ГУРТОВИЙ ЦІННИК

МІНЕРАЛЬНИХ ВОД „ЗДОРОВЛЯ“

I.	л.тр	Ціна зл.	Ціна ст.
На взір „Giesshüblera“	3/4		70
„ „ „	1/2		60
„ „ „Сельтерської“	3/4		70
„ „ „Білінської“	„		70
„ „ „Vichy Gr Gr.“	„		94
„ „ „Vichy Celest.“	„		82
„ „ „Ems-Kränchen“	„		70
„ „ „Kissinger Rakoczy“	„		70
„ „ „Gleichenberg“	„		70
„ „ Obersalzbrunn	„		70
„ „ „Krondorfer“	„		70
„ „ „Marienbad Ferdinands i Kreuzbrun“	„		82
„ „ „Лічнича Гірка (Hunjadi Janos)“	„	1	—
„ „ „Karlsbad. Mühlbrunn“	„		82

II.	л.тр	Ціна зл.	Ціна ст.
Алькалічна слабша	3/4		70
Алькалічна міцна	„		85
Солона слабша	„		75
Солона міцна	„		82
Алькалічно-солона	„		70
Гляберська слабша	„		70
Гляберська міцна	„		75
Магнова	„	1	06
Літова	„		06
Йодова слабша	„	1	00
Йодова міцна	„	1	12
Бромова слабша	„	1	0
Бромова міцна	„	1	12
Желізиста	„	1	06
Земна слабша	„	1	00
Земна міцна	„	1	06
Несолона	„		70

Вода столова „Здоровля“ 3/4 л. 60 гр., 1/2 л. 50 гр.

Мінеральні води в сифонах о 10 гр. дорощі.

П. Т. Гуртовим Відбордям даємо значний рабат

Замісцеві замовлення полагоджуємо відворотно

Кондесіонована фабрика синтетичних мінеральних вод столових і лічничих та мусуючих напитків

„ЗДОРОВЛЯ“

Львів, вул. Здоровля 9.

Телєфон 214-72 **Телєфон 214-72**

Практична Господиня

II. Домашнє печиво

додатком:

Консерви овочеві та яринні, салати, риби, гриби

Овочеві соки, напитки, — мармеляди

Народні страви

Практичний порадник

подає

М. ГОРБАЧЕВА

Львів 1937

Видавництво „Русалка“

Всі права застережені.

Copyright by „Rusałka", Leopol.

Друкарня Ю. Яськова, — Львів, вул. 3-го Мая 10. — — Телєфон 271-89.

Від Авторки

Перший том „Практичної Господині" п. з. „Безмясна Кухня" вміщає біля 500 приписів з ділянки куховарства, зокрема приписи на зупи (юшки) і безмясні страви (мучні, яринні і т. п.) З ділянки **печива** є в І. томі лише деякі важніщі приписи; цю ділянку я опрацювала окремо, щоб дати нашим ВП. Господиням як найбільше приписів на всі роди печива.

Моїх приписів я не відписувала з ріжних старих куховарських книжок, але склала їх з власного досвіду і практики. А коли довелось мені користати з готових приписів старих чужомовних книжок, то я кожний припис щойно тоді брала у мою книжку, коли випробувала його у власній кухні і відповідно змінила, приноровлюючись до сучасних життєвих обставин та матеріяльних спроможностей нашого громадянства.

По виході з друку першого тому моєї „Практичної Господині" отримую через В-во багато теплих слів признання і похвали і те є для мене більш цінною нагородою, ніж „авторський гонорар", бо бачу, що моя праця приносить нашим ВП. Господиням — хосен і вдоволення. Про перший том „Практичної Господині" п. з. „Безмясна Кухня" — так висказуються наші ВП. Громадяне:

Впр. о. Лабій І. з Оттинії пише: „Тому, що книжка М. Горбачевої „Безмясна Кухня" найвищої похвали гідна, посилаю передплату на другий том: „Домашнє печиво"...

Вп. проф. О Луцак з Ч. С. Р. пише: „Практична Господиня" М. Горбачевої том перший, дуже мені і моїй дружині полюбилась, тому прошу вислати другий том...

ВП. О. Яцишин зі Львова: Ваша книжка це одинока книжка, після якої можна добре, смашно і дешево варити. В мене є кілька кухов. книжок, та ніякого хісна я з них не мала, аж оце з Вашої маю справжній хосен... бо на мойому столі є завжди смашні страви, а в звязку з тим веселий настрій у цілому домі.

ВП. Марія Г. зі Львова пише: Ваша книжка є тим замітна і цінна, що Ви так приступно подаєте Ваші приписи,

що навіть та господиня, котра не вміє варити, буде добре варити, маючи Ваш підручник!

ВП. Анна Понтус з Одрехови пише: Я, проста селянка, досі не знала, що таним коштом можна смачно і добре їсти. Моя знайома, що служить у Львові, прислала мені книжку кухарську, котру Пані написали і я виварую такі „марципани", що аж сусідки мені завидують і просять, щоб я продала їм свою книжку. Пришліть на мою адресу два примірники тої книжки...

Це лише деякі цікавіщі виїмки з письм, які я дістала по виході першого тому „Практичної Господині". Сподіюсь, що II том буде для ВШ. Господинь необхідним підручником не лише тому, що він є доповненням першої частини „Практичної Господині", але й тому, що тут є деякі нові приписи, які в нас були досі незнані. Кожна частина „Пр. Господині" є сама в собі цілістю і може бути купована окремо, але, думаю, що не буде в нас ні одної Господині, котра, маючи першу частину „Пр. Г.", не схотілаб мати другої і навпаки.

Тому В-во зброшурувало обі частини в одну книжку, котру продає по 5 зол. А кожний том окремо коштує по 2·75 зол. Зазначую, що обі частини книжки вміщають около 1.000 практичних приписів з ділянки куховарства і дом. господарства, а книжка має 192 стор. друку (12 арк.) великого формату.

М. Г.

ШКІЛКА ВИНОГРАДУ-Юліяна Соневицького-Винники к. Львова

поручає підходячі до нашого підсоння добірні сорти:

1 **Виноград:** Шасля доре (Золота крупка), Шасля рове рожевий, 1 річний корч 70 сот. Сорт торговельний: а) Малята Перла золота білий **О Порто** синий Мускателя Перла рожева, Мускателя італійська червоний. **Дозрівае з кінцем серпня. 1 річний корч 1 зл., 2 річ. 2 зл.**

2 **Виноград щеплений на американській лозі:**
а) Шасля доре й рове білий-рожевий, б) Кримський чорний, ц) Мускат білий, д) Португальський чорний, е) Мускат Гамбург. **Однорічний корч 80 сот. — 3 Гібріди франко-американські** білі-чорні-червоні, відпорні на зимно й хороби, **корч 2 зл.**

4 **Аґрест американський** червоний 2 річ. корч 80 сот.
Порічки закордонні білі-червоні-чорні 2 річ. корч. 65 сот.

5 **Броскви морелі** 3 літні 2 зл. 75 сот.

6 **Насіння** мельонів подільських і кавунів великани »Альбіно« сила росту кавунів 9—12 кґ. **Порція 30 сот.** Пять порцій з портом коштує 2 зл. 15 сот. Штубри виноградові із відміни по 15-20-30 сот. штука. Зачет половина-решта посліплата. Пересилку і опакування (5%) оплачує з гори замовляючий. Фахові поради даром при залученю 25 сот. значками на відповідь.

Замовлення слати на адресу:
Юліян Соневицький, власник шкілки
Львів, вул. Тереси 4|II. двері ч. 18.

Домашнє печиво

I. Тісточка

1. Хрусти. (Спосіб перший). Дві скл. муки, 4 жовтка, 1 ложка доброго оцту, 1 ложка руму або спіритусу і 1 ложка цукру; замісити вільне тісто. Добре вимішане розтачати тоненько, тонше, як на вареники, порізати на паси на 2 пальці широкі, потім на скісні кусники на 15 цм. довгі, посередині трохи розрізати, вложити один кінець тіста і вивернути. Найлучше різати паси спеціяльним колісцем до тіста (раделком), тоді хрусти мають гарні зубчики. Смажити як пампушки: в широкій низькій ринці, в смальці — мають пливати цілком свобідно, тоді гарно виростуть і не поскручуються. Легко румяні вибирати вилкою на полумисок і гарячі посипати цукровою мучкою змішаною з ванілією. Смальцю взяти 3/4 кг. По усмаженні всіх хрустів, вилляти смалець на воду, заварити, а коли застигне, зібрати, буде білий і придатний до кухні.

2. Хрусти. (Спосіб другий). 3 скл. муки, 1 яйце, півтора ложки цукру, 1 ложка оцту, 1 ложка руму або спіритусу, 1 ложка масла і трохи сметани, замісити тісто як на вареники. Далі робити як в ч. 1.

3. Рожі карнавалові. 4 жовтка, 4 цілі яйця, 1 повну ложку цукру, убити на масу, всипати 4 повні скл. муки, 4 дека свіжого масла і 1 ложку руму, замісити тісто, коли буде за вільне, досипати трохи муки, але не багато, вимісити обовязково дуже добре. Потім розтачати тоненько, як на хрусти і вирізувати кружки склянкою або бляшаною круглою, малою формою. Складати кружки один на другий по 4—5, по середині сильно натиснути пальцем і, не торкаючи кружків, надрізати гострим ножем з 4 ох боків, до половини кружків, на середині мають бути зліплені всі разом. Смажити як хрусти. Підчас смаження листки розійдуться, позакручуються і зробиться рожа. По смаженню посипати цукром як хрусти, а до кожної серединки (ямки), дати

смажену вишню, або суничку. Такі рожі можна робити з кожного тіста на хрусти.

4. Хрусти. (Ще інший спосіб). Пів літри муки, 1 ложка масла, 1 яйце, 1 ложка оцту, 1 ложка руму і дві ложки цукру. Вимісити добре і смажити як інші.

5. Тісточка французькі. (Спосіб перший). Замісити такі 2 тіста: І. 1 ф. муки, 5 жовтків, пів літри сметани, замісити і винести на холод. ІІ. 1 ф. свіжого масла, чверть фунта муки, замісити і поставити на лід на дві години. Потім розтачати тісто І. на палець грубо, а друге розтачати на 2 пальці грубо, відтак положити масляне тісто на сметанове, зложити у формі коверти так, щоб масляного не було видко і щоб при тачанні не дісталося на верха. Тачати лише в один бік, від себе, зложити втроє і залишити на 10 15 хвилин, щоб відлежалося, потім зложити знова втроє і розтачати на палець грубо; коли тісто добре, то під валком покажуться міхурці, тоді різати на паси, широкі на 4 пальці, складати на перевернену до гори дном і посипану мукою бляху, — зручніше буде вибирати. — Пекти 20 хв., гарячі різати на квадрати, потім ще кожний на поперек, притримуючи рукою, щоб не покришилися, переложити холодним кремом, посипати цукровою мучкою і подати.

6. Тісто французьке. (Другий спосіб). 1 кіло свіжого масла, 30 дека муки, замісити тісто і поставити на лід. Друге тісто: 30 дека муки, 6 ложок оцту, вимісити добре. Складати і тачати як в числі 5. Можна складати і тачати 4-5 разів, буде лучше ділитися. Останній раз розтачати на пів пальця тонко, різати на паси колісцем, пекти в гарячій рурі. До перекладання порізати лише на квадрати.

7. Тісто французьке. (Спосіб третій). 1 ф. муки найкращої, 1 яйце, трохи соли, кватирку води і дві ложки оцту; замісити тісто так, щоб відставало від рук, накрити тарілкою і залишити на пів години, щоб тісто відлежалося. 1. ф. свіжого масла, виполокати в зимній воді, в літі дати до води кусник леду, щоб масло лучше ствердло, відтак витиснути з нього воду деревяною ложкою, та дати до серветі і витиснути решту води. На тій самій серветі розтачати його на палець грубо, в квадрат, а тісто розтачати, 2 рази, так як масло, припорошити мукою, і положити на середину масло, і зложити в коверту, так, щоби масло було цілком покрите і підчас тачання не дісталося на верх. Потім розтачати тонко вздовж, тачати лише в один бік від себе, зложити втроє і залишити на 10 хв., щоб тісто відпочало, і знов зложити втроє і розтачати на палець грубо. Коли під валком робляться на тісті баньки, то тісто добре, і більше тачати не треба, а як ні, то зложити 2 рази і розтачати тонко і порізати на паси, спекти та переложити кремом, як попередні.

8. Крем до французьких тісточок. 6 жовтків, 4 ложки цукру утерти до білости, з ложкою бульбяної муки, дати до запаху ванілії або скірки цитринової, заварити 3/4 літри солодкої сметанки, залляти жовтка, замішати і вилляти до решти сметанки, добре колотити колотівкою на кухні, доки крем не згусне, потім винести на холод та цілком холодним переложити тісточка.

9. Крем інший. 3 жовтка, 3 ложки цукру, трохи ванілії, утерти добре, всипати 1 і пів ложки рижової муки, замішати і залляти пів літрою кипячоного молока, поставити на кухню і колотити аж цілком згусне, вистудити і переложити тісточка.

10. Рурки з кремом з французького тіста. Зробити з тектури невеликі рурки, або ще лучше купити бляшані, обліпити їх французьким тістом і спекти, потім формочки витягнути, а рурки наповнити кремом.

11. Рурки інші. Скільки заважать 3 яйця, стільки взяти цукру, а скільки 2 яйця, стільки сухої муки. Утерти цілі яйця з цукром і мукою до білости, вилляти цю масу на бляху, вимащену тоненько білим воском, коли бляха за мала, вилляти на другу, бо коли тіста буде за грубо, то не звинеться в рурки. Дати до літної рури на пару хвилин, потім вийняти, гарячі різати на квадратики як на вареники і гарячі звивати в рурки. Треба те все дуже скоро робити, щоби тісто не вистигло і дати знова до рури, на хвильку. По вистудженні рурки наповнити битою сметаною, або кремом, на верха дати суниці, трускавки або конфітури.

