

Що їли галичани сто років тому: стара книга рецептів

Рецепти з кулінарної книжки, виданої українською мовою за Австро-Угорщини, оприлюднив франківський художник і журналіст Ігор Роп'яник, а у 2017 році книгу перевидали.

“Знайшов помежи маминих старих родинних документів ось таку кулінарну книжечку часів небіжки-Австрії, – пише в себе на сторінці у Фейсбук Ігор Роп'яник. – Судячи з того, серед яких паперів вона зберігалась, то це, видно, книжка, якою користувалась ще моя бабуся або й прабабця...”



На думку власника раритету, йдеться не про назви страв, лексику, скоріш

всього, незрозумілу нинішньому поколінню, а мешканцям східних регіонів – поготів. А про те, що кухня галичан була вишукана і багата.

“У тодішніх крамницях все можна було для цього придбати. Поки не прийшла дика більшовицька голода зі своєю водкой-сельодкой і картошкой, накликавши голод на наш нарід”, – відзначає він.



Отже, що полюбляли галичани років 100 тому?

Потравка з качки з пармезаном, пантарки печені, щука в майонесі, щупак з сарделевим сосом, перепелиця з рижом, паштет з раків, каляфіори, компот з фіг, салата швайцарська, легуміна цитринова, суфлет з морелів, маренґи зі сметаною, крем з мараскіно, блян-манже мігдаловий, зульц в рожі і бабочка цісарська до кави. Це – лише мала частина страв, рецепти яких є у відомій «Домашній кухні: Як варити і печи» Леонтини Лучаківської, яку цього року перевидало київське видавництво «Богуславкнига».



Ця збірка рецептів галицької кухні за часи Австро-Угорщини вперше була опублікована у Львові в 1910 році і швидко стала дуже популярною. Перевидання оформив львівський художник-графік Ігор

Біликівський. ZAXID.NET публікує уривок з книжки «Домашня кухня. Як варити і печи», яку презентували на Форумі видавців.



91. Гуляш угорський

Покраяти на малі кусники 2 kg. мяса, по половині волової «зразівки» і вепрового від шинки. Дати до ринки свіжої, покрайної солонини 15 dkg. засмажити на пів й душити з шістьма цибулями через (впродовж – Ред.) п'ять хвиль. Коли цибуля пічне рум'янитися, вкинути покрайне мясо, посолити, всипати на кінець ножа паприки і душити через годину під покришкою на вільнім огні, потрясаючи ринкою, щоб не пригоріло та підливати по ложці води. Обібрати з шість бараболь, покраяти і спарити гарячою водою, опісля дати їх до мяса і душити. Коли зм'якне виложити на полумисок і подати. Подається до пива.



92. Телятина з бешамелем

Спечи телятину як звичайно, виложити на стільницю, понадкраювати острим ножом, наложити бешамелем, поляти сосом, що в нім пеклася телятина і

вставити до рури на 5–10 хвиль, нехай зарум'яниться.

Бешамель робиться так: втерти 12 dkg. свіжого масла з ложкою муки, так щоби не було грудок, вливати по трохи пів літри солодкої сметанки, в якій треба розбити три жовтки і заварити, але вважати щоби не пригоріла, (бо припалює ся дуже скоро). Коли сметанка завариться, всипати 12 dkg. тертого пармезану й так приладженим бешамелем накладати телятину. Коли перед всипанєм пармезану бешамель був зарідкий, вбити 1–2 цілі яйця і заварити як шодо (chaudeau).

