



Darriovų misrainiui.

Iverti atskirai darriovės: raudonus burkelius, pupelis keletą bulinių, visa supjaustiti prideti nogunu raugintų kopūstų, raugintų agurkų, druskos, acto, rūgščios grietėnės ir 2 silkes supjaustiti, dėti į lekštis ir virsių papuošti kietai virtais kausiniais, petrušku galima duoti užkandžiams.

Silkes su morkomis.

Silkes išmirktyti išimti kaulus ir supjaustyti stambais įmotais. Morkas sutortoti, keletą nogunu supjauscias parpirinti arlivoj arba vieste. Sudėti morkas ir troškinti uždarius, paskui prideti druskas iš karštas morkas dėti eilemis su silkeim. Padaryti forma kaip silkes; galuose prideti galva ir uodega.

Agurkine rūba.

Užkausti vandeni su priestoniais, sudėti nuplikitus inkstus, veršenos ar jautienos kaulus ir virti iki inkstai bus išvirinti. Raugintus agurkus mulupti išimti vidurius ir supjaustyti mažiais įmotukais ir šutinti uždengus. Šiuðba perhosti sudėti supjaustitus inkstus įmotukais, agurkais ir keletą bulinių. Šiurius vibatlyti rūgščią gruñenę.

Viniotas kepsnis.

Mesa gali būti versiena arba jautiena. Paimti dideli galiai mesos išmūsti iš abejų pusiu ir ištinti pipiricis su svogunais ir druska, dalii mesos sumalti priedži keptu svogunu, kiausinių pipiriu, pirago mirkito ir išminkius iškloti išmūsta mesą. Iškepti iš 2-ju kiausinių, kiausinene ir uždėti, kad išeitų slenkis, pastui susukti ir susuti kraitas, dėti ant blekutis ir kepti pernai ar duchofekai. Nefant aplaistytį rebaus, pasiduoda su bulvėmis ir burokeliu. Virtus burokelius sutorkusti ant stambios Torkos. Uždėti šaukštą svesto ir troškinti apdengus joleti šaukštą miltų druskos acto ir gale šaukštą rūgščios grietinės.

Arbatinis graimas.

1 stiklinę grietinėles saldžios, 1 stiklinę pieno vanilijos, nepilna stiklinę cukraus trinias. 4-5 lapai žalčinės balto.

Darbas.

Pieną užvirinti su vaniliu ir arbatžoliu, trinius ištinti su cukrumu ir užpilti perkostu pienu pakaitinti žalčinės ištrupitos ir sudeti į trinius, grietinėlę, gerai atsaldyti išplak i pastui sumaisyti su triniais ir pilti į formą, kuria

ti nuslapinti vandeniui ir išbarstyti cukrum, užsaldyti ir duoti išverstai į formos.

Virimas. Silkių suestas.

1 silki 25 gr. svesto pipiriu 1 svogunas 2 obuoliu.

Darbas.

Sviesta išsukti iki baltumo, silkių sumalti su keptu svogunu, sudeti kitus priedus gerai išsukti. Informoti am lekštutes ant kvadrato formos ir duoti užrandžiamas.

Svogunes srūbia.

Apie 1 kg svogunu supjaustinti ir uždejus sviestu ištinti užolengus iki geltonumo. Sudeti ištroskinus į sruba, kuria verdamė su priekoniu ir keletą bulių. Po to perkosti į svogunes pertrinti į srubą, užbaltinti saldžiu pienu ir duoti su piragų obiurėliais. Piraga supjaustinti kū bikais arba perlgais išmotukais, keptuvėj išleisti truputį svesto ir apkepinti piragą. Duoti pastoveti kol sudrius. Dūrveslius duoti atskirai sudėjus į giliajų lekštę.

Kopūstoriuiai su bulvėmis.

