

УДК 641.5:392.81](=161.2)(477.83/.86)“19”

УКРАЇНЬСЬКА КУЛІНАРНА КНИГА ГАЛИЧИНИ
МІЖВОЄННОГО ДВАДЦЯТИЛІТТЯ:
ВИДАННЯ І ПОСТАТІ

Маріанна Мовна

*канд. іст. наук, науковий співробітник відділу наукової бібліографії
ЛННБ України ім. В. Стефаніка*

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2473-6998>

DOI: [https://doi.org/10.37222/2524-0315-2022-14\(30\)-1](https://doi.org/10.37222/2524-0315-2022-14(30)-1)

Проаналізовано кулінарну книгу Галичини міжвоєнного двадцятиліття з її досвідом харчових практик і тогочасної гастрономічної культури. Поява західноукраїнських кулінарних видань засвідчила тенденцію до зміцнення та популяризації українського кулінарного дискурсу з його національними традиціями у поєднанні з крацями зразками європейської кухні. Значну увагу приділено дослідженню статей авторок книг (О. Кисілевської, О. Заклинської, О. Франко, О. Ліщинської та ін.).

Ключові слова: *кулінарна книга, Галичина, міжвоєнне двадцятиліття, гастрономічна культура, українська.*

Постановка проблеми. У контексті дослідження комплексної наукової теми «Західноукраїнська та українська еміграційна книга міжвоєнної доби: бібліографування, книгознавчі студії» ми уже опрацювали її історико-краєзнавчий і видавничий дискурси [44; 45; 47]. У руслі цих напрацювань значний не лише науковий, а й суспільний інтерес викликає кулінарна книга міжвоєнного двадцятиліття, що донині залишалася на маргінесі книгознавчих студій.

Метою статті є дослідити кулінарну книгу Галичини міжвоєнного двадцятиліття та її досвід харчових практик і тогочасної гастрономічної культури.

Об'єктом дослідження є кулінарна книга Галичини міжвоєнного двадцятиліття, зокрема основні видання та постаті, що творили її фактологічне наповнення.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Кулінарна книга Галичини міжвоєнного двадцятиріччя продовжила кращі традиції українського куховарського книговидання другої половини ХІХ – початку ХХ ст. (книги Емілії Левицької [31], Леонтини Лучаківської [41]). Кулінарна книга зазначеного діахронного зрізу досі не була предметом спеціального книгознавчого дослідження, а як джерело до вивчення національної гастрономічної культури українців лише сьогодні науковці починають поступово вводити до наукового обігу завдяки розвідкам О. Казакевич [25], Т. Бакіної [3], О. Брайченко [5]. Історія створення книги О. Заклинської «Нова кухня вітамінова» у жанрі книгознавчої силуетки була досліджена в нашій окремії розвідці [46].

Методи дослідження. Задля розв'язання конкретно дослідницьких завдань було застосовано компаративний, типологічний, метод історичної реконструкції, використовувалася методика біографістики.

Виклад основного матеріалу дослідження. Першою ластівкою українського кулінарного книговидання міжвоєнного періоду стала книга Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінова» [21], видана у 1928 р. накладом видавництва «Русалка» у Львові. Ще до виходу книги її майбутня авторка, активна членкиня «Союзу Українок», незрідка виступала з публікаціями на куховарську тематику у жіночому часописі «Нова Хата» [19; 20].

Осипа Семенівна Заклинська (з дому Середа) народилася 10 березня 1894 р. у Станиславові. У 1913 р. закінчила жіночий ліцей та вчительську семінарію і розпочала педагогічну діяльність, якій присвятила усе свідоме життя. Вчителювала у гуцульських селах Жаб'є-Ільці¹, Кривополі, закарпатських Зарічеві, Перечині, Тур'їх Реметах, Великому Бичкові, лемківських Явірнику Руському та П'ятковій, а також у Золочеві, Львові, Монастириськах. Друкувалася

¹ Тепер — смт Верховина Івано-Франківської області.

у часописах «Шлях виховання і навчання», «Учитель», «Українська Школа», «Нова Хата», «Жіноча Доля», «Неділя», «Новий Час», «Львівські Вісті», «Золочівське слово» та ін. Заочно навчалася на філологічних відділеннях Ужгородського педагогічного інституту (1922–1924) та Львівського державного університету ім. І. Франка (1945–1946). Деякий час (травень 1946 р. – грудень 1947 р.) працювала бібліотекарем (відділу комплектування, а згодом відділу обслуговування читачів) у Львівській бібліотеці АН УРСР [54], яку тоді очолював академік Василь Щурат і куди передала на зберігання родинний архів Заклинських. Померла у Львові 17 липня 1972 р., похована на Янівському цвинтарі.

Вихід у світ видання О. Заклинської анонсували у львівських часописах «Діло» [49], «Дяківські Відомости» [58] та «Нова Хата» [50]. У них повідомляли дату виходу книги (15 квітня 1928 р.), наголошували, що вона споряджена словничком куховарських термінів і розписаним порядком подачі страв. Її вартість становила 7 золотих у брошурі та 8 золотих у полотняній оправі.

На час виходу книги родина Заклинських (*Іл. 1*) проживала у Золочеві за адресою вул. Сенкевича, 40 і листовно спілкувалася з видавцем Григорієм Гануляком стосовно робочих моментів підготовки рукопису до друку. Це листування, зокрема чотири листи Григорія Гануляка (1883–1945) до подружжя Заклинських упродовж лютого–березня 1928 р., зберігається в особовому фонді родини Заклинських [71] і проливає світло на процес творення тогочасної кулінарної книги нового зразка. Видавець дуже відповідально поставився до редакторської коректи тексту і технічного аспекту друку, особливо з огляду на те, що володів інформацією про майбутній вихід у світ серії кулінарних книг за упорядкуванням О. Кисілевської.



Лл. 1. Осипа Заклинська (1894–1972) з чоловіком Богданом та дітьми: Святославом, Оленою й Орисею. Фото 1920-х років

Книга «Нова кухня вітамінова» структурно складається зі вступу та трьох частин. До вступу входять п'ять засадничих підрозділів: «Віджива»; «Ведення дому. Лад, точність, ощадність»; «Ведення і урядження кухні»; «Накриття столу і прибирання полумисків»; «Товариські відносини і запрошування гостей». Основний виклад фактичного матеріалу зосереджено у трьох розділах: «Безм'ясна кухня»; «Страви з м'яса»; «Лічничка, дієтична і діточа кухня». Авторка, працюючи і проживаючи у різних селах Галичини та Закарпаття, спостерігаючи щоденне життя та побут селян, зокрема їхні харчові звички та уподобання, дійшла думки про необхідність удосконалення традиційної кухні, запровадження до неї нових страв, композицій та інгредієнтів, багатих на вітаміни. Це у важких післявоєнних умовах мало сприяти покращенню фізичного здоров'я нації шляхом достатнього відживлювання організму людини калорійними та вітамінними наїдками.

У своїй книзі О. Заклинська представила понад тисячу куховарських приписів, використавши європейську (зокрема чеську та німецьку) кулінарну літературу, а також нові теорії гігієни про вагу вітамінів. Найбільше уваги присвятила безм'ясній кухні, яку структурувала у 19 підпунктів і під якою розуміла приготування

борщів та юшок, овочевих соків, каш, городини, страв з яєць, грибів, салатів, сирих злаків, підлив, вегетаріанських паштетів, будинів, солодоців, компотів. Поставивши за мету подати лікувальне та дієтичне харчування для представників виснаженого воєнними лихоліттями покоління, авторка навела кулінарні приписи для хворих на туберкульоз, малокрів'я, цукровий діабет, хвороби шлунково-кишкового тракту, нервові хвороби, а також для дітей. Вважаючи попередні кулінарні книги застарілими як для нового динамічного часу, О. Заклинська підбрала до свого видання рецепти нової кухні, що відповідали гігієнічним нормам та загальним викликам часу.

Куховарська книга нового зразка викликала жвавий інтерес української громадськості, що реалізувався у появі низки схвальних рецензій та відгуків, зокрема авторства видавця Г. Гануляка [11], діячки «Союзу Українок» Софії Олесницької у рубриці «Нові книжки й журнали» щоденника «Діло» [52] та невстановленої особи за підписом Стефанія Б. у рубриці «Наш видавничий рух» газети «Новий Час» [1]. Кулінарний доробок О. Заклинської з погляду його новизни та практичності високо оцінено у статті «Нашим господарям під розвагу»: «Книжка ся — се неоцінений скарб для наших господинь, бо не лише вчить, як варити, але подає поверх тисячу приписів на різні нові страви, а прикметою тих випробуваних приписів є те, що страви ті є прості, смачні а дешеві» [48].

Примірник книги О. Заклинської, що зберігається у фондах ЛННБ України ім. В. Стефаника, подарував журналіст і редактор, український культурний діяч у Франції Володимир Гаврилюк (1921–2017). Простежено долю ще одного примірника книги в Румунії [42].

1928 р. засновано серію «Бібліотека для Господинь “Добра Хазяйка”» при часописі «Жіноча Доля», що його видавала Олена Кисілевська (1869–1956) в Коломиї, жінка вельми прогресивних суспільних поглядів, успішна журналістка, письменниця, голова секції господинь товариства «Сільський Господар».

Олена Кисілевська народилася 24 березня 1869 р. у селі Фільварки (тепер — у складі міста Монастирська Тернопільської області) в сім'ї священника Лева Сіменовича. Закінчила гімназію у Станиславові, де вступила до Товариства руських жінок Н. Кобринської,

долучившись до жіночого руху в Галичині. У 1887 р. одружилась із Ю. Кисілевським і переїхала в Коломию. Ініціювала видання додатка до газети «Діло» — «Жіноче Діло», на сторінках якого друкувала статті з проблем жіночого руху, виховання дітей. Активно працювала у львівській жіночій громаді, була референтом Головного відділу «Союзу Українок». Літературну діяльність розпочала у 1903 р. низкою оповідань у «Літературно-Науковому Віснику», друкувалась у часописах «Діло», «Український Голос», «Молода Україна», «Ілюстрована Україна», «Нова Хата», «Світ», «Жіноча Доля», календарях «Просвіти». У 1925 р. заснувала у Коломиї часопис «Жіноча Доля», який згодом переріс у потужний видавничий осередок міжвоєнної Галичини. При ньому виходили додатки «Світ Молоді» та «Жіноча Воля», а також окремі книжкові видання, календарі, альманахи. У 1928 та 1930 роках О. Кисілевську обирали сенаторкою до польського сейму від УНДО. Від 1935 р. — голова секції господинь при товаристві «Сільський Господар». У 1944 р. емігрувала до Німеччини, а 1948 р. — до Канади. Була першою головою Світової федерації українських жіночих організацій. Померла в Оттаві 29 березня 1956 р.