Lwów

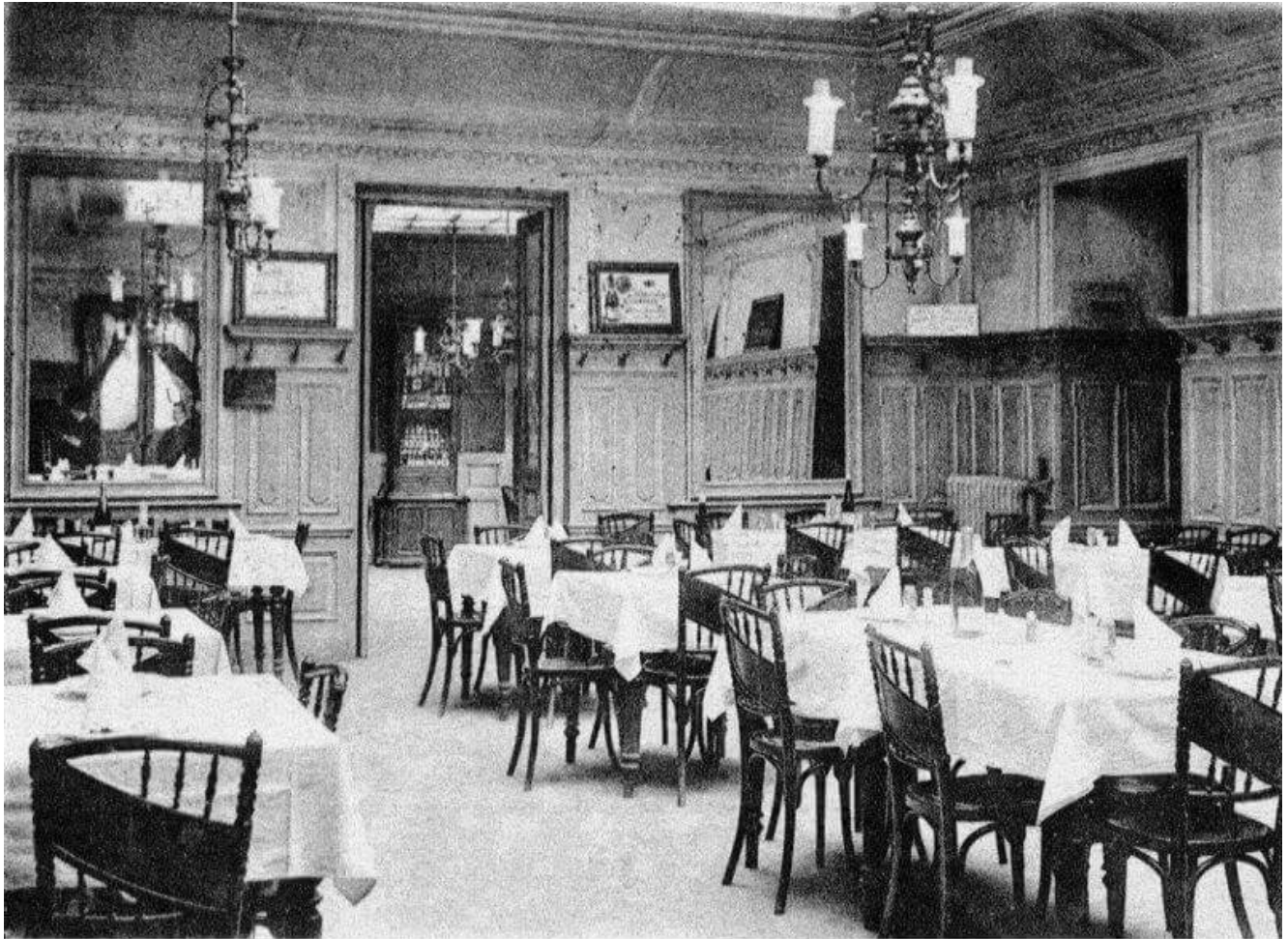


93. Телятина фрікандо (Fricandeau)

З чвертки телятини відтяти т. зв. «нирківку», а решту мяса розкроїти на половину, вибрати кінчастим ножом грубі кости й витовчи товчком (довбенькою). Посолити, витиснути одну цитрину, наложити свіжої солонини краюї в тоненькі паски, звинути в валок, обв'язати білою бавовною. Вложити до бритванки, поляти маслом, вставити до братрури і печи поливаючи маслом. Проколоти вилками – як не виходить кров, але сос, то вже готова. Покраяти, поляти присмаженим з булкою маслом і сосом з телятини.