Kopūsto galvą aprinti ir išdarinėti lapus, mesą juo tina arba versena sumalti, įdėti lajaus koputo

arba laisineilių smulkioni supjaustyti, priditi prieskonius.
Galima dar dėti virtų ryžių arba grybų virtų. Šmai-
siyt iš dėti į kopūsto lapais, po šaukštą mesos. Surinioti
ir perisiuti su siuly. Dėti į puoda, kuri iškeloti ke-
pūsto lapais, kad neprisviltų. Nipilti sultinių ir užden-
gus troškinti. Padaryti padažą: šaukštą svesto, idėti mi-
tus šaukšteli, ir praskesti to skristimui, kur šintinus iškopū-
tiniai. Prieš duodant į padažą išpilti 1 šaukštą rū-
gčios grietinės duoti su bulvėmis.

Nekutis su obuoliu.

3 stiklinės pieno, 3 trinių, 3 šaukštai cukraus, 3 balti-
mais, vanilijos $\frac{1}{2}$ lazdeles.

Darbas.

Trinius ištinti su cukrum, pieną išvirtinti su vani-
liją ir užplikinti ant trinių. Truputi pakaitint ant
plytos, manuant, kad sutirštę, baltimus išplakti,
prideti cinamono ir išvirti pienę. 3 obuolius nulupti
ir išvirti pasalditom vandenye. Paskui dėti į lekštę,
obuolius išpilti pieną ir ant viršiaus uždeti baltimus.

Tinginėliai..

1kg. varškies 6 trinius, 6 baltimai 250 gr. miltus arba $1\frac{1}{2}$ dal-
stiklinės. Druskos ir svesto $\frac{1}{2}$ šaukštės.

Darbas.

Varškę sumalti arba pertrinti geriai, sudėti trinius,
svesto, miltus ir išplaktus baltimus. Šiminkite tėla,
darysti apralios formos ir išvirti vandeniui duoti su mie-
tu. Tinka duoti pusričiams, parakariams ir pam-
kiškiems pietums, kaip antra duoti.

Kinčių kiausinėi.

12 kinčių, 150 gr. 3 šaukštai svesto 150 gr. pirago, 12 pipirų
1 šaukštą rūgčios grietinės. 9 kiausinėi

Darbas.

9 kiausinius ketai išvirti, persijante išilgai per puose,
išimti visa išlikusį ir emulkcijai sukauptą. Dėti trinto
pirago, kiausinius 3 žalius. Grietine, 1 šaukštą svesto ir
prieskonius sudeti. Šimoništi ir sudeti atgal į kevalus,
ir paspriginti. Jeigu duodam išaltus, tai tinka užba-
džiu, jeigu šiltus duosim, tai kaip antra duoti.
Tada galima duoti priedus, morkas duoti + žininius

Ukrainiški barščiai.

Ukraisti riūba su priekšnorais ir mesos kaulais, nukėti ir dėti virti burokeliu, pupeliu, morkos puse galvos kopūstu, geriau imti išvėcos negu rauqintus, ir keliaus į putus, supilti į formą ir užsakalyti, skusti ir versbulvės. Išriūus užbaldinti rūgšciai grietine ir del rūgštis. Ideti citrininės rūgštis arba oeto.

Mesos viniatiniai.

Mesa supjaustyti skersai raumeniu ir išprūsti. Supjaustyti lašiniukus, džiovintos duonos ištrinti, 2 svogūnus pasiriginti vieste, ir išmaišyti viška. Galima imusti 1 kiamini. Paskui ta mase, perdegti mesa ir atresti išvili.

Spriolioti miltais ir atskiepinti kepturej. Vėliam sudeti į indą, užpilti sultiniu ir truskinti. Duoti su bulvėmis.

Spaniola, putesiai.

Istiklinės vandenės, 1 istikline spanguolių + 30 gr. 1 šaukštės mano kruopų, 3 lapai želėtinės baltos.

Larbas.

Spaniolius sudeti į vandenį, pridėjus priekšnorai, citrinos žemėlių, apelsinų ^{cinnamon}, graždikelių ir cukraus 1 šaukštę. 1 kg. variškės 5 kiciusiniai, 1 istiklinė cukras, cinamono žvailiojos rezinkė.