Як сенаторку та відому діячку українського жіночого руху, О. Кисілевську не залишала байдужою національна сторона життя українців, зокрема втілена у гаслі «Через оздоровлення родини до оздоровлення нації», що базувалося на засадах національного самоусвідомлення, відродження українського життя, гуртування нової української індивідуальності за активної участі жіноцтва, її духовної місії в родині, господарського навчання і громадського виховання жінок.

Керуючись згаданими теоретичними засадами, часопис «Жіноча Доля» почав впроваджувати їх у життя в кулінарній площині, видавши впродовж 1928–1929 років три невеликі книги: «Уживаймо якнайбільше ярин!» [64], «Уживаймо якнайбільше овочів та садовини!» [63] та видання Антона Гнатовського «Домашня перерібка овочів» [12]². У них знайшла подальше практичне втілення, вперше на наших теренах висвітлена у куховарській книзі О. Заклинської, поширена в усьому світі нова теорія гігієни про вагу вітамінів, що рекомендувала «управляти в городах більше ярини-городовини,

² Овочі — тут: фрукти.

піклуватися більше яриннимигородами, варити і споживати якнайбільше ярини» з метою «споживати якнайбільше потрібних до життя, досі ще не вповні розсліджених таємних споживних частин, які вчені назвали “вітамінами”» [64, с. 3]. Усі три книжечки, об’єднані однією ідеєю, рекомендували домашнім господарям вводити у сімейний раціон овочі та фрукти у всі пори року: влітку варити супи, компоти, кисілі, лакоминки з них, пекти плячки з фруктами; на зиму заготовляти якнайбільше овочів та фруктів — насушити, зробити повидла чи компоти, мармуляди чи конфітури, наквасити яблука та груші [69]. Художнє оформлення обкладинок серії здійснив Володимир Ласовський (Іл. 2, 3).



Іл. 2. «Уживаймо якнайбільше ярин!»
1928 р.



Іл. 3. «Уживаймо якнайбільше овочів та саловини!»
1929 р.

У 1929 р. накладом видавництва «Рекорд» у Коломиї вийшла друком книжка Ольги Франко «І-ша Українська Загально-Практична Кухня» [67]³.

³ Висловлюю щире вдячність онуку О. Франко Петрові Галущаку за користування примірником книги.

Щоби практичне знання зробити доступним широким кругам українського громадянства та дати змогу користуватись поважнішою книжкою в рідній мові, В-во „РЕКОРД“ в Коломії зачало друк другої з ряду (по розв'язанню спілки з „Трембітою“) поважнішої книжки, під заголовком:

І-ша Українська Загально-Практична Кухня

опрацьована через П. Франкову.

Коло 30 арк. великої вісімки, чисельними ілюстраціями та кольоровими малюнками. Тверда оправа в полотно: Золотими відтинками. — Ціна в передплаті зол. 25.—. По скінченню друку ціна буде значно вища. — Замовлення в передплаті приймається до 1-го березня 1929 р., цебто до укінчення друку. Нехай кожний, що хоче заощадити кілька золотих, спішить замовити в передплаті та пішле задаток або уділить замовлення нашому представникові.

В-во „Рекорд“ в Коломії.

Р. С. Нашими представниками є: п. п. Осип Петрук, Никола Фесюк, Дмитро Гурянський, Франц Козьолковський, Володимир Жупник-Пашник, Дмитро Українець, Вол. Козьолковський, П. Кравчук.

Лл. 4. Реклама книги «І-ша Українська Загально-Практична Кухня»

О. Франко (1929)

в газеті «Громадський Голос». Львів, 1929 р.

Видавці анонсували її вихід у часописі «Громадський Голос» [51] (Лл. 4) з оголошенням про передплату (до 1 березня 1929 р.) і водночас повідомляли про численні ілюстрації та кольорові таблиці; вартість примірника у полотняній оправі становила 25 золотих.

Ольга-Марія Франко (з дому Білевич) народилася 23 липня 1896 р. у с. Вирів⁴ у священницькій родині. Навчалась у Буській приватній гімназії ім. М. Шашкевича, до відкриття якої доклав чимало зусиль її батько — Теодор Білевич, активний діяч місцевої «Просвіти». Закінчивши гімназію, працювала вчителькою української мови у жіночій школі Буська. 1919 р. одружилася з Петром Франком, сином видатного письменника. Воєнні обставини привели подружжя Франків до Відня, де вони прожили до 1922 р. Саме тут Ольга записалася на дворічні кулінарні курси при Вищій школі сільського господарства й підготувала в 1921 р. свою першу куховарську книгу «Кухня в таборі». Повернувшись до Галичини, Франки осіли в Коломії, де Петро влаштувався викладачу у державній гімназії, а Ольга зосередилася на вихованні дітей

⁴ Тепер — село Вирів Львівського району Львівської області.

та опрацюванні кулінарних рецептів для майбутніх книг. Ольга Франко прожила довге життя і до глибокої старості куховарила для рідних та близьких. Померла 27 березня 1987 р. у Львові і похована на Личаківському цвинтарі.

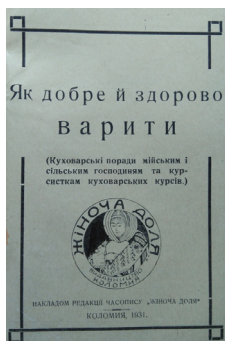
Вершинним досягненням довоєнної української кулінарної думки стала книга О. Франко «І-ша Українська Загально-Практична Кухня», справжня енциклопедія куховарського мистецтва, що охоплює близько 1500 рецептів різноманітних страв і напоїв. Авторка задекларувала книгу як «порадник для усіх, що хочуть довго жити». Викладу фактичного матеріалу передує вступ Петра Франка «Коротенька історія куховарської штуки», в якому здійснено не лише екскурс в історію предмета, а й теоретично обґрунтовано залежність якості життя від способу харчування, основного гігієнічного постулату, що був у мейнстрімі тодішніх теорій здорового вітамінного харчування.

Книга складається з 29 розділів, що, пропонуючи чимало традиційних та авторських рецептур, особливих секретів приготування страв, порад щодо їхнього подання на стіл, формують базову модель щоденного та святкового харчового раціону: «Закуски»; «Зупи», «Юшки»; «Додатки до юшок»; «Воловина»; «Телятина»; «Баранина»; «Свинина»; «Підливи»; «Жовтеці (майонези)»; «Паштети»; «Студенці»; «Дріб»; «Птичина і дичина»; «Риби»; «Ярина»; «Зеленина (салати)»; «Парені (пудинги)»; «Яйця»; «Гриби»; «Мучнівки і каші»; «Солодкі тіста»; «Торти»; «Овочі, морожене, кисілі»; «Печиво»; «Наливки, настійки»; «Сир»; «Варення (конфітури)»; «Соки».

На сторінках книги О. Франко органічно поєднуються українські та європейські кулінарні традиції. Так, харківська юшка з раків, київський борщ чи закарпатська гарбузівка сусідують із мадярською зупою, французькими зразами, бешамелем, жабками і слимаками, англійською печенею, литовськими ковтунами, віденськими краянцями, турецьким шашликом, ірландським гуляшем, мальтійським рисом, берлінськими тістечками і торунськими медівниками.

Знайдено відгук про кулінарну книгу Ольги Франко «І-ша Українська Загально-Практична Кухня». Це допис письменника Івана Зубенка в рубриці «Нові книжки» у часописі «Жіноча Доля» [23],

в якому стисло охарактеризовано нове видання: «Понад 500 сторін друку, гарна полотняна з золотим тисненням оправа, багато ілюстрацій, в тім кілька кольорових таблиць. Чіткий друк на гарному сатинованому папері. Найрізноманітніші переписи на перекуси, сніданки, обіди, вечері, прийаття. Узгляднено⁵ кухні — українська, англійська, французька, польська, німецька, малярська».



Іл. 5. «Як добре й здорово варити». 1931 р. Титульний аркуш

Ще одним успішним видавничим проектом «Жіночої Доля» був куховарський підручник «Як добре й здорово варити» [73; 74; 75; 76], що вперше побачив світ у 1931 р. (Іл. 5) й ще тричі перевидався (1934, 1936, 1938), який уклала на основі переписів українських господинь із різних куточків України та з-поза її меж Олена Кисілевська. Принагідно зазначимо, що частину накладу четвертого видання 1938 р. сконфіскувала польська влада, оскільки видавничий знак, який спеціально розробила О. Кульчицька, нагадував тризуб, а адреса видавництва була подана англійською мовою [28].

Видавничий кооператив О. Кисілевської докладав чималих зусиль до промоції цієї кулінарної книги на теренах не лише всієї Галичини, а й для передплатниць у США та Канаді, друкуючи у часописах «Жіноча Доля» та «Жіноча Воля» фрагменти рецептів із зазначенням їхніх авторок [17; 72].

Зміст підручника складала вступні зауваги про важливість кухні для підтримання здоров'я, витрати продуктів на одну особу на один прийом їжі, правила гостини, міри та ваги, а також 430 рецептів різних страв (у найповнішому виданні 1938 р.) [76] — юшок,

⁵ Узгляднено — представлено.

борщів, розсолів, городини, грибів, салатів, молока, яєць, м'яса, риби, печива (тортів, булок, тістечок, пиріжків, медівників), канапок, каш, компотів, кави, чаю, холодних напоїв, морозива та ін. Особливістю книги є те, що упорядниця добирала переписи з багатьох місцевостей України, а також від українок — мешканок Чехії, США, Канади, які вона прагнула у символічній кулінарній формі об'єднати, представивши українську кухню як єдине національне ціле. Її формували як питомо українські страви, як-от: басарабський пшеничний хліб, коржики з Чернівців, волинська лакомика з налисників, сирна паска з Київщини, шклиця угнівська⁶, медівник з Острівця⁷, сільські покутські паски, ковбаса з Великої України, так і іноетнічні кулінарні вкраплення: віденський ванільний крем до тіста, американський пляцок (пай), вірменська сирна паска, підлива татарська.

Рецепти подавали в трьох варіантах — анонімні (не підписані), підписані криптонімами з поданням їхнього походження (А. К. з Америки, Г. К. з Коломиї, К. Тр.) та авторські. Авторками рецептів були як відомі діячки свого часу: Ольга Кобилянська (Чернівці), Ольга Дучимінська, п. Юлія Марковичева з Цуцилова (мати Дарії Цвек), Ганна Ганьківська з Коломиї (донька О. Кисілевської), Адольфіна Макогонова з Станиславова (мати Ірини Вільде), Ганка Романчич з Канади (громадська діячка), так і пересічні жінки: С. Лохоцька з Більшівецької Слобідки⁸, Тося Кобилянська з Буковини, Лідія Брянська з Волині, С. Дорожинська з Угнова, О. Радловська з Товмачика⁹, Е. Чайковська з Сянока, М. Бойчукова з Чехії та ін.

Книга «Як добре й здорово варити» за редакцією О. Кисілевської невдовзі після виходу отримала добру пресу. Високо оцінила її зміст та практичну придатність відома журналістка та редакторка часопису «Нова Хата» Лідія Бурачинська, що замаскувалася під криптонімом Л. Б.: «Її метода ясна, приписи прості. Всі початківці в кулінарній штуці знайдуть тут потрібні вказівки. (...) Стрічаємо там

⁶ Місто Угнів Червоноградського району Львівської області.

⁷ Тепер — село Острівець Городенківського району Івано-Франківської області.

⁸ Тепер — село Слобідка Більшівцівська Галицького району Івано-Франківської області.

⁹ Тепер — село Товмачик Коломийського району Івано-Франківської області.

приписи з усіх усюдів, що їх зуміла призбирати невтомна мандрівниця п. Кисілевська. (...) Взагалі книжка, як не можна краще, пристосована до наших обставин. Подає страви смашні й здорові, а не дорогі. Тому можна її сміливо поручити учасникам куховарських курсів, що знайдуть там страви відповідні до свого вміння й обставин» [6].

1935 р. накладом авторки у друкарні НТШ вийшла з друку кулінарна книга С. К. Винницької «Практична кухня» [9]. Як зазначав «Державний реєстр друків Польщі», її наклад становив 2 000 примірників [77]. Книжка складалася зі вступу та 18 розділів: «Пожива для дітей»; «Пожива для недужих»; «Зупи м'ясні»; «Додатки до зуп»; «Підливи (соси)»; «Воловина»; «Телятина»; «Свинина»; «Баранина»; «Дріб»; «Дичина»; «Риби, раки»; «Ярина»; «Салати»; «Печиво, тіста й торти»; «Маси й поливи до тортів»; «Конфітури й соки»; «Ріжне». Поряд із рецептами традиційних доступних страв наведено переписи вишуканої кухні — страви з дичини (куропатов, серни, диких качок, зайців, пав).

У 1937 р. у львівському видавництві «Русалка» за редакцією Г. Гануляка з'явився друк куховарський двотомник Михайлини Горбачевої «Практична Господиня» [13; 14]. За повідомленням «Державного реєстру друків Польщі» [78], перший том «Безмясна кухня» вийшов у травні й містив 500 рецептів вегетаріанських страв (борщів, зуп, каш, ярини, соусів, яєць, паштетів та начинок до них, мучних страв — вареників, книдлів, омлетів, солодких тортів і пляцків). Уперше безм'ясні страви з'явилися на сторінках куховарських книг у 1920-х роках (у книзі О. Заклинської) і відтоді стали ознакою модерного часу. Другий том «Домашнє печиво» подавав 500 переписів домашньої випічки (звичайної та солодкої), овочевих, рибних та грибних страв, салатів і напоїв, а також страви народної гуцульської (оселедець в запражці, гриби з буряками, борщ) та лемківської (книш, борщ житній, стиранка, фасоля зі сливками, хамула) кухні. Додатками до основного змісту книги були розділи «Товарознавство» та авторства О. Заклинської «Як улаштувати прийняття гостей». Кулінарна книга М. Горбачевої базувалася на її куховарському досвіді й мінімальному використанні попередніх напрацювань: «Моїх приписів я не відписувала з ріжних старих куховарських книжок, але склала їх з власного досвіду і практики. А коли довелось мені користати з готових приписів

старих чужомовних книжок, то я кожний припис щойно тоді брала у мою книжку, коли випробувала його у власній кухні і відповідно змінила, приноровлюючись до сучасних життєвих обставин та матеріальних спроможностей нашого громадянства» [14, с. 3].

Відразу після виходу книга стала об'єктом підвищеної уваги преси, яка називала «Практичну Господиню» найбільшою та найкращою куховарською книгою, з якої кожна дівчина чи жінка навчиться смачно варити [70]. Наочно характеризують популярність книжки відгуки практикуючих господинь, які за її допомогою вчилися варити або ж вдосконалювали свою кулінарну майстерність: «Ваша книжка, це одинока книжка, після якої можна добре, смачно і дешево варити»; «Ваша книжка є тим замітна і цінна, що Ви так приступно подаєте Ваші приписи, що навіть та господиня, яка не вмів варити, буде добре варити, маючи Ваш підручник»; «Я, проста селянка, досі не знала, що дешевим коштом можна смачно і добре їсти» [56].

Вартість однієї книги М. Горбачевої становила п'ять злотих, а двох томів — сім злотих; замовлення на її доставку приймала Марія Гануляк, дружина видавця, за адресою: вул. Бялоленцька, 8 (тепер — вул. Гайворонського) [4; 18].



Іл. 6. «Всенародня кухня» О. М. Франко. 1937 р. Обкладинка

У 1937 р. Ольга Франко коштом чоловіка видала свою наступну кулінарну книгу — «Всенародня кухня» [66] (Іл. 6). За структурою це видання кардинально відрізняється від енциклопедичної «Практичної кухні», оскільки доволі сконденсовано подає 197 рецептів комплексних сніданків, обідів і вечер, згрупованих за порами року (весна, літо, осінь, зима) з базовими продуктами для

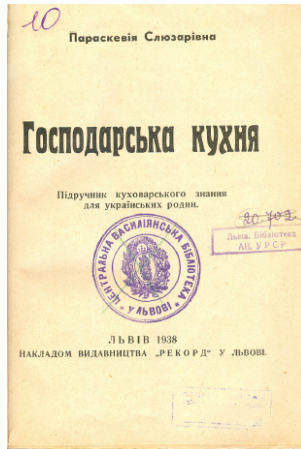
кожної з них. Видання ґрунтується на авторських кулінарних переписках, до яких додано рецепти середземноморської (різні види салатів, паелья), польської (бігос), угорської (паприкаш), чеської (книдлі), німецької (брауншвіцька капуста), французької (фриканделі), азійської (саго, тапіок) та інших світових кухонь. Особливий наголос зроблено на вітамінному харчуванні зі свіжоприготовлених продуктів: «Куховарська рецептура повинна бути так зіставлена, щоби заключала всі необхідні відживні речовини і то в достаточній кількості, приноврвлюючись пильно до спроможності, пори року, віку та праці» (розділ «Всенародня пожива», с. 8). Рецепти супроводжують поради досвідченої кулінарки щодо комбінацій страв та сумісності продуктів, сервірування столу.

У рецептах О. Франко, на практиці дотримуючись відомого гасла «Свій до свого по своє», радила господарям використовувати товари українських виробників — підмінку¹⁰ кави «Пражінь» фабрики «Суспільний промисл», шоколадну домішку до кави та цукорій «Луна», молочні продукти спілки молочарських кооперативів «Маслосоюз». Завершує кулінарну книгу рекламний блок українських виробників харчових продуктів (порошки до печива «Ароза», солодощі і печиво «Фортуна Нова», м'ясні вироби «Центросоюзу» та приватної фірми А. Бурачинського, ванільний цукор та порошки до печива кооперативу «Пласт», продукція механічної пекарні «Золотий колос»).

1937 рік мав шанс поповнитися ще однією кулінарною книгою «Українська солодка кухня» авторства О. К., що її планувало видрукувати видавництво «Універзум» у Львові. Але цей видавничий проєкт залишився нереалізованим.

1938 р. видавництво «Рекорд» у серії «Різноманітна Бібліотека» випустило книгу Параскевії Слюзарівни «Господарська кухня» [61] (Лл. 7). Завданням цієї серії, за висловом її відповідального редактора Миколи Ліщука, було «поборювання ворожих і руйнуючих наш національний організм духових течій...; будемо змагати до витворення серед української суспільности своєрідного модерного українця» [61, с. 33].

¹⁰ Підмінка — замітник, сурогат.



Іл. 7. «Господарська кухня : підручник куховарського знання для українських родин» П. Слюзарівни. 1938 р. Титульний аркуш

Власне це завдання, яке мав виконувати новий підручник куховарського знання для українських родин, зазначене у передмові до видання «Куховарська вмільість»: «Хочемо, щоби нашим жінкам помагали при варенню наші українські книжки — тому саме й видаємо отсю скромненьку, але багату у різномодні українські приписи книжечку».

Книжка П. Слюзарівни, що містить 81 рецепт, складається з чотирьох частин: «Кухня для хворих» (підрозділи «Юшки»; «Напитки»; «Хліб»; «Бабки й печиво»; «Пудінги»; «Солодкі страви»; «Огородовина»), «Юшки»; «Додатки» (заправи до юшок); «Підливи і соси». У виданні основна увага приділена дієтичній кухні на підставі застосування приписів лікарів-дієтологів при захворюваннях шлунково-кишкового тракту (юшка хлібна, ячмінний клеїк, юшка з бараболі, вівсянка, юшка з разової муки¹¹, хліб Трагама¹², пудинги з рису та кукурудзи, булки, молочна каша, рис із молоком, рис із яблуками, галушки з бараболі, кашка зі сливками). Крім того, подано переписи перших страв (юшка-розсіл з волонини, молочна юшка з тістом, рибна юшка з карасів або щупаків, кминова зупа, фасолева

¹¹ Борошно грубого помолу.

¹² Хліб із висівками; дієтичний продукт рекомендований при закрепах, названий на честь популяризатора цільнозернового борошна американського доктора Сильвестра Трагама (1794–1851).

зупа, помідорова зупа, пісний борщ, борщ звичайний господарський), розрахованих здебільшого на виздоровлюючого хворого (реконвалесцента).

Цього самого 1938 р. часопис «Нова Хата» анонсував новий проєкт «Українська кухня» — видання великої куховарської енциклопедії випускниці дворічної господарської школи в Оттербаху (Верхня Австрія), інструкторки рільничої палати у Львові, викладачки курсу куховарства та домашнього господарства на курсах жіночого промислового кооперативу «Труд» у Львові, журналістки та педагогині Ольги Пеленської-Ліщинської (1893–1988) (Іл. 8).



Іл. 8. Ольга Ліщинська. Фото 1920-х років

За спогадами академіка Івана Дзюби, Ольга Ліщинська була тіткою його дружини Марти, з відомої комарнянської¹³ родини Пеленських [16, с. 721]. Була одружена з колишнім сотником УГА, головою кружка товариства «Сільський Господар» у Комарні, гімназійним учителем, управителем українських гімназійних курсів Михайлом Ліщинським (1891–1941). Свого часу Ольга вела кулінарний курс Краєвого господарського товариства «Сільський Господар» у с. Коршові¹⁴ [30] і товариства «Союз Українок» (інструкторок для сіл) [29], курс куховарства та печива у Комарні. Після загибелі чоловіка в червні 1941 р. у дрогибицькій в'язниці НКВС, у 1944 р., разом із синами Іваном та Любомиром емігрувала до США. Проживала в м. Нью-Арк (штат Нью-Джерсі) [27, с. 270, 383, 456].

¹³ Місто Комарно Львівського району Львівської області.

¹⁴ Тепер — село Коршів Коломийського району Івано-Франківської області.

У 1933–1939 роках О. Ліщинська була редакторкою «Господарської сторінки» часопису «Нова Хата» та його активною дописувачкою з кулінарної тематики [32; 33; 34; 35; 36]. Вона також співпрацювала з часописом «Кооперативна Родина» й порушувала проблеми жіноцтва на громадських форумах, зокрема на Українському жіночому конгресі у Станиславові в червні 1934 р., де виступила з доповіддю «Жінка в домашньому і сільському господарстві» [15].

Головна редакторка часопису Л. Бурачинська впродовж 1938–1939 років планувала видати десять окремих зшитків, що мали творити цілісну панораму української кухні: «М'ясива»; «Ярина»; «Дріб, дичина і риба»; «Борщі і юшки»; «Печиво»; «Перекуси, підливи, салати»; «Конфітури й компоти»; «Квашення й маринати»; «Лакоминки й мучні страви»; «Дієта для хорих» [7; 26]. Проте політичні події стали на заваді цих планів, і до вересня 1939 р. встигли видати лише три дещо переформатованих числа із 10 анонсованих: «М'ясива» (зшиток 1) [37]; «Дріб, дичина й баранина» (зшиток 2) [38]; «Борщі, юшки і підливи» (зшиток 3) [39].

Енциклопедія «Українська кухня» сполучає два кулінарні пласти: приготування невибагливої щоденної їжі та вишуканої для гостей, а також органічне поєднання основних страв наддністрянської і наддніпрянської кухні з європейськими рецептами. Усе це бачимо у першому та другому зшитках, які ми розшукали й опрацювали *de visu*. У зшитку «М'ясива» сконцентровано 195 рецептів м'ясних страв із яловичини (наприклад, флячки, сіканець із кашею, зрази з рисом, крученики польські, полядвиця по-англійськи, баварські товканці), телятини (теляча печеня, телячі січеники, подільські битки, смажені нирки, телятина з бешамелем, віденські котлети, італійські краянці) та свинини (бочок із хрінном, сальцесон, паштетові кишки, мадярський гуляш). Цей випуск передплатники двотижневика «Нова Хата» одержали безкоштовно як додаток до часопису [57]. Зшиток «Дріб, дичина й баранина» містить 152 рецепти, що продовжують нумерацію попереднього зшитка — від № 196 до № 348. До нього увійшли такі страви: печений індик, курка на мадярський лад, різотто з дробу, зимний каплун, курята на англійський лад, голуби в дикій підливі, гуска з помідорами на французький лад, гусячий смалець, січеники з зайця, дик (дикий кабан), начинюваний бажант (фазан), ірландська баранина.

У 1938 р. накладом рекламного бюро кооперативу «Комерція» на замовлення української фабрики цикорію та підмінок кави «Суспільний Промисл» видано збірку рецептів «Здорова кухня» [22] без зазначення авторства з викладом основних засад здорового ведення кухні, призначених насамперед для працівників та їхніх родин, а також ширших кіл української суспільності. Тут подано переписи сніданків, обідів (зупи, борщі, м'ясні страви, підливи, книдлі, ярина, компоти, напої, солодощі), перекусок, а також вечер, орієнтованих на ощадливих господинь. Крім української (український борщ, капуста, сіканці, сальцесон, картопляні паленички, яблучка в фартушках), багато місця присвячено чеській кулінарній традиції (розділ «Книдлі» з їхніми різними видами, чеський медовий хліб та мазанець чеський у розділі «Печиво»). У книжці наголошено на продукції фабрики та інших українських виробників, яку рекомендували вживати як інгредієнти до рецептів: зернова кава «Пражінь» та кава-рафінад «Доміно», цикорій, солодова і шоколадна кава «Луна», муштарда фірми «Міка», гречаний мед кооперативу «Рій», ванільний цукор, порошок до печива, лимонна есенція до випічки, англійський перець, гвоздика, цинамон кооперативу «Пласт».

1938 р. був особливо врожайним на вихід кулінарних видань. Ще одним добрим ужином на цьому тематичному полі стала книга Марти Величківської «140 різних страв і вжитків з картопель» [8], яку вона видала власним коштом невеликим накладом. Тому сьогодні книга є надзвичайною бібліографічною рідкістю і її дивом вдалося розшукати.

У передмові «Картоплі — справжній дар Божий» авторка наголошує, що практичні поради щодо вжитку картоплі принесуть кожній українській господині неабияку користь та задоволення, оскільки українці її особливо цінують за універсальність та доступність. Видання спеціально присвячене одному продукту — картоплі і стравам із неї. М. Величківська зробила тематичну підбірку рецептів із картоплі за різними споживчими напрямками — перші страви, ярина, гарніри до других страв, салати, солодке та печиво — й відповідно закомпонувала їх у сім розділів: «Виріб кухонних продуктів з картопель»; «Картопля в лупині і на зупи (юшки)»; «Картоплі на ярину»; «Картоплі до м'ясив»; «Картоплі на салату»;

«Картоплі на лакоминки (легуміни)»; «Картоплі на печиво». Поряд зі стравами української кухні (картопляна юшка, вареники з картопель, пальчики з картоплі, картопляні плячки, картопляні бухти, картопляний колач український) репрезентовано страви народів світу (картоплі в «мундурі» по-американськи, юшка картопляна по-англійськи, французькі крокети з картопель, картоплі по-чеськи, картоплі по-італійськи, саксонські книдлі, італійська салата, шведська картопляна лакоминка, картопляний колач американський).

Ще одним вузькоспеціалізованим кулінарним виданням 1938 р. був куховарський підручник «Цукорництво» [60], що з'явився під криптонімом С. Ю. О. у видавництві «Новочасна рекляма» накладом 10.000 примірників. Його фактологічну канву творило понад 100 рецептів цукорняних виробів — бабок, тортів, медівників, мас і кремів, нугатів, крухого тіста. Серед них — торт оріховий, торт «Прованс», грецький ванільний торт, Маланчин торт, торт «Добощ», український медівник, медівник празький, медівник віденський, крем кавовий, французькі трубочки (рурки).

Завершує сегмент кулінарних книг міжвоєнного періоду спеціалізоване видання Ганни Онишкевич «Свят-вечірні і різдвяні страви» [53], що, як нотує часопис «Українська Книга» [59, с. 20], вийшло на початку 1939 р. накладом авторки у Львові. Як сповіщала газета «Діло» [62], на вул. Копцовій, 4 (сучасна вул. Княжа), можна було придбати або замовити цю книжку.

У ній відчувається справжній дух традиційного українського Різдва з його атмосферою очікування свята, підготовки до святвечірньої трапези, на якій присутні не лише живі члени роду, а й душі їхніх далеких і близьких предків. Страви святвечірнього столу подано сегментарно: перекуси (оселедець), юшки (зупи) (пісний борщ, грибна юшка), додатки до юшок (варені вушка, грибні паштетики, макарони), смажена, печена та варена риба (щупак, вугор, осетр, короп, окунь, лин, пструг, оселедець), ярина (капуста, горошок, квасоля), вареники (з капусти, грибові, з яблуками, сливками, маком), голубці, солодке (узвар, кутя, колачі), тістечка, пампушки, медяники і торти, а зібрані докупи творять незабутню феєрію свята.

Окремий сегмент кулінарних книг формували видання технологічного спрямування, присвячені переробці харчової сировини як у домашніх умовах, так і в промислових масштабах: переробці

ягід та садовини, виготовленню з них напоїв, повидел та мармеладу. Їхні автори — Антін Гнатовський [12], Іван Филипчак [65], інженер-технолог Олександр Локшинський [40], інженер Петро Франко [68], Лев Пилявський [55], Стефанія Мартинюк [43] та ін. Про книгу С. Мартинюк знаходимо дві схвальні рецензії у львівській пресі: в часописі «Нова Хата» [10] та щоденнику «Новий Час» [24].

Висновки. Поява численних західноукраїнських куховарських видань упродовж 1920–1930-х років продемонструвала тенденцію до зміцнення та популяризації українського кулінарного дискурсу з його національними традиціями в їхньому органічному поєднанні з кращими зразками європейської кухні, висвітленням культури їжі з наголосом на здорове і збалансоване харчування. Усе це стало можливим внаслідок інтенсифікації процесу формування національної ідентичності українців, підвищення інтересу до рідної мови, культури, а також модернізації устрою всього громадського і приватного життя.

Проаналізований масив книжкових видань становить 30 назв, з них — 20 одиниць кулінарних книг і 10 видань допоміжного сегмента (технологічного харчового спрямування) й один нереалізований проєкт. Книги суто кулінарної тематики щодо своєї типологічної належності класифікаційно поділяються на енциклопедії, підручники, куховарські порадики та посібники. Географічно представлені лише Львів (10 видань) та Коломия (8 видань) як основні видавничі центри Галичини. Авторками низки книг були неординарні постаті свого часу: письменниці, політичні діячки, видавці, журналістки, педагоги, представниці відомих галицьких родин (О. Кисілевська, О. Заклинська, О. Франко, О. Ліщинська), які залишили помітний слід в історії української культури. Іншим персоналіям пощастило менше, вони зберегли для нащадків лише свій кулінарний світ, а їхні імена та долі через відсутність документальних свідчень невідомі не тільки широкому загалу, а й навіть дослідникам предмета (М. Горбачева, М. Величковська, С. Винницька, П. Слюзарівна, Г. Онишкевич).

Українська кулінарна книга Галичини міжвоєнного двадцятиріччя цікава не лише добірками рецептів і трансляцією кулінарного

досвіду в наш час; як один із націєтворчих елементів вона демонструє цікавий ракурс для концептуального осмислення історичної минувшини. Через повсякденні речі, як-от харчування, відкривається не лише минуле (українські кулінарні традиції), а й те, що у нашій культурі необхідно зв'язати «ниткою пам'яті між поколіннями» (А. Содомора), що варте пошанування, повернення чи оновлення.

Додаток

Галицькі куховарські книги міжвоєнного періоду: бібліографія (1928–1939)

1928

1. Заклинська О. Нова кухня вітамінова — книжка потрібна в кожній українській хаті, на селі і в місті / зложила після найновіших вимог здоров'я Осипа Заклинська. Львів : накладом вид-ва «Русалка». З друкарні Ставропіг. Ін-та у Львові, 1928. 190, [2] с.
2. Уживаймо якнайбільше ярин!: (яринні страви). Коломия : накладом вид-ва «Жіноча Доля». З друкарні М[ихайла] Бойчука в Коломій, 1928. 32 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 1).

1929

3. Гнатовський Антін. Домашня перерібка овочів. Коломия : накладом вид-ва «Жіноча Доля». З друкарні М. Бойчука в Коломій, 1929. 38 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 3).
4. Уживаймо якнайбільше овочів та садовини!. Коломия : накладом вид-ва «Жіноча Доля». З друкарні М[ихайла] Бойчука в Коломій, 1929. 32 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 2).
5. Франко Ольга М[арія]. І-ша українська загально-практична кухня. З численними ілюстраціями та кольоровими таблицями / вступне слово Петра Франка. Коломия : накладом вид-ва «Рекорд». Печатано у М[ихайла] Бойчука, 1929. 488 с.

1931

6. Филипчак Іван. Виріб вин овочевих простим способом (без машин) : підручник для селян. Львів : вид-во «Русалка». Друк. Ставропіг. Ін-ту, 1931. 18 с.
7. Як добре й здорово варити: (куховарські поради мійським і сільським господарям та курсисткам кулінарних курсів). Коломия : накладом редакції часопису «Жіноча Доля». Друкарня М[ихайла] Бойчука, 1931. 126, [1] с.

1932

8. Парфанович Софія. Овочі, ярини та безалькогольні напитки. Львів : накладом Українського Протиалькогольного Товариства «Відродження». З друкарні Едварда Шпильки в Яворові, 1932. 72 с.

1934

9. Як добре й здорово варити: (кухарські поради мійським і сільським господарям та курсисткам кулінарних курсів). 2-ге вид., справл. і допов. Коломия : накладом редакції часопису «Жіноча Доля». Друкарня М[ихайла] Бойчука, 1934. 158, [1] с.

1935

10. Винницька С. К. Практична кухня. Львів : накладом автора. Друкарня НТШ, [1935]. 64 с.

1936

11. Як добре й здорово варити: (кухарські поради мійським і сільським господарям та курсисткам кулінарних курсів). 3-тє вид., справл. і допов. Коломия : накладом редакції часопису «Жіноча Доля». Друкарня М[ихайла] Бойчука, 1936. 172 с.

1937

12. Горбачева М[ихайлина]. Практична Господиня. I: Безмясна кухня. Приписи з ділянки кухарства / під ред. Григорія Гануляка. Львів : наклад вид-ва «Русалка». Друкарня Ю[рія] Яськова, 1937. 96 с.
13. Горбачева М[ихайлина]. Практична Господиня. II: Домашнє печиво. З додатком: консерви овочеві та яринні, салати, риби, гриби, овочеві сосо, напитки, мармеляди, народні страви : практичний poradник / під ред. Григорія Гануляка. Львів : Русалка. Друкарня Ю[рія] Яськова, 1937. 92 с.
14. Франко Ольга М[арія]. Всенародня кухня. Львів : накладом інж. Петра Франка. Друкарня «Слово», 1937. 81 с.

1938

15. Величковська Марта. 140 різних страв і вжитків з картопель. Львів : накладом авторки. Друкарня «Новочасна», 1938. 56 с.
16. Здорова кухня. Львів : накладом реклямового бюро кооп. «Комерція» у Львові. Друкарня Ю[рія] Яськова, 1938. 28 с.
17. Ліщинська Ольга. Українська кухня. I: Мясива. Львів : З друкарні НТШ, 1938. 48 с. (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 2).
18. Ліщинська Ольга. Українська кухня. II: Дріб, дичина й баранина. Львів : З друкарні НТШ, 1938. С. 49–96 (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 3).
19. Локшинський О[лександр]. Виріб овочевих вин: (з додатком: виріб овочевого оцту). Львів : накладом Краєвого Т-ва «Сільський Господар». Друкарня НТШ, 1938. 72 с. (Бібліотека «Сільського Господаря» ; чис. 151).

20. Мартинюк Стефанія. Виріб овочевих вин і соків. Львів : видавець Іван Тиктор, 1938. 32 с. (Бібліотека «Народньої Справи» «Рідне Слово» ; чис. 6).
21. С. Ю. О. Цукорництво : підручник для господинь. Понад 100 приписів цукорняних виробів, зладжений на підставі фахових цукорняних приписів. Прикінці додаток. Львів : вид-во «Новочасна реклама», 1938. 46 с.
22. Слюзарівна Параскевія. Господарська кухня : підручник куховарського знання для українських родин. Львів : накладом вид-ва «Рекорд». Друкарня «Слово», 1938. 33 с. («Рекорд» місячник: Різноманітна Бібліотека ; чис. 1 (3)).
23. Фотинюк Теодор. Садовина і городина: збір, зберігання, пакування та сушення. Львів : накладом Ревізійного Союзу Українських Кооператив. З друкарні Вид. С-ки «Діло», 1938. 158, [2] с. (Бібліотека РСУК ; чис. 67).
24. Як добре й здорово варити: (куховарські поради міським і сільським господиням та курсанткам куховарських курсів) / по конфіскаці наклад другий. 4-те вид. Коломия : накладом вид-ва «Жіноча Доля». Друкарня «Джерело», 1938. 180 с.

1939

25. Ліщинська Ольга. Українська кухня. III: Борщі, юшки й підливи. Львів : З друкарні НТШ, 1939. С. 97–144 (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 4).
 26. Локшинський О[лександр]. Повила, мармеляди, джеми і галярети. Львів : накладом Краєвого Господарського Товариства «Сільський Господар», 1939. 80 с. (Бібліотека «Сільського Господаря» ; чис. 165).
 27. Онишкевич Ганна. Свят-вечірні і різдвяні страви. Львів : накладом власним. Друкарня «Новочасна», 1939. 48 с.
 28. Пилявський Лев. Виріб овочевих вин : практичний підручник для виробу овочевих вин домашнім способом, при допомозі шляхотних і диких дріжджів. Львів : Чорноморе. Друкарня Ю[рія] Яськова, 1939. 40 с.
 29. Франко Петро. Городина та її вирощування. Львів : власним накладом. З друкарні Наук. Товариства ім. Шевченка, 1939. 104, [5] с.
 30. Франко Петро. Перерібка ягід та овочів. Львів : видавець П. Франко. Графічні заведення «Victoria», 1939. 136 с.
1. Б. Стефанія. Нова куховарська книжка. *Новий Час*. Львів, 1928. 30 квіт. (чис. 53). С. 6.
 2. Б. Стефанія. [Рецензія]. *Ілюстрований господарський календар на 1929 рік*. Львів : Русалка, 1928. С. 65–68.

3. Бакіна Т. Кулінарна література в процесі формування смаків. *Сучасні літературознавчі студії*. Дискурс смаку в літературі і культурі. Київ, 2012. Вип. 9. С. 9–17.
4. «Безмясна кухня». *Діло*. Львів, 1938. 3 трав. (чис. 93). С. 10.
5. Брайченко О. Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців. *Українознавство*. Київ, 2008. № 1. С. 30–41.
6. [Бурачинська Лідія]. Нові книжки. *Нова Хата*. Львів, 1937. 1 верес. (чис. 17). С. 2.
7. [Бурачинська Лідія]. Нові книжки. *Нова Хата*. Львів, 1938. 15 жовт. (чис. 20). С. 2.
8. Величковська М. 140 різних страв і вжитків з картопель. Львів, 1938. 56 с.
9. Винницька С. К. Практична кухня. Львів, 1935. 64 с.
10. [Гаврих Наталя]. Нові книжки. *Нова Хата*. Львів, 1938. 15 жовт. (чис. 20). С. 2.
11. [Гануляк Григорій]. [Рецензія]. *Ілюстрований господарський календар на 1929 рік*. Львів : Русалка, 1928. С. 68.
12. Гнатовський А. Домашня перерібка овочів. Коломия : накладом видава «Жіноча Доля», 1929. 38 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 3).
13. Горбачева М. Практична Господиня. I: Безмясна кухня. Приписи з ділянки куховарства / під ред. Г. Гануляка. Львів : накладом видава «Русалка», 1937. 96 с.
14. Горбачева М. Практична Господиня. II: Домашнє печиво. З додатком: консерви овочеві та яринні, салати, риби, гриби, овочеві соси, напійки, мармеляди, народні страви : практичний порадник / під ред. Г. Гануляка. Львів : Русалка, 1937. 92 с.
15. Дальші наради українських жінок. *Мета*. Львів, 1934. 15 лип. (чис. 27). С. 2.
16. Дзюба І. Спогади і роздуми на фінішній прямій / вступ. ст. М. Г. Жулинського. Київ : Криниця, 2008. 928 с.
17. Добрі покутські калачі: (з книжки «Як добре й здорово варити»). *Жіноча Воля*. Коломия, 1934. Жовт. (чис. 10). С. 7–8.
18. З нагоди недалеких свят Великодня. *Діло*. Львів, 1938. 7 квіт. (чис. 76). С. 12.
19. [Заклинська Осипа]. Кілька слів про ведення кухні. *Нова Хата*. Львів, 1926. Верес. (чис. 9). С. 18–19.
20. [Заклинська Осипа]. Наше чергове завдання. *Нова Хата*. Львів, 1927. Черв. (чис. 6). С. 6.
21. Заклинська О. Нова кухня вітамінова. Львів : Русалка, 1928. 190, [2] с.

22. Здорова кухня. Львів : накладом рекламового бюро кооп. «Комерція» у Львові. Львів, 1938. 28 с.
23. [Зубенко Іван]. Нові книжки. *Жіноча Доля*. Коломия, 1929. 1 жовт. (чис. 19). С. 10.
24. К. Р. Книжка на часі. *Новий Час*. Львів, 1938. 13 серп. (чис. 177). С. 4.
25. Казакевич О. Гастрономічна культура України у віддзеркаленні кулінарних збірників середини XVIII – початку XX століття. *Актуальні питання суспільних наук та історії медицини* : спільний українсько-румунський науковий журнал (APSNIM). Чернівці, 2020. № 2. С. 74–78.
26. Книжки для господинь. Велика куховарська енциклопедія. *Жіноча Доля*. Коломия, 1938. 1 листоп. (чис. 21). С. 13–14.
27. Комарно – Рудки та околиця : зб. історично-мемуарних, географічних і побутових матеріалів / голов. ред. В. Лев. Нью Йорк ; Париж ; Сидней ; Торонто, 1987. 702 с. (НТШ ; Український Архів ; т. 43).
28. Конфіскація куховарської книжки. *Діло*. Львів, 1938. 2 серп. (чис. 167). С. 9. Новинки.
29. Курс інструкторок на села. *Нова Хата*. Львів, 1928. Верес. (чис. 9). С. 5–6.
30. Курси Кооперативи «Труд» у Львові. *Нова Хата*. Львів, 1934. Січ. (чис. 1). С. 10, 12. Ріжні вісти.
31. [Левицька Емілія]. Руска кухарка або наука як варити и печи. Коломия, 1868. 187, XXVI с.
32. Ліщинська О. Дещо про розвій городових рослин. *Нова Хата*. Львів, 1935. 15 квіт. (чис. 8). С. 8.
33. Ліщинська О. Зимові запаси. *Нова Хата*. Львів, 1934. Верес. (чис. 9). С. 12–13.
34. Ліщинська О. Креми і галярети. *Нова Хата*. Львів, 1935. 15 трав. (чис. 10). С. 8–9.
35. Ліщинська О. М'ясні перетвори. *Нова Хата*. Львів, 1933. Груд. (чис. 12). С. 8.
36. Ліщинська О. Овочеві перетвори. *Нова Хата*. Львів, 1934. Черв. (чис. 6). С. 12.
37. Ліщинська О. Українська кухня. I: М'ясива. Львів, 1938. 48 с. (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 2).
38. Ліщинська О. Українська кухня. II: Дріб, дичина й баранина. Львів, 1938. С. 49–96 (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 3).
39. Ліщинська О. Українська кухня. III: Борщі, юшки й підливи. Львів, 1939. С. 97–144 (Бібліотека «Нової Хати» ; чис. 4).
40. Локшинський О. Виріб овочевих вин. Львів, 1938. 72 с. (Бібліотека «Сільського Господаря» ; чис. 151).

41. Лучаківська Л. Домашня кухня: (як варити і печи?). Львів : накладом Миколи Заячківського, 1910. 179, XIII с.
42. Майданюк М. Історія двох кулінарних книг. *Український вісник*. Бухарест, 2017. Серп.-верес. (№ 15/18). С. 6.
43. Мартинюк С. Виріб овочевих вин та соків. Львів, 1938. 32 с. (Бібліотека «Народньої Справи» «Рідне Слово» ; чис. 6).
44. Мовна М. Західноукраїнські видання історико-краєзнавчого сегмента початку ХХ ст. *Записки Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника* : зб. наук. праць. Львів, 2018. Вип. 10 (26). С. 48–60.
45. Мовна М. Історико-краєзнавчий дискурс у західноукраїнських виданнях 1930-х рр. *Записки Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника* : зб. наук. праць. Львів, 2017. Вип. 9 (25). С. 216–238.
46. Мовна М. Історія створення книги Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінова» : книгознавча силуетка. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2022. № 1. С. 87–96.
47. Мовна М. Краєзнавча продукція українських видавництв Галичини в 1930-х рр.: репертуар, видавничі серії, фактологічне наповнення. *Записки Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника* : зб. наук. праць. Львів, 2019. Вип. 11 (27). С. 66–79.
48. Нашим господарям під розвагу. *Ілюстрований господарський календар на 1929 рік*. Львів : Русалка, 1928. С. 65.
49. «Нова кухня вітамінова». *Діло*. Львів, 1928. 1 квіт. (чис. 74). С. 5. Новинки.
50. «Нова кухня вітамінова». *Нова Хата*. Львів, 1928. Квіт. (чис. 4). С. 2.
51. Оголошення. *Громадський Голос*. Львів, 1929. 26 січ. (чис. 4). С. 10.
52. Олесницька С. Книжки. *Діло*. Львів, 1928. 31 трав. (чис. 119). С. 4. Нові книжки й видання.
53. Онишкевич Г. Свят-вечірні і різдвяні страви. Львів, 1939. 48 с.
54. Особова справа Заклинської О. С. // ЛННБ України ім. В. Стефаника. Архів. Оп. 3-ос. Од. зб. 148. Арк. 114–119, 124.
55. Пилявський Л. Виріб овочевих вин : практичний підручник для виробу овочевих вин домашнім способом, при допомозі шляхотних і диких дріжджів. Львів : Чорноморе, 1939. 40 с.
56. «Практична Господиня» М. Горбачевої. *Наш Лемко*. Львів, 1938. 1 січ. (чис. 1). С. 8.
57. [Реклама]. *Діло*. Львів, 1938. 14 січ. (чис. 9). С. 24.
58. [Реклама]. *Дяківські Відомости*. Львів, 1928. 1 жовт. (чис. 10). С. 4.
59. Романенчук Б. Бібліографія. *Українська Книга*. Львів, 1939. Січ.-берез. (чис. 1). С. 16–26.

60. С. Ю. О. Цукорництво : підручник для господинь. Понад 100 приписів цукорняних виробів, зладжених на підставі фахових цукорняних приписів. Львів : Новочасна Рекляма, 1938. 46 с.
61. Слюзарівна П. Господарська кухня : підручник куховарського знання для українських родин. Львів : Рекорд, 1938. 33 с. («Рекорд» місячник: Різноманітна Бібліотека ; чис. 1 (3)).
62. 140 ріжних страв з картопель. *Діло*. Львів, 1939. 7 січ. (чис. 5). С. 28.
63. Уживаймо якнайбільше овочів та садовини! Коломия : накладом видава «Жіноча Доля», 1929. 32 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 2).
64. Уживаймо якнайбільше ярин!: (яринні страви). Коломия : накладом видава «Жіноча Доля», 1928. 32 с. (Бібліотека для Господинь «Добра Хазяйка» ; вип. 1).
65. Филипчак Іван. Виріб овочевих вин простим способом (без машин) : підручник для селян. Львів : Русалка, 1931. 18 с.
66. Франко О. М. Всенародня кухня. Львів : накладом інж. П. Франка, 1937. 81 с.
67. Франко О. М. І-ша українська загально-практична кухня. З численними ілюстраціями та кольоровими таблицями / вступ. слово П. Франка. Коломия : Рекорд, 1929. 488 с.
68. Франко П. Городина та її вирощування. Львів : накладом автора, 1939. 109 с.
69. Хирівська-Зубенко М. Як добре і здорово харчуватися. *Ілюстрований господарський календар «Сільського Господаря» на рік 1933*. Львів, 1932. С. 172.
70. Цікаві та повчачі книжки. *Золотий Колос* : календар на рік 1938. Львів : накладом Івана Тиктора, 1938. С. 2.
71. Чотири листи Григорія Гануляка до Богдана і Осипи Заклинських, 1928 р. // ЛННБ України ім. В. Стефаника. Від. рукоп. Ф. 48 (Архів родини Заклинських). Оп. 1. Спр. 25-г. Папка 6. Арк. 6, 8, 9, 10–12.
72. Що їсти. *Жіноча Доля*. Коломия, 1938. 15–24 квіт. (чис. 8). С. 14–15.
73. Як добре й здорово варити: (куховарські поради мійським і сільським господиням та курсисткам кулінарних курсів). Коломия : накладом часопису «Жіноча Доля», 1931. 126 с.
74. Як добре й здорово варити: (куховарські поради мійським і сільським господиням та курсисткам кулінарних курсів). 2-ге вид., справл. і допов. Коломия : накладом часопису «Жіноча Доля», 1934. 158 с.
75. Як добре й здорово варити: (куховарські поради мійським і сільським господиням та курсисткам кулінарних курсів). 3-тє вид., справл. і допов. Коломия : накладом редакції часопису «Жіноча Доля», 1936. 172 с.

76. Як добре й здорово варити: (куховарські поради міським і сільським господарям та курсанткам куховарських курсів) / по конфіскації наклад другий. 4-те вид. Коломия : накладом вид-ва «Жіноча Доля», 1938. 180 с.
77. Urzędowy wykaz druków wydanych w Rzeczypospolitej Polskiej. Warszawa, 1935. 27 kwiet. (N 16). S. 307.
78. Urzędowy wykaz druków wydanych w Rzeczypospolitej Polskiej. Warszawa, 1937. Od 16 do 22 maja (N 20). S. 245.

References

1. B., Stefaniia, (1928, 53, April 30). Nova kukhovarska knyzhka [A new cookbook]. *Novyi Chas*. Lviv, p. 6. [in Ukr.].
2. B., Stefaniia. (1928). [Retsenziia] [Reviews]. *Iliustrovanyi hospodarskyi kaliendar na 1929 rik*. Lviv : Rusalka, pp. 65–68. [in Ukr.].
3. Bakina, T. (2012, 9). Kulinarna literatura v protsesakh formuvannia smakiv. [Culinary literature in the processes of taste formation]. *Suchasni literaturoznavchi studii*. Dyskurs smaku v literaturi i kulturi. Kyiv, pp. 9–17. [in Ukr.].
4. “Bezmiashna kukhnia” [Meatless kitchen], (1938, 93, May 3). *Dilo*. Lviv, p. 10. [in Ukr.].
5. Braichenko, O. (2008, 1). Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukrainsiv [Cookbook of the early 20th century as a source of research into the gastronomic culture of Ukrainians]. *Ukrainoznavstvo*. Kyiv, pp. 30–41. [in Ukr.].
6. [Burachynska, Lidiia]. (1937, 17, September 1). Novi knyzhky [New books]. *Nova Khata*. Lviv, p. 2. [in Ukr.].
7. [Burachynska, Lidiia]. (1938, 20, October 15). Novi knyzhky [New books]. *Nova Khata*. Lviv, p. 2. [in Ukr.].
8. Velychkovska, M. (1938). 140 riznykh strav i vzyhtkiv z kartopel [140 different dishes and uses from potatoes]. Lviv, 56 p. [in Ukr.].
9. Vynnytska, S. K. (1935). Praktychna kukhnia [Practical kitchen]. Lviv, 64 p. [in Ukr.].
10. [Havrykh, Natalia]. (1938, 20, October 15). Novi knyzhky [New books]. *Nova Khata*. Lviv, p. 2. [in Ukr.].
11. [Hanuliak, Hryhorii]. (1928). [Retsenziia] [Reviews]. *Iliustrovanyi hospodarskyi kaliendar na 1929 rik*. Lviv : Rusalka, p. 68. [in Ukr.].
12. Hnatovskiy, A. (1929). Domashnia pereribka ovochiv [Homemade vegetable shredding]. Kolomyia : nakladom vyd-va “Zhinocha Dolia”, 38 p. (Biblioteka dlia Hospodyn “Dobra Khaziiaika” ; vyp. 3). [in Ukr.].
13. Horbacheva, M. (1937). Praktychna Hospodynia [Practical Mistress] / pid red. H. Hanuliaka. Lviv : Rusalka, T. I: Bezmiashna kukhnia. Prypysy z dilianky kukhovarstva. 96 p. [in Ukr.].

14. Horbacheva, M. (1937). Praktychna Hospodynia [Practical Mistress] / pid red. H. Hanuliaka. Lviv : Rusalka, T. II: Domashnie pechyvo. Z dodatkom: konservy ovochevi ta yarynni, salaty, ryby, hryby, ovochevi sosy, napytky, marmeliady, narodni stravy : praktychnyi poradnyk. 92 p. [in Ukr.].
15. Dalshi narady ukrainskykh zhinok [Further meetings of Ukrainian women], (1934, 27, July 15). *Meta*. Lviv, p. 2. [in Ukr.].
16. Dziuba, I. (2008). Spohady i rozдумы na finishnii priamii [Memories and reflections on the finish line] / vstup. st. M. H. Zhulynskoho. Kyiv : Krynytsia, 928 p. [in Ukr.].
17. Dobri pokutski kalachi: (z knyzhky “Yak dobre i zdorovo varyty”) [Good Pokuttya kalachi: (from the book “How to cook well and healthy”)], (1934, 10, October). *Zhinocha Volia*. Kolomyia, pp. 7–8. [in Ukr.].
18. Z nahody nedalekykh sviat Velykodnia [On the occasion of the upcoming Easter holidays]. (1938, 76, April 7). *Dilo*. Lviv, p. 12. [in Ukr.].
19. [Zaklynska, Osypa]. (1926, 9, September). Kilka sliv pro vedennia kukhni [A few words about kitchen management]. *Nova Khata*. Lviv, pp. 18–19. [in Ukr.].
20. [Zaklynska, Osypa]. (1927, 6, June). Nashe cherhove zavdannia [Our next task]. *Nova Khata*. Lviv, p. 6. [in Ukr.].
21. Zaklynska, O. (1928). Nova kukhnia vitaminova [The new kitchen is vitamin]. Lviv : Rusalka, 190, [2] p. [in Ukr.].
22. Zdorova kukhnia (1938). [Healthy cuisine]. Lviv : nakladom reklamovoho biura koop. “Komertsia” u Lvovi. Lviv, 28 p. [in Ukr.].
23. [Zubenko, Ivan]. (1929, 19, October 1). Novi knyzhky [New books]. *Zhinocha Dolia*. Kolomyia, p. 10. [in Ukr.].
24. K., R. (1938, 177, September 13). Knyzhka na chasi [The book is timely]. *Novyi Chas*. Lviv, p. 4. [in Ukr.].
25. Kazakevych, O. (2020, 2). Hastronomichna kultura Ukrainy u viddzerkalenni kulinarnykh zbirnykiv seredyny XVIII – pochatku XX stolittia [Gastronomic culture of Ukraine in the reflection of culinary collection of the middle of the 18th – beginning of the 20th century]. *Aktualni pytannia suspilnykh nauk ta istorii medytsyny : spilnyi ukrainsko-rumunskyi naukovyi zhurnal (APSNIM)*. Chernivtsi, pp. 74–78. [in Ukr.].
26. Knyzhky dlia hospodyn. Velyka kukhovarska entsyklopediia [Books for housewives. The big cooking encyclopedia], (1938, 21, November 1). *Zhinocha Dolia*. Kolomyia, pp. 13–14. [in Ukr.].
27. Komarno – Rudky ta okolytsia : zb. istorychno-memuarnykh, heohrafichnykh i pobutovykh materiiialiv (1987). [Komarno – Rudky and its surroundings : coll. historical-memoir, geographical and household materials] / holov. red. V. Lev. Niu York ; Paryzh ; Sydnei ; Toronto, 702 p. (NTSh ; Ukrainskyi Arkhiv ; t. 43). [in Ukr.].

28. Konfiskata kukhovarskoi knyzhky [Confiscation of the cookbook], (1938, 167, August 2). *Dilo*. Lviv, p. 9. Novynky. [in Ukr.].
29. Kurs instruktorok na sela [Instructor course for villages], (1928, 9, September). *Nova Khata*. Lviv, pp. 5–6. [in Ukr.].
30. Kursy Kooperatyvy “Trud” u Lvovi [Courses at the “Trud” Cooperative in Lviv], (1934, 1, January). *Nova Khata*. Lviv, p. 10, 12. Rizhni visty. [in Ukr.].
31. [Levytska, Emilia]. (1868). Ruska kukharka abo nauka yak varyty i pechy [Russian cook or the science of how to cook and bake]. Kolomyia, 1868. 187, XXVI p. [in Ukr.].
32. Lishchynska, O. (1935, 8, April 15). Deshcho pro rozvii horodovykh Roslyn [Something about the development of garden plants]. *Nova Khata*. Lviv, p. 8. [in Ukr.].
33. Lishchynska, O. (1934, 9, September). Zymovi zapasy [Winter stocks]. *Nova Khata*. Lviv, pp. 12–13. [in Ukr.].
34. Lishchynska, O. (1935, 10, May 15). Kremy i galiarety [Cream and galiaret]. *Nova Khata*. Lviv, pp. 8–9. [in Ukr.].
35. Lishchynska, O. (1933, 12, December). Miasni peretvory [Turn the meat]. *Nova Khata*. Lviv, p. 8. [in Ukr.].
36. Lishchynska, O. (1934, 6, June). Ovochevi peretvory [Turn vegetables]. *Nova Khata*. Lviv, p. 12. [in Ukr.].
37. Lishchynska, O. (1938). Ukrainska kukhnia. I: Miasyva [Ukrainian cuisine. I: Meat]. Lviv, 48 p. (Biblioteka “Novoi Khaty” ; chys. 2). [in Ukr.].
38. Lishchynska, O. (1938). Ukrainska kukhnia. II: Drib, dychyna i baranyna [Ukrainian cuisine: II: Poultry, meat of wild animals and lamb]. Lviv, pp. 49–96 (Biblioteka “Novoi Khaty” ; chys. 3). [in Ukr.].
39. Lishchynska, O. (1939). Ukrainska kukhnia. III: Borshchi, yushky i pidlyvy [Ukrainian cuisine: II: Borschts, soups and gravies]. Lviv, pp. 97–144 (Biblioteka “Novoi Khaty” ; chys. 4). [in Ukr.].
40. Lokshynskiy, O. (1938). Vyrib ovochevykh vyn: (Z dodatkom: vyrib ovochevoho otstu) [The product of vegetable wine: (With the addition: the product of vegetable vinegar)]. Lviv, 72 p. (Biblioteka “Silskoho Hospodaria” ; chys. 151). [in Ukr.].
41. Luchakivska, Leontyna. (1910). Domashna kukhnia: (yak varyty i pechy?) [Home cooking: (how to cook and bake?)]. Lviv : nakladom Mykoly Zaiachkivskoho, 179, XIII p. [in Ukr.].
42. Maidaniuk, Mykola. (2017, 15/18, August-September). Istorii dvokh kulinarnykh knyh [A story of two cookbooks]. *Ukrainskyi visnyk*. Bukharest, p. 6. [in Ukr.].
43. Martyniuk, S. (1938). Vyrib ovochevykh vyn ta sokiv [Production of vegetable wines and juices]. Lviv, 32 p. (Biblioteka “Narodnoi Spravy” “Ridne Slovo” ; chys. 6). [in Ukr.].

44. Movna, M. (2018). Zakhidnoukrainski vydannia istoryko-kraieznavchoho sehmentu pochatku XX st. [The west Ukrainian publications of the local history of the beginning of XX century]. *Zapysky Lvivskoi natsionalnoi naukovoï biblioteky Ukrainy imeni V. Stefanyka* : zb. nauk. prats. Lviv, vyp. 10 (26). pp. 48–60. [in Ukr.].
45. Movna, M. (2017). Istoryko-kraieznavchyi dyskurs u zakhidnoukrainskykh vydanniakh 1930-kh rr. [Discourse of the local history in Ukrainian publications of the 1930s]. *Zapysky Lvivskoi natsionalnoi naukovoï biblioteky Ukrainy imeni V. Stefanyka* : zb. nauk. prats. Lviv, vyp. 9 (25). pp. 216–238. [in Ukr.].
46. Movna, M. (2022, 1). Istoriia stvorennia knyhy Osypy Zaklynskoï «Nova kukhnia vitaminova»: knyhoznavcha sylvetka [History of the creation of the book of Osypa Zaklynska “New vitamin cuisine”: book scientific review]. *Narodoznavchi Zoshyty*. Lviv, pp. 87–96. [in Ukr.].
47. Movna, M. (2019). Kraieznavcha produktsiia ukrainskykh vydavnytstv Halychyny v 1930-kh rr.: repertuar, vydavnychi serii, faktolohichne napovnennia [Local bookwork of Ukrainian publishing houses of Galicia in 1930s: repertoire, publishing series, fact-based content]. *Zapysky Lvivskoi natsionalnoi naukovoï biblioteky Ukrainy imeni V. Stefanyka* : zb. nauk. prats. Lviv, vyp. 11 (27). pp. 66–79. [in Ukr.].
48. Nashym hospodyniam pid rozvahu [To our housewives for consideration]. (1928). *Iliustrovanyi hospodarskyi kaliendar na 1929 rik*. Lviv : Rusalka, p. 65. [in Ukr.].
49. “Nova kukhnia vitaminova” [“New vitamin cuisine”], (1928, 74, April 1) *Dilo*. Lviv, p. 5. Novynky. [in Ukr.].
50. “Nova kukhnia vitaminova” [“New vitamin cuisine”], (1928, 4, April). *Nova Khata*. Lviv, p. 2. [in Ukr.].
51. Oholoshennia [Advertisement], (1929, 4, January, 26). *Hromadskyi Holos*. Lviv, p. 10. [in Ukr.].
52. Olesnytska, S[ofia]. (1928, 119, May 31). Knyzhky [Books]. *Dilo*. Lviv, p. 4. Novi knyzhky i vydannia. [in Ukr.].
53. Onyshkevych, H. (1939). Sviat-vechirni i rizdviani stravy [Christmas Eve and Christmas dishes]. Lviv, 48 p. [in Ukr.].
54. Osobova sprava Zaklynskoï O. S. [Personal case of O. S. Zaklynska]. LNNB Ukrainy im. V. Stefanyka. Arkhiv. Inventory 3-os. Unit 148. Fol. 114–119, 124. [in Ukr.].
55. Pyliavskyi, L. (1939). Vyrib ovochevykh vyn : praktychnyi pidruchnyk dlia vyrobu ovochevykh vyn domashnim sposobom, pry pomochi shliakhotnykh i dykykh drizhdzhiv [Making vegetable hen : a practical tutorial for making vegetable hen at home using yeast and wild yeast]. Lviv, 40 p. [in Ukr.].

56. “Praktychna Hospodynia” M. Horbachevoi [“Practical Mistress” M. Gorbacheva], (1938, 1, January 1). *Nash Lemko*. Lviv, p. 8. [in Ukr.].
57. [Reklama] [Advertising], (1938, 9, January 14). *Dilo*. Lviv, p. 24. [in Ukr.].
58. [Reklama] [Advertising], (1928, 10, October 1). *Diakivski Vidomosti*. Lviv, p. 4. [in Ukr.].
59. Romanenchuk B[ohdan]. Bibliohrafiia [Bibliography], (1939, 1, January-March). *Ukrainska Knyha*. Lviv, pp. 16–26 [in Ukr.].
60. S., Yu. O. (1938). Tsukornytstvo : pidruchnyk dlia hospodyn. Ponad 100 prypysiv tsukornianykh vyrobiv, zladzhenykh na pidstavi fakhovykh tsukornianykh prypysiv [Sugar making : a textbook for housewives. More than 100 prescriptions for sugared products, arranged on the basis of professional sugared prescriptions]. Lviv, 46 p. [in Ukr.].
61. Sliuzarivna, P. (1938). Hospodarska kukhnia : pidruchnyk kukhovarskoho znannia dlia ukrainskykh rodyn [Household kitchen : a textbook of cooking knowledge for Ukrainian families. Lviv : Rekord, 33 p. [in Ukr.].
62. 140 rizhnykh strav z kartopel [140 different potato dishes], (1939, 5, January 7). *Dilo*. Lviv, p. 28. [in Ukr.].
63. Uzhyvaimo yaknaibilshe ovochiv ta sadovyny! (1929). [Let’s eat as many vegetable and fruits as possible!]. Kolomyia : nakladom vyd-va “Zhinocha Dolia”, 1929. 32 p. (Biblioteka dlia Hospodyn “Dobra Khaziiaika” ; vyp. 2). [in Ukr.].
64. Uzhyvaimo yaknaibilshe yaryn!: (yarynni stravy) (1928). [Let’s eat as much yarin as possible!]. Kolomyia : nakladom vyd-va “Zhinocha Dolia”, 32 p. (Biblioteka dlia Hospodyn “Dobra Khaziiaika” ; vyp. 1). [in Ukr.].
65. Fylypchak, I. (1931). Vyrub ovochevykh vyn prostym sposobom (bez mashyn) : pidruchnyk dlia selian [Vegetable production in a simple way (without machines) : a textbook for peasants. Lviv, 118 p. [in Ukr.].
66. Franko, Olha M[ariia]. (1937). Vsenarodnia kukhnia [National cuisine]. Lviv : nakladom inzh. P. Franka, 81 p. [in Ukr.].
67. Franko, Olha M[ariia]. (1929). I-sha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia. Z chyslennymi iliustratsiiamy ta kolorovymi tablytsiiamy [The first Ukrainian general practical kitchen. With numerous illustrations and color tables] / vstup. slovo P. Franka. Kolomyia : Rekord, 488 p. [in Ukr.].
68. Franko, P. (1939). Horodyna ta yii vyroshchuvannia [Vegetable garden and its evisceration]. Lviv, 109 p. [in Ukr.].
69. Khyrivska-Zubenko, Mariia. Yak dobre i zdorovo kharchuvatysia [How good and healthy eating is]. (1932). *Iliustrovanyi hospodarskyi kalendar “Silskoho Hospodaria” na rik 1933*. Lviv, p. 172. [in Ukr.].
70. Tsikavi ta povchaiuchi knyzhky [Interesting and instructive books], (1938). “*Zoloty Kolos*” : kaliendar na rik 1938. Lviv : nakladon Ivana Tyktora, p. 2. [in Ukr.].

71. Chotyry lysty Hryhoriia Hanuliaka do Bohdana i Osypy Zaklynskykh [Four letters of Hryhoriy Hanulyak to Bohdan and Osypa Zaklynsky], (1928). LNNB Ukrainy im. V. Stefanyka. Vid. rukop. F. 48 (Archive of the Zaklynsky family). Inventory 1. File 25-h. Folder 6. Fol. 6, 8, 9, 10–12. [in Ukr.].
72. Sheho yisty [What to eat], (1938, 8, April 15–24). *Zhinocha Dolia*. Kolomyia, pp. 14–15. [in Ukr.].
73. Yak dobre i zdorovo varyty: (kukhovarski porady miiskym i silskym hospodyniam ta kursystkam kulinarynykh kursiv) (1931). [How to cook well and healthy: (cooking tips for urban and rural housewives and students of cooking courses)]. Kolomyia : nakladom chasopysu “Zhinocha Dolia”, 1931. 126 p. [in Ukr.].
74. Yak dobre i zdorovo varyty: (kukhovarski porady miiskym i silskym hospodyniam ta kursystkam kulinarynykh kursiv) (1934). [How to cook well and healthy: (cooking tips for urban and rural housewives and students of cooking courses)]. 2-he vyd., spravl. i dopov. Kolomyia : nakladom chasopysu “Zhinocha Dolia”, 1934. 158 p. [in Ukr.].
75. Yak dobre i zdorovo varyty: (kukhovarski porady miiskym i silskym hospodyniam ta kursystkam kulinarynykh kursiv) (1936). [How to cook well and healthy: (cooking tips for urban and rural housewives and students of cooking courses)]. 3-tie vyd., spravl. i dopov. Kolomyia : nakladom chasopysu “Zhinocha Dolia”, 1936. 172 p. [in Ukr.].
76. Yak dobre i zdorovo varyty: (kukhovarski porady miskym i silskym hospodyniam ta kursantkam kukhovarskykh kursiv) (1938). [How to cook well and healthy: (cooking tips for urban and rural housewives and students of cooking courses)] / po konfiskati naklad druhyi. 4-te vyd. Kolomyia : nakladom vyd-va “Zhinocha Dolia”, 1938. 180 p. [in Ukr.].
77. Urzędowy wykaz druków wydanych w Rzeczypospolitej Polskiej, (1935, 16, April 27). Warszawa, p. 307. [in Pol.].
78. Urzędowy wykaz druków wydanych w Rzeczypospolitej Polskiej, (1937, 20, May 16–22). Warszawa, p. 245. [in Pol.].

Marianna Movna, Candidate of Historical Sciences, Researcher in Department of Scientific Bibliography, Vasyl Stefanyk National Scientific Library of Ukraine in Lviv.

Ukrainian cookbook of Galicia of the interwar twenty years: editions and figures

Not only scientific, but also public interest is caused by the cookbook of the interwar twenty years with the statement of its experience of food practices and gastronomic culture of that time which till now remained on the margins of bibliographic studies. Meanwhile, it continued the best traditions of Ukrainian culinary book publishing in the early twentieth century (published by Emilia Levytska and Leontyna Luchakivska).

The emergence of numerous Western Ukrainian culinary publications during the 1920s and 1930s demonstrated a tendency to strengthen and popularize Ukrainian culinary discourse with its national traditions in their organic combination with the best examples of European cuisine, highlighting food culture with an emphasis on healthy and balanced nutrition. All this became possible due to the intensification of the process of forming the national identity of Ukrainians, increasing interest in the native language, culture, as well as modernizing the structure of all public and private life.

The analyzed array of book editions is 30 titles, of which — 20 units of cookbooks and 10 editions of the auxiliary segment (technological food direction). Books on purely culinary topics are classified into encyclopedias, textbooks, cookbooks and manuals in terms of their genre affiliation. Geographically, only Lviv (10 editions) and Kolomyia (8 editions) are represented as the main publishing centers of Galicia. The authors of a number of books were extraordinary figures of their time: writers, politicians, publishers, journalists, teachers, representatives of famous Galician families (O. Kysilevska, O. Zaklynka, O. Franko, O. Lishchynska), who left a noticeable mark in the history of Ukrainian culture. Other personalities were less fortunate, they left their descendants only their culinary world, and their names and destinies due to lack of documentary evidence are unknown not only to the general public but also to researchers of the subject (M. Horbacheva, M. Velychkovska, P. Slyuzarivna, H. Onyshkevych).

The Ukrainian cookbook of Galicia of the interwar twenty years is interesting not only for its selection of recipes and translation of culinary experience in our time; as one of the nation-building elements, it shows an interesting perspective for the conceptual understanding of the historical past. Everyday things, such as food, reveal not only the past (Ukrainian culinary traditions), but also the fact that in our culture it is worth respecting, returning or renewing.

Keywords: *cookbook, Galicia, interwar twenty years, gastronomic culture, Ukrainian.*