94. Шницлі віденські

Покраяти телячих зразів, кілька потреба, витовкти тоненько, обривнати гарно, посолити і обмочити кождий кавалок в розбитім з мукою яйци. На три шницлі розбити одно яйце з ложкою муки і води на мірно густе тісто, так щоби коли умочиться в него мясо, трималося його. Тісто се розвести ножом по цілому шницлі, покласти на горяче масло і смажити на рум'яно на оба боки. Подавати горячі. Масла повинно бути досить, щоби тісто не відпадало, але не класти відразу багато шницлів і смажити на плиткій пательни.



Hotel Restaurant „Bristol“ Zehngut Swów-Semberg.

95. Франкфуртські котлети

Виполокати добрі, грубі телячі котлети в зимній воді, вижилувати, насолити та й полишити так через (впродовж – Ред.) пів години. Пробити котлети острим, кінчастим ножом на здовж і вкладати туди грубі, вуджені ковбаски (ще ліпше грубі франкфуртські). Коли ковбаска за коротка, то надкроїти з верха, бо цілого кусника не годен відразу перебити. Коли вже цілий кусень наложений ковбасками, покласти м'ясо до бритванки, поляти маслом і печи поки не змякне, підливаючи по трохи. Печи мірно, щоби мясо було сочисте, коли вже готове покряти на пластинки. Подається з тертим хроном.

96. Печеня теляча, фашерована

Печеню нирківку виполокати, насолити і полишити так через пів години. Зробити фарш ось такий: присмажити з цибулею ложку масла, чисте масло сцідити до миски, вбити до сего два жовки, дати трохи перцю, й соли, ложку молока або сметанки і стільки булки, щоби фарш був повільний, а в кінці дати піни з білків і все те вимішати. Опісля піднести ножом шкірку (яка все є при

нирківці) наложити фаршем, зашити білою ниткою, покласти в ринку, дати масла, але не підливати водою, бо телятина має і так багато водних частий, отже, була би неначе зварена. Підляти пару ложок води, аж тоді як печеня пічне сквирчати, вставити до братрури, нехай поволи печеться. Поливати маслом, а як вже змякне, посипати булкою, поляти, маслом, прирум'янити, відтак видати. Подається з зеленою салатою, або квасною з бараболь.



97. Котлети телячі з мозком

Посікти телятину на машинці, вбити один жовток, трохи сухої булки (зо дві кухонні ложки) посолити і виробити на пухку масу. Поробити котлети, умочити в розбитім яйці, посипати пересіяною булкою і смажити на недуже гарячій маслі, (бо інакше булка повідпадає). Коли готові, наложити масою, зварити телячий мозок з закришкою, перетерти крізь сито, вбити жовток, дати трохи тертої булки, соли й перцю після смаку (до смаку – Ред.), розвести ножом на котлети і вставити до братрури на п'ять хвиль. Довше в рурі не держати бо тоді котлети пересохнуть. Замість мозку, можна накладати свіжих, денстрованих грибиків.

98. Котлети з хроном

Покраяти телятину на зрази, витовчи, посолити і посипати мукою. Розтопити на пательні ложку масла, покласти котлети і смажити з обох боків, поки не зарум'яняться. На се дати фарш: три ложки тертого хрону, ложку сирого масла, один жовток, можна дати також ложку цукру, вимішати се все разом і накладати на кожний котлет. Уложити на полумиску, вставити на кілька хвиль до братрури, а як огріються – видати на стіл. На кожний котлет надусити соку з цитрини.



99. Брустик телячий

Виполокати в зимній воді добрий, білий брустик (передна частина телятини) й наставити варити. Посолити, закришити і нехай вариться, поки не змякне. Окремо сполокати риж доброї сорти, наляти гарячою водою, коли раз закипить відляти, переполокати зимною водою і заляти росолом, в якому варився брустик, дати трохи масла і вставити до рури. Коли вже готовий, виложити брустик на полумисок, який треба держати в росолі під покришкою, щоби не почорнів. Покраяти на малі кусні, поперекладати рижом, посипати пармезаном поляти маслом та й вставити на хвилю до братрури. Коли огріє ся видати.