Petrinti ir pėkštėti, paskui vel užvirinti, įdėti cukraus iki shonio, ir mono kruopas. Žaletina ištirpsiti, ir dėti į pravisintą sunką. Paskui išplatoti, išplakti iki bolkopūstu, geriau imti išvėcos negu rauqintus, ir keliaus į putus, supilti į formą ir užsakalyti, skusti ir versbulvės. Išriūus užbaldinti rūgšciai grietine ir del rūgštis.

Grybu riūba su lakiūnu.

Ukraisti riūba su priekšnorais ir grybais. Kai grybai bus minkti riūba perkosti, o grybus supjaustyti rozeliais. Padaryti lakiūnus ir riūboje išverti. Paskui užbaldinti rūgšciai grietine ir truputi viesto įdėti. Vietoj lakiūnų galima dėti vieną kruopas.

Kiaulės sončaudliai su kopūstais.

Kopūstus ištroskinti su lašiniukais, pipiriu, įdėti, svogūnus 2-3 ir galima dėti obuolių. Patroskinus dėti eilemis, kopūstus ir sončaudlius. Duoti su bulvėmis, virtomis, ir galima atskirai sodotinuose arba giluose lehčieliše, užpilus spriegintais lašiniukais.

Variškės pudingas.

1 kg. variškės 5 kiciusiniai, 1 istiklinė cukras, cinamono žvailiojos rezinkė.

Darbai.

Variške permalti arba geriai ištinti. Trinius su cukriniu ištinti sudėti variškės ir geriai išsukti. Paskui sudėti prieskonius ir kelius žaukštelius krakmolo. Baltimais įmaisytu išplakti ir sumaisus su variške, pilti į formą. Kuria ištęsti visos heptuvės, iš vienos pusės virta mesa susivestu ir išbarstoti pirogo driuveseliais. Virti 1 valanda išmalti, prideti, pipirų, svogūnų druskos ir visą padaus į kita poodą, su verdančiu vandeniu. Virti pigrinti. Kai pravers deti žalia kiausinė ir išmaitinta išlengvo. Išrius išversti į formos ir duodant į otensius testi, lietinės sulankstyti ir susuktinėti. Taip pat galima variškes pudingą kepti. Neturint formos galima išvisti tankioj skrybėlėtėj.

Duonos sunkienė.

Daiorinta juoda duona, užplikyti verdančiu vandeniu ir palaukti, kad pritrauktu geltonas spalva. Paskui perkosti, ir ta sunka virinti su prieskoniais, cincimono, citrinos ženutės, ideti cukraus iki skonio, ir 1 ltr. sunkos deti du žaukštelius krakmolo, saltam vandenij išleisto. Paskui supilus į lekštę atsaldyti.

Sultinis nuo lietinės.

Užkusti vandenį su išvareis prieskonais ir misos kaubais.

Virti ant lengvos ugnies. Paskui perkosti, duoti nuseštovėti ir nusilti, tad būtų išvarias.

Lietiniai:

Toliau turi būti karp. M. 72
Įmaisyti tesla, pridėjus 2-ąją kiausinę, ir kepti ant išplakti visos heptuvės, iš vienos pusės virta mesa susivestu ir išbarstoti pirogo driuveseliais. Virti 1 valanda išmalti, prideti, pipirų, svogūnų druskos ir visą padaus į kita poodą, su verdančiu vandeniu. Virti pigrinti. Kai pravers deti žalia kiausinė ir išmaitinta išlengvo. Išrius išversti į formos ir duodant į otensius testi, lietinės sulankstyti ir susuktinėti. Taip pat galima išvisti tankioj skrybėlėtėj. Apkepti heptuvei ir duoti su sultiniu. Obriena su grybais.

Supjaustyti mesa nedideliais gabaleliais, ir užplikyti acto marinatu. Paskui apvoloti miltais ir apkepti.

Ištrupinti inde kur troškinom, truputi siesto, prideti svogūnus atmesti svinka, išpausti puse citrinos sunkos deti grybų ir vienos vishka virinti, galima itorėti 1 morką sudėti mesa ir taip troškinti. Duoti su bulvėmis ar kozė.