12. Крихкі бабки з кремом. Зробити таке тісто: 33 дека свіжого масла, 35 дека муки, два яйця, вимісити добре. Маленькі бляшані формочки обсипати мукою, брати тіста малі кусники і виліплювати ним формочки досить тонко, але щоб не було видко бляхи. Пекти 10-15 хв., готові легко випадуть з формочок. Вистужені наповнити битою сметаною, самою або зі суницями, або кремом (8—9), або піною добре убитою з цукром, на верха положити смажену вишню без соку і знова дати до рури, щоб піна легко зарумянилася. На крем або сметану теж можна положити смажені овочі. Ці бабки дуже гарно і апетитно виглядають. До тіста можна дати половину масла а половину смальцю, будуть ще крухіші. Спекти бабки можна також і з тіста крухого паштетового або іншого.

13. Крихкі тісточка. (Сп. 1). 20 дека смальцю, 10 дк. масла, пів кіля муки, 1 дк. дріжджів розроблених в пів кватирці молока без муки, а цукру до смаку. Замісити на стільниці, винести на холод на годину, потім розтачати тонко і вирізувати склянкою кружки. Складати на посипану мукою бляху, пекти в не дуже горячій рурі 10-15 хв. По спеченні

переложити галяретою, або мармелядою і посипати цукром з ванілією.

14. Тісточка крихкі. (Сп. 2.). 25 дк. масла, 2 жовтка, 1 порошок ваніл., 3 ложки сметани, 3 повні ложки цукрової мучки і муки стільки, скільки тісто забере. Тісто має бути як на вареники. Розтачати і повирізувати тісточка, полюкрувати таким люкром: білка з двох жовтків, втерти з цукровою мучкою, цукру дати стільки, щоб було густе як сметана і утирати аж цілком буде густе, тоді полюкрувати тісточка і спекти на жовтий колір.

15. Тісточка крихкі. (Сп. 3.). 1 ф. муки, 14 дк. масла, 14 дк. цукру, 3 ложки сметани, 1 жовток, трохи ванілії і 1 порошок до печива. Замісити, розтачати тоненько і вирізувати круглі тісточка, половину залишити гладкі, а другу половину посередині з діркою. Помастити білком, посипати цукром і спекти. По спеченні перелożити мармелядою.

16. Тісточка крихкі. (Сп. 4.). 20 дк. масла, 4 ложки цукру, утерти разом, дати 4 варені жовтка розтерті окремо і утерти на одностайну масу, виложити на стільницю, дати $^1/_2$ ф. муки, сире яйце і $^1/_4$ порошку до печива, замісити, винести на холод, щоб застигло. Потім розтачати, повирізувати ріжні тісточка, помастити білком, посипати грубим цукром грисіковим, змішаним з січеними горіхами і спекти на легко-румяний колір.

17. Тісточка крихкі. (Влодзя). 1 скл. масла, 1 скл. сметани квасної, $^1/_2$ скл. цукру, утерти разом. 3 жовтка варені і 3 сирі утерти з 1 скл. цукру, змішати разом, дати сок з $^1/_2$ цитрини, на кінець ножа соди, муки стільки, щоб тісто було дрібку вільшніше, як на вареники, розтачати тонко, повирізувати тісточка в довільні форми, посипати цукром і січеними мігдалами і спекти як інші.

18. Тісточка крихкі. (Сп. 5.). 1 ф. свіжого масла, 12 цілих яєць, $^1/_2$ ф. цукру, утерти разом на піну, всипати 1 ф. муки, $^1/_4$ ф. мелених мігдалів, до запаху ванілії або цитринової скірки, утерти дуже добре на масу, потім виложити на вимащену маслом і посипану мукою бляху і до рури, на половину спечене тісто порізати на малі квадрати, або скісні паси і дати знов до рури, щоб легко зрумянилися. Перед печенням можна посипати цукром і мігдалами.

19. Тісточка піскові. 1 ф. свіжого масла, чверть ф. цукру, утерти до білости, дати 1 яйце, всипати півтора ф. муки, вимісити і винести на холод, щоб трохи застигло, потім розтачати, повирізувати тісточка, намастити яйцем, посипати цукром і цинамоном і до рури. Можна дати чверть ф. масла, а чверть ф. доброго смальцю, будуть лучші, бляху посипати мукою.

20. Тісточка макові. 30 дк. масла, 1 ф. муки, розтерти на стільниці руками на кашу, всипати 32 дк. цукру, дати 3

цілі яйця, пів ф. добре спареного і висушеного маку, замісити, тоненько розтачати, повирізувати тісточка і спекти на легко румяний колір.

21. Тісточка добрі. Пів ф. цукру, 4 цілі яйця, трохи ванілії, утерти до білости, всипати дві скл. муки, вимішати і дати на вимащену маслом бляху, посипати порізаними тоненько мігдалами. Пекти в не дуже горячій рурі. По спеченні горячі порізати на кусники.

22. Тісточка січені. Три чверти ф. муки, три чверти ф. масла, 2 жовтка, 1 дк. дріжджів, 4 ложки сметани — тісто не місити, лише сікти на стільниці сікачем, потім тачати як французьке, т. зн. 2-3 рази зложити і за кожним разом тачати, останній раз розтачати не дуже тоненько, повирізувати тісточка, мачати в білко, посипати грубим цукром, поскладати на посипаній мукою блясі і спекти на румяний колір.

23. Тісточка з тертої булки. По 14 дк. масла, цукру, мелених мігдалів і пересіяної тертої булки — скірку з цитрини втерту на терку, трохи цинамону і гвоздиків і 4 жовтка. Вимісити на стільниці, розтачати на 2 довгі паси, спекти, на один пас наложити мармеляди досить грубо, убити тверду піну з позісталих білків з цукром, цукру дати стільки, скільки важать яйця, накрити тою піною мармеляду, а зверха приложити другим пасом тіста, та порізати ще теплі на квадратики.

24. Тісточка зі сухих сливок. 1 фунт сухих великих сливок, попарити кипячою водою, вибрати кістки, посікти дрібно і кинути на густий сироп з $^1/_4$ кіля цукру, до того додати спарених і порізаних в пасочки $^3/_4$ склянки мігдалів, трохи скірки помаранчевої усмаженої і порізаної також в пасочки і трохи фіг, теж порізаних. Те все варити досить довго на вільнім вогні, та мішаючи — вистудити, виложити на андрути, зверха прикрити другим і дати під прасу, потім порізати на дрібні кусничкі.

25. Тісточка зі шкварків. 1 ф. шкварків, посікти дрібненько на стільниці, дати 2 жовтка, дві скл. муки, 1 ложку соди (поташу) і повну ложочку соли, замісити, розтачати на пів пальця грубо, вирізувати склянкою тісточка, помастити білком, посипати кменом, поколоти вилкою і пекти 15—20 хв.

26. Тісточка пісні. 1 скл. трохи посоленої води, 1 скл. розтопленого кунеролю, не повну ложку соди, муки стільки, щоб тісто було трохи вільніше, як на вареники. Розтачати на пів пальця тонко, вирізувати тісточка, помастити солодким міцним чаєм, поколоти вилкою, хто любить посипати кменом і пекти 15—20 хвилин; вибирати ще мягкими.

27. Тісточка мятові. 1 скл. грисікового цукру, залляти пів склянкою кипячої води, коли цукор розпуститься, всипати рівну ложку порошку амонякового, 1 ложку кунеролю, 10

крапель мятового олійку і 3 скл. муки, замісити тісто, буде дуже густе, кілька хвиль бити зі всіх боків валком. Тіста не тачати, лише брати малі кусники величини горіха, зробити кульку, трохи розтачати, складати на бляху, висипану мукою, пекти 15—20 хв., не румянити, а вибирати ті що легко сходять з бляхи. З початку дуже стверднуть, а пізніше відійдуть.

28. Прецлики. 1 фунт муки, 10 дк. масла, трохи соли, 6 дк. цукру, 1 яйце і порошок до печива, молока вляти стільки, щоб тісто було як на вареники. Виробляти малі прецлики, помастити яйцем, посипати маком, або горіхами з цукром. Пекти на румяний колір.

29. Прецлики інші. 1 літра муки, 2 дк. дріжджів, 1 склянка молока, 1 ложка масла, 3 сирі жовтка і трохи соли, замісити тісто, поставити на пів години в теплім місці потім виробляти прецлики, помастити білком, посипати маком або солею і кменом. Пекти в гарячій рурі.

30. Солені пальчики. Взяти муки, масла і вареної втертої на терку бульби, всего по 20 дк. і трохи соли, замісити тісто, робити валочки на палець грубі, порізати на довгі кусники, помастити яйцем і посипати кменом.

31. Пальчики інші. 1 фунт муки, 12 дк. масла, 2 дк. дріжджів, трохи соли. Замісити тісто, виробляти пальчики, помастити яйцем, посипати кменом і до рури.

32. Пальчики ще інші. 1 кварта муки, дві ложки масла, вимішати разом, 1 і пів дека дріжджів розпущених в пів склянці теплого молока дати, ложочку цукру і троха соли, замісити, виробляти пальчики, помастити яйцем, посипати солею і кменом.

33. Кора. 3 яйця, 1 скл. цукру, розтерти добре, всипати 1 скл. муки і разом терти кілька хвиль. Бляху потягнути воском і шматкою тоненько розсмаровувати тісто по блясі, посипати мігдалами і родзинками і дати на хвильку до рури; сухе вийняти, порізати в паси і тепле звинути.

34. Альберти. 1 кільо муки, 40 дк. масла, вимішати руками на стільниці на кашу, дати 4 цілі яйця, пів склянки цукру, на кінець ножа соди аптечної, молока або сметани, стільки, щоб тісто по замішенні було вільне. Розтачати, вирізати тісточка і пекти на висипаній мукою блясі.

35. Альберти інші. 40 дк. муки, 7 дк. масла, 13 дк. цукру, 2 яйця, 2 ложки сметани і пів порошку до печива, замісити, вирізати тісточка і спекти.

36. Кекси до чаю. Пів фунта муки, пів ф. цукру, 3 жовтка і 1 ціле яйце, 1 ложка руму, сок з пів цитрини і скірка втерта на терку і трохи ванілії. Замісити тісто, вирізати ріжні тісточка і спекти.

37. Макарончики кокосові. Піна з 6 білків, 10 дк. цукрової мучки, бити добре, потім досипати ще 10 дк. цукру з ванілією, дати сок з пів цитрини і скірку втерту на терку, всипати 20 дк. муки кокосової і 3 дк. пшеничної. Вимастити бляху оливою, вимішане добре тісто дати на бляху, легко зарумянити в негорячій рурі. Теплим порізати довгі, на палець вузькі тісточка.

38. Нікси. Добре пекти на Великдень, бо залишається багато білків від булок. Спершу убити добре піну, потім всипати цукрової мучки, на 10 білків 3 скл. і далі бити аж буде дуже тверда, додати трохи ванілії. Класти ложкою купки на посипану мукою бляху, можна зверха посипати меленими горіхами. Пекти по булках, мають бути легко румяні. Тримати в слоїку, або пуделку в сухім місці. Добрі до ледів, битої сметани і крему.

39. Пасіянси. Піну з 3 білків, 14 дк. цукру і 1 цукор ваніліовий і 3 дк. муки, вимішати разом. Зробити рурку з білого твердого паперу, обтяти кінець, наливати до рурки тіста і витискати ріжні фігурки на бляху вимащену воском. Дати до теплої рури на 2—3 год., щоб висохли.

40. Тісточка для дітей. 1 і пів скл. муки, 2 жовтка, 2 ложки масла, 2 ложки цукру, пів скл. сметани і ложочку аптечної соди, замісити вільне тісто, щоб лише можна було розтачати, розтачати на пів пальця грубо і вирізувати формочками ріжні фігурки, помастити яйцем, посипати горіхами або лише цукром.

41. Сухарки люкровані. Добру домашню булку порізати на тонкі невеликі кусники і трохи зарумянити в рурі, покропити легко маслом і знова дати на хвилю до рури, теплі полюкрувати таким люкром: 2 білка трохи більше як склянка цукрової мучки і сок з пів цитрини, утирати деревяною ложкою на тарільці так довго, аж буде добре густий, помастити тим люкром сухарки, поскладати на бляху і поставити в теплім покою на стіл або шафу, щоб висохли. Дуже добрі до чаю.

42. Мазурок родзинковий. 1 ф. муки, пів фунта свіжого масла, вимішати разом, всипати 1 ф. цукрової мучки, дати 10 жовтків, замісити вільне тісто, до того тіста дати 1 ф. дрібних родзинків, 1/4 ф. дрібно різаних солодких мігдалів і кілька гірких і трохи дрібно порізаної скірки помаранчевої, місити ще трохи, щоб вимішалось все разом і тонко розтягнути на блясі вимащеній маслом, спекти в не дуже гарячій рурі. Горячим порізати на довгі паски. Перед печенням помастити жовтком.

43. Мазурки горіхові з білків. 8 білків убити на густу піну, при кінці всипати потрохи пів склянки цукрової мучки з ванілією, 40 дк. турецьких горіхів, посікти на дрібні крупки, всипати до піни, вимішати легко і накладати ложкою на вимащену воском бляху. Пекти в середно горячій рурі 20 хв. Вибирати, коли легко відстають від бляхи.

44. Мазурок крихкий. 40 дк. свіжого зимного масла і 5 скл. муки, перетерти разом на кашу, вбити 3 цілі яйця, всипати 1 і пів скл. цукрової мучки, 1 ложочку цинамону. Замісити тісто, котре спершу буде тверде, але підчас мішання змякне; з вимішаного на гладку масу виробляти подовгасті пляцки, складати на нічим не мащенім білім папері, зверха посипати цукром і цинамоном, поколоти вилкою і дати до печі по булках. Пекти 20 хв. Вибирати як будуть легко рожеві.

45. Цадес. 60 дк. муки, 13 дк. масла, 20 дк. цукру, 2 жовтка, 1 ціле яйце, 3 ложки сметани і 1 малу ложочку аптечної соди. Замісити тісто, робити круглі пляцки, поколоти вилкою і спекти на ясний колір.

46. Макаріні. 1 кг. горіхів волоських, вилущити і покраяти грубо. Кватирку меду, зрумянити, всипати ¼ ф. цукру грисікового, дати горіхи і смажити. Коли буде досить густе, дати чубату ложку житньої муки і ще трохи смажити. Виложити на стільничку полляну водою, мачати ложку в воді і роспляскати на грубість пальця і зараз порізати на довгі тісточка, — тримати в слоїку в сухім місці.