100. Печеня теляча

Виполокати товсту телятину з ниркою, насолити й нехай так постоїть пів години. (Потім вложити до ринки, а на дно поставити дві букові дошки, щоби телятина не пригоріла. Коли телятина вже упечена виняти дошки). Дати добру ложку масла не підливаючи водою й душити під покришкою, коли м'ясо присмажиться, підляти пару ложок води і вставити до братури, щоби зарумянилося. Поливати часто сосом, котрий витворює ся з мяса, щоби печеня не була суха. Спробувати вилками, як вже не виходить кров, посипати тертою булкою, поляти розтопленим маслом, коли булка прирум'яниться, пократити мясо на кусники, уложити на довгий полумисок, поляти сосом (що позістав в ринці) і подати до столу. Подається з салатою, квашеною, сирою капустою, посипаною цибулею і перцем.

101. Паприкар телячий

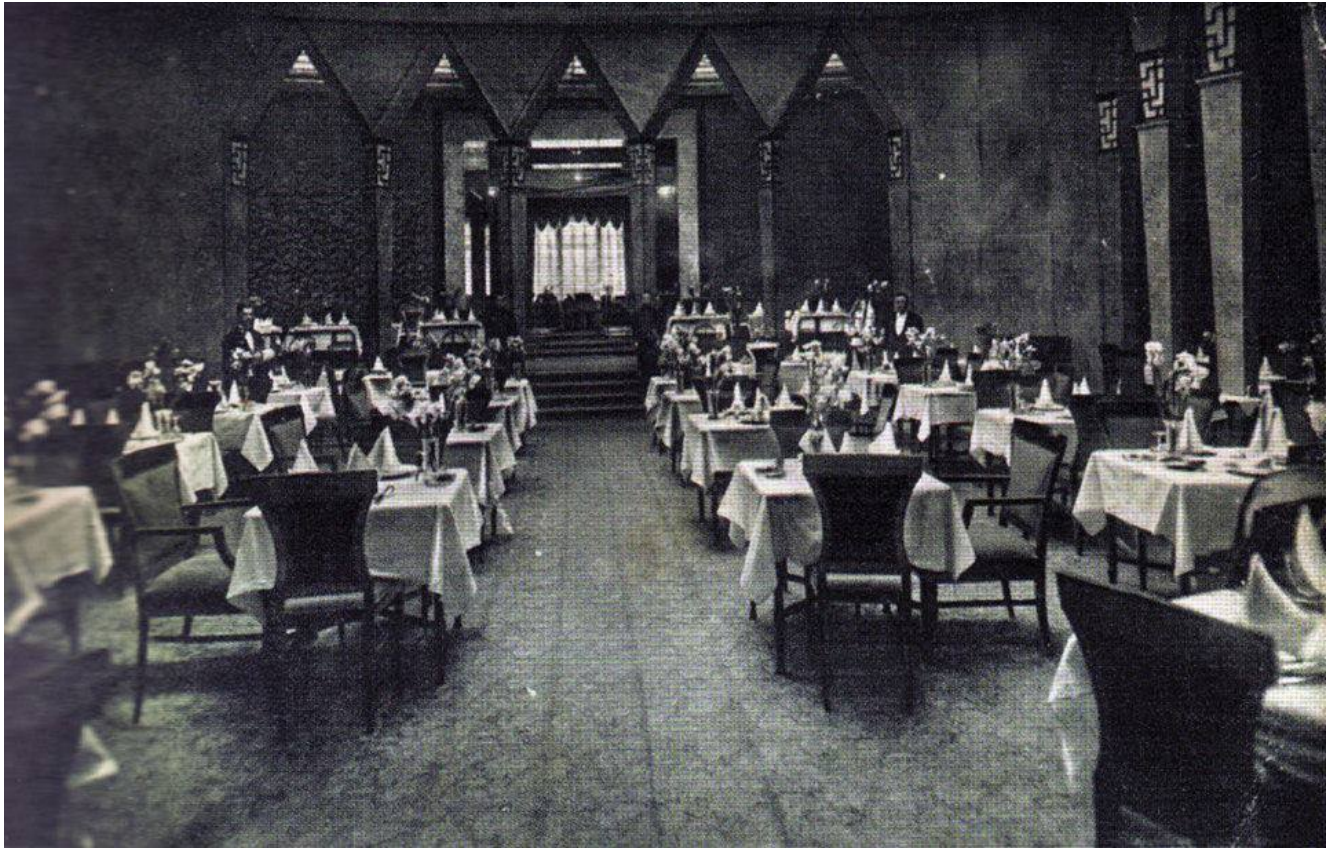
Взяти м'ясистої телятини, викроїти кости острим ножом, мясо виполокати, вставити до ринки й посолити. Пократити одну цибулю, дати добру ложку

