

1929 р.

# „ДОБРА ХАЗЯЙКА“

БІБЛІОТЕКА ДЛЯ ГОСПОДИНЬ.

ВИПУСК II.

ЦІНА 75 сот.

## УЖИВАЙМО ЯКНАЙБІЛЬШЕ ОВОЧІВ ТА САДОВИНИ!



*Ліпка Анна  
Березівщина 29.7.30*

НАКЛАПОМ В-ВА „ЖІНОЧА ПОЛЯ“.

III  
Д-16293

Всі права застерігається.

Copyright by 1929. г. „Zinocha Dola“ Kolomea.

З друкарні М. Бойчука, Коломия, Собіського 44.

Львівська бібліотека  
АН УРСР  
№ Д 16293

Отсим пускаємо в світ другий випуск „Доброї Хазяйки“ з описами способів готування різних страв з овочів та приладжування компотів, мармояд, варення (ковфітур) і соків овочевих. Цим виданням хочемо допомогти нашим господарям навчитися використовувати найздоровші для людини корми. В минулому році у випускові першому „Доброї Хазяйки“ подали ми переписи найліпших, найздоровших страв з огородовини, — нині подаємо переписи на страви з овочів та садовини. Для ліпшого відживлювання народнього є дуже важним, щоб наше жіноцтво вміло цими продуктами користуватися, — бо хоч в овочах львина частина заступлена є водою — 60 в більшості яких 80%, — і тільки в деяких як горіхи, мідгалки і дактилі — скількість води спадає до—18%, то все ж таки знайдемо в них багато інших складників, котрі для здоровля і життя людини дуже корисні. Деякі складники є так важні, що без них людина — та перш за все дитина обійтися не може; багато випадків тяжкого занедужання, а далі й смерті описали і описують лікарі ізза нестачі складників в поживі — які маютьесь в овочах і городовині.

Туди належать вітаміни — тобто такі складники, що підтримують і підштовхують організм до творення нової кістної ткани, крові, скріплення слизниць, судин кровоносних і взагалі доброго годування дитинки.

При нестачі тих вітамінів діти стають бліді, вялі, химерні, не сплять, дістають легко корчі, судороги, не прибувають на вазі, — кісточки в них не ростуть — а як вже виростають, то згодом легко викривлюються. Ясна опухають, червоніють і кривавлять. Шкіра покривається червоними цятками. Сустави набрякають і болять. Загальний стан — поганий, дитинка піддається усяким хворобам і скорше чи пізніше помирає.

Подібний стан може розвинути ся і в старших людей, які, з волі-неволі не приймали овочів чи садовини, — хоч тут об'яви не такі жахливі, як в дітей, але всеж таки такі прикрі, що без овочів на стало обійтися годі. Вистане згадати наших полонених на Сибіру, котрим зза браку вітамінів пухли ясна, кривавили зуби, слизниці (що угальмувало приймування харчів) пухли суглоби, боліли „кости“, кривавила шкіра. Скільки то з них погинуло далі від хворіб, яких понабиралися в цьому безвітамінному і винищеному ставі?

А хто з нас не знає кривухи, цієї англійської хвороби в ді-

тей? Хто не бачив дітей, що „ні сіло, ні впало“ дістають судороги в викривленням ручок і на дотик тіла в небоголоси викрикують?

Хто не бачив немовлят і дітей в поморщеною, сірою, вялою шкіркою і старечим хворобливим виглядом обличчя, та великими матовими втягненими очима? Що викрикують в нескінченність, або лежать ослаблені ніби дуже спокійні, в колисочці? Так-так ми бачили і бачимо по селах і містах — однак не думали і не допускаємо можливості: недостачі тих вітамінів, браку овочевих соків і городовини, в котрих є ті вітаміни.

От тут і пам'ятати мусимо, що без овочів здоровля нема! Тут мусимо знати, що вже мала 4 місячна дитинка, немовля, попри грудне молоко повинно одержувати по ложці дві-три сік з яблук, слив, помаранчі, брукви, моркви, цитрини і інших.

Крім води і тих вітамінів маємо в овочах інші складові дуже корисні частини. Є в них в першу чергу цукор і мука: Родзинки, фіґи, дактилі, виноград, афінки (борівки), черешні, сливки, помаранчі, банани, каштани (марони). Мармоляди, мід і малиновий сік мають цукру і муки дуже багато (від 15—80%) Горіхи, вишні, ожини, суниці, грушки, яблука, морелі мають менше цукру, але вате не менше багаті в вітаміни. Білка чимало (а білка, як знаємо, багато в м'ясі) маємо в горіхах, морелях, міддалах, сливках, суницях, малинах, фіґах і родзинках (до 27%).

Товщів багато в горіхах, міддалах, оливках, менше в порічках, малинах, цитринах, суницях, мандаринках, бресквах, морелях і маронах (до 4%).

Гриби — теж видатні, хоч ізза браку вітамінів та можливості отруєння не так корисні, як дехто думає. Води в грибах багато (77%—90%) білка 2%—5%, товщів до 1|2% цукру і муки 4—6%, вате видатність грибів сушених 3% разів більша від молока — то значить, одній шклянці молока (200 гр.) відповідає 7 дкг. сушених грибів.

Вже з того короткого перегляду збагнемо, яка користь з овочів. Тож редакція „Ж. Д.“, доцінюючи значіння овочів і овочевих страв для тіла, в першу чергу для немовлят, дітей до-і шкільного віку — рішила поділитися з Ш. Чит. здобутками медицини і куховарства.

Чимало в закордонних овочів і страв овочевих не знайдете, бо й зайве було б розписуватися об тім, що для нас недосяжне, або так дороге, що набуті тяжко. Та в наших садках, городах, полях і горах стільки різноманітної садовини і ягід, що без кокосів, шіпаку, аванасів, дактилів і інших едотів сміло обійтись можемо.

Якщо взяти молоко за підставу і одиницю відживчу, то:

горіхи	є	9	разів	поживніщі	і	видатніщі	від	молока
міддали	солодкі	8	разів					
мід	пчільний	5						

дактилі	4	рази	видатніщі	від	молока
родзинки	4		”	”	”
гриби сушені	3 1/2		”	”	”
каштани, марони	2 1/2		”	”	”
виноград	рівнається				молокові

банани	”	”			
фіґи	”	”			
свіжі овочі	і	відповідають	3/4	поживности	
соки овочеві	і	видатности		молока	

Свіжі гриби відповідають майже половині поживности молока. Що до яблук, сливок, грушок то 1 л. молока відповідає 1/4 кг овочів. Отже хто вість 3/4 кг. яблук, то це у видатности відповідає 1 л. молока. А 11 дкг. горіхів і л. молока.

Тут додамо ще, що найбільше вітамін знаходиться в овочах спілих і запашних, мабуть тому, що їх найдовше навітлювало сонце.

Дальше — дуже важною річчю є те, щоб перед споживанням сирих овочів чи городовини їх дуже старанно обчистити і в кількох водах помити. Ця пересторога потрібна ось для чого: через те, що овочі падають на землю, або що їх хтось збирає брудними руками, вони, як рівно ж і городовина, бувають занечиснені, й людина, яка їх споживає в такому вигляді, може заразитися різними хроботворчними бактеріями, хробаками, одноклітинними, невидними для ока животинами і т. п.; отже, щоб цього устерегти-ся, обмиваємо їх і чистимо дуже старанно.

Крім цього, усякі сировини треба дуже добре й помалу жувати, інакше можемо придбати собі шлункові недуги; навпаки — через повільне жування овочі дуже добре впливають, — завдяки своєму квасові на зуби й слизову оболонку уст, і це здорово ділає на ціле тіло. Треба також пам'ятати, що після споживання овочів не повинні ми пити води скорше як за 1—2 год., інакше можемо наптити собі кишкову недугу.

Загально ж треба пам'ятати, що сировини (овочі і яриви) не мають що до своєї відживчої сили так великої вартости, щоб ними можна було не тільки заспокоїти голод, але й дати тілу все, що йому для здоровля конечно потрібне. Отже овочі, яриви в стані сировім є добрим і необхідним додатком до другої здорової страви.

Люди зі слабим шлунком не можуть їсти багато, або й зовсім не повинні уживати сировин; усякі овочі їм подаємо зарені.

## I. Юшки (зупи).

### 1. Юшки з ягід.

Горнятко ягід, або полуниць (трускавок), також можуть бути малини, ожини, черешні, виннички (порічки), веприни (агрест), переполоскати водою на решеті. Потім розпускається в кам'яному чи глиняному начинню й вариться 15 хвилин під покриттям. Перетерти опісля крізь сито, поцукрувати до смаку, всипати малу ложечку картопляної муки, додати трохи соку з цитрини і раз заварити. Подаємо їх так на зимно, як і на горячо, додати на кождо тарілку ложку густої сметани. Як нема сметани, заправимо жовтками, утертими в цукром до білоти.