Duonos pudingas.

6 kiausinės 150 gr. arba truputi nepilnų stiklinės $\frac{2}{3}$ dalis stiklinės, duonos oblio arntos. 50 gr. kačavos ar

1 šaukštės. 2 šaukštelių cinamono, 1 šaukštėlis vanilijos
ir stiklinės grūtinėles saldžios.

Darbas.

Duona, džiovinta, sumalti ir sudrikiinti gretinėle.
Trinias ištrenti su cukrum, ir sudėti duona, paskui
priekšnorius. Šale išplakti baltimuis ir sumaišyti su
triniais. Forma išteisti viestu išbarstyti džiuvėliais ir
virti 1 valanda. Galima virti ar leisti.

Vinietos silkes.-(rolmopasai)

Silkes išmarkyti ir išimti kaulus, perpjauti išilgai
pusiau megėgas palikti. Penius suskusti ir perlepti
ant silkių. Iroginius smulkiai supakoti, ir pakępinti
vieste. Salima ir žalios _____. Pridėti pipirin, ir perlepti
silkes, paskui sunuotai išneigtai graždikeliui ir už-
pilti ačto marinatus. Vandeni su deti pipirin, laurio,
lapų, roguonų, mortke, cinamono, graždikelių ir pari-
rinti, ihi bus minčitos morkos, roguonai, Paskui nukelti
nuo ugnes, išlaistti ačto, ideti druskos ir cukraus.
Atnaujus užpilti silkes ir duoti pastovėti 2-3 dienas.

Vanilinis padarės pudingu.

2 stiklinės pieno užvirinti su vaniliu ir įdeti cukraus iki
shonio. Pakui užplikyti ant 2-3-triniu ištrentu su cukrum
2 šaukštės cukraus. Pakartinti iki sutvirostės truputį ir užpilti
pries duodant ant pudingo.

Griečių sruuba.

Nukauti vandenį su priekšnoriais ir greciaus karo supjaustyti smulkiai
Pridėti druskos ir cukraus 1 šaukštelių. Kai greciai bus min-
čioti, sruuba perbasti, o grecius pertrinti. Pakui užbaldyti pieną.
Duoti su kiaušiniais. Žeila užminkuti ketai, ir daryti ant
tarkos marčius kiaušinėlius, išverti sruuboje.

Silkes užkeptos bulvėmis.

4-5 silkes išmarkyti, 3 kiaušinėai, 2 šaukštai ruogčios grie-
tines, truputė finago džiuvėlių.

Darbas.

Silkeims išimti kaulus, ir sumalti su pienais. Trinias
su ečių šaukštelių cukraus ištrenti, sudėti silkes, džiuvėlius,
ir ruogčia gretine. Šale išplakti baltimuis ir
išmaišyti. Forma išleisti vitomis bulvėmis sup-
jausčius rebus. Ant jų deti eile silkes, pae-
stu, ant viršaus vel deti bulvės. Pabrend

apšliausti. Pasidėda su krienu, padariniu. Krienus sutorkoti iki saukštų viestu pasvirginti, sudeti krenus, ir užpilus sūltiniu pavirinti. Išdėti saukštą miltu, druskos, eukraus me išverti ausytes.

Bulvių maltiniai.

Bulvių išvarti su lupinomis, paskui nulupti ir permalti.

Pridėti grūstus pipirus, keptus ovoguru, kiaušinius 2-3.

Brakmolo heletą saukštų. Viška geriai išminkius daryti + maltinius. Aptempti kiaušinius, apibarstyti diuveseliois ir kepti rebauso pries paduodant į stala. Tinka su grybių padariniu, arba krenu. Grybus išvarti ir supjaustyti roželicius. Saukštą viesto išleisti pridėti saukštą miltu, sudeti gribus ir sunka kur vėjje virę. Išdėti druskos ir saukštą rūgščios gretines.

Padarinius duoti atskirai padazynise.

Saldytas pienelis.