масла по половині зі смальцем і душити під покришкою. Коли висмажиться, підливати по ложці води, щоби не пригоріло. Коли мясо змякне, посипати мукою, підсмажити, заляти сметаною, всипати на кінець ножа паприки й заварити. Тепер покряти і уложити на полумиску, обложивши з одної сторони бараболями – піре, з другої рижем, звареним на сипко з маслом. Поляти сосом і видати до столу.

107. Печеня бараняча



Баранина найліпша від серпня до падолиста, пізнійше заносить лосем. Обкроїти чвертку баранини з лою, сполокати, вложити до великої ринки, і відварювати через (впродовж – Ред.) 20 хвиль (а як велика, то пів години). Опісля відляти воду, обібрати кілька зубців чіснику, поробити в м'ясі кінчастим ножом дірки і нашпіковувати чісником цілу печеню. Посолити, дати ложку масла або смальцю, підляти водою і душити поки не змякне. Потім посипати легко мукою, поляти сосом, що наварився з мяса і поставити до рури, нехай прирум'яниться. Підляти водою і допекти, але вважати, щоби не перепеклося, бо буде сухе і не смачне. Покряти на кусники, поляти сосом і видати з присмаженими бараболями. Бараболі варяться не обирані, а як простигнуть, крається в пластинки (тарельці) й присмажується на маслі.



108. Котлети з баранини, січені

Лопатку баранячу обкроїти з костий, сполокати, лій відкинути, а мясо посічи на машинці. На 1 kg. мяса вбити одно яйце, одну булку намочену в воді і добре відтиснену посолити й дати перцю на кінець ножа. Виробити мясо рукою на пухку масу, поділити на кілька треба. Котлети робити тоненькі, бо при смаженю стягаються, а грубі не смачні. Смажити на маслі, а коли з обох боків зарум'яняться, посипати мукою і засмажити, підливаючи водою, щоби зробився сос. Можна дати зубець чіснику. До сего подається піре.



109. Капуста (киль) з бараниною

Сполокати баранину і наляти горячою водою. Коли завариться, відляти, наляти свіжої води і варити з закришкою, поки не змякне на пів – тоді виняти і покряти на зрази. Киль сполокати, розділити на листки, спарити окропом і накладати в ринку вимашчену маслом, на переміну верству капусти, а на неї мясо. Потім заляти росолом з баранини і варити поки не змякне. Зробити запражку з муки і масла, заляти сосом, додати зубець чіснику і видати.



110. Баранина з помідорами

Сполокати барянючу лопатку, відварити і віділяти, щоби стратила

неприємний запах. Вложити баранину до ринки виложеної платками солонини, заляти водою з оцтом, посолити і душити під покришкою, поки не змякне. Зварити кілька помідорів, перетерти крізь ситко, заляти баранину і заварити з кількома ложками сметани, розбитої з ложкою муки. Подається з рижом звареним сипко на маслі. До сметани додати ложку муки, розбити з помідорами й тоді заляти баранину.



178. Тісто крухе до паштетів

Пересіяти на стільницю $\frac{1}{2}$ kg. муки, поділити на кавалочки 25 dkg. свіжого масла і перетерти з мукою, вбити чотири жовтки, дати на кінець ножа соли і пів кватирки зимного молока, замісити, прикрити серветою і поставити в зимнім місці на пів години. Потім вивалкувати і прикрити полумиском (на котрім має ся подавати паштет) дном догори і обкроїти тісто острим ножом після полумиска, тоді піднести полумисок і на того саме тісто покласти менший таріль і знов так само викроїти, але округлий кружок. Середину т. є паланичку відкинути, а кружок покласти обережно на бляху, решту тіста розвалкувати і робити на формі т. зв. «тимбалі»*, або на новій мисці, обернувши її дном догори. Покласти тісто на миску і обкроїти докладно до берегів миски. Можна поробити різні взірці (як кульки, валочки і т. і.) і з мискою вставити до горячої печі або рури, помастивши розбитим яйцем і пекти, а також і попередний кружок на блясі, а коли готові, нехай ще перестигнуть. Тісто після того припису робиться тільки в зимі, бо в літі стає дуже крихке і не дається вивалкувати.