47. Альберти „Пласт". Дати до макітри 25 дкг масла, тертй його і додавати по одному 4 яйця й потрохи 25 дкг. цукру, 1 порошок до печива кооп. „Пласт", 1 ваніліневий цукор кооп. „Пласт" і 75 дкг муки. Все те вимісити на стільниці й розтачати так, як на пироги та викраювати відповідною формою.

48. Яблучка в фартушках. 25 дкг муки, 3 сирі жовтка, 10 дкг масла, ¼ порошку до печива „Пласт", 7 дкг цукру і 3 ложки сметани, замісити на стільниці так, як тісто на клюски. Розтачати, покраяти ножем на квадратики (6/6) цмт. на серединку поставити кусок яблука, або густу конфітуру й ріжками завернути до середини, пекти в середногорячій рурі. По спеченні посипати цукровою мучкою змішаною з ваніліневим цукром „Пласт".

49. Пляцок зі сливками, або вишнями. Пів фунта масла, пів фунта муки, 5 цілих яєць, 10 дкг цукру й ½ порошку до печива кооп. „Пласт", замісити зглядно втерти в мисці на одностайну масу. Виложити на посмаровану бляху й покласти на верх розкраяні сливки, або дрильовані вишні. Пекти в гарячій рурі.

50 Мазурки. Замісити 12 дкг муки, 6 дкг масла, 3 ложки сметани, 1 жовток й ¼ порошку до печива кооп. „Пласт". Поставити в зимному місці на 3—4 години. Витачати тонко й викраювати тісточка. Смарувати білком і посипати міґдалами та родзинками. Дати на бляху й наколювати вилками. Спечені гарячі тісточка посипати цурком змішаним з ваніліневим цукром кооп. „Пласт".

51. Дешеві звіздочки. 15 дкг муки, 5 дкг цукру, трохи цитринової шкірки, трохи цинамону меленого кооп. „Пласт", 2 товчені гвоздики, 2 жовтка, ложку масла. Все це вимішати. Як буде потрібно можна додати ложку сметани. Витачувати грубо й викраювати звіздочки одні більші, другі менші й пекти. По спеченні складати більші з меншими, смаруючи галяретою або конфітурами.

52. Ваніліневі трубочки. Склянку свіжого масла, 2 жовтка, 2 цілі яйця, пів порошку до печива кооп. „Пласт", 2 ложки сметани, 2 пачки ваніліневого цукру кооп. „Пласт". Муки додавати стільки, щоби можна вимісити й розтачати тісто, як на клюски. Краяти малі квадратики, покласти мармеляди, звинути в трубочки й пекти в середньо гарячій печі.

53. Крихкі ріжки зі сиром. 25 дкг сира, 25 дкг муки, 12 дкг масла, пів порошку до печива кооп. „Пласт", 1 ваніліневий цукор кооп. „Пласт", все це змішати й витачувати тісто. Викраювати чотирокутники, наповняти мармелядою й злучувати роги чотирокутника. Пекти в рурі. Виймати й ще гарячі посипати ваніліневим цукром.

54. Пляцок Дарки. 15 дкг муки, 3 дкг масла, 5 дкг цуркру, 1 яйце, ¼ порошку до печива кооп. „Пласт", трішки сметани, вимісити добре, розвалкувати тонко на два пляцки. Переложити морелевою мармелядою.

55. Пляцок з горіхами. 2 жовтка втерти з 3 ложками цукру і ложкою масла, потім додати ¼ ф. мелених і перепражених горіхів та 19 дкг муки змішаної з пів порошку до печива кооп. „Пласт" і 4 ложки сметани. Вимісити й пекти. Пляцок цей можна переложити битою сметаною з горіхами. Горіхи пражимо в цей спосіб: на бляху кладемо лущені горіхи та всаджуємо до рури, щоби легко зарумянилися, відтак мелемо.

56. Крихка лакомника. Ложка масла, 2 жовтка і 3 ложки цукру втерти. Додати 4 ложки сметани, 1 фунт муки змішаної з 1 порошком до печива кооп. „Пласт" і 1 ваніліневим цукром. Виробити три пляцки, тоненько розтачати й пекти. Переложити піною з конфітурами.

57. Сирник І. Пів фунта муки, 1 ложка масла, 1 ложка квасної сметани, 1 яйце, цукру до смаку, пів порошку до печива кооп. „Пласт", замісити, тонко розвалкувати, спекти. Втерти 2 літри сира в макітрі, 1 фунт цукру, 3 цілі яйця та 3 жовтка, 2 ложки картопляної муки, 1 ложку масла, 1 порошок до печика і ваніліневий цукор кооп. „Пласт" та цитринову шкірку. Те все добре втерти. По спеченні пляцка наложити сир і ще раз пекти.

58. Дешевий двібак. Втерти 2 жовтка й 3 ложки цукру з ложкою масла. Додаємо 4 ложки сметани, 10 дкг родзинків, 10 дкг краяної помаранчевої шкіри, шкірку з одної цитрини, пів фунта муки змішаної з пів порошком до пе-

чива кооп. „Пласт". Добре вимішати й пекти в середньо гарячій рурі.

59. Медяник. Пів фунта меду, 1/4 фунта цукру, 2 цілі яйця, 1 і пів порошку до печива кооп. „Пласт", 5 дкг оливи і 55 дкг пшеничної муки, 1 келішок руму, трішки гвоздиків, ц намону кооп. „Пласт", англ. перцю. Добре вимішати, виложити на бляху посмаровацу товщем і пекти в теплій (не гарячій) печі.

60. Медяничкн. 1 ложка меду, склянка цукру, 1 яйце, 4 склянки муки, 1 порошок до печива кооп. „Пласт" і ложка коріння (англійський перець, гвоздики, цинамон кооп. „Пласт"), смажена помаранчева шкірка. Замісити. Робити маленькі кульки й обсипати кришталевим цукром змішаним з ваніліневим цукром кооп. „Пласт". Класти на бляху досить далеко від себе.

61. Перекладанець. 50 дк. масла і 62 дк. муки, посікти на стільниці сікачом, щоб масло вимішалося добре з мукою, 14 жовтків, кватирку теплого молока, 4 дк. дріжджів, розколотити добре в горнятку і доливати потрохи до муки і масла і постійно сікти. Вимішати добре тісто, поділити на 5 рівних частей. Кожний кусник тачати тоненько і класти на добре вимащену бляху, перекладаючи такими овочами: пів фунта порізаних на тонкі пасочки фіг, пів фунта дактилів так само порізаних і скірки помаранчевої смаженої, 1 скл. родзинків, 1 ф. великих сухих сливок, попарити щоб змякли, обсушити в стирці, вибрати кістки, а сливки так порізати як фіги. Те все поділити на 4 части і кожний пляцок посипати а другим накривати; готовий має рости 3—4 год. Потім помастити яйцем, посипати грубим цукром і пекти з булками. Можна переложити лише самими конфітурами, або цикатами.

62. Сирник II. 1/2 ф. масла, 1 скл. сметани, 6 дк. цукру, 2 жовтка, 2 дк. дріжджів, а муки стільки, щоб тісто було пухке. Добре вимішеним тістом виложити вимащену маслом бляху, так, щоб боки бляхи теж були накриті тістом і наложити такої маси: 1 і пів літри сира перетертого крізь сито, 15 жовтків утертих з 50 дк. цукрової мучки, 25 дк. мігдалів парених і мелених, малу філіжанку масла склярованого, не гарячого, до запаху ванілії, все разом терти пів години, вкінці дати піну з 7 білків, вимішати, дати на тісто, помастити білком, можна зробити наверха кратки з тонких валочків з того самого тіста, краще виглядає. Пекти з булками.

63. Сирник на крухім тісті. Замісити таке крухе тісто: 5 скл. муки, пів фунта масла, вимішати разом, дати 4 жовтка добре розтерті без цукру, не повну скл. густої сметани, всипати повну ложку соди, або 1 і пів порошку до печива. Тісто добре вимісити, підсипати мукою так, щоб

вийшла 1 скл., розтачати, дати на вимащену бляху, трохи тіста лишити на кратки. Зверха наложити такої маси: 3/4 скл. свіжого без сирватки сира, перетерти через сито, або вивалкувати на стільниці, тоді буде гладка маса, дати до того сира 5 жовтків утертих з 2-ома скл. цукру і ванілією, всипати дві повні ложки муки бульбяної, 1 скл. дрібних родзинків і добре вимішати. Дати піну з 5 білків, ще раз вимішати, виложити на тісто, загладити ножем, поробити з полишеного тіста скісні, або квадратові кратки, помастити яйцем, посипати дрібно січеним тим самим тістом і пекти в гарячій рурі.

64. Сирник помаранчевий. 12 дк. масла добре розтерти, всипати 1 скл. цукру, вбити по одному 8 жовтків і добре розтирати, пів фунта доброго перетертого сира, 12 дк. парених і змелених мігдалів, досить ванілії, сок і шкірку втерту на терку з одної помаранчі, те все разом добре утерти; при кінці дати піну з 8 білків, легко вимішати і дати до тортівниці, вимащеної маслом і посипати булкою. Пекти в гарячій рурі.

65. Цвібак мігдаловий. 12 жовтків і 4 скл. цукру утерти добре, дати 2 скл. порізаних на довгі паски мігдалів, 2 скл. дрібних родзинків, 5 склянок найкращої муки і піну з білків, легко вимішати і дати до вимащеної маслом і висипаної булкою, довгої вузької форми. Пекти пів години.

66. Цвібак горіховий. Скільки заважать яйця, стільки дати цукру і стільки муки (о вагу одного яйця менше). Жовтка добре стерти з цукром, всипати муку, піну з білків, родзинків і грубо поломаних руками волоських горіхів. На 4 яйця, 1 скл. горіхів 1 скл. родзинків. Дати до вимащеної добре і посипаної булкою, довгої і вузької бляхи. Пекти 1/2 години.

67. Цвібак звичайний. Скільки заважить 5 яєць, стільки дати муки і стільки цукру. 1/4 ф. не парених порізаних мігдалів, сок і скірку з цитрини втерту на терку і піну з білків. Робити і пекти як попередні.

68. Медяники. 1 л. муки і добра ложка масла, добре перетерти разом. Дати 4 ложки меду, склянку цукру ложку поташу, 3 цілі яйця і 3 жовтка, до запаху товчених і пересіяних: гвоздиків, цинамону і втертої на терку цитринової скірки. Виробити добре тісто, розтачати, вирізувати малі медівники, дати на вимащену бляху і пекти в мірно-гарячій печі.

69. Медяники 2. До 1/2 л. меду влити 1 чарку чистого спіритусу, замішати і смажити на вільнім вогні, збираючи шум. Дати до того меду трохи смаженої і дрібно порізаної скірки помаранчевої, трохи товченого і пересіяного цинамону, анижу і гвоздиків. Всипати 1/2 л. житньої сильно загрітої на пательні муки і добре вимішати, дати ложку поташу і вибі-

вати тісто деревяною ложкою ½ год. Потім виробляти малі медівнички на оплатках, дати на вимащену воском бляху і пекти в гарячій рурі.

70. Медяники 3. 15 дк цукру, 2 ложки меду розтерти добре разом, дати 2 цілі яйця, 32 дк муки і 1 ложочка поташу. Тісто добре виробити, до запаху дати коріння, завинути в серветку а на другий день виробляти і пекти як під ч. 68.

71. Медяник. 5 жовтків утерти з 1 скл. цукру, дати 1 скл. меду і терти далі, влити 1 скл. літної води, добре вимішати, всипати 3 скл. муки, 1 ложочку намоченого водою поташу, 1 ложку оливи або масла, все разом дуже добре вимішати і дати піну з білків, вимішати, дати на добре вимащену бляху і пекти в гарячій печі.

72. Медяник пухкий. 4 скл. плинного, або 3 скл. густого меду, зарумянити додаючи по ложці 1 л. муки пшеничної, вимішати і дати до макітри, утирати валком ¾ год., влити 1 скл. води, або молока, 5 жовтків, 2 дк. масла, 1 ложочку розпущеного в молоці поташу і скірку з цитрини, втерту на терку. Все утерти на масу, вкінці дати піну з білків, вимішати дати на вимащену бляху і пекти в гарячій печі ½ год.

73. Медяник з горіхами. 50 дк. житньої муки і 15 дк. масла вимішати добре, дати 50 дк. меду, 15 дк. цукру, 3 яйця, 1 ложочку поташу, трохи порізаної на паски скірки помаранчевої, до запаху ріжного коріння і 1 скл. грубо посічених горіхів, вимісити добре, дати на вимащену бляху і пекти в гарячій печі.

74. Нуґат. ¼ кіля волоських або турецьких горіхів — (важити без лупини), ¼ кіля солодких покраяних і підсушених в рурі мігдалів; зробити густий сироп з 35 дк. цукру. Окремо варити ¼ кіля меду, і влити до сиропу. Убити піну з 15 білків і давати по трохи, мішаючи, до сиропу, поставити ринку на вільнім вогні, дати трохи товченої ванілії і поволи смажити дві години, мішаючи без перестанку, щоб до дна і боків ринки не пристало і добре згусло. Потім всипати підсушені мігдали і горіхи, вимішати, розсмарувати тую масу на оплатки, грубо на палець, накрити другим оплатком, приложити стільничкою і положити в сухім місці. Коли вистигне, покраяти на довгі кусники.

75. Пляцок з черешнями. 5 жовтків, 10 дк. цукру, убити тріпачкою, всипати 10 дк. муки, 14 дк. парених і змелених мігдалів, дві ложки руму і піну з 4-х білків, вимішати і половину маси дати на вимащену маслом і посипану мукою бляху, на масу дати дрильовані без соку вишні, або черешні, а зверха дати знова масу, загладити і пекти в середньо-гарячій рурі.