Istiklinis pieno užvirinti su vanilija ir pridėti eukraus iki chonio. Sileisti 6 lapas ūletinės. Galima imti raudonai ar balta. Tada išlispinti atskirai ir saldyti slokeniais.

Raudoni barščiai su ausitem.

Išvarti sūltini, mesiuka, virtus Eurokelius sutorkoti, pridėti

više druskos rūgšties ir užpilti sūltinius. Galinti iki ištraukti raudonumą, paskui nukosti nuo burokelių, ir jame išverti ausytes.

Darbas ausyciu.

Užminkytu testu iš vieno kiaušinio ketai, iškocioti plonai, supjaustyti mažais kvadratukais, ir prikimsti mesa. Yuria imame išvarta, sumalti pridėti keptus ovogurus, pipirius kiaušinius. Galima prikimsti ir grybus kiaušinius, jei.

Smotmesiai su krenais.

(Užkeptas smotmesis su krenais)

Išvarta mesa supjaustyti ribe iki kelio 1 centimetro plotio. ir dėti į indą ištepta vieta, paskui užpilti krenus padarini: Į lazdėles kreno sutorkoti, išminkti viesto išleisti, pridėti saukštą miltu, ir krenus. Troškinti uždengus, iki krenai bus minkišti. Pridėti du darinius, actus, rūgščios gretines ir išmesti du trinius. Viršių smotmesio, papoisti bulvių krosė. ir kepti žvalandas, uždejus viestu. Duoti į stala su to pačiu indu.

Burokeliai prie mesos.

Virtus burokelius, sutorkoti ar supjaustyti ir deti i
inda cilemis. Antra eile torkotų krenų, trečia
kminų. Ant viršaus užpilti acto marinatą.
Duoti pastoveti 2-3 dienas.

Angelys koše.

1 stiklinės pieno, 3 trūmicių, 3 šaukštai cukraus, 3 Balti-
mai, 3 šaukštai miltų.

Darbas.

Trūmicius su cukrumi ištrinti; ideti miltus, ir užpliky-
ti verdanciu pienu su vanilija. Kaitint iki suturėties.
Baltimus išplakti, ir deti į karšta koše. Atvesinti
ir duoti su uogų sunkei, ar skistę žalio spanguolių sunkei.

Rugstelių sunba.

Užkausti sunba, prideti darsiorių preleonių, mesos,
gali būti rukita. Galima 3 darsiorius gribus, 1 ū-
tastas miltas, svesto 1 šaukštės. Sretimes. 3 kiausinių
ketai virti, 3 trūmicių užbaldyti, išplaketus su grūdine.
Rugstelius nuplanti, supjaustyti ir deti į perkočtą
sunba. Duodama su drūveseliais, papuočtais,
virkais kiausiniiais, galima duoti ir be drūverelių.

Vitos pukuciai.

2 vitos, 1 žalias kiausinis, 1 stikline gretinėlis, drūskė
malta, balta pipirius, balto piago \approx 500 g. Vista nuva-
lyti, perpjauti pusiau, ir nuimti mesa. Oda, rau-
dona mesa, pernakti per maišinėlę 2 kartus.
Visa balta mesa geriai išmesti; tada sudeti
abi mesos kartu ir sukti filant gretinėlę po-
truputį. Masi turi būti tarsi. Drūska deti;
tada, kada mesa išsukta, nes kitaip mesa rau-
donoja. Sena piago supjaustyti, labai plonom
rekuose, ilgiu maršaug 3 centim. Rankas pa-
vigiti šaltu vandeniu, paimiti ištrintos mesos gab-
luka, ir daryti maršaug aplaicos. Aprolioti
kiausinius į deti į supjaustytą piago. Ir kaip
galima daugiau apspanusti. Galima apspasti ko-
leliais. Aproliojus deti į iiltę, svresta, apkrepi-
ti abejų pusę. Ir ikišti 10 minucių į orkante.
Duodasi prie pukucij, marinoti rasioci ir
daržoves. Padario nereikia galima užpilti
svestu. Brucknių koše.