### 2. Юшка зі суниць з овочевим вином.

З двох кварт суниць вибрати найкращих філіжанку, решту перетерти через сито, додати і літру перевареної води, шклянку білого вина, сік з пів цитрини, троха цитринової шкірки, чверть фунта цукру, вимішати добре, щоби цукор розпустився і винести на холодне місце або лід. Вибрані суниці, кинути потім до зупи.

### 3. Юшка зі суниць з жовтками

Півтора літри молока переварити і вистудити. 5 жовтків утерти, аж збліднуть в чверть фунтом цукру, поставити на бляху і залити тим перевареним молоком. На огні мішати аж згусне. Перефасувати через сито  $1\frac{1}{2}$  літри сирих суниць і як молоко перестигне, змішати разом зі суницями і дати на лід, або до холодної пивниці.

В сей самий спосіб можна робити зупу в трускавок, або малин. До зупи подається солодкі гриночки.

### 4. Юшка з яблук або грушок.

Кілька винних крухих яблук умити в теплій воді і з лупинками пократити, (лупинка додає запаху), залити водою і розварити, опісля яблоска перетерти через сито, дати до тої юшки, в котрій варилися, осолодити до смаку. Ложечку картопляної або пшеничної муки розколоти з юшкою, заправити тим зупу і заварити.

На кінці дати кілька ложок доброї квасної сметани, замішати і вже не заварювати. Іно в хлібом, але можна подати в картоплями, ровколоченими в квасною сметаною, або в кулешою.

### 5. Зупа малинова зі суницями чиста.

Заварити літру малин у воді, — стільки суниць сирих перетерти через сито разом з вареними малинами. Розпустити водою у відповідній кількості, кілька хочеться мати зупи, всипати до смаку цукру і заварити ще раз в ложкою картопляної муки, розбитої передтим у зимній воді. Можна подавати на горячо, або на зимно.

### 6. Зупа малинова зі сметаною.

Заварити самі малини, перетерти через сито. Розпустити тим смаком, що варилися малини і до смаку поцукрувати. Ложку картопляної (або пшеничної біленької) муки розбити в зимною водою, дати до зупи і заварити. На кінці всипати кватирку розбитої квасної сметани, але вже не заварювати.

### 7. Юшка сливкова (сливянка).

Розварити відповідну кількість сливок, перетерти крізь ситко (друшляк), поцукрувати до смаку, вкинути для запаху кавалочок шкірки цитринової або кусничок цеманону, заварити ще раз і заправити сметаною розбитою в троха білої муки (ложка муки на пів літри сметани) вихолодити і як подаємо на стіл можна дати до кождої тарілки ще ложку сметани.

### 8. Юшка цитринова.

Зварити росіл з костей в доданням ярини, як: моркви, петрушки, цибулі і т. п. Заправити пів літрою квасної сметани в ложкою муки, втиснути соку з цитрини і подати з рижом, або грінками.

## II. Легуміни, креми, паї.

### 9. Легуміна з яблук і булки.

8 винних яблук обібрати й пошаткувати. Три булки намочити в молоці, відтиснути і вимішати в півтора ложкою цукру, і жовтком і піною з одного білка. Форму чи риночку смаруємо маслом, висипуємо тертою булкою і укладаємо на перемяну булку

і яблука. На останку мусить бути булка, яку добре скропимо маслом. Пекти в мірно горячій печі.

### 10. Легуміна з яблук та черствого хліба.

25 дека черствого хліба, найліпше разового добре усунути, потовкти або змолоти на машинці, вимішати з 6 деками цукру, троха цеппамону або цитринової скірки, добре скропити маслом; дати 25 дека обібраних і дрібно пошаткованих винних яблук, добре все вимішати і випекти в ринці, висмарованій смальцем і висипаній булочкою. Вкладаючи до рури на верх накладаємо грудочки масла. Вложити на полумисок, полити соком або варенням (конфітурами).

### 11. Пай з яблук.

Терти 3 жовтки з цукром, аж збіліють, додавати по троха добру ложку свіжого масла. Як уже добре утерте, додати дрібочку соли, пару ложок густої сметани, для запаху цитринової скірки або ванілії, піну з 3 білків і стільки муки, щоб тісто можна було легенько розтачати на палець грубо. Поділити на половину. Одну частину розтягнути на блясі, висмарованій смальцем. Наложити добре оцукрованими, тоненько пошаткованими яблочками, прикрити другою половиною тіста, помастити яйцем, посипати цукром і пекти на румяно. Покраяти на квадратики, доки тепле. Можна на верха дати піну з білків, посипану цукром і січеними оріхами.

### 12. Тісто з сиром і овочами.

10 дека свіжого сира розтерти добре, або перепустити 2 рази через машинку; дати до нього 10 дека масла, ложечку цукру, дрібку соли, 10 дека біленької пшеничної муки; замунти тісто і вивести на холод на кілька годин. Потім розтачати тонко, як на вареники, краяти в квадратики, накладати сливками, яблуками або іншими овочами, зліпити в пиріжок і пекти. Як нема свіжих овочів, смаруємо мармолядою, або накладаємо варенням і печемо. Нім вложимо до печі, насмарувати яйцем, розбитим з молоком і посипати цукром з сіканями оріхами. З цього ж тіста можна робити варенняки з овочами і варити на окропі.

### 18. Яблука смажені в тісті.

Кілька більших винних яблук, найліпше щетин, обібрати з лупин, вижолобити серединки зі вервятами і покраяти в кружільця загубі на пів пальця. Осібно приготувати тісто з 3-ох яєць, не повної чверть літри сметани, а коли нема, то молока, троха цукру і тільки муки, щоб тісто було досить вільне, і трималося на яблуках.

Розбити добре то тісто в горняти, мачати в нього на вилках кружільце і смажити на розтопленім горячім смальці на румяну краску. Виймати на полумисок і посипати горячі ще цукром мучкою. Перед смаженням яблука посипати мукою.

### 14. Омлет з яблуками.

5 яєць, пів літри (два горнятка) молока і 2 ложки муки убити разом дуже добре в горнятку, потім змішати з тонко покрайними яблочками. Розтопити на пательні масло або смалець наливати тої маси й обсмажувати на румяно з обох сторів. Поцукрувати й видати на стіл.

### 15. Яблука у шляфрочках.

Обібрані з лупини винні яблука поцукрувати і наложити у вижолоблені серединки конфітурів: малин, трюскавок, вишень, або інших. Осібно замісити таке тісто: пів шклянки квасної сметани, ложку масла, чверть фунта цукру і білої пшеничної муки тільки тісто прийме (не надто густе). Розвалкувати тонко, краяти в квадрати два рази так великі, як яблуко, класти кожде яблуко в середину квадрата, на верку зліпити тісто на вхрест кінцями і вставити до горячої печі, або рури на доброї пів години.

### 16. Яблука запікані в кремі.

Обібрати з лупини винні яблука, вижолобити серединки і легко обварити, уважаючи, щоб не розсипались, опісля поцукрувати, наповнити серединки конфітурами і уложивши їх на полумиску, прикрити таким кремом: 4 жовтка утерти аж збіліють з тільки ж ложками цукру, потім додати дві ложки тертої булки, троха скірки цитринової вимішати з піною убитою з повісталих білків, прикрити тим кремом яблука і упекти в середно-горячій печі або рурі.

### 17. Яблука запікані з піною.

Так само приготовлені яблука, як при запіканні з кремом, надіти конфітурами і прикрити піною, убитою з білків і стільки ж ложками цукру. Посипати з верха меленими мігдалами або оріхами і грубо товченим цукром і запекти у вільній (не дуже горячій) печі через 20 хвилин.

### 18. Яблука завивані в налисниках.

Усмажити налисники як звичайно. На 6 осіб взяти 10 вин-

них яблук, обідрати з лупини, перекроїти в поперек, на дві половини, вибрати ложкою осередки, а на їх місце наложити мармелядки або смажені вишні.

Кожний такий кавалок яблука завинути в налисник і вложити до кам'яної ринки, висмарованої маслом і обсипаної мукою, або тертою булкою, накрити покривкою і поставити на три чверті години до рури. Як видається на стіл, посипати цукром.

Налисники робимо так:

Розбити в горнятку 4 яйця на піну, дати кватирку молока, вимішаного з водою і трошка посолити, пів фунта муки; сипати потроха муки і потроха молока і розбивати колотушкою, щоб не було грудок.

Розігріти пательню і натерти добре сіллю, витерти сухим полотенцем, помстити розтопленим маслом, (або потерти шкіркою від солонини) розігріти на кухні і наливати тіста на пательню, оберити, щоб всюди було однаково тіста і підпекти на кухні. Як готові викидати на стільницю, а як уже усі посмажені перекидати чим хто любить.

## 2 спосіб

Три кватирки муки, чотири цілі яйця, кватирки молока і кватирки води вимішати і поробити налисники.

(Пательню можна смарувати замість масла кавалком солонини).