76. Пляцок з бешамельом. 3 скл. муки і 10 дкг. масла, перетерти разом, вбити 2 цілі яйця, влити 3 ложки води, 2 ложки цукру, ½ ложочки соли і 1 ложку соди або порошок дріжджевий. Замісити тісто, підсипаючи муки потрохи, щоб можна було тісто розтачати. Розтачаний пляцок зложити в четверо, знова розтачати, так складати і тачати 4 рази, за кожним разом залишити тісто на 10 хв., щоб відпочало. Потім розтачати тісто на 1 палець грубо, дати на вимащену маслом і посипану мукою бляху, залишити кусничок тіста на береги, тісто виложити шаткованими винними яблуками або половинками сливок, посипати цинамоном і дати до гарячої рури. Зробити такий бешамель: 4 жовтка утерти з ¾ скл. цукру з ванілією, влити 1 скл. сметани, розколоченої з ложкою пшеничної муки, влити ложку розтопленого масла; розколотити все разом і вилити на до половини спечений пляцок і дати до гарячої рури. Чи готовий, пробувати соломкою, коли соломка суха, пляцок можна вийняти, а коли мокра, липка, нехай ще печеться.

77. Пляцок добрий. 25 дк. масла і 30 дк. муки змішати разом, дати 7 жовтків утертих з 25 дк. цукру, до запаху дати, хто що любить. Тісто виробити добре, додати піну з білків, вимісити, розтачати, дати на посипану мукою бляху, зверха посипати грубим цукром і січеними горіхами і до гарячої рури на ½—¾ год.

78. Пляцок з помаранчами. 12 дк. масла, 14 дк. муки 4 дк. цукру, замісити разом і добре виробити. Розвалкувати, дати до в мащеної тортівниці і спекти, уважаючи, щоб пляцок забагато не зарумянився. Дві цілі зі скіркою помаранчі зварити у воді, відливаючи кілька разів воду. Відціджені і вистуджені помаранчі покраяти в пластри, зробити досить густий сироп і підсмажити в нім покраяні помаранчі. Потім уложити їх на спеченім пляцку, посипати грубо пареними січеними мігдалами і дати на хвильку до рури, щоб осушилися. Подавати гарячий або холодний.

79. Птисі. 1 скл. масла клярованого і 1 скл. води заварити разом, всипати дві скл. муки, відставити на край кухні і добре мішати, — потім тісто дати до макітри і утирати макогоном аж тісто вистигне. Вбити 6 яєць одно по другім і за кожним яйцем добре утирати. Коли тісто буде добре вимішане, класти ложкою невеликі купки на посипану мукою бляху, та пекти в середньо-гарячій рурі. По спеченні мають бути в середині порожні. Зимні порозрізувати на половинки і наповнити таким кремом: 4 жовтка і 4 ложки цукру добре утерти, всипати 1½ ложочки бульбяної муки, до запаху ванілії і ще трохи терти. Тимчасом заварити ¾ літри доброго не збираного молока, або змішати з 1 скл. солодкої сметанки, але щоб не було більше як ¾ л. і кипячим залляти.

II. Торти; маси і люкри до тортів.

80. Какаовий торт. 5 дк. масла і 25 дк. цукрової мучки і 5 дк. какао, все разом утерти і влити 1 скл. молока вареного або сирого. 25 дк. муки і порошок до печива, вимішати добре і дати до тортівниці вимащеної маслом та висипаної булкою. Готовий і вистуджений переложити масою чоколядовою.

81. Чоколядовий торт I. 1 ф. цукру мілкого і 10 жовтків утерти до білости. Всипати 3 дк. мелених горіхів волоських, 16 зерен меленої і пересіяної кави, дві таблички втертої на терку чоколяди, все разом добре вимішати. Потім всипати 3 дк. пересіяної тертої булки і піну з білків, легко вимішати, розділити на дві части і спекти, холодний переложити чоколядовою масою.

82. Чоколядовий торт II. 8 жовтків і 1 скл. цукру утерти добре, всипати 1 скл. мелених горіхів і 1 скл. мігдалів також мелених і ще трохи терти. Дати 2 ложки солодкої сметанки, 2 таблички тертої чоколяди, 3 ложки тертої булки, піну з білків, легко вимішати, вилляти до тортівниці вимащеної маслом і посипаної булкою. Зимний перерізати гострим ножом і переложити масляною масою.

83. Торт чоколядовий не печений. 1 ф. масла дати до макітри і валком добре розтерти, всипати 2 скл. цукрової мучки, дати 2 цілі яйця і одно жовтко, 1 скл. чубату мелених горіхів або мігдалів, повну ложочку мелених зернятек зі сливок, пів скл. тертої чоколяди і дві ложки руму, все разом утирати на одностайну масу. Потім винести на холод, щоб трохи застигло. Відтак уложити на круглім полумиску чи плиткій тарілці на бішкоптах у формі торта, загладити, а з порізаних на половину бішкоптів зробити кругом торта плотик. Зверха прибрати половинками горіхів волоських, або пареними мігдалами і винести на холод.

84. Горіхово-чоколядовий торт. 12 жовтків і пів ф. цукру утерти добре, дати сок з одної цитрини і скірку втерту на терку, утирати пів год., потім дати 25 дк. мелених горіхів, ложку тертої булки і піну з білків, вимішати, дати до тортівниці вимащеної маслом і посипаної булкою. Пекти в мірно гарячій печі. Зробити таку масу: 25 дк. масла і 25 дк. цукру утирати разом добре, дати ціле яйце і 1 жовтко і 2 таблички розігрітої чоколяди і утерти на масу. Перекроїти гострим ножом зимний торт, переложити масою, зверха також посмарувати тою самою масою і посипати меленими, або дрібно-січеними горіхами.

85. Андрутовий торт. Зробити таку саму масу як в ч. 83, переложити андрути, круглі або квадратові і винести на холод. Можна зробити тої маси більше і переложити 5-6 андрутів.

86. Горіховий торт I. 1 ф. мелених горіхів, 2 скл. не повні цукру і 1 скл. холодної води, заварити разом. Відставити, вистудити і влити до макітри. До того дати 12 жовтків, сок з цілої цитрини, 2 жмені тертої булки зі сушених рогальків, трохи краяної цикати, вимішати, вкінці дати піну з білків, легко вимішати і спекти 2 пляцки, переложити кавовою масою. Чи спечений, пробувати соломкою.

87. Горіховий торт II. 8 жовтків утерти з пів ф. цукру 100 горіхів волоських вилущити і змолоти. 7 дк. мелених мігдалів, трохи ванілії, 2 ложки тертої булки, піну з білків, вимішати і спекти 2 пляцки. Маса горіхова.

88. Горіховий торт III. 25 дк. мелених горіхів, 25 дк. цукру, 25 дк. масла. Масло утерти з цукром, всипати горіхи і 7 дк. муки грисікової, вимішати і спекти. Зимний перекроїти і переложити масою чоколядовою.

89. Горіховий торт IV. 9 жовтків утерти з 25 дк. цукру, дати 25 дк. мелених горіхів, 2 ложки тертої булки і піну з білків, вимішати, дати до тортівниці вимащеної маслом і посипаної булкою, спечений і вистуджений перекроїти і переложити кавовою масою.

90. Горіховий торт „Пласту“ I. 12 яєць і пів ф. цукру терти в макітрі й додавати сік і шкірку з одної цитрини, 1 порошок до печива і 1 ваніліневий цукор кооп. „Пласт“. Окремо добре вбити піну з 12 білок досипуючи пів ф. мелених горіхів, додати до втертих яєць, поділити на 5 частин й пекти. Торт перекладаємо чоколядовою масою або мармелядою і люкруємо.

91. Горіховий торт „Пласту“ II. 6 жовтків втерти з 15 дк. цукру і 8 дк. товчених солодких мігдалів або турецьких (румянених) горіхів, 4 дк. гірких мігдалів, сік з 1 цитрини, 10 дк. грисікової муки, чверть порошку до печива кооп. „Пласт“, піну з 6 яєць. Легко вимішати й пекти. По спеченні обілляти чоколядовим люкром.

92. Торт без маси. 28 дк. цукру і 4 жовтка утерти, додати 28 дк. масла, 21 дк. тоненько краяних горіхів, 7 дк. муки і піну з 4 білків, вимішати і спекти в тортівниці. Люкер чоколядовий.

93. Торт бульбяний з маслом. 8 жовтків утерти з 42 дк. цукру, дати 42 дк. свіжого масла і далі терти, потім всипати 35 дк. муки бульбяної, піну з 8 білків, вимішати, дати до тортівниці вимащеної і посипаної булкою. Спечений відстане від берегів і соломка буде суха. Зимний перекроїти і переложити кавовою масою.

94. Торт бульбяний. 37 дк. цукру і 8 жовтків утерти до білости, дати скірку з цитрини втерту на терку і сок з пів цитрини, 2 ложки руму, 8 ложок муки бульбяної і піну з 8 білків, вимішати, дати до тортівниці і спекти та перекроїти як попередній. Маса кавова а люкер чоколядовий.

95. Торт крихкий I. 33 дк. масла, 35 дк. муки, перетерти руками разом, дати 2 яйця, замісити, зробити 2-3 пляцки, спекти на легко-румяний колір. Переложити конфітурами, полюкрувати люкром цитриновим.

96. Торт крихкий II. 24 дк. масла, 28 дк. муки, перетерти, дати 8 дк. цукру, трохи ванілії, замісити, зробити 4 пляцки і спекти, як попередні. Переложити галяретою або конфітурами.

97. Торт крихкий III. 12 дк. муки, 12 дк. масла, вимішати, дати 6 дк. мелених мігдалів і 6 дк. цукру, замісити і спекти 2 пляцки. Переложити горіховою масою.

98 Мігдаловий торт. Замісити 12 дк. муки, 12 дк. цукру, 12 дк. масла, 12 дк. мелених мігдалів, 1 жовток, чверть порошку до печива кооп. „Пласт". Поділити на 3 части, витачати й пекти. Переложити мігдаловою масою.

99. Бішкоптовий торт. Скільки жовтків, стільки ложок цукру, терти 20 хв., дати скірки цитринової, муки стільки рівних ложок, скільки яєць, піну з білків, вимішати, пекти пів години. Зимний перекраяти і переложити кавовою масою або цитриновою.

100. Бішкоптовий торт без піни. 9 цілих яєць вибити до миски і тріпачкою бити на піну, дати 4 ложки цукру і далі бити, не перестаючи сипати по ложці 10 ложок муки грисікової і ще трохи бити, аж змішається мука з яйцями і зробиться гладка маса, тоді вилляти до тортівниці вимащеної маслом і посипаної булкою і пекти пів години. Можна в рурі. Пробувати соломкою. Зимний перекроїти і переложити масою мігдаловою. Люкер темний.

101. Торт мокка. Пів фунта масла, пів фунта цукрової мучки, утерти добре, лляти по трохи 1 чарку міцної холодної кави. Коли маса буде добре утерта, переложити нею андрути і винести на холод.

102. Торт Сахера. 10 дк. масла, 12 дк. тертої чоколяди, 10 тертих бішкоптів, 15 дк. мелених мігдалів, 15 дк. цукру, 8 жовтків, утерти все разом добре, дати піну з 8 білків, вимішати і пекти 2 пляцки. Переложити такою масою: 20 дк. масла, 5 ложок тертої чоколяди, 4 жовтка, 8 тертих бішкоптів, трохи ванілії, 1 скл. обібраних, парених, дрібно посічених або мелених мігдалів, вимішати і переложити спечені пляцки.

103. Помадковий торт. 1 ф. мігдалів утовкти на масу з пів фунта цукру в моздірі або на дубовій стільниці порцеляновим валком; 2 і пів фунта цукру і пів літри води, зварити густий сироп, спробувати так: капнути каплю сиропу на бібулу, коли капля не розпливається, сироп добрий, тоді всипати масу мігдалову і смажити аж згусне, потім влити до макітри і утирати валком, доки не збіліє і не буде грудок. Тоді поділити цю масу на 3 части; до першої дати сок з одної цитрини, вимішати і так залишити; друга фарбується алькермесом з рожевим олійком, до третьої дати 4 таблички розігрітої чоколяди. Потім всі 3 маси формувати в тортівцині або зробити пасок з білого паперу і оперезати ним круглий пляцок, загладити ножем, мачаним в цитриновім соку. Потім уложити один на другий так, щоб рожевий був зверха, а білий в середині. Поставити на ніч в сухім місці.

104. Маковий торт. Втерти на густу масу: 4 жовтка, 4 цілі яйця, 25 дк. цукру, всипати 12 дк. мелених мігдалів, 12 дк. маку, спареного і висушеного на блясі в рурі, потім потовченого на муку в моздірі і скірку з цитрини втерту на терку, вимішати добре, додати піну з 4 білків і вилляти до тортівниці, вимащеної маслом і посипаної тертою булкою. Пекти в гарячій печі, найлучше з булками, бо в холодній буде закалець. Переложити чоколядовою масою.

105. Чоколядовий торт („Пласту"). Пів фунта масла, пів фунта цукру, пів фунта чоколяди, 2 пачки ваніл. цукру. Масло втерти на піну, а потім додати цукру й чоколяди. Виложити на тортівницю, щоби застигло. Змолоти пів фунта мігдалів, втерти з пів фунта цукру й кілька ложок солодкої сметанки. Цю масу наложити на чоколядову масу, що вже є в тортівниці. Полюкрувати чоколядовим люкром.

Маси і люкри до тортів.

106. Кавова маса. 20 дк. масла і 10 дк. цукру утерти добре, вбити по одному 5 жовтків і ще терти, лляти по трохи 1/3 філіжанки доброї чорної холодної кави. Коли маса буде готова, переложити торти і винести на холод.

107. Чоколядова маса. Пів фунта свіжого масла, 25 дк. тертої чоколяди, 25 дк. цукру, 3 жовтка і пів скл. мелених горіхів або мігдалів. Утерти на масу і переложити торт.

108. Дактильово-чоколядова маса. 5 дк. дактилів, вибрати кістки, змолоти дактилі на машинці від мяса, додати 10 дк. тертої чоколяди, 20 дк. тоненько покраяної цикати, 2 ложки цукру і ложку свіжого масла, те все утерти на масу, додати 2—3 ложки солодкої сметанки. Переложити горіховий торт.

109. Какаова маса. 30 дк. свіжого масла, 8 дк. цукру, 4 ложки какао і 10 бішкоптів, втертих на терку, утерти добре і переложити горіховий торт.

110. Масляна маса. Скільки масла, стільки цукрової мучки, 3 ложочки какао, трохи ванілії і 1 і пів ложочки солодкої сметанки, утерти на гладку масу і переложити чоколядовий торт.

111. Мігдалова маса. Пів фунта цукру розтерти зі солодкою сметанкою, всипати пів фунта мелених мігдалів, утерти на густу масу і переложити горіховий торт.

112. Горіхова маса. 1 фунт мелених волоських горіхів 12 дк. цукру і 1/4 літри солодкої сметанки, або квасної молодої, утерти на масу і переложити торт.

113. Горіхова маса з маслом. 25 дк. масла, 25 дк цукру, утерти разом, влити пів склянки солодкої сметанки і 10 дк. мелених горіхів, до запаху ванілії, утерти на гладку масу.

114. Горіхова інша маса. 10 дк. цукру, зробити густий сироп, на кипучий всипати 15 дк. мелених горіхів і хвильку смажити, вистудити, дати 2 жовтка і добре утерти.

115. Цитринова маса. Скірку з 2-ох цитрин зварити до мягкости, часто відливати воду, зимну змолоти, допати мязгу без зерняток з тих 2-ох цитрин, 25 дк. цукру і 13 дк. мелених мігдалів, утерти добре і переложити торт. Так само робиться маса помаранчева, лише скірку змолоти добре попарену і обібрати з білої болонки, молоти разом зі соком.

Люкри

116. Чоколядовий люкор 1. 1 ложку масла клярованого поставити з краю на кухні, всипати 10 дк. тертої чоколяди і варити до гладкої маси, мішаючи. Теплим полляти торт.

117. Чоколядовий люкор 2. До 10 дк. розігрітої чоколяди, влити пів склянки солодкої густої сметанки, дати ложочку масла десерового, пів склянки цукрової мучки і терти на кухні на гладку масу. Поливати торт гарячим.

118. Люкор до крихких тісточок. 2—3 білка утерти з цукровою мучкою, цукру дати стільки, щоб було густе як сметана, утерти добре, додаючи сок з пів цитрини.

119. Люкор білий. 1 скл. цукру грисікового, 1 скл. молока, 5 дк. масла і трохи ванілії варити на густий сироп. Відставити і утирати на гладку масу; теплим смарувати торт.

120. Люкор помаранчево-цитриновий. 20 кісток цукру не кришталічного, отерти об помаранчу і залляти трохи водою, заварити густий сироп, щоб тягнувся, витиснути сок з одної цитрини і утерти добре, додаючи до нього пів ложочки масла.

121. Люкор з румом. 3 ложки цукру, 1 ложка кипячої води, заварити на густий сироп, влити 2 ложки руму і утирати на гладку масу. Теплим посмарувати торт.

122. Цитриновий люкор. До 25 дкг. цукру-мучки всипати цитриновий цукор „Пласт", пів торбинки цитринового кваску (який є в торбинці з цитриновим цукром), розпустити в 2 ложках перевареної води і дати до цукру. Все те терти около 10 хвилин, полюкрувати пляцок чи торт та поставити його відтак в холодне місце, щоби застиг.

Порадник!

Заввага! Кожна господиня, що вживає порошок до печива кооп. »Пласт« мусить знати, що: 1 торбинка порошку до печива кооп. »Пласт« вистарчає вповні на 50 дкг. муки. Дещо менше порошку кооп. »Пласт« даємо тоді, коли печиво має бути з грисікової муки. Добре вимішаний порошок до печива кооп. »Пласт« всипуємо до готової вже мішанки цукру яєць, масла, (згідно з приписом). Тісто спечене на порошку кооп. »Пласт« є поживне смачне й нешкідливе.

Ваніліновий цукор Ананасовий цукор Малиновий цукор
Цитриновий цукор Суничний цукор
додаємо до кожного печива для кращого смаку й запаху.

III. Бабки, пироги, булки, хліби

123. Бабка ваніліова. 14 дк. масла утерти на піну, додати 4 жовтка, 14 дк. цукру, досить ванілії, 5—6 ложок муки, 5—6 ложок молока, утерти добре. Дати піну з 4 білків і торбинку порошку дріжджевого, вимішати і дати до форми вимащеної маслом і посипаної тертою булкою. Пекти в не дуже гарачій печі.

124. Бабка до кави. 15 цілих яєць, 8 дк. дріжджів розколочених в склянці літньої сметанки, дати 15 дк. масла, 15 дк. цукру мілкого, 1 дк. товчених мігдалів і скірку з цитрини утерту на терку, те все убити тріпачкою в каміннім горшку, досипувати по трохи стільки муки, щоб тісто було густе як добра сметана і лилося з ложки. Вилляти те тісто до форми вимащеної добре маслом і посипаної булкою, поставити на годину в теплім місці, а потім дати на годину в гарячу піч.

125. Бабка запарювана. 20 дк. муки запарити гарячим молоком, вимішати, щоб не було грудок і залишити, щоб вистигло. 20 дк. масла розтопити, трохи вистудити, вбити до нього 4 цілі яйця і 20 дк. цукру, убити разом добре і влити до теплого тіста, всипати решту муки, влити 4 дк. дріжджів розколочених в 1/4 скл. молока, скірку помаранчеву втерти на терку, вимісити добре і поставити на пів години на теплім місці. Потім дати до форми вимащеної маслом і висипаної тертою булкою. Поставити знова на пів години в тепле місце. Пекти в гарячій печі.

126. Бабка дешева. 1/8 літри найкращої муки і 3 дк. дріжджів, розчинити 1 скл. або 1 і пів склянки літного молока; 2 жовтка, 2 цілі яйця і 1 і пів ложки масла, утерти добре, всипати повну склянку цукру і ще трохи терти, влити до підкислої розчини, всипати 2/3 літри муки, ложочку соли, трохи ванілії і добре вимісити, дати до вимащеної і посипаної булкою форми, поставити в теплім місці, щоб трохи підкисла. Пекти в гарячій печі. Теплу посипати цукровою мучкою.

127. Бабка пончева. 25 дк. муки і 3 дк. дріжджів розмішати з 1 скл. літного молока і поставити в теплім місці,

щоб підкисло; 5 жовтків, 1 ціле яйце і 6 дк. цукрової мучки дати до горщка, вставити його до другого горщка з гарячою водою і тріпачкою бити аж жовтка загріються. Тоді влити їх до розчини, дати трішки соли, 10 дк. клярованого і вистудженого масла, всипати 25 дк. муки, і вибивати деревяною ложкою 15—20 хв., або вимісити рукою. Дати тісто до спеціяльної форми карбованої з дірою по середині, вимащеної добре маслом і посипаної тертим сухим рогальком, та поставити в теплім місці. Коли тісто підросте, дати до середно гарячої печі на 40 хв. Вийняти уважно, дати на металевий круглий полумисок і полляти таким сиропом: $^3/_4$ скл. цукру, $^2/_3$ скл. води зварити сироп, влити пів склянки міцного араку білого і полляти цілу бабку, вставити на хвильку до печі або рури, щоб добре загрілася. Подавати гарячу. Можна облити мармелядою морельовою, розпущеною сиропом.

128. Бабка зі сира (Великодня). 10 твердо зварених жовтків і 40 дк. свіжого доброго сира, перетерти через сито, дати 40 дк. свіжого масла, 2 скл. цукру товченого з 1 лісочкою ванілії, утирати все в макітрі на гладку масу так, щоб ложка в тій масі стояла. Всипати $^3/_4$ скл. родзинків, вимішати і дати до спеціяльної форми, або мішочка намоченого в холодній воді і добре викрученого, уформувати гарну плясканку і дати до пивниці під прасу, або лучше на лід.

129. Паска херсонська. 16 жовтків і 3 скл. цукру, 2 порошки ваніліові, утерти добре, залляти 8 скл. кипячого молока і мішати на кухні, щоб згусло як на морожене, відставити і коли буде трохи тепле, всипати 4 скл. найкращої муки перетертої з 8 дк. дріжджів, $^1/_2$ ложки соли і місити $^1/_2$ год., потім влити 2 неповні склянки розтопленого масла, піну з 5 білків, 3 дк. родзинків і місити аж будуть ставати бульки. Тоді накрити стиркою і поставити на тепле місце. Коли підкисне, класти до форм або високих вузьких банячків, добре вимащених маслом і висипаних булкою, тіста давати половину банячка, а коли підросте до $^3/_4$, помастити яйцем і всадити до печі. Печуться $^3/_4$ год. (менчі $^1/_2$ год.). Виймати уважно, обвести довкруги гострим ножом і висунути з форми на стіл застелений втроє або в четверо зложеним мягким коцом, зверха накритим обрусом. Обертати часто аж вистигнуть, щоб не запалися. На другий день полюкрувати чубки утираним з білків люкром і посипати коліровим мачком.

130. Паска селянська. 1 кл. пшенишної гарної муки запарити $^1/_2$ л. гарячого молока, вимішати добре, щоб не було грудок і поставити, нехай простигне. 6 дк. дріжджів розколотити в склянці теплого молока з ложкою муки і ложочкою цукру, коли підростуть, вилляти до ще трохи теплого тіста, добре вимішати і поставити в теплім місці, щоб

підкисло. Тимчасом взяти 8-10 жовтків, 2 скл. цукру і добре убити копистюкою, або дротяною тріпачкою в горщку. Коли тісто підкисне, влити ті жовтка, розколочені з неповною літрою теплого молока, всипати 2 кл. муки, або і більше, залежно від муки; сухої, грисікової, треба менше, а гладкої звичайно більше; всипати до тіста ріжного коріння, як: товченого і пересіяного цинамону, кілька гвоздиків, кусник імбіру, (теж товченого і пересіяного); можна дати ще скірку з цитрини втерту на терку, шафрану не треба, бо є жовтка, ще можна додати піну з 4 білків і тоді місити $^1/_2$ год., потім всипати не повну ложку соли, 1 скл. розтопленого теплого несоленого масла і піну з білків. Місити ще доброї пів год., досипаючи ще трохи муки, щоб тісто не було за рідке. Коли тісто буде відставати від руки і покажуться бульки, перестати місити, накрити чистою стирочкою і поставити в тепле місце. Коли добре підкисне, виробити дві паски і дати до форм добре вимащених маслом. — Кусник тіста залишити на прибрання пасок. — Коли паски трохи підкиснуть, тоді залишений кусник тіста вимісити ще з мукою, щоб тісто було густіше і виробляти ріжні птахи, рожі, хто що вміє і прибрати ними паски. Коли тісто підросте до $^3/_4$ форми, помастити яйцем і всадити до печі, уважати, щоб піч не була за гаряча. Пекти 1. годину.

131. Струдлі і колачі різдвяні. 10 дк. дріжджів розколотити з $^1/_2$ л. теплого молока, 2-ма ложками муки і 1 ложкою цукру, поставити в теплім місці, коли дріжджі підійдуть, розчинити таке тісто: $1^1/_2$ кл. муки, 1 л. теплого молока, розмішати, влити дріжджі, вибити добре деревяною ложкою і поставити в теплім місці. Коли підкисне, дати 8-10 жовтків утертих з півтора скл. цукру, всипати до 3 кіля муки, не повну ложку соли, трохи ванілії, скірки цитринової і місити пів год. Потім дати три четверті скл. розтопленого теплого масла, піну з 5 білків і місити ще пів год. Тісто має бути густіше як на паски. Добре вимішене поставити в теплім місці. Як підросте, дати на стільницю підсипану мукою і робити довгі валки і укладати на довжину струдлі з початку в четверо, потім в троє, положити одно на друге, а врешті скрутити шнур з 2-ох і положити зверха посередині, а кінці загнути під тісто, дати на довгу вимащену маслом бляху і поставити в тепле місце. Круглі колачі робиться так: 3 валки сплести в косу, скрутити круглий колач, а кінці зліпити разом, тоненьким валком кругом оперезати колач.— Такі колачі печуть на Україні. — Як підростуть, помастити яйцем, розбитим з ложкою води, посипати маком. Струдлі сидять в печі 1 год. або три четверті год. а круглі пів год.

132. Маківник. Робиться з того самого тіста, що на струдлі. Кусник тіста розтачати на палець грубо і помастити такою масою: 1 ф. маку спарити 2 рази кипячою водою,

налляти ще раз і поставити з краю на кухні на 15 хв., відтак вилляти на сито і коли вода зтече, змолоти його 5-6 разів на машинці від мяса, або утерти в макітрі, всипати півтора скл. цукру, вбити 2 яйця, 3 дк. родзинків, скірку з цитрини втерту на терку, трохи ванілії, вимішати і розмастити грубо по розтачанім тісті. Потім звинути і дати на вимащену бляху. (На ширшій блясі можна дати 2). Коли трохи підростуть, помастити яйцем, посипати грубим цукром і пекти з колачами.

133. Горіхівник. Тісто те саме, а замість маку дати масу горіхову: 1 ф. горіхів посікти на стільниці на кашку, вимішати з 1 ¾ скл. цукру, дати 3 ложки солодкої сметанки, 1 жовтко і піну з 2-ох білків, додати 2 3 дк. родзинків, помаранчевої скірки, смаженої, покраяної в паски, вимішати все разом, розмастити по розтачанім тісті, звинути і поставити в теплім місці. При всаженні до печі помастити яйцем, посипати горіхами і цукром.

134. Рогальки без яєць. Чверть кл. муки, 17 дк. масла або доброго смальцю, 6 дк. цукру, 3 дк. дріжджів, 1 скл. квасного молока. Замісити на стільниці, щоб тісто було вільне, як на вареники. Виробляти малі рогальки, до середини дати мармеляду, або масу горіхову, як на горіхівник. Як підростуть, помастити яйцем і посипати цукром.

135. Рогальки ваніліові. 25 дк. муки, 15 дк. масла, 2 жовтка, 8 дк. мелених спарених мігдалів. Замісити, розтачати тісто на пів пальця грубо, порізати на паси ширші, як на вареники, а потім різати на трикутники, накладати мармеляди і звивати. Поскладати на бляху, посипану мукою. Пекти 15—20 хв. Гарячі посипати цукром змішаним з ванілією.

136. Рогальки до кави. 1 кварта муки, 4 яйця, пів скл. масла, три четверті скл. цукру, 2 і пів дк. дріжджів. Замісити, виробити рогальки як попередні, поскладати на вимащену бляху і поставити в теплім місці, щоб трохи підросли. Відтак помастити яйцем і дати в піч, за 10-15 хв. по всаженні булок. Рогальки теж печуться з того самого тіста, що паски і булки. При всаженні в піч, помастити яйцем і посипати маком.

137. Пиріжки з капустою, печені. Кусник тіста від пісних булок, розтачати на палець грубо, вирізувати склянкою кружки, накладати капусти, солодкої або квасної, приладженої як на вареники, заліпити, помастити з обидвох боків маслом і складати на вимащену бляху, заліпленим боком до бляхи і не дуже тісно, бо не матимуть місця рости. Наповнену бляху поставити в теплім місці, а коли підростуть, помастити яйцем і всадити в піч з булками; можна пекти і в рурі, але не за гарячій. Сидять в печі стільки, що і малі булочки.

138. Пиріжки з грибами. Як з капустою, лише замість капусти дати гриби, приладжені як на вареники.

139. Тісто на пиріжки інше. 6 скл. муки, 2 скл. молока (може бути на пів змішане з водою), 2 і пів дк. дріжджів, 2 ложочки соли, 2 ложки цукру, 2 цілі яйця і ложку масла замісити не за густе тісто і поставити в теплі, щоб підкисло Потім дати на стільницю, брати (товстими руками) по куснику тіста, як на малу булочку, накладати начинки, заліплювати і пекти як інші. З нетачаного тіста пиріжки пухкіші і делікатніші. Лучше тісто замісити вільніше, як за густе.

140. Тісто на солодкі пиріжки. На 2 кл. муки дати 4 дк. дріжджів, пів скл. цукру, 4 яйця, трохи соли, 2-3 ложки розігрітого масла, і теплого молока стільки, щоб тісто по замішенні було вільне. До тіста дати 2 цілі яйця і 2 жовтка, а білка залишити на смарування пиріжків. Виробляти і пекти, як попередні.

141. Пиріжки з яблуками. Тісто замісити, як в ч. 140, коли підкисне, брати по куснику, розпляскати пальцями тонко, наложити шаткованих винних яблук змішаних з цинамоном і легко поцукрованих, заліплювати на стільниці подовгасті широкі пиріжки і так складати на вимащену бляху, заліпленим боком до гори. Складати не тісно, — як булочки, — щоб мали місце вирости. Перед всаженням в піч, помастити маслом. Ці пиріжки печуть на Україні в кожній хаті, на Спаса, та їдять политі медом.

142. Пиріжки волинські. Тісто, як на інші пиріжки, лише не солодке; можна і з такого тіста пекти як на пісні булки. До середини давати таку начинку: 1 ф. пшона спарити 2-3 рази кипячою водою, відцідити, залляти ще раз кипячою водою і звариги густу кашу. Вистудити і вимішати з пів ф. свіжого сира, додати пів цибулі, дрібно покраяної і усмаженої на маслі, в літі дати дрібно січеного кропу або зрізуванця, до смаку посолити, вимішати і робити пиріжки.

Начинки до пиріжків.

143. Начинка з бульби. Зварити цілої обібраної бульби, гарячу потовкти, щоб не було грудок, дати ложку масла, багато січеного кропу або зеленої цибулі, добра теж трибулька мішана з кропом. Виробляти і пекти як інші.

144. Начинка з каші гречаної. Повну тарілку гречаної звареної каші, 5—6 зварених посічених грибів, 1 цибулю зрумянити в 3-х ложках масла, вимішати разом, посолити, влити трохи смаку з грибів, але не багато, щоб каша не була рідка.

145. Начинка з фасолі або гороху. Дві скл. фасолі, (найлучше красої) намочити з вечера в холодній воді, з пів

ложочкою поташу. На другий день сполоскати і зварити на мягко, розтерти на масу або змолоти на машинці, дати усмажену на маслі цибулю, посолити і вимішати. Варять також фасолю з цукром, тоді не давати цибулі.

146. Начинка з рижу. 2 і пів скл. рижу, спарити, відцідити і зварити на густу кашу. 3—4 яйця зварити на твердо, посікти дрібно, трохи зеленої цибулі завареної на маслі, трохи зеленого кропу, дрібку перцю і соли до смаку. В зимі замість зеленини дати кілька зварених і посічених грибів.

147. Начинка солодка з рижу. Зварити густу рижову кашу на молоці з цукром, дати 2—3 дк. родзинків, хто любить — цинамону, вимішати і робити пиріжки. Можна теж вимішати риж з вареними і посіченими сливками, до сливок варити риж на воді з цукром.

148. Начинка зі сливок. Зварити пів ф. сушених сливок, в поцукрованій воді, кістки вибрати, а сливки посікти сікачом на стільничці, дати скірки цитринової втертої на терку, вимішати і робити пиріжки. Можна і цілі сливки давати, лише вибрати кістки.

149. Начинка з маку. Дві скл. маку, спарити, відцідити, 5—6 разів змолоти на машинці від мяса, всипати пів скл. цукру, 2—3 дк. родзинків, можна і без них.

150. Начинка зі сира. 1 ф. солодкого сира утерти на масу з 2-ома яйцями і пів скл. цукру, до запаху скірки цитринової або ванілії, дають теж родзинків. Добрі теж зі сира лише посоленого і вимішаного з яйцями. Ці всі пиріжки можна смажити на смальці як пампушки. Тоді тіста давати тонко і смажити з краю на кухні поволи, солодкі — по усмаженні посипати цукром.

— о —

151. Бухти. Замісити тісто як на солодкі пиріжки ч. 140, дріжджів дати 5 дк. Коли добре підкисне, мачати пальці в теплім маслі, брати по куснику тіста, розплескати на долоні, наложити мармеляди, або конфітури без соку, уформувати булочку і складати одну коло другої не дуже тісно, до вимащеної маслом тортівниці або ринки, потім поставити в теплім місці, коли досить підросте, помастити яйцем і дати до гарячої рури. Зверха можна посипати грубим цукром.

152. Книш херсонський. Тісто як на звичайні булки. На 1 скл. муки 2 дк. дріжджів, пів л. молока або води розчинити, до розчини всипати не повну ложку цукру, скорше кисне. До замісу дати ложку масла, 2 яйця, трохи соли, місити аж будуть ставали бульки і тісто відстане від рук. Тоді поставити на тепле місце, коли добре підкисне, брати кусники тіста, завбільшки як кулак або й більші і тачати круглий пляцок грубий на палець, тачати в той спосіб, щоб тіста на середині пляцка було грубо як булочка, тоді надрізати з тотирох боків до половини пляцка і наложити такої начинки: нарізати дрібно зеленої цибулі повну тарілку, трохи посолити, дати до миски або макітри і потовкти макогоном, щоб пустила сок, тоді цибулю трохи ложкою видушити, заварити з 2-ма ложками масла, всипати ложку зеленого посіченого кропу, 3 або й більше яєць на твердо звареник і посічених, вимішати і 3—4 ложки наложити на тісто, відтак розрізані части, одну по другій обвинути кругом тіста, що на середині і кінці зліпити, дати на круглі або довгі широкі бляхи, бо у вузьких книші стратять форму, коли трохи підростуть, дати в піч напалену як на булки. Сидять пів до три чверти год. Гарячі помастити свіжим маслом. Дають начинку іншу, після вподоби. Добра теж така: зелена цибуля солена, потовчена, заварена з маслом, вимішана зі звіжим сиром і сирим яйцем. Добрі гарячі з квасною сметаною.

153. Книш лемківський. Тісто таке як на херсонський, лише до замісу всипати трохи муки разової пшенишної. Коли тісто підкисне, брати як на малі бохонці хліба, трохи розплескати, наложити начинки, яку хто любить, або сир з бульбою і румяною цибулею, або самий сир нацукрований і вимішаний з яйцями сирими, добра теж гречана каша з вареною бульбою і румяною цибулею, або варені сливки, або варені сушені грушки, розтерті з цукром на мармеляду. Потім заліпити так, щоб посередині лишився малий отвір. Коли книші підростуть, сажати в піч напалену як на пшеничний хліб, на чисто виметену попелом цеглу, або на листках капустяних, чи буракових.

154. Плачінди молдованські. 2 кл. пшенишної муки 3—4 дк. дріжджів, трохи соли, замісити тісто на воді, як на вареники, — поставити в тепле місце, щоб підкисло. Потім тачати пляцки трохи більші як десеровий тарільчик, грубі на пів пальця. Наложити бульби зі сиром і присмаженою цибулею, або самого сира вимішаного зі сирим яйцем; найбільше печуть плачінди на Україні з гарбузом; сирий солодкий гарбуз, або диню, покраяти на тонкі малі плястерки, трохи посолити, поперчити, наложити на тісто і заліпити в той спосіб: трохи розтягнути тісто з 4-ох боків і зліпити разом на середині — потім таксамо зліпити 4 позісталі роги, припляснути трохи рукою або легко потягнути валком; можна пекти в печі або в рурі на блясі вимащеній товщем. Гарячі помастити маслом, зложити одну на другу, накрити чистою стиркою і триматн в теплім місці. Їдять з квасною сметаною.

155. Вертута. Тісто тонке як на плачінди, лише розтачати так завеликий пляцок як на вареники і так тонко. Покропити маслом і наложити начинки, яку хто любить, як на книші, але не грубо і легко звинути в валок, потім скру-

тити слимаком і кінець заложити під тісто, легко розтачати і в піч. По спеченні гарячі помастити маслом.

156. Булка жидівська до риби. Дві склянки муки запарити 4-ома скл. гарячого молока, розтерти добре, щоб не було грудок і поставити, щоб вистигло, потім розчинити таке тісто: до вистиглого тіста влити 9 дк. дріжджів розколочених в склянці теплої води з 1 ложкою цукру, всипати 1 кг. муки і теплої води стільки, щоб тісто було як густа сметана, вбити добре деревяною ложкою і поставити в теплім місці. Як підкисне, всипати не повну ложку соли, влити пів склянки кунеролю і 4 скл. молока, муки всипати около 2 кг. і замісити тісто, але не зарідке, бо не буде плестися, лучше густіше, вимісити добре і поставити в теплім місці. Кисне поволи. Коли підкисне добре, виложити на стільницю і виробляти малі булки або довгі плетені втроє, дати на вимащену оливою, або кунеролем бляху, як підросте, помастити яйцем, посипати чарнушкою і в піч — на 1 годину.

157. Ґрагамки. 1 ф. разової пшенишної муки, 2 дк. дріжджів, дві кватирки теплої води і ложочку цукру, розчинити на 2 год., добре вибити і поставити в тепле місце. Коли підкисне, всипати трохи соли, кватирку літного молока, всипати трошки більше як 1 ф. муки разової і добре вимісити. Тісто має бути вільніше як на хліб. Як добре підросте, (2 рази стільки, що було), виробляти подовгасті булочки і складати не тісно на вимащену і посипану мукою бляху. Коли підростуть, помастити міцною чаєвою асенцією і в піч на $^3/_4$ години.

158. Хліб разовий пшенишний. 3 л. теплої води, 5 і пів літри разової муки пересіяної рідким ситом, 4—5 дк. дріжджів і кусник квасного тіста розмоченого в літній воді, тісто перецідити через друшляк, щоб не було грудок, можна і без нього. Розчинити на 4—5 годин і поставити в теплім місці, щоб добре підкисло. До замісу дати соли рівну ложку на бохонець, всипати 3 л. муки разової і $1^1/_2$—2 питльованої (пшенишної) місити доброї під години, коли тісто буде відставати від рук і посуди, посипати легко мукою і поставити в теплім місці. Коли добре підросте, виробляти бохонці в кошики посипані мукою, або у вимащені товщом бляхи. (Вийде 4 бохонці). Коли піч напалена, а хліб трохи підросте, давати з кошиків на посипану мукою лопату і саджати в чисто виметену помелом піч — на лопаті полляти гарячою водою, щоб змилася мука. Печеться 1 год. і більше, залежить від печі.

159. Хліб житній питльований. 5 кг. пересіяної муки дати до діжі, дати намочене в літній воді квасне тісто, 5 дк. дріжджів. Влити води або літного солодкого молока з центрифуги стільки, щоб тісто було як густа сметана, вибити добре копистков і поставити в теплім місці. Розчинити на ніч або раненько, тоді хліб треба пекти по полудні. Коли розчина підкисне, всипати соли як до пшенишного і муки стільки, щоб тісто було досить густе. Добре вимісити, посипати мукою, накрити і поставити в теплім місці. Коли підросте, виробляти на стільниці бохонці і класти в кошики добре посипані мукою, а в печі розгорнути грань. За $^1/_2$—$^3/_4$ год. грань з печі вигорнути і вимести чистенько мокрим помелом. Класти бохонці з кошиків на посипану мукою лопату, полляти гарячою водою і сажати; робити це скоренько, щоби піч не вистигла. Коли вже всі бохонці в печі, замкнути дверці, присунути грань і приткати комин. За $^3/_4$ год. порушати хліб коцюбою, замкнути дверці, нехай допікається, за $^3/_4$ год. вибрати. Піч більше напалити, як на пшенишний.

IV. Креми, шода, морожене

160. Крем з молока. 1 л. молока заварити з кусником ванілії, можна молоко змішати з солодкою сметанкою, буде смачніше; 4 жовтка утерти з 4 ложками цукру, до того дати 4 листки білої желятини, намоченої в холодній воді. Залляти кипячим молоком, замішати і вилляти до решти молока, поставити в краю на кухні і мішати ще 8—10 хв., відтак вилляти до форми, або салятирки виполосканої холодною водою і винести до пивниці. Подавати з бішкоптами.

161. Крем кавовий. 3 скл. солодкої сметани і 1 скл. доброї гарної кави без цикорії заварити разом. 4 жовтка утерти з $^3/_4$ скл. цукру і змішати з трохи вистуженою кавою, дати 4 листки білої желятини, вимоченої в холодній воді. Поставити на кухні і мішати аж згусне, уважаючи, щоб не закипіло, вилляти до форми виполосканої холодною водою і винести до пивниці. Можна при кінці додати піну з білків убиту з ложкою цукру, тоді крем трохи вистудити, мішаючи з піною і вилляти до форми.

162. Крем чоколядовий. Як кавовий, лише замість кави дати $^1/_4$ ф. чоколяди завареної в кватирці води.

163. Крем цитриновий. 1 ф. цукру кісткового обтерти о 2 цитрини, влити 2 скл. води і заварити сироп, дати сок з 6 цитрин, 3 листки білої желятини попередно намоченої на 20 хв. в холодній воді і тріпачкою бити аж вистигне, тоді вилляти до форми вимащеної оливою і винести до пивниці.

164. Крем сметанковий з овочами. Пів літри молока, пів літри сметани, пів фунта цукру і пів лісочки ванілії заварити разом; 5 жовтків убити до білости з 1 ложкою цукру, залляти гарячим молоком, замішати і вилляти до решти молока, мішати з краю на кухні, щоб не закипіло. В тій

посуді, що терлося жовтка, розколотити 3 ложки бульбяної муки з пів склянки холодного молока і вилляти до крему, скоро мішати, щоб не було грудок, всипати 1—1½ скл. дрильованих вишень, черешень або трускавок, замішати і вилляти до форми сполосканої холодною водою і посипаної грубим цукром. Винести до пивниці. На полумиску поляти сиропом овочевим, можна і без того.

165. Крем помаранчевий. 6 жовтків, 25 дк. цукру убити до білости в горнятку, витиснути до того сок з 4-ох помаранч і одної цитрини. Вложити горнятко до ринки з гарячою водою і далі бити, аж згусне, потім відставити, дати 3 дк. білої желятини розпущеної в ¼ скл. теплої води, перецідити її до жовтків через ситко і далі бити, аж вистигне. При кінці дати добре убиту піну з 5 білків, вимішати, дати до форми сполосканої холодною водою і винести до пивниці.

166. Крем з яблук. Спекти 6 великих або 10 малих винних яблук і перетерти через сито. 3 білка убити на піну, дати до яблук, всипати 1 скл. цукру, дати пів лісочки потовченої з цукром ванілії і все разом бити тріпачкою до білости. Окремо убити на піну пів літри сметанки, коли ствердне, додавати потрошки 1 скл. цукру, бити не переставаючи, аж сметанка цілком згусне. Відтак вимішати яблука зі сметанкою, додати 1 і пів дека червоної желятини, вимоченої в холодній воді і розпущеної в пів склянці гарячої води. Дати до форми виполосканої холодною водою і висипаної грисіковим цукром. Винести на лід. Робити сей крем в холоднім покою, або у пивниці.

167. Шодо молочне. 5 жовтків і 5 ложок цукру, бити тріпачкою до білости, трохи більше як пів літри молока заварити з кусником ванілії, кипячим залляти жовтка, замішати і вилляти до решти молока, мішати на кухні аж згусне.

168. Шодо чеколядове. Як молочне, лише до жовтків всипати 1 і пів ложки тертої чоколяди і разом бити. Ванілії не давати.

169 Шодо кавове. Як чоколядове, молока взяти пів літри і пів склянки доброї гарної кави, заварити разом, а відтак дати жовтка.

170. Домова галярета. 1 скл. овочевого соку, який є дома, заварити з 2-ма склянками води і 2-ма ложками цукру, дати 2 ложочки соку цитринового і 2—3 листки вимоченої в холодній воді желятини, хвильку мішати на кухні, а відтак поналивати до філіжанок виполосканих холодною водою і винести до пивниці. Таку галяретку можна робити і зі свіжих соків овочевих, як з малин, порічок, суниць, трускавок. Овочі відварити в малій скількости води, додати цукру, води вже не треба, додати соку цитринового (до порічок не треба), а далі робити, як вище.

171. Морожене кавове. 3 столові ложки свіжо спаленої і змеленої кави, всипати до 2-ох скл. кипячого молока, накрити і поставити з краю на кухні на чверть год., щоб натягнула; 6 жовтків, 1 скл. цукру, утерти до білости, до жовтків додати 1 білок і утирати разом; з білком морожене не так скоро топиться. Каву перецідити через густе ситко, а до молока влити 2 скл. свіжої сметанки і 1 скл. молока, заварити і частину влити до утертих жовтків, замішати, щоб жовтка змішались з молоком і вилляти до решти молока, мішати на кухні, доки не згусне, потім відставити і винести на холод. Цілком зимне влити до чистої сухої пушки, — не наливати повну лише половину або три чверти пушки, щільно накрити накривкою і вставити до деревяної коновки, прикрутити і обложити дрібно потовченим ледом і посипати грубо червоною солею, — робити це все в пивниці. Воду з коновки зливати, а докладати леду, коли корба тяжко обертається, знак, що морожене гусне, покрутити ще з 10 хв., відтак накривку обтерти чисто від соли, отворити млинок, витягнути, обскробати ложкою, морожене загладити, накрити знова щільно накривкою, воду з коновки зілляти, пушку обложити свіжим ледом, посипати солею, а зверха посипати порошком саліцильовим, — лучше замерзне і залишити так на годину. Відтак сіль і лід з пушки згорнути, пушку чисто витерти стиркою, щоб сіль при отвиранні не дісталася до середини. Коли морожене подається в цілости, тоді пушку вложити до гарячої води і зараз вийняти, перевернути на круглий полумисок застелений серветкою, щоб морожене не їздило на полумиску, прибрати: андрутами, ніксами, або іншими сухими тісточками і подати. Вигідніше подавати морожене порціями, накладати ложкою гарно, на глибокі склянні мисчинки, а з боку застромити андрута.

172. Морожене чоколядове. Як кавове, лише молоко зі сметанкою заварити разом, а до утертих жовтків всипати 5 дека тертої чоколяди, добре вимішати з жовтками і залити кипячим молоком. Решта як в попереднім числі.

173. Морожене сметанкове. 1 л. свіжої сметанки заварити з лісочкою ванілії, 9 жовтків і 1 білко утерти з пів ф. цукру, ванілію вийняти і висушити, придастъся до чого іншого. Кипячою сметанкою заллятй жовтка, вимішати добре, поставити знова на кухню і мішати доки не згусне, як молода сметана, винести до пивниці і зимне влити до пушки. Далі поступати як в попередних приписах.

174 Морожене з овочів. 2 л. дозрілих малин, або суниць, трускавок, або інших дозрілих пахучих овочів, залляти 1 л. води і заварити, відтак перецідити через густе ситко, дати устоятися і зілляти чистий сок, всипати 1 ф. цукру, витиснути сок з 1 цитрини, заварити і винести на холод. Коли вистигне, влити до пушки і заморозити.

175. Морожене ваніліне. 1 літру доброї сметанки заварити з 2 пачками ваніліневого цукру кооп. „Пласт". Коли сметанка вариться, приготовляємо: 6 жовтків добре втерти з 28 дкг. мілкого цукру. Як сметанка кипить на кухні, відсунути і влити жовтка, щоби легко запарилися, відтак знова ставимо на гарячу кухню й мішаємо так довго, аж маса згусне (уважати, щоби жовтка не заварилися). Потім масу переціджуємо через сито до іншого начиння. Смак мороженого залежить від того, щоби зимну масу влити до пушки. Крутимо з тим, що що 15 хвилин відчиняємо і мішаємо масу деревляною лопаткою. Коли морожене готове, перед викиненням на полумисок обложити пушку на момент гарячою стиркою й викинути.

176. „Крюшон". Дві помаранчі, обібравши скірку, порізати на тоненькі кружальця, дати до скляної салятирки, скірку з одної помаранчі очистити з білої болонки і покраяти на тоненькі як макарон паски і дати на покраяні помаранчі, зверха посипати 2 ложки цукру, потім дати по склянці: малин, суниць, трускавок і вишень без кісток, — всі овочі мусять бути чисто перебрані. Овочів не мішати, лише давати верствами і кожний раз пересипати 2-ма ложками цукру, зверха покропити соком з цитрини, накрити і винести на холод. Коли овочі пустять сок, влити 3 чарки коняку і 1 фляшку чистого білого вина, — може бути і домового виробу. Поставити на 1—2 год. на лід. Подається в чарках від шампанського разом з овочами.

Найвибагливішу господиню вдоволять торти, тіста,

та всяке солодке печиво приладжуване з найздоровіших сирівців у „Фортуні Новій". — Замовляти у фабриці у Львові, Кордецького 23 і фабричних крамницях при вул. Руській ч. 20, Городецькій ч. 93, Личаківській ч. 19, Сапіги ч. 21.

Кожна добра господиня

дбає про своє майно і тому обезпечує від огню і від крадежі-вломy хатні й господарські рухомости в Товаристві Взаїмних Обезпечень

не розтрачує непотрібно грошей, а складає постійно частину своїх прибутків на вкладкову книжечку ощадности Кооперативного Банку

„ДНІСТЕР"

Тел. 205-47 у Львові, вул. Руська 20. Тел. 280-50

V. Кисілі, лімоняди та інші напитки.

177. Кисіль з вишень. 1. л. дрильованих вишень зварити в півтора л. води з півтора скл. цукру, 4 повні ложки бульбяної муки розколотити в три чверти скл. холодної води і вилляти до вишень, скоро і добре колотити, щоб не було грудок; як згусне, вилляти до виполосканої холодною водою салятирки і винести на холод. На Україні кисіль їдять зі солодкою сметанкою, не пареною. Так само робиться кисіль з черешень, до запаху дати скірку цитринову.

178. Кисіль з аґресту. 4 скл. дозрілого аґресту і дрильованого залляти кипячою водою, поставити з краю на кухні на кілька хвилин, відтак відцідити, дати до риночки, влити 5 повних скл. води, всипати 1 скл. цукру, дати кусник ванілії і заварити кілька разів; 4 ложки бульбяної муки розколотити в 1 скл. холодної води, влити до овочів, замішати, щоб не було грудок, згустілий вилляти до салятирки і винести на холод.

179. Кисіль з клюкви. 1 ф. клюкви сполоскати зимною водою, залляти 1 л. гарячої води і варити пів год. зі скіркою цитриновою, перетерти через сито, всипати 1 скл. цукру і заварити; 2 ложки бульбяної муки розколотити в пів скл. холодної води і до кипячого влити, скоро колотити, щоб не було грудок. Як згусне вилляти на салятирку виполоскану холодною водою і винести на холод. Се улюблений кисіль на Україні, їдять зі солодкою сметанкою, або посипаний грубим цукром.

180. Кисіль з мішаних овочів. Взяти по рівній части малин, вишень і червоних порічок, можна додати трохи борівок або чорних порічок. Зварити всі овочі разом, зі скіркою цитриновою, помаранчевою, або цинамоном, гарячі перетерти через сито, всипати до смаку цукру, заварити, до кипячого влити муку бульбяну розколочену в холодній воді (на 1 скл. соку 1 ложочка муки бульбяної), вилляти до салятирки, або до філіжанок і винести на холод.

181. Кваша молдованська. 3 скл. гречанвї муки, найлучшої, і 3 скл. просіяної житньої муки, дати до чистого, випареного горшка, лише не від борщу, від молока можна, але раніш горщок випарити. Залляти цю муку гарячою водою і добре розбити деревяною чистою ложкою, щоб тісто було як розчина на булки. Накрити і поставити в теплім місці на 4 год., відтак влити кипячої води, мішаючи; тісто має бути як на налисники. Накрити і знова поставити в тепле місце, щоб простигло. Зварити 1 скл. сушених вишень з ложочкою цукру, в малій скількости води, влити до тіста, поставити на кухню і заварити 3—4 рази, відтак винести на холод. Добра холодна, але їдять і гарячу.

182. Лімоняда. На 1 скл. води, 1 ложку цукру і сок з пів цитрини, переварити з кусником скірки цитринової, зимне позливати до фляшок, закоркувати і винести до пивниці. Дуже добра в гарячі дні.

183. Напиток овочевий. 5 л. води і 4 скл. цукру заварити, до зимного влити 4 скл. соку овочевого: малинового, вишневого або порічкового, витиснути сок з одної цитрини, замішати, позливати у фляшки і винести на холод.

184. Квас хлібовий. 1 кл. висушених і зарумянених житних разових сухарів, залляти 12 фляшками кипячої води, накрити і залишити на добу. Відтак зілляти без осаду, через сито, додати 3 дк. свіжих дріжджів, розпущених в 1 скл. того самого квасу, 2 скл. повні цукру також розпустити квасом і додати кусник скірки цитринової, накрити і залишити знова на добу. Потім позливати до фляшок, до кожної фляшки дати 2-3 родзинки, закоркувати і винести до пивниці. За 2 дні можна пити. Довго не тримати.

185. Квас з клюкви. 3 кг. клюкви розтерти в макітрі на масу, залляти ведром кипячої води, клюкву перед тим дати до чистої деревяної бочілочки, накрити і залишити на 6-7 годин. Потім перецідити через льняне полотно, всипати 1 кл. цукру, дати 3-4 цитрини, покраяні в кружальця (зернята вибрати); 2 і пів дк. дріжджів, завязати у чисту шматку і дати до квасу, накрити і залишити на добу. Потім перецідити, зляти до фляшок, до кожної фляшки дати 1-2 родзинки, закоркувати, позавязувати шматками і винести до пивниці.

186. Чоколяда і какао. Чоколяди півтора ложочки на особу і півтора ложочки цукру, а какао 2 ложочки і 2 повні ложочки цукру, — для дітей брати половину тої порції. Розтерти какао в горнятку з цукром і жовтком, залляти кипячим молоком, замішати і зараз подати. Можна і без жовтка до чоколяди і цукру, дати 2 3 ложочки холодного молока, утерти добре, залляти кипячим молоком, замішати і вилляти до решти молока, сильно загріти і подати; на верха дати шуму, убиту на кухні з кипячого молока тріпачкою.

187. Кава правдива. Смашна і гарно пахне кава, коли її сильно загріти на кухні в риночці, при тім уважати, щоб риночка не витріскала. Всипати до млинка і замкнути, за 2-3 хв. змолоти, всипати до машинки, дати кусник цикорії і заливати що кілька хвиль по ложці кипячої води. Машинку заткати корком, щоб не вийшов запах.

188. Кава зі сої. Сою на каву треба палити уважно, палити в спеціяльній машинці до палення кави, можна і на пательні, вогонь мусить бути сильний і рівний, підчас палення не переставати мішати. Палити пів год., уважати, щоб не перепалити, бо тоді має неприємний смак. Перед паленням чисто вимити і висушити. Уживати, як каву ячмінну.

189. Чай. Щоби чай був смашний і мав приємний запах та гарний колір, треба його запарити так: Перш усього багато це залежить від якости чаю, бо коли запаримо найгірший сорт чаю, то не може бути гарного коліру ні приємного запаху, до такого чаю дати кілька листків сушеної рожі, тоді запах поправиться. Воду на чай варити стало в одній посуді, найлучше в чайнику, а ще лучше в самоварі, але не бляшанім. Чайник щодня виполоскати і наллятн свіжої води, чайничок призначений на есенцію, теж мусить бути чистий і запарений чай не тримати в чайничку кілька днів, бо кисне. Перед запарюванням чаю, чайничок виполоскати гарячою водою з чайника, відтак всипати чай, залляти кипячою водою, але не багато, ніколи не наливати непотрібно повний чайничок. Дзюбок чайничка затикати корком і поставити з краю на кухні, або з краю в рурі на 5-6 хв. і зараз наливати. Ніколи не допустити до того, щоб есенція в чайничку закипіла. Такий чай тратить запах, колір і смак.

190. Вода це найздоровіщий напиток, але вода до пиття, особливо по наших селах і місточках, де нема водопроводів, мусить бути переварена, а опісля вистужена. Дуже здорові є мінеральні води, бо спричинюють скору переміну матерії в організмі.

191. Дещо про мінеральні води

Природні мінеральні води є не кожному доступні, але є в нас фабрика вод мінеральних „Здоровля“, котра виробляє такі води:

Вода мінеральна синтетична СОЛОНО-АЛЬКАЛІЧНА (á la Selter), усмирює кашель, усуває хрипку і лічить недуги віддихових доріг.

Вода мінеральна синтентична ЩАВА АЛЬКАЛІЧНО-СОДОВА (á la Vichy Celest. і Vichy Gr. Gr. і t. p.), невтралізує кваси жолудка, регулює виділювання жовчі, ділає лагодячо при недугах нирок.

Вода мінеральна синтентична ЛІТОВА, розпускає влоги мочанові і криштали квасу мочового, супроти чого належить до лічничих специфіків при лікуванні гіхту.

Наша вода синтентична ГІРКА (á la Hunjady Janos), докладно а незамітно проч щує шлунок.

Вода мінеральна синтентична ЖЕЛІЗИСТА, уживана як помічничий середник при л куванні анемії і бліднці.

Вода мінеральна синтентична ЙОДОВА, допомагає в лікуванні кривиці і скрофульози.

Вода мінеральна синтентична БРОМОВА, уживана в недугах нервів, як середник успокоюючий і насонний.

Наша столова вода „ЩАВА алькалічна“, побуджує апетит, улекшує травлення, збільшує переміну матерії.

Наша спеціяльність „ЗДОРОВЛЯ“ (вода столова), знаменита щава алькалічна найдешевша і найліпша. Збільшує переміну матерії і служить до рівномірної мінералізації устрою.

ВОДИ фабрики „Здоровля“ (Львів, вул Здоровля 9) є вироблені на підставі стислої аналізи природних вод. Перевищають їх свіжістю і смаком з причини більшої скількости безводника вутлевого і є над-

звичайно успішні. Витворювані у фабриці, уладженій по найновішим вимогам гігієни й техніки під наглядом фахового хеміка.

Перед вжиттям вод мінеральних виключно лічничих належить засягнути лікарської поради.

Фабрика „Здоровля“ виробляє теж безалькогольні мусуючі напитки: Прекрасну оранжаду з природного соку, досконалі овочеві лімонядки в різних смаках. Содову воду в сифонах і бальонах.

Цінник вод фабрики „Здоровля“ знаходиться при кінці книжки.

VI. Соки, конфітури, мармеляди, компоти

192. „Ратафія“. Найлучші соки сирі т. зн. такі, які видають овочі пересипувані цукром, тоді соки не тратять ні краски ні запаху. До таких соків належить сок з ріжних овочів „ратафія“; це дійсно король соків. Робиться так: починати від рожі цукрової; листки рожі очистити від білих кінців, та дати до чистого сухого 5—6 літрового слоя, можна і менший або більший, рожу посипати цукром, потім давати овочі, котрі надходять: суниці, трускавки, порічки, чорні, білі і червоні, малини, агрест, борівки, черниці, вишні без кісток, можна дати 1 ф. винограду, кілька морелів, сливки покраяні на кусники зі скіркою, добрі яблука і грушки, ці всі овочі пересипати верствами цукру і давати їх по рівній части, з виїмком винограду і морелів, бо ці овочі дорогі, можна і без них. Овочів не давати повний слоїк, бо підчас ферментації сок тече по слоїку, душити ложкою також не можна, бо пізніше багато осаду. Останню верству овочів присипати цукром, завязати густим полотенцем, щоб не дісталися до середини малі мушки. Тримати на сонці, як інші соки, зливати до фляшок пізно в осени, як інші, закоркувати, залякувати і тримати в холоднім місці. Позісталі овочі змолоти на машинці від мяса, зі сливок вибрати кістки, додати трохи цукру і той осад, що лишиться від соку і усмажити мармеляду. Має знаменитий смак і запах. Сок ратафії уживається для домашних горівок. Укладання овочів в слоїку триває ціле літо, аж до осінних добрих грушок.

193. Сок малиновий. Сп. I. Дати перебрані малини до камінного горщка, або поливаного, влити трохи води, — на 1 літру малин 1 скл. води, малини подушити колотівкою, сильно загріти і вилляти до полотняного мішочка; кінці мішочка примоцувати на розі стола, підставити чистий горнець, щоб стікав сок, душити малини не можна, бо буде багато осаду. Коли весь сок зтече, всипати цукру тільки, скільки соку, кілька разів заварити, зимний позливати у фляшки, закоркувати, залякувати, приліпити картки з датою смаження. Тримати в холоднім місці. З позісталих малин зробити овочеву зупу.

194. Сок малиновий. Сп. II. Насипати малин до слоїка, завязати полотенцем і поставити на кілька днів на сонце.

Коли малини пустять сок, зілляти і смажити як попередній. Малини перетерти через сито, додати трохи свіжих і усмажити мармеляду.

195. Сок порічковий. Як малиновий сп. 1., лише води дати стільки, щоб накрила овочі.

196. Сок борівчаний. Борівчаний сок повинен бути у кожній хаті, бо це знаменитий лік на шлункові недомагання. Перебрані овочі насипати до слоїка, пересипати верствами цукром, на 2 скл. овочів 1 скл. цукру, завязати густим полотном, щоб не дісталися мушки і тримати на сонці. В жовтні зілляти до фляшок, закоркувати і залякувати, а з борівок зробити мармеляду: змолоти на машинці від мяса, додати трохи цукру і усмажити.

197. Сок з рожі. Збирати рожі на пів розцвилі, тоді сок буде мати гарну краску, обірвати листочки рожі, пообтинати білі кінчики, дати до поливаної ринки, лише не витрісканої, кинути кусник кваску цитринового — на сито листків, кваску як добрий лісковий горіх і залляти кипячою водою так, щоб листки були накриті, замішати, щоб квасок розпустився, відтак накрити і винести на ніч до пивниці. На другий день сок зцідити, листочки ложкою витиснути і переміряти, на 5 скл. соку, дати 6 скл. цукру. Заварити кілька разів і відставити, як вистигне, знов заварити кілька разів, так зробити 3—4 рази. Зимний зілляти у фляшки і добре закоркувати.

198. Комфітура з рожі. Листочки обібрати як на сок і перетерти в макітрі, або в салятирці ложкою, з цукром і соком цитриновим, або кваском цитриновим. На 1 ф. листків рожі, сок з одної цитрини і 4 ложки цукру, і так залишити на кілька годин або і на ніч. Зробити густий сироп, на 1 ф. рожі 3 ф. цукру, на кипячий кинути рожу, смажити на легкім вогні, ложкою не мішати лише потрясати ринкою, підчас смаження збирати шуму. Смажити 20 25 хв. і відставити, коли цілком остигне, досмажити. Готова буде прозора і гаряча капля сиропу не розіллється по нігті.

199. Рожа терта. Обчищені листочки рожі дати до макітри, скропити кваском цитриновим, розпущеним в теплій воді, або соком цитриновим, всипати цукру грисікового 2 рази стільки що рожі. Утирати дуже добре, аж зробиться маса, тоді зложити тісно до слоїка і завязати восковим папером.

200. Комфітура з трускавок сп. I. На конфітуру збирати трускавки в гарячий соняшній день, вибирати великі здорові овочі і не зовсім дозрілі. Дати на полумисок одну коло другої, скропити легко чистим спіритусом, і залишити на 4 5 годин. Заварити сироп; 3 скл. цукру, 1 скл. води, цукру брати $1^1/_2$ раза стільки що овочів, на густий кипячий сироп поволи зсунути трускавки, потрясти ринкою і смажити на вільнім вогні, збираючи шуму. Коли сироп буде

рожевий, відставити до другого дня. Потім заварити ще кілька разів, потрясти ринкою і збирати шуму. Коли овочі будуть прозрачні і упадуть на дно, конфітура готова, можна для певности і третій раз заварити. Тоді винести на холод, накрити льняною чистою стиркою і так залишити аж вистигнуть, Зимні зложити до сухих чистих слоїків і завязати восковим папером.

201. Конфітура з трускавок сп. II. На 1 кл. трускавок півтора кл. цукру. Трускавки дати до ринки, в котрій мають смажитися, пересипати верствами цукру, зверха теж присипати цукром, і так залишити через ніч, На другий день поставити з краю на кухні і коли овочі пустять більше соку, посунути ринку на більший вогонь, часто потрясаючи ринкою. Смажити як попередні, 2—3 рази, шуму збирати.

202. Конфітура зі сунидь. Смажити як трускавки (сп. I), але руками не перебирати, лише довгою, тонкою голкою, або заструганим тоненько патичком і складати на полумиску. Овочі вибирати тверді і не перезрілі-

203. Конфітура з малин. Смажити як трускавки сп. I. або сп. II., лише більше не смажити як 2 рази.

204. Конфітура з чорних порічок („Смородіна"). Перед смаженням овочі полляти кипячою водою і залишити 10—15 хв., потім відцідити, дати на стирку (добре на дворі в погідний день) щоб обсохли. Зробити сироп: 3 скл. цукру на 1 скл. води. Цукру дати стільки, скільки овочів. Смажити на вільнім вогні близько пів год., потрясаючи ринкою і збирати шуму. За кілька тижнів подивитися, бо люблять зводніти, тоді заварити ще 2—3 рази.

205. Порічки білі і червоні. Смажити з галузками, галузки вибирати гарні, великі. Вибрати шпилькою зернятка і дати на кипячий густий сироп. На 1 кл. порічок півтора кл. цукру. Смажити потрясаючи ринкою, аж напучніють і будуть прозорі. (Прибл. 15—20 хв.) Зимні зложити до слоїків і завязати восковим папером.

206. Конфітура з вишень. На 1 кл. вишень півтора кл. цукру; зварити густий сироп, на 3 скл. цукру дати пів скл. води, бо вишні мають багато соку. На кипячий сироп дати дрильовані вишні, і смажити, як інші конфітури.

207. Конфітура з аґресту. Зелений аґрест очистити з решток цвіту і хвостиків, залляти кипячою водою і залишити, щоб вистигли; зернятка теж вибрати, воду відцідити, аґрест дати на сироп, цукру стільки скільки овочів. Смажити аж буде напучнілий і прозорий.

208. Конфітура з зелених помідорів. Вибрати малі, тверді і цілком зелені помідори, порозрізувати на половинки, вибрати серединки, помідори дати до ринки, залляти кипячою водою і залишити, щоб вистигли. Відтак воду зілляти, помідори поскладати на стільниці розрізаним боком в низ,

щоб стекла вода. Зробити сироп; скільки помідорів, стільки цукру. На 3 скл. цукру 1 скл. води. Коли сироп згусне, дати помідори і смажити аж будуть прозорі, при кінці дати кілька пластерків цитрини без зерняток і скірки, ще трохи смажити, шуму збирати, як з інших конфітур. Зимні зложити до слоїків і завязати восковим папером. За місяць, півтора, подивитись чи сироп не зріднув, тоді треба пересмажити. Щоб конфітури добре трималися, посипати зверха в слоїхах порошком саліцильовим.

109. Конфітура з яблук. До тої конфітури надаються, тільки великі ґатункові яблука, найлучше паперівки. Необбирані яблука витерти чистим полотенцем, постинати чубки і краяти кружальця грубі на 1 цм; кожне кружальце натерти добре з обох боків цитриною, шоб не почорніли. Зробити такий сироп: на кожне кільо краяних яблук дати 2 кл. цукру і 3 скл. води, сироп заварити, зшумувати і варити 5 хв. Відтак віділляти трету частину сиропу, а на позісталий сироп дати яблук стільки, щоб кружальця покрили сироп одною верствою. Смажити на дуже вільнім вогні, коли будуть прозорі вибирати обережно деревяною лопаткою і складати на полумисок. Потім смажити другу партію яблук так: долляти трохи сиропу і 2 ложки зимної води, а коли закипить, кидати і смажити яблука як перші, — і так смажити партіями аж до кінця. На другий день зложити обережно до слоїка, залляти сиропом, обвязати восковим папером і тримати в холоднім сухім місці. До сиропу для запаху кинути кусник ванілії, або скірки помаранчевої.

Конфітури і соки не спліснівють Вам і не сферментують, як при смаженні додасьте
Консерватор „АРОЗА"
(natrium benzoicum)
Пояснення на опакованнях.

Мармеляди

210. Мармеляда з печених яблук. До тої мармеляди найлучше надаються паперівки, можуть бути й інші, винні і делікатні в смаку яблука. Повитирати чистенько стиркою, дати на бляху і спекти в рурі, потім перетерти через друшляк, або дротяне сито, всипати цукру, на одну бляху яблук не цілий фунт. Смажити на вільнім вогні, тягом мішати, щоб не пригоріла до дна; на другий день досмажити, готова має бути густа і кусниками має падати з ложки. Зимну зложити до камінного горщка, загладити рівненько, дати на