

Ukrainian-English Cook Book

# УКРАЇНСЬКО-АНГЛІЙСЬКА КУХАРКА

Практичні поради і пояснення в українській мові  
як варити і печи на англійський спосіб



Перевели і зладили п. Е. Гикана і інші

Накладом Української Книгарні  
656 — 660 Main St. Winnipeg, Man.

# UKRAINIAN-ENGLISH COOK BOOK

# Українсько-Англійська КУХАРКА

# ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ І ПОЯСНЕННЯ В УКР. МОВІ ЯК ВАРИТИ І ПЕЧИ НА АНГЛІЙСЬКИЙ СПОСІБ.

ПЕРЕВЕЛИ І ЗЛАДИЛИ п. Е. ГІКАВА І ІНШІ.



## **ВСТУПНЕ СЛОВО.**

Ніхто здається не заперечить нам того, що переважаюче число наших жінок не знає штуки варення та печення ріжних страв на англійський лад. У Старім Краю українська жінка або дівчина не мали ніякої зможи навчитися варити та печи вкусніші страви, а впрочому не бачили навіть потреби вчитися штуки варення і печення „панських присмак“. Старокраєва жінка вдovолялася тим, коли знала спечи хліб, зварити добрий борщ, пироги, та ще деяку звичайну хлопську страву. На варення і печення „панських присмак“ старокраєва ґаздиня і часу немала, бо мусіла разом з чоловіком працювати на господарстві і в пољу. А коли трафилася така окázія, що треба було зварити „панську страву“ для священика або пана з міста, то до цого кликали дячиху або професорку.

У Канаді, а згайдно у цім заморськім краю, інші відносини, інше життя і від кожної жінчини у місті і на фармі вимагається знання про варення і печеня вкусних страв. Жінку, що не знає приготувати навіть звичайні, прості страви, не цінять високо, вона стає для своєго чоловіка великим тягарем і дуже часто трафляється так, що ізза того чоловік є дуже невдоволений із своєї жінки.

Щобиж прийти таким жінкам з поміччю у куховарстві, а згайдно у вивченю варення і печення смачних та здорових страв, ми постаралися о перевід з англійської кухарської книжки, яка серед Англійців є дуже популярна, більшого числа приписів до варення і печеня найвкусніших страв, і віримо, що наше жіноцтво в Канаді й Америці вповні покористається ними.

**Видавництво Українська Книгарня.**

**660 Main St., Winnipeg.**



## ЗУПИ.

---

Коли хочемо зварити добру зупу з мяса, найпершою річчю є вибрати відповідне на це мясо. Друге, коли хочемо мати багато і міцного росолу, то мясо, в якім мусить бути кістка, розкроюємо на кілька куснів, **наливамо зимною водою** і варимо доти аж мясо відстане від кістки. Коли хочемо зварити такий росіл, щоб мясо не дуже виварилось, треба мясо **налити кипячою водою**. Таке мясо буде сочисте, буде мати більше поживи, зате росіл буде слабший. Коли ж знова мясо налити кипятком і варити на сильнім вогні, то мясо буде тверде і ликовате й не надто придатне до їди.

Не станемо вже поучувати, як кожна газдиня повинна уважати на чистоту і харність, яких вимагається від газдині, як хоче варити добре і смачні страви. Скажемо лише, що заки приступиться до варення, треба найперше все добре приготувати, аби опісля не бігати то за тим або цим, але пильнувати страви, яка вариться. Усе повинно бути готове під рукою, зн. коло печі.

Розумієсь, що найважнішим усім штукам варення є ощадність, зн. щоб варити мало і щоб зварене не марнувати. Добра газдиня потрафить все використати. Та цеї штуки навчиться кожна газдиня, коли навчиться варити ріжні страви.

Зачинаймо, отже, від зупи.