**Тимбал (від ісп. timbal – барабан) – у французькій кухні загальна назва основи з тіста, що служить своєрідною посудиною для вміщення рідких і напіврідких кухарських та кондитерських виробів. Така основа втягує в себе зайву частину жиру, соусу або крему і робить страву зручною для споживання та естетично привабливою.*

Lwów.



179. Фарш до горячих паштетів

Задусити чотири молоді голуби (т. є стиснути сильно під крильцями і потримати так кілька хвиль), обскувати і неполокані справити (тоді можна довше удержати забиту птицю), а полукати аж тоді, коли ся її пече чи варить. На другий день голуби покряти на половину і вложити до ринки, давши на спід покрайної в пластинки свіжої солонини, додати ще ложку масла, трохи виполоканих і намочених горячою водою грибиків, кілька ложок росолу або горячої води і душити під покришкою аж змякнуть. Гриби виняти, покряти тоненько, зробити запражку з ложки масла і муки, заляти міцним росолом або розпущеним буліоном, дати пару капарів, гриби і заварити, так щоби сос не був дуже рідкий. Голуби покласти на полумисок (такий, щоби в рурі не пук), на то покласти упечений з тіста кружок, а на голуби вляти трохи сосу і прикрити шапкою з тіста, упеченого наперед в мисці та й вставити до рури на чверть години, щоби ся огріло, але вважати, щоби тісто не спалилося. Полумисок поставити на підставці від желізка або на цеглі, щоби зі споду не пригоріло. Решта сосу подає ся в сосієрці до столу.



180. Паштет горячий з качок

Зарізати і справити товсті качки і полишити через ніч. На другий день сполокати, посолити, дати на бляхи і пекти в рурі, поки не змякнуть. Тоді виложити на стільницю, покряяти, кости відкинути, а мясо покласти на полумисок. Зробити такий сос: упекти телячу утрібку (але не перепекти, бо буде крупниста), коли остигне, втерти на терці, а потім перетерти крізь сито, щоби не було грудок. Зробити румяну запражку, вляти росолу або буліону, дати перетерту утрібку, пару капарів, пів кватирки білого вина, на кінець ножа цукру і соли, цитринового соку до смаку і заварити. Трохи вляти на качки, а з рештою поступати як при голубах. Замість крухого тіста можна

ужити французького.

*Капари (*Capparis spinosa*, L.) – південний сланкий чагарник. Мариновані бруньки квіток цього чагарника вживаються як присмака.



181. Паштет з шинки

Обібрати з жил і костий 1 kg. вепрового мяса, $\frac{1}{4}$ kg. солонини, 1 kg. телятини і телячу утрібку покряяти на кавалочки. Вложити се все до ринки і душити з пів ложкою масла через (впродовж – Ред.) 15 хвиль, а коли кров вже не

показує ся, відставити, посікти зимне, дати $\frac{1}{2}$ kg. товстої шинки, коріня, шкірку з пів цитрини, ложку посічених капарів, пів кватирки білого вина, обкροїти булку зі шкірки, намочити в росолі і витиснути, дати чотири жовтки і вимішати. Коли мясо худе, додати кватирку росолу, а як ні, то пів кватирки. Паштетову форму виложити пластинками свіжої солонини, на се дати фаршу і заліпити форму тістом. Замісити яке небудь тісто на воді, розвалкувати, краї тіста помастити білком, щоби добре трималося форми і вставити на пів години в горячу руру. Потім виняти, обкροїти ножом покриву з тіста, піднести щоби пара вийшла, вставити знов до рури і пекти в середній горячи $2 \frac{1}{2}$ год., а коли би зверху пригорювало, накрити папером. Коли готовий, здоймити з верха тісто і подавати горячий або з сосом (як при голубах) окремо в сосієрці або на зимно.

Джерело: lviv1256.com