## 19. Струдель з яблуками, або з іншими овочами.

### 1.) Тісто на струдель.

Замісити досить повільне тісто на одному яйці і літній воді, додавши троха соли, зовсім без масла. Доброта тіста на струдель полягає на тому, щоб далося якнайліпше розтягнути. По замішенню треба тісто так довго убавати на стільниці, (відносимо тісто рукою й кидаємо його до стільниці) аж вачуть появлятися на ньому міхурці — опісля прикрити його теплою мискою і поставити на стільниці нехай полежить пів години, щоб вигрілося. Тимчасом накрити великий стіл обрусом, підложити під сподом до гори дном таріль, посипати легко мукою, і розплескавши тісто розтягати його пальцями, аж зробиться тонке, як бібулка і проворе. Ліпше витягнеться, коли це робить двоє людей. По витягненню полишити тісто 30—40 минут, щоб пересохло.

Струдель можна накладати різними овочами і начинками. Перед наложенням покрити тісто розтопленим маслом, grubі береги пообтинати, щоб не було закальцю, понакладати не дуже грубо рівномірно овочів або начинки, посипати тертою булкою і звивати в довгий рульон. Звивати підіймаючи тісто разом з ска-тертю, а не руками, бо тісто півветься. Опісля скрутити струдель у слимака (округло) дати до широкої бляхи, або ринки, висмарованої грубо маслом, покрити ще раз маслом і дати до горячої

печі або рури на годину. Добре зроблений струдель, має бути так крухий, як французьке тісто. Коли струдель надто висихає, підчас печення покрити сметаною.

### 2.) Начинка з яблук, або з інших овочів.

Кілька обідраних яблук пократити тоненько (пошаткувати). Розложити на приготовлене тісто, посипати досить цукром, цена-момом і тертою булкою, скропити розтопленим маслом, звинути і спекти. По спеченню посипати цукром.

В сей самий спосіб перекидається черешнями або вишнями з котрих треба вибрати кістки.

## 20. Риж з яблуками.

Зварити пів фунта рижу на воді або молоці з цукром і дріб-кою масла. Як зварений, лишити, щоб вистиг. До вимашеної рин-ки або бляхи, дати на спід верству рижу, на то налжжити вер-ству винних яблук, пооббираних і пошаткованих тоненько і поси-паних грубо цукром (для запаху можна ще посипати товченим динамомом, або ванілією), на яблука знова наложити другу вер-ству рижу, дати на верх ложку масла і пекти в рурі доброї пів го-дини, аж яблука спечуться. По випеченню подати на стіл, поси-павши цукром, або обляти соком овочевим чи конфітурами. Риж і яблука можна давати кількома верствами, або зразу вимішати все разом і пекти.

## 21. Риж з яблуками, запіканий з піною.

Чотири жовтки утерти, аж збілють в трома ложками цукру, опісля вимішати з пів фунтом рижу, звареного на молоці, додати піну з позісталих білків, дати до форми висмарованої маслом і обсипаної тертою булкою і випекти в печі пів години. По упе-ченню викинути на полум'ясок, посмарувати конфітурами, нало-жити на то верству покращаних в тонкі пластинки винних поцу-крованих яблук. Це все прикрити піною, убитою добре з 6 білків і цукром, посипати ще по верха грубо товченим цукром і дати на 20 хвилиня до досить горячої рури або печі, щоб піна запе-клася і навколо прирум'янилася.

## 22. Яблука начинювані на вині.

Обідрати з лупини і вижолобити винні яблука, поцукрувати і наповнити такою мішаниною: посікти чверть фунта спарених м'игдалів і кілька частей смаженої помаранчевої шкірки, додати пригорщу родзинків без кісток і три ложки цукру, вимішати ра-вом і наповнити вижолоблені яблука, уложити їх до ринки, заляти шклянкою білого вина і вставити накриті до мірної печі на годи-ну. Потім вистудити і подати на саятирці обляні соком, котрий зі себе пустили і угаряні навколо дрібними тісточками ма-карониками, бішкoptами або альбертиками.

### 23. Легуміна в яблук.

12 середньої величини яблук, пооббирати, перекраяти на 4 частини, викроїти серединки. Осібно зробити сироп з пів фунта цукру і шклянки вина столового, троха ванілії. Обварити в тім сиропі яблука так, щоби змякли, опісля вибрати і уложити на глибокий полумисок. В макітрі або в мисці утерти 5 жовтків з 4 ложками цукру, додати потім чверть кварта сметани, ложку картопляної муки, а на кінці піну з 5 білків. Легко все з піною перемішати і тою масою заливати вистуджені на полумиску яблука. На пів години перед обідом дати полумисок до рури, щоби легуміна прирум'янилася, видаємо з полумиском тепле але можна подавати її і на зимно, тоді в ще ліпша.

### 24. Друга легуміна в яблук.

Утерти малу ложку масла з цукром (4 ложки), додавати по одному 4 жовтка, 3 ложки сметани або 1 ложку сметавки, піну з 4 білків, ванілієвий порошок і пів пачки, або й цілу Еґґера порошка до печива. Цією масою залити яблука приготовані так:

Висмарувати бритванку свіжим смальцем і добре висипати булкою. Яблука винаї обібрати, поперекоювати на половину, вибрати серединки, можна вложити в кожду ямку по одній вишні чи трускаві, уложити в ринці і залити тою масою. Випекти в рурі — опісля викинути і посипати цукром з ванілією. Можна теж ринку виложити крухим тістом

### 25. Долки в яблук.

6 винних яблук обібрати, пошаткувати і усмажити в ложкою масла на мармоляду. Коли готова, відставити і як зовсім вистигне, дати до миски і утирати добре, додаючи по одному 6 жовтків. Опісля додати 6 дк. картопляної муки, ложечку порошку до печива (дріжджевого) 5 дк. тертої булки, і тільки квасної сметани, щоби тісто було досить рідке (так, щоби лялося). Наливати ложкою на розпалений смалець до формів від долків, рум'янити на обі сторони, посипати цукром з ванілією і подати горячі. Хто хоче, може ще подати до них морельову мармоляду, розварену в водою й вином.

### 26. Суфлет в яблук.

Спекти 6—8 квасковатих яблук і перефасувати їх через сито, коли пристигнуть убити їх тріпачкою на леді, аж зовсім збіліють. Осібно убити густу піну з 6—8 білків, додати до них по троха мармоляди з яблук і бити дальше. Накінці всипати чверть фунта цукру, вимішати добре, уложити стіжковато на полумиску, висмарованім оливою, обривнати ножем і коли хто хоче, то мож навколо по-

втикати спарені з лупини і поздовж покрайні мігдали і вставити до мірно горячої рури на 25 хвилини.

### 27. Крем в яблук.

12 квасковатих яблук спекти, перетерти через сито, всипати шклянку цукру мучки, троха утертої цитринової шкірки, додати 2 білки і бити то все разом аж збіліє. Десять листків желатини розпустити в шклянці горячої води, вляти до яблук і скоро убивати. Коли маса згустіє (стане), дати її до форми, добре уложити і винести на зимно, щоби застигла.

Щоби в желатини не зробилися грудки, треба її добре теплу лляти до маси і зараз скоро убивати. Форму обляти водою, посипати цукром, то скорше виїде.

### 28. Пшоно з яблуками або іншими овочами.

Зварити пшоно на молоді, як пристигне, добре поцукрувати дати запаху (цинамон або цитринова шкірка), підляти розтопленим товщем і вимішати з дрібно шаткованими яблуками, чи вишнями, або іншими овочами.

Випекти в посмарованій і висипаній булкою ринці.

### 29. Кисіль в яблук.

Обібрати і покраяти на часті з пів гарця квасних яблук налляти їх квартою води, дати кавалок цинамону і розварити. Перецідити потім через тонке полотенце, або ситко, додати скільки треба цукру, віставити троха того пшину до розбиття муки картопляної, а решту заварити. Муку розбити зимним пшином вилляти на киячий плин і скоро мішати; як завариться відставити. Хто не любить цинамону, може дати до запаху, шкірки, цитринової або соку з рожі.

На горнятко пшину береться пів горнятка картопляної муки.

### 30. Шарлотка в яблук.

Пересіяти на стільницю кварту муки, вбити два яйця, дати ложку масла, дві ложки цукру, дрібку соли і тільки сметани, щоби тісто було повільне. Три часті тіста розвалкувати троха грубше як на крайні кляски, вилпіти ним дно і боки ринки, а чверть часті тіста лишити на прикриття яблук.

Перед замісом обібрати 12 квасковатих яблук, покраяти тоненько на пластинки, або пошаткувати, вимішати з двома ложками цукру, товченим цинамоном, або шкіркою цитриновою, — можна також додати троха родзинків і во дві ложки тортої булки. Усе разом вимішати і вложити в рондель вилплений тістом.

Зверха також прикрити яблока тонкою верствою тіста і дати до печі, або рури на цілу годину. Шарльотка тоді буде упечена, коли сік, котрий буде видобуватися з яблук, всякне в тісто і назад опісля висхне. Виймати з ринки тоді, коли троха простигне; перед поданням на стіл обсыпати цукром.

### 31. Торт яблочний.

40 дкг. муки, 26 дкг. десерсного масла, 14 дкг. цукру, шкірки з пів цитрини, вимісити добре, розділити на 3 плячки і упекти. Чим тончі, тим ліпші.

Маса: 1 кг. яблук, до смаку цукру, 2 дкг. мідгалів крайних, 8 дкг. цукати. З яблук смажити мармоляду і переложити нею ті упечені і вистуджені плячки.

### 32. Тертий крем овочевий.

14 дкг. свіжих овочів (суниця, чорниця, малина) або 3 три печені й через ситко продушені яблока, терти в макітрі валком з одним білком так довго, аж ложка в нім буде стояти. В зимі можна дати половину того цукру й ложку смажених овочів (варення)

### 33. Кисіль з афин, малин, барбарису або інших ягід.

Літру свіжих овочів потовкти ложкою, налляти літрою води заварити (недовго) й перецідити.

В склявці того плинну розколоти дві копясті ложки картопляної муки, решту плинну добре засолодити, заварити в лісочкою цинамону і кількома гвоздикама (як хто любить). Коли кипить, домішати розпущену картопляну муку і мішати дві три мінути.

Опісля вилляти в форму чи миску, обмиту водою й висипану мідким цукром, домішавши вперед кулак цілих свіжих ягід. Як застигне, подавати з молодю сметанкою, убитою з цукром.

### 34. Пай зі сливками на дріжджевому тісті.

Три дека дріжджа розбити в горнятку теплого молока, додати 1 яйце, 2 ложки цукру, трошечки соли, 2 ложки топленого масла або смальцю й пів кіля муки; вимісити аж від руки відстане й покласти аби росло. Тісто не має бути загусте!

Як добре виросте, накладаємо на бляхи й ровтягаємо так тонко, як лиш можна; коли тісто підросте, накладається на нього на пів розкрайних сливок, як мож найгустіше (скіркою в долину), посипати цукром і пекти в рурі чи печі. Опісля виймаємо з блях, краємо острим ножем в квадратики — й лишаємо, аби

добре остигли. Коли холодні, подаємо до їди, напудрувавши на свіжо мучкою-цукром.

### Другий перепис.

Півтора горнятка муки, пів горнятка масла, пів горнятка квасної сметани і трішки соли вимісити добре і далі робити, як вище.

### 35. Книдлі (вареники) зі сливками.

Вареники зі сливками робимо з такого самого тіста, як на звичайні, лише треба дуже тоненько розтачати й обвивати сливку в тісто, а не замілювати, як з сиром чи капустою.

Однак дуже добрі в на картопляному тісті, яке робимо так: Миску насипко зварених й якнайстаранніше пімнятих картофель, як застигнуть, замішуємо з пів мищиною муки й двома яйцями, дрібку соли. Тоді тісто, в яке обгортаємо сливку мусить бути грубше, як звичайне.

Вареники мож робити зі всіх овочів а особливо з черешень і сливок. Варити на окропі, відцідити пережати холодною водою й посмарувати свіжим зрумяненям з булочкою маслом. Подати квасну сметану з цукром.

### 36. Вареники з морелями, яблоками, сливками або іншими овочами.

Зварити 4 великі картоплі, відцідити й доки теплі розтерти добре ложкою. Додати ложечку масла, розбити й додати 4 яйця трошка соли, вимішати разом, в кінці додати кілька ложок муки й виробити тісто, аби було досять повілье. Брати по кавалочку, розтягнути грубше, як звичайне тісто начинити морелями, сливками або й афинами чи черешнями й варити на окропі, виймати і полляти маслом, присмаженим з булкою. Цукром посипати на тарілці.

### 37. Студена легуміна овочева.

І кварту вишень на половину з черешнями видрилювати з кісток і заварити з цукром без води. Окремо в горнятку убити добре, аби не було грудок півтора ложки муки, 4 цілі яйця і пів кварти молока. Давмо це на кухню й бемо на огні, аж зачне гуснути і вноситься в гору. Тоді поливаємо про овочах, зложених в скляній мисці, і відставляємо, щоб застигло.

### 38. Ожини на легуміну.

1 кг. спілих ожин перетremo через сито і мішаємо з 10 лож-



ками мілкою цукру. Коли цукор розпуститься, відставляємо на бік, 4 білки бити на тверду піну, й бючі, додавати по ложці перетертих ожин. Як все убереться до густоти битої сметанки, накладемо до шкляної миски і кладемо на лід або до холодної пивниці, аби добре застигло. Перед виданням кладемо на верх купки піни з білка з цукром, накладаючи на кожен свіжу спілу ожину

### 39. Морожене зі суніць, малин або вишень зі сметанкою.

8 жовтків утерти аж збілюють з фунтом цукру. Три чверти літри сметанки переварити і горячу вливати по троха до жовтків. Жовтки дати не на дуже горячу бляху, а всипаючи до них сметанку, мішати часто, аж збілюють. Потім вистудити, додати чверть літри перетертої через волосяне сито мармоляди зі сирих суніць, малин, або вишень, а коли нема, то пів літри соку з тих овочів, вимішати добре і дати до машинки від ледів і крутити аж замерзне.

Коли дається смажений сік, то в такому разі вистарчить, дати до жовтків пів фунта цукру.

### 40. Крем з бросквинь, морель або сливок.

З 8—10 штук великих дозрілих морель або бросквинь — як сливок то 2 рази більше — виймати кісточки, обібрати й швидко варити, додавши троха цукру. Як м'яккі перетерти, а як застигне, даємо 3—5 ложок цукру і білок і тремо разом в густу піну, додаючи по ложці 5 дк. мелених м'ягдалів або оріхів, також доливаючи по ложечці желатини (4 листки розпустити в малій кількості горячої води). Як маса зачинає гуснути, додаємо твердо убитої піни, 4—5 білків, й укладати гарно стіжковато на шклянній мисці, прибираючи лусканнми крайними м'ягдалами або оріхами й чверточками на половину зварених овочів. Захолодити на леді й подати.

### 41. Суфлет зі суніцями на крухрім тісті.

Суфлети се ніжні легуміни з білків, з ріжними додатками. Печуться їх на вимащенім маслом полумиску і висипанім тертою булкою. З тим полумиском подається на стіл.

20 дкг. муки, 15 дкг. масла, 15 дкг. цукру, 1 яйце, 2 жовтка, запах з цитрини, ванілії замісити, Спекти тісто в тортівниці. 20 дкг. цукру з трошка води виварити на сироп. Збити піну з 8 білків, скоро вляти кипячий сироп до піни і бити все. Додати сік з одної цитрини і ще сильно бити. Опісля дати жменю цілих суніць і дальше убивати, щоби ровійшлися в шумі, вимішати легко, помастити спечене тісто, посипати цукром і на хвилинку вставити до печі.

### 42. Кох з черешень.

Пів кіля видрельованих черешень вкладаєм до ринки, висмарованої товщем і добре висипаної тертою булкою. Окремо взяти 10 дк. тертої сухої булки, 3 ложки цукру, всипав до пістора шклянки молока, вбити ще 1—2 яєць, все разом добре колотівкою розбити і рівномірно полити по черешнях. Потім печем в рурі 40—45 мін. Подається враз з форемкою, обмотавши її тоненьким білим папірцем.

### 43. Гріночки припікані з овочами.

Накраяти гріночки з доброї домашної булки, покропити їх молоком, й присмажити на румяно в рурі на маслі. Опісля розложити розкровну на половину морелю, ренгльоту або сливку. На місце винятої кісточки вложити кусничок десерового масла, посипати цукром і вставити до рури на 15 мінут. Як овочі спечуться, подати, покропивши тим соком, що з них спливав. Хто любить, перед печенням може покропити ще й легко араком.

Коли нема сирих овочів, то можемо грінки валожити овочевою мармолядою, посипати сіканими м'ягдалами або оріхами й посипати цукром. Підпекти кілька мінут і видати.

### 44. Пляцок зі сливками

1 літ. муки, 1 ціле яйце, 3 жовтки, 10 дк. цукру, дрібку соли, 2 дк. дріжджа, 15 дк. товщу (може бути масло, лій або сало) і троха молока. Все вимісити як слід, розтягнути на блясі і наложити втертого сира, вимішаного з маслом, цілим яйцем і цукром. Коли підросте, покласти на верх сливки без кісток та пекти в горячій печі.

### 45. Пляцок (пай) з сиром і черешнями.

1 літ. муки, 1 ціле яйце, 3 жовтки, 10 дк. цукру, дрібку соли, 2 дк. дріжджей, 15 дк. товщу (може бути масло або смалець) і троха молока. Все замісити як слід, (не затвердо), розтягнути на блясі. На то наложити втертого сира, вимішаного з ложкою масла, цілим яйцем і цукру до смаку.

Коли підросте, наложити на верх вилускані з кісток черешні (сік має стекти) — та пекти і мірно горячій печі.

### 46. Американський пай з свіжими суніцями чи трускавками.

13 дека свіжого масла тремо добре ложкою зі шклянкою цукру й дрібкою соли.

Додаємо по троха 3 цілі яйця, 1 пачку порошку до печива

Львівська бібліотека  
АН УРСР  
№ Д 16293

Еткера, 1 шклянку солодкого молока і 3 шклянки муки. Все добре виробити, аби тісто було пухке. Якби тягнулося, то додати ще троха масла. Ділимо на дві рівні частини, розгачуємо на пів пальця грубо й печемо на двох висмарованих смальцем бляшках.

Коли спечеться і ще добре тепле, наложити на одно тісто грубу верству суниць чи трускавок, посипати цукром та прикрити другим спеченим тістом.

Як застигне, те все зверху покриваємо битою на густо молодю сметаною з цукром.

Покраяти на мірні кавалки, прибрати для краси ягодами і подати до обіду, чаю або кави.

Такий пай можна переложити також агрестовою мармолядою і то так спечене тісто, як рівнож і сире; в останньому разі векти разом з мармолядою — тоді вкрити штівною піною в білків і посипати добре цукром, най в печі чи рурі злегка прирум'яниться.

#### 47. Пай делікатний.

7 дк. масла, 3 дк. загітої чеколяди, 10 дк. цукру, утерти на піну, додати по одному 6 жовтків, і 7 дк. обібраних з лупини, легко прирум'янених, а після потовчених м'ягдалів, при кінці сильно убиту піну в 6 білків, 8 дк. мучки зі змелених бішкoptів. Вимастити добре тортівницю, виложити там цю масу, вирівнати й посипати густо дрільованими (без кісток) черешнями й дати на пів години до легкої печі.

#### 48. Грушки на легуміну.

Великі достиглі, солодкі але не тверді грушки обібрати, поровкравувати на половинки й зварити, як компот в малій скількості досить густого сиропу з ванілією. (Шклянка цукру розварується в пів шклянкою води і лісочкою ванілії). У глибокому начиню, висмарованому маслом, накладаємо грушок, де не де втикаючи малий кусничок масла, поливаємо сиропом, й густою квасною сметаною, й вкладаємо в піч, щоб воно легко зарум'янилося, так щоб уфрмувалася тонька золота скірочка. Подати на стіл в тому самому начинню, в котрім пеклися.

### Страви не варені.

#### 49. Картофельки марципанові.

Чверть кількості спарених і обібраних м'ягдалів, три гіркі м'ягдали — або можуть бути теж оріхи — перепустити через машинку

два рази. Утерти на терці три тафельки звичайної чеколяди й трошечки ценамону, пару гвоздичків, утовчених на поршок й вимішати те все якнайліпше в одним білком. Коли зробиться з нього однотайне тісто, виробити малі кульки наче молоді картофельки, обтачати в цукрі, вимішати з чеколядою й підсушити кілька днів на ситі.

#### Хрін до мяса.

Коли подаємо до мяса тертий хрін, замість оцту вимішати з квасним яблуком, утертим на терці — якби не було ще квасне, покрити цитриною, хто любить — додає трошка цукру або меду.

#### 50. Оріхи й м'ягдали.

Оріхи й м'ягдали, мають дуже багато поживних частей й повинні ми їх якнайбільше уживати де лише можна: до рижу, каші, куті, компотів, меду і т. д.

Оріхи чи м'ягдали намочити на ніч в м'якій воді, обібрати, вибрати чи нема якого зіпсутого або гіркого й досконало утерти або перемолоти на машинці. Приправити цукром, медом, мармолядою овочевою, розтертими дактилями, сметаною, скіркою помаранчевою або цитриною. Найліпше відповідає цукор з ванілією або скіркою помаранчевою, можна теж додати розтертих яблук, або інших овочів.

#### 51. Сушені сливки з оріхами.

Чверть кількості добрих сушених сливок, спарити горячою водою, вимити добре, обсушити полотенцем, — виймати кісточку й начинити оріховою або м'ягдаловою масою: чверть кількості оріхів або м'ягдалів, потовкти в м'ягдалі, додавши 12 дк. цукру. Як засухе, скропити водою.

#### 52. Торт з сирих оріхів.

Пів кількості лісових або волоських оріхів або м'ягдалів, спарити і обібрати з лупини, перемолоти на млинку або машинці, вимішати з горнятком цукру, додати три сирі жовтки й ванілії або скірки помаранчевої, вимішати добре і переложити тортівні адруті, куплені в склепі. Зверху полкравувати.

#### 53. Кашка не варена.

Ложку вівсяних платочків (квакеру) або пшеничної разової муки, залити трома ложками зимної води і хай так постоїть 12 годин.

Опісля вляти ложку густої сметанки або меду, втиснути пів цитрини, додати одно винне яблуко, утерте на терці враз в лу-

піною і зернятками і рівну малу ложечку цукру. Добре вимішати і подати.

Страва здорова, відповідна так для дітей, як і старших, здорових і хорих.

Місто яблук, можна додати яких небудь ягід, а перед тим подусити їх. В браку свіжих, можемо ужити й сушених, спарених окропом, мочених 24 годин.

#### 54. Салата з неварених грушок.

Кільо грушок, покраяних в платочки, пілляти горнятком сметани, убитої з соком цитриновим. Додати 5 дкг. мікдалів пошаткованих. 5 дкг. родзинків виполосканих і перебраних, вимішати і подати.

#### 55. Салата з неварених яблук і оселедців.

Чотири великі, обібрані яблука покраяти в дрібні кісточки. Одного оселедця (почтового) очистити, вимочити принаймні 24 години, вибрати хребетну кість і ости і покраяти теж на кавалочки. Додати 2 ложки оливи, ложку капарів, соку цитринового до смаку — вимішати і уложити гарно на мисочці, обложивши кругом вареними, крайними в качільця картоплями.

#### 56. Легуміна зі сирих яблук.

Обібрані з лупини яблука утерти на грубій терці до ярич, або дуже дрібненько пошаткувати, вимішати з меленим цукром і з тертою цитриновою шкіркою і подати сирю. Можна також місто цукру вимішати яблука зі соком малиновим, зі суниць або іншим.

#### 57. Компот з неварених яблук.

Кілька винних яблук покраяти в тоненькі пластинки, або втерти на терці від ярич. Кватирку молодої, але густої квасної сметани убити аж до густости з цукром і ванілією.

Додати 5 дека чисто обібраних і намочених перед тим у воді родзинків без кісток, 5 дека сіканих орхів або мікдалів; все разом вимішати, посипати ще орхіями й подати.

В той самий спосіб робимо компоти з інших свіжих овочів чи ягід.

Дуже смачні в подані в той спосіб ожини.

#### 58. Суниця, або трускавки з битою сметаною.

Глибокий таріль суниць або трускавок вимішати з цукром.

Окремо убити пів літра квасної сметани з чверть фунтом цукру з ванілією, перед самим поданням вимішати зі суницями або трускавками і уложивши в гарний стіжок, подати до столу.

#### 59. Крем з малин, суниць або трускавок.

Перетерти через сито кварту малин, суниць, чи трускавок, додати шклянку цукру мучки, чотири білка й убивати доти, аж згустіє. Дві шклянки густої сметанки, убити осібно, дати до тамтої маси, додати 10 листків розпушеної в трішка горячої води желатини, вимішати скоро і даги до форми, та вивести на холодне місце, щоб застигло.

#### 60. Овочевий торт.

(Може бути на легуміну)

Пів кварти найкращої пшеничної муки, спарити 3 ложками горячої води й добре виробити з чверть кіля свіжого масла. Роділити тісто на 4 до 5 частей, кожду розвалкувати тонко на округлу паляничку й спекти по одному пляцкові в тортівниці. Уважати, щоб не припалати. Скоро всі готові, переложити такою масою: попередно убити тверду піну з 5 білків, домішати 2 шклянки цукру, дальше убиваючи, домішати 1 літру (4 горнятка) овочів афін, малин, ягід, чи морелів, добре розбити й домішувати до тої піни, не перестаючи убивати. Упечнеї й охолоджені палянички переложити тою піною з овочами, й поскладати одну на другу. Смачне здорове.

#### 61. Торт вітаміновий, чеколядовий.

Чверть масла терти аж збіліє, досипаючи на перемену, ложку чеколяди, ложку цукру — аж доки не вийде одного й другого по чверть кг. й все це добре терти, опісля розмастити на два-три тортівні андрути. На цю масу наложимо ще орхіву: чверть кг. спарених й вилусканих орхів або мікдалів, перепустити 2 рази через машинку, чверть кг. цукрової мучки, два білка, сік з пів цитрини, вимішати, наложити на то тамтих андрутів й вложити до купи. Зверху люкор чеколядовий.

### III. Варення (конфітури), галярети, мармоляди, компоти, соки й інше.

#### 62. Терта рожа.

Перебрати й відділити білі кінчики листів цукрової рожі, упхати їх сильно в горнятко й висипати до макітри. Як трохи

привянуть, всипаємо 2 горнятка мілкою цукру, даємо сік з півцитрини і ложечку соли цитринової — і тремо валком, аж стане одна маса. Положити в слоїки і уживати до тіст.

### 63. Варення з рожі.

Перебрані, як вище листочки рожі, зважити і на кожних 10—12 дк. треба рахувати 1 кг. цукру.

Листочки посипаємо частиною цукру, кропимо соком з цитрини й жмемо в руках, аж сік пустять. Решту цукру підливаємо трошка водою (на 1 кг. цукру, склянку води) й варимо на густий сироп (має „перлувати“ — так ваче перли стають на нім в часі варення). Тоді вкидаємо попередно перем'яту рожу, ще додаємо соку з цитрини і смажемо, аж листочки змякнуть і стануть прозорачні. Виливаємо на чисту миску. Як застигне, складаємо до слоїків і обв'язуємо білим папером.

### 64. Варення з вишень.

Найліпше надаються великі ясно червоні, вчасні вишні. Уважно (шпилькою або гусячим перцем) вибираємо кісточку й вкладаємо вишні до горнятка, а опісля до нової камінної ринки. Скільки горняток вишень, тільки й цукру, пересипати вишні цукром, а коли пустять сік, смажити їх в тім самім начинню без води. Коли овоч зробиться прозорачний, треба відставити, й вилляти до чистої вази чи глибокої миски й прикрити зверху в кількоро зложеним мокрим й витисненим з води рушником.

Другого дня вложити в слоїки. Якби сироп був занадто рідкий, то можна його окремо досмажити (без ягід).

### 65. Варення зі суниць.

Суниці звичайно по смаженню в терпкі і корчаться. Щоби цього уникнути, треба наперед кинути їх до зимного сиропу, лишаючи так до другого дня, а потому варити кілька разів на огні, відшумувати і відставити на бік, щоби поволі остигли. На один фунт суниць робиться сироп досить густий з півтора фунта цукру, або горня суниць — горня цукру.

### 66. Яблочка райські.

Малі яблочка, звані райськими, разом з хвостиками понаколювати шпилькою і зварити у воді, уважаючи, щоби шкірка не потріскала. Потім вложити їх до зимної води, а на другий день відцідити і залляти теплим сиропом з 1-го фунта цукру на фунт яблук. На третій день додати ще пів фунта цукру, заварити сироп, вишумувати, вкинути яблочка, смажити на вільному огні

чверть години, а коли вистигнуть, вложити до слоїків. Такі яблочка уживається головно до убирання тортів.

### 67. Варення з порічок.

Вибрати якнайбільші порічки, вибрати з них кісточку і вкидати на сироп. Три фунти цукру на 4 склянки видрильованих порічок. Смажити їх 15—20 минут, бо як довше смажиться, то робиться з них галарета. Старанно збирати шумовину, а як вистигнуть, вложити до слоїків.

### 68. Порічки смажені цілими галузками.

До прикраси тортів, легумін і компотів, дуже гарно виглядають порічки, головно червоні, усмажені цілими галузками. Вибрати гарні, великі галузки порічок і кожду ягідку з боку видрилювати остро затесаним перцем, не відриваючи її від білля. Потому класти в густий сироп в досить велике начиння, щоби галузки могли свобідно плавати, і смажити в той самий спосіб, як попередні.

### 69. Варення з малин.

Перебрати великі, свіжі малини з корінців і робачків на вложену папером вагу. На один кильограм малин зробити дуже густий сироп (бо малини пускають ві себе дуже багато соку) з двох фунтів цукру. Малини вкинути на сироп і засмажити один раз на вільному огні. Потім відставити і прикрити. На другий день поставити на край бляхи, відшумувати і поволі досмажувати 10 хвилин. Малини не треба довго смажити, бо тверднуть. Складаючи до слоїків, наперед дати малини, а сік перецідити з кісток, котрі в смаженню відділилися, і зляти до слоїків. Щоб не пускали кісток, пересипати їх на 12 годин цукром, відтак смажити.

### 70. Галарета малинова.

Зібрані в сухий день малини перепустити через прасу до овочів, або подусити ложкою в мисці і висипати на полотно, розіпнати над вазою, чи мискою, хай туди сік стікає. Коли усе вже стече і усядеться, зляти обережно до ринки, не рушаючи осаду. На склянку соку, взяти 2 склянки цукру, змішати зі соком і мішати, доки цукор зовсім не розтопиться. Тоді прикрити і поставити на сильному огні, а як завариться, відставити, зібрати шумовиння і знова поставити на огонь, — так повторяти 4 рази, опісля зняти покривку і поволі досмажувати.

Вкінці спробувати, чи галаретка встигає, і вилляти у слоїки. Можна також смажити її як порічкову, пересипуючи овочі цу-

кром. Повісталі малини перетерти через сито і засмажити з цукром на повіла.

### 71. Галярета з яблук.

На галяретку мусять бути яблука одного гатунку. Найліпше паперівки, бурштинівки, штетини, з котрих галярета буде біла, або ренети, котрі надають галяреті гарну краску дукатового золота. Приготовані на галяретку яблука обібрати з лупини і зі зернят, покряяти на кавалки, залляти тільки водою, щоби лиш покрили яблука і розварити в кам'янім горвятку. Коли з них зробиться однакова маса, вилляти до полотняного мішка і повісити, щоби сік стікав. На другий день зміряти сік. На 1 літру дати 3 фунти мілкого цукру і варити шумуючи. Як вже доварюється, витиснути сік з одної цитрини і спробувати, чи вже готова. В тій цілі береться троха соку на дерев'яну ложку, коли по вистудженню вітнеться, відставити від огня і наливати ще теплу до слоївків, а зимну завязавши добре винести в сухе місце. Масу з яблук уживати на мармоляду, або сос яблуківий.

### 72. Галярета з порічок.

Вибрати півтора фунта порічок, зробити сироп з одного фунта цукру і склянки води, дати до нього порічки і заварити три або чотири рази. За кожним заваренням, знімати з огню і збирати шум. Як четвертий раз закипить, вилити на густе не дротяне сито. Як стече, зляти ще горячу до слоївків, а як цілком вистигне, готова.

### 73. Галяретка овочева для хворих.

Пів літри овочевого соку, (смаженого з цукром) може бути з малин, вишень чи яких інших заварити й вкинути до нього 10 грамів (1 деко) желатини замачаної в зимній воді й опісля витисненої з неї. Варити аж желатина розпується, тоді перецідити крізь мале ситце, до скляної миски, аби застигла, як драгл. Подавати з андрутами чи бішкортами.

### 74. Мармоляда з яблук.

Перший спосіб: Фунт яблук обкряти з лупини, викроїти серединки, покряяти в дрібні кавалки, налляти зимної води тільки, щоби прикрила яблука, і варити так, щоби зовсім розварилися. Коли вже розваряться, а вода випарує, перетерти через друшляк, або сито, дати до смаку цукру, і додати троха цитринової шкірки, утертої на терці. Й ще раз висмажувати аж згусне.

Другий спосіб: Найліпша мармоляда є з печених яблук,

Спекти кілька яблук, потім обібрати зі шкірки, перефосувати через сито і додавши до смаку цукру, смажити на вільному огні.

### 75. Мармоляда з малин.

Повісталі від стікання соку малини, перефасувати через волосяне сито і пересмажити з мілим цукром, числячи 1 фунт цукру на фунт повил.

### 76. Сік і мармоляда з вишень.

Кілька літер вишень (без кісток), тільки фунтів цукру. Найперше цукор залляти водою (склянкуводи на фунт цукру,) і варити на кухні, збираючи шумовини аж доти, доки сироп стане зовсім чистий і буде виглядати, якби перелки пересипалися. Тоді кидаємо до того вишні враз з соком, що з себе пустили. Збирати шумовину і смажити так 10 минут, рухаючи від часу до часу, як вачало кипіти; потім, доки горяче, зцідити сік до чистого сухого з дзюбочком збанка і покласти, щоби застиг. Зимний позливати до чистеньких сухих фляшок на два пальці не повно.

Добре заткати новими спареними корками, перевязати в верхашнурочком, можна залякувати. Для певности добре ще ці фляшки з соком зварити у сіні у великому баняку. Не виймати аж вода вистигне. Вишні, що остали від соку, пересмажити на повіла, мішаючи добре, щоби не присмалилися. Так само можна робити сік і з других дрібних овочів.

### 77. Сік і мармоляда з малин, афин і порічок.

Порічки, малини, афини, чисті і дозрілі, все разом або кожде з окрема всипати до кам'яного горшка і подусити добре. Хай так постоїть двину, дві. Потім вляти все враз до чистенького полотняного ворочка і най помалу стікає.

Можна дуже злегенька піддусити.

На літру такого соку береться дві чубаті склянки грисікового цукру, або пів літри меду, добре заварити кілька разів, шумуючи старанно. Зимний, позливати до фляшок. Овоч перетерти крізь ситко, додати цукру і усмажити повіла.

### 78. Повила з черешень

Сполоскаві черешні най раз закиплять прикриті і тоді відцідити сік. Оставші ягоди мають пріти, щоби були мягонькі. Тепер перетерти їх через решето від кісток і смажити на густо. При кінці додаємо на три фунти повил і бенвоєсову пастилку, розпушену в теплій перевареній воді, або 20—30 дкґ. цукру, щоби не псувалися.

Для запаху можна дати товченого коріння, (гвоздиків або цитринової шкірки), а для смаку соку з цитрини або з веприн. Готові (коли встромлена ложка не паде) вставляємо з горшком в піч, щоби зверху присхли.

Поверх того додаємо кружок пергаментового паперу, замоченого в спиртї або розтворі саліцилю і зав'язуємо. Тримати їх в сухім місці.

Коли стрих не дуже горячий і не курний, добре їх там і поставити, але уважавмо, чи не ферментують.

### 79. Мармоляда зі сливок і помідорів.

Взяти 6 кг. зрілих сливок і 2 кг. помідорів. Сполоскати сливки, розлупити і розварити з кістками в поливанім начивню. Опісля перетерти через решето.

Помідори обібрати в листочків, сполоскати, розлупити, розварити на мягко і перетерти через сито, від лупинок і кісточок. Тепер дати сливки і помідори разом до поливаної ринки, додати 1½ кг. товченого цукру в голови і смажити на густо, мішаючи старанно на недуже сильнім огні, щоби не пригоріли. Коли згусне, мармоляда готова. Складати горячу до поливаних горшків або слоївків (ліпше), а коли зверху присхне, зав'язати папером.

### 80. Сік і повила з яблук і грушок падалиць.

Вибрати кіш гарних яблук і влекалих, але не надгнилих грушок (2 часті яблук; 1 часті грушок), розкряти на 4 часті, вибрати серединки і червоточину і необібрані дати до поливаної ринки чи горнятка, заллати водою, прикрити і варити, щоби добре змякли. Літні ще вливають до льняного мішочка, щоби сік стік, але овочі не роздушувється. Коли сік стече, зливається його до поливаного начиння, дається чверть літри цукру і варити чверть години, збираючи шумовиння, зливається в огріті фляшки, обвиті стиркою, щоби не пукли. Закорковувється вареними корками і заляковується, або заливається розтопленим воском. Держати в холоднім місці.

Оставші в мішечку овочі, роздушувється, перетирається через чисте, нове сито, додається цукру (товченого) і смажиться, заодно мішаючи на густо. Готові складається горячі до слоївків, або нових поливаних горшків, а коли зверху присхнуть коло кухні, в теплій печі, або не горячій рурі, зав'язати папером і тримати в сухім місці. Можна робити з самих лише яблук.

### Загальна увага що до всіх консервів (прятанини).

Наколи складається горячу прятанину до шкляних начинь, слоїв або фляшок, треба їх обв'язати стиркою, щоби не попукали. Коли повила або мармоляди зачнуть плісняти, зібрати лише вер-

хню часті, додати троха цукру, пересмажити ще раз з цукром і зложити знов на верха.

Взагалі, з'яте собі, що всі мармоляди робимо в той спосіб:

Бажані овочі, то є малини, ожини, полуниці, ягоди — перетираємо через волосяне сито, (від дротяного чорніє); даємо 50—60 дека цукру й висмажуємо до потрібної густоти. Пізнати чи досить по тім, що відстав від ринки, й кинене в ложки не розливається. Складати ще тепле в черепяне або скляне начиння, на верха покласти кружильце з картону, замачане в чистім спиритусі, як остигне, зав'язати воскованим папером.

Твердіші овочі, як морелі, сливки, яблука, вишні, черешні — треба перед перетиранням на мягко підденстувати, але опісля пертерти крізь волосяне сито.

### 81. Сік з суниць, малин і порічок без цукру.

Ягоди пімняти і нехай постоять. Опісля витиснути з них сік через чистий платок, зілляти до фляшок, закоркувати добрими, чистими корками і варити в парі в слідуючий спосіб. До високого начиння дається сіна, укладається в сіні фляшки, щоби добре стояли і не дотикали ні одна одної, ні безпосередно дна. Заллати зимною водою так, щоби лише шийки виставали — прикрити покришкою і варити.

Від часу, як вода в баняку закипить, числиться 10—15 минут, опісля відставити, щоби встигло і доперва тоді виняти фляшки з сіна.

### 82. Сік зі суниць.

Найліпший сік зі суниць пересипуваний цукром. На 1 фунт вибраних суниць взяти 1 фунт мілкого цукру, пересипуючи ним суниці в слоїку і лишити на 6—8 годин на сонці. Потім, коли сік зі себе пустять, дати їх на полотно, щоби стікав поволі до підставленої вази, опісля зілляти до фляшок, обв'язати міхуром і варити в горшку у сіні, так як попередно. Хто хоче мати сік дуже ароматичний, може його зовсім не варити, лише закоркувати замачати шийку в смолі, або у розтопленім ляку і переховувати в зимній і сухій пивниці.

### Другий спосіб.

Вибрати деспілі і сухі суниці, зробити густий сироп, беручи півтора фунта цукру на фунт суниць, заварити раз і дати на полотенце, щоби сік стікав. Потім зимний зілляти до фляшок і закоркувати, або обв'язати міхуром. До оставших суниць можна додати сиропу і пересмажити, уживаючи їх до тіста.

### 83. Сік малиновий.

Можна робити так, як сік зі суниць, першим і другим спо-

собом. В сей спосіб приготовлений сік є найароматичніший і найкляровніший.

**Третій спосіб.** Дати маливи до глиняного начиння, заллати дрібною літною водою, так, щоби не закрила малини і дати на в'їч до теплої печі. На другий день виллати на привязане за чотири кінці полотно, а коли сік стече, взяти на 1 літру соку два фунти цукру в кавалочках, заварити пару разів, вишумувати і зілляти до фляшок.

#### 84. Сік малиновий без цукру.

Горнець глиняний перебраних малин, вставити в начиння з кипячою водою, а коли малини пустять зі себе сік, виллати на полотно, нехай сік стече. Опісля позливати сік до фляшок, закоркувати добре, замачати шийки в розпущеній смолі і переховувати в зимній і сухій пивниці. Такий сік є дуже добрий для хворих до чаю, в зимі можна уживати його на морожене, галарети, креми і зупи овочеві.

#### 85. Сік малиновий парений.

Перебрати малини, всипати до макітри, потовкти добре і спарити горячим окропом, рахуючи на 4 літри малин, 1 літру окропу. Другого дня сцідити сік через мішечок полотвяний, злегка потискаючи його, смажити до відповідної густоти, даючи 1 кг цукру на 1 літру соку.

#### 86. Цукрована помаранчева шкірка.

Покласти помаранчеву шкірку до холодної води й залишити у ній через ніч; рано дати нову холодну воду і залишити там кору ще пів дня. Потім кору виняти, нарізати на кавалки й зварити до м'якого у воді з зерном соли. Потім висушити на тарілці скраю рури. Варити цукор з малою кількістю води, аж буде велика перла, потім вкинути кору до него й варити аж цукор згусне й зробиться тягучий. Відставити, дати трохи остигнути й налляти до склянки. Зцукриться хутко. Є то здорова ласощ для дітей й добра ozdoba на торті, солодке печення. До медівників дається для запаху.

#### 87. Компот з помаранчів.

Обібрати помаранчі зі шкірки так, щоби нічо з білого мяса не лишилося; опісля пократити їх на плястерки, поскладати на скляну тарілку, покропити коньяком або румом, посипати добре цукром, і подати як вітаміновий компот. Можна зробити сироп з цукру і води, (заварити добре пів літри води й 30 дека цукру) й полляти.

#### 88. Мармоляда з помаранчів

З шістьох помаранч витиснути сік і передіти крізь сито. Зважити той сік і дати таку саму кількість цукру. Підчас того зняти і заварити шкірку із двох помаранч, щоби була м'яка, і дрібноенько посікти. Той сік і цукор заварити в емалованім горщику і варити мішаючи з 20 хвилин, аж мармоляда стане бажаної густоти. До того дати шкірки, 1 ложку коньяку і зложити до слоїв, доки ще горяче. Наповнені слоїки накрити картоном, замоченим в спиритусі й обв'язати папером.

#### 89. Компот із сушених овочів.

Сушені овочі добре вимити в воді й наллати свіжою водою так, щоби вона покривала овоч на три пальці в гору, й оставити так на цілу ніч.

Другої днини варити овочі в тій самій воді на вільнім огні, аж змякнуть, додавши до смаку цукру, й шкірки цитринової або помаранчевої для запаху. Якби юшка була надто ріденька, можна її заправити ложечкою картопляної муки.

#### 90. Компот з яблук, помаранч і оріхів.

З помаранчі і 3 яблук обібрати, пократити в качільця, посипати цукром і відкласти на годину. Потім укладати яблук на тарілку, посипати оріхами й накласти на те помаранчі, і так на переміну. Юшкою, котру овочі пустили, поливаємо їх. Остуджуємо й подаємо на стіл. Дехто до юшки доливає ложку руму.

#### 91. Компот з гоґодзів, афин, або журавин.

З 20 декаграмів цукру і пів горнятка води варити сироп. До нього всипати пів горнятка перебраних й переполоканих гоґодзів і варити. Коли овоч стане прозорний, виливається до компотірки. До юшки додати цинамону і гвоздичків, підварити і полляти по гоґодзах, афинах чи журавинах.

Застудити і подавати.

#### 92. Компот з яблук.

На компоти найліпше надаються крухі винні яблук, в літі паперівки і взагалі винні, а в зимі штетини або подібні. Фунт яблук пооббирати з лущини, перекратити на половинки, як великі, то на чвертки, вибрати зернятка і дати до зимної води, щоби не почорніли. Одну літру води заварити з цукром (пів фунта або і менше) на сироп, додавши до нього кусник цинамону або шкірки цитринової. Як закипить, кидати яблук, прикрити і вари-

ти на вільному огні, уважаючи, щоби не розварились. Коли вже яблука м'яккі, виймати їх обережно і варити слідуючі. Сиропом полляти на місці яблука і убрати з верха варенням з трускавок, вишень або інших. Можна подати студений або теплий до мяса, легумін, або зовсім окремо.

### 93. Компот з надіваних яблук.

Обібрати 10 яблук середньої величини, вжолобити ложечкою серединки і дати до зимної води. Приготовити дуже легкий сироп з пів фунта цукру і трох склянок води. У високій ринці або горняти уложити яблука побіч себе і залляти гарячим сиропом, так, щоби були зовсім залиті, додати чарочку араку і поволі варити. Коли м'яккі виймати обережно, а на їх місце класти слідуючі доки всі не зваряться. Коли сироп заквасний і зарідкий можна додати кавалочок цукру. Вистуджені яблука наповнити галяретою з веприн, або варенням, з рожі малин, суниць і т. п. Уложити гарно на миску, полляти сиропом. Можна також прикрасити пасками смаженої шкірки помаранчевої і овочами, смаженими, як сливки, морелі, ренкльоти.

Компот такий дуже гарно виглядає, і можна подати його на великих прийняттах, як весілля, свята і т. д.

### 94. Компоти з яблук в галяреті.

Повищі компоти з яблук можна подати в галяреті, що дуже гарно і апетитно виглядає. До вистудженого й перецідженого сиропу додати три або чотири листки розпущеної желатини, пілляти убраний компот на глибокому тарелі, або мисці, поставити до пивниці на лід, щоби заморозився і подати.

### 95. Салата з неварених яблук.

Кілько винних яблук, покраяних в пластинки, поляти кватиркою сметани, убитої з цитриновим соком, додати 5 дкг. родзьяків, 5 дкг. пошаткованих мідгалів, або орхів, на конець ножа фіялкового коріння, вимішати все разом і подати.

### 96. Яблука в пісці.

На Україні заквашують на зиму яблука в той спосіб: Взяти 5 фунтів житньої муки й запарити густо окропом, як на розчину, мішаючи, щоби не було грудок. Потім гарно розтерти макогоном у макітрі, накрити й поставити в тепломі місці, щоби усолодало. Через годин чотири, розвести це тісто трьома відрами води і цією пісною залити винні здорові, не товчені яблука, зложені в вимиту й випарену діжечку. Тримати в льохові або ксморі. Зверху прикрити чистеньким полотенцем, дати кружочок, а на нього покласти невеличкий гніт (гягар), щоби яблука не виринали. Полотенце, кружочок й камінь треба часто чистенько змивати.

### 97. Компот зі сирих яблук.

Лупину з 3 яблук, вперед обмитих і сібраних, залляти кватиркою води, додавши один-два гвоздики і ложку цукру, і варити пів до одної години; як вода виварюється, доливати знова киплячої, так щоби, плинну було найменше пів кватирки. Сирі яблука дрібно пошаткувати, уложити на салятирці і залляти тим плинном з додатком соку цитринового. Можна додати розтертих сирих орхів, або мідгалів.

### 98. Компот з малин, порічок, або агресту.

Побрати чисто малини, беручи на фунт овочів, чверть фунта цукру і шклянку води. Заварити сироп і кинути на нього малини. Агрест зривається напів дозрілий на компот. На порічки і агрест треба брати більше цукру, бо в дуже квасі.

### 99. Сливки на спіритусі.

Взяти 1 кг. цукру, пів літра води, шклянку чистого спіритусу (бонгу) й зрбити сироп, додаючи пів дека саліцілю в порошок, котрий купуємо в аптеці.

Відважати 5 кг. сливок й на киплячий сироп вкидати їх по троха. Скоро зачнуть тріскати, виймати дірчатою ложкою до посудини, в котрій мають стояти. Як перебаримо всі, залливаемо рештою соку, й, як остигне, завязуємо папером і переховуємо на зиму.

### 100. Гогодзи на компот або мармоляду.

Вибрати гарнець гогодзів, спарити водою і відляти. Обібрати винних яблук і грушок стільки, щоби стертих на терці від ярин було стільки, що й гогодзів. Додати 1 або й півтора кг. цукру, кинути лісочку ванілії і виварити аж згусне.

### 101. Сливки без заварювання.

Класти до слоїка одну свіжу сливку, одну кісточку цукру. Як повний, завязати папером, покласти на вікні, а як цукор розпуститься, схвати з суху комору. Коли лагодимо в зимі свіжий компот з яблук, вкинемо до сиропу, що в нім яблука варяться, стільки сливок, кілька нам треба. Як закиплять 2 рази — готві.

### 102. Компоти на зиму.

Звичайні компоти зі сливок, вишень, черешень рсбимо тим способом, що накладемо овочів у слік, пересипаємо цукром так, щоби цілі стали білі, обв'язуємо отвір полотенцем, поверх роз-



моченим в теплій воді міхуром так старанно, щоб воздух не доходив. Опісля дати до баняка сіна, поскладати слоїки з компотом так, щоби один одного не дотикав, налити студеною водою й варити від заварення води хвилини 20. Не виймати, аж зовсім остигне, можна теж овочі заливати студеним сиропом, котрий робимо в той спосіб, що до одного літра води дається пів кіля цукру й й виварити аж троха згусне. Сливки чи овочі накладаємо тісно в слоїки, наливаємо сиропом, оставляючи в горі вільного місця на два пальці. Обв'язуємо платком, з верствою аптичної вати й міхуром й варимо в сні, як вище. Ровпочатого компота треба ужити на раз, бо зіпсується.

### 103. Компот зі сливок в оцті

Пів кіля цукру, горнятко доброго, винного оцту, 6—8 гвоздиків і пів лісочки цинамону, заварюється разом, ділявши горнятко води. На горячий сироп вкидаємо 2 кг. сливок і заварюємо на сильнім вогни, аж зачнуть мякнути і тріскати. Шумувати при тім і потрясати часто ринкою. Коли остигнуть, зложити в слоїки і обв'язати пергаментним (воскованим) папером й брати в зимі по троха, коли треба.

### 104. Компоти на свіжо, до ужитку.

25 дк. сливок спарити, обібрати зі шкірки, дати до сиропу, зробленого з 5 дк. цукру і пів горнятка води й варити через 10—15 минут. Овоч виймати ложкою, укладати гарно на тарілку. Юшку ще троха підварити, додавши кусник цинамону, два гвоздики або скірки цитринової чи помаранчевої й полляти ним сливки. Подавати студене. В той спосіб робимо компоти зі всіх інших овочів, як вишень, черешень, морель і т. д.

### 105. Компот в галареті.

Гарно виглядає компот, застуджений в галареті. Варимо кілька родів овочів, кожний зокрема, уважаючи, щоб не розварилися, потім беремо тарілку чи склянку й укладаємо гарно зв'язи з варених на чверточки покрайних яблук й заливаємо їх червоною галареткою (порошок з поученням, як його уживати, дістанемо в „Народній Торговлі“ й інших ліпших корінних склепах). Як застигне добре, укладаємо другі овочі (зовсім хłodні) й заливаємо галареткою приміром зеленою, треті жовтою — відповідно добираючи до ясног овочу галаретку темнішу й навпани. Як все гарно застигне, вивертаємо на плитку тарілку й подаємо по обіді на закуску.

---

---