### ЗУПИ З МЯСА.

#### Beef Soup. — Зупа з воловини.

Взяти малий кусок мяса з кісткою, з передної ноги, порубати кістку на дрібні кусники, вимити і покласти в баняк і вляти п'ять або шість кварт зимної води. Нехай кипить яких дві години, або доти аж мясо буде мягкое. Тоді додати столову ложку соли і малу ложечку перцю, нехай кипить ще годину

її опісля додати одну моркву і дві брукви на дрібно покраяні, дві столові ложки рижу, або перлових круп, одну головку салерів на дрібно покраяну, і малу ложочку „сомер сейворі“, (добре втерти). Як вже те все закінить кілька раз, додати ще дві бараболи, покраяні на дрібно і нехай кипить ще пів години. Опісля вибрести мясо зі зупи, і наколи його мається подати на стіл, — вибрести кістку а мясо покласти на полумисок і гарно прибрести зеленими листками з петрушкою. — Зупу подавати на стіл гарячу.

### **Chicken Cream Soup. — Зупа з курятини.**

Старша курка надається тут найліпше. Покраяти на кусні, покласти до баняка від зупи, та додати один фунт маринованої шинки й одну цибулю. Налляти чотири кварти зимної води. Нехай поволі закінить і кіпить доти аж викінить одна третя частина плину, а мясо відстане від кісток, — тоді додати пів горнятка рижу. Заправити сіллю, перцем і кількома листками петрушки.

Варити на повільнім вогні аж риж звариться, тоді треба мясо вибрести. До того додати два горнятка добrego молока, розбитого з ложкою муки.

Курятину можна присмажити на ринці додаючи одну ложку масла, — вирізавши вперед біле мясо, яке треба посічи і додати до зупи.

### **Dried Bean Soup. — Зупа зі сухої фасолі.**

Дві кварти сухої фасолі мочити через ніч, і скоро день — вибрести з води. — Взяти два фунти худого але свіжого мяса волового. Покраяти його і покласти до баняка від зупи разом з кістками, (які треба порубати на кусники), додати один фунт худої „бейкон“, дуже дрібно покраяної. Заправити мясо перцем і налляти шість кварт води. Як лише пічне кипіти, зібрести шумовиння і кинути фасолі та головку салери покраяну на дрібно, або столову ложку товченого насіння зі салери. Нехай кіпить на повільнім вогні аж мясо і фасолі розваруться.

Тоді перецідиги через друшляк і покласти в зупу' малі кусники хліба, т. зв. „тоастед бред“ без шкірки.

### **Tomato Soup No. 1. — Зупа з помідорів №р. 1.**

Покласти до баняка чотири фунти мяса волового. Налягти один ґальон (четири кварти) зимної води. Нехай вода і мясо кіпить на малім вогни через три години, або доти аж викіпить до половини. Тоді мясо вибрести а до росолу покласти одну кварту помідорів і одну посічену цибулю; сіль і перець — до смаку. — Додати малу ложечку муки, розбитої водою, а тоді нехай кіпить ще пів години. Перецідити і подати на стіл гарячу. Помідори можна вживати з бляшанки, наколи нема свіжих.

### **Tomato Soup No. 2. — Зупа з помідорів №р. 2.**

Покласти на вогонь кварту облуплених помідорів і поводи розварити їх додавши до них пушку соди. Перецідити так, щоби не лишилися зернятка, покласти на вогонь і додати кварту кипячого молока; заправити сіллю і перцем, додати масла величини курячого яйця, і три столові ложки розтасчаних біскетів, і подати на стіл гарячу. — Помідори можна вживати з бляшанки, або свіжі.

### **Macaroni Soup. — Зюпа з макаронів.**

До міцного росолу, який є заправлений перцем, або сіллю, взяти пів фунта малих рурковатих макаронів, зварити в чистій воді, опісля перецідити і потяти на одноцалеві кусники і кинути до зупи, щоб кипіла через чверть години і — подати на стіл.

## **ЗУПИ БЕЗ МЯСА.**

### **Potato Soup. — Зупа з бараболь.**

Обірати і зварити вісім середної величини бараболь разом з великою покраяною цибулею, додати трохи коріння, соли і

перцю до смаку; перецідити через друшляк, заправити добром молоком і додати грудку масла, і ще раз посолити та поперчiti, наколи треба; нехай добре загріється і подати на стіл.

### **Pea Soup. — Зупа з гороху.**

До п'ять кварт води всипати кварту перебраного гороху, нехай кіпить через чотири години; опісля додати три або чотири великі цибулі; дві головки салерів, одну моркву, дві брукви, усьо добре покраяне. Дати соли і перцю до смаку. Перецідити через друшляк і замішати столову ложку зимного масла. — Подавати на стіл гарячу.

### **Egg dumplings for Soup. — Тісто до зупи.**

До пів пайнти молока дати дві добре розбитих яйци, і пшеничної муки стілько, щоб тісто було густе, однак добре розбите; це тісто кидати по одній ложці до кипячої зупи.

## ІНШІ ЗУПИ.

### **Fish Soup. — Зупа з риби.**

Купити велику, добру рибу, обчистити її, покласти в баняк з водою, (на один фунт риби дати кварту води), і поставити на огонь; додати одну на дрібно покраяну цибулю і жмут солодкої закришки. Коли риба звариться і не має зовсім смаку, перецідити те все через друшляк, покласти опять на огонь і додати трохи масла та соли і перцю до смаку. Подавати на стіл разом з покраяним на квадратики смаженим хлібом і пластинки цитрини.

### **Oyster Soup. — Зупа з устриць.**

Взяти дві кварті устриць, дві кварті молока, дві столових ложки масла, одно горня гарячої води; додати перцю і соли до смаку.

Відцідити усьою плин від устриць, додати води і загріти.

Коли має вже зипіти, додати перцю і соли а опісля кинути устриці. Варити яких п'ять мінут від того часу, як закіплять аж пічнуть клекотіти. Тоді кинути масла, варити ще одну мінуту і вилляти до води. Долляти кипячого молока і подати на стіл. — Дехто доливає води замість молока.

### **Corn Soup. — Зупа з кукурудзи.**

На зварення цеї зупи треба: — одну бляшанку кукурудзи (купленої в сторі), одну пайнту молока, одну покраяну цибулю, дві столових ложки муки, одну маленьку ложочку соли, трохи перцю.

Кукурудзу посічи, додати води і нехай кипить двацять мінут. Опісля перефасувати (перетерти) через ситко. Молоко спражити з цибулею, яку по спраженню молока треба вибрести і додати молоко до кукурудзи. Муку розбити з водою і додати масла щоб трохи згусло. Додати соли і перцю та трошки розбитої сметани передтим, як подається на стіл.

### **Sour Cream Potato Soup. — Зупа з квасної сметани.**

На шість осіб — взяти шість великих бараболь, обібрести і покрасти на малі кусники. Варити в трох пайнтах води. Коли зваруться, додати одно горня квасної сметани, перцю, і соли до смаку. — Зупу подавати на стіл гарячу.

---

## **РИБИ.**

---

При купуванню риб треба вважати, аби були свіжі. Коли риба забита має очі повні і природні а луска лискуча і плавці тверді — це знак, що риба свіжа і її можна купити. — Коли однак можливо, найліпше купувати рибу живу.

Риби можна смажити, варити і печи, однак не всякі. Є ріжні роди риб і в ріжний спосіб їх готовиться. Великі риби, звичайно, вариться; середної величини риби печеться, а малі риби найліпше смажити.

Щодо смаження то робиться це так: — Добре обскробати луску, вичистити, голову відняти, і, наколи дуже велика, витяти хребет і потяти на п'ять або шість куснів, посолити і поперчiti. Посипати пшеничною мукою, або вмочити в розбитім яйці й опісля посыпати тертим хлібом. — (Коли смажиться пstrуга або окуня, не треба посыпати мукою), — покласти на рондель у якім має вже кипіти смалець. Смажити треба на повільнім вогні обертаючи на другий бік, коли вже один бік присмажився (зарумянився).

Рибу призначену до варення, треба кинути в зимну воду і покласти на повільний вогонь, щоб риба зварилася ціла. Коли вариться на сильнім вогні, риба розварується.

Печи рибу треба також на повільнім вогні, поливаючи часто маслом і водою.

## РИБИ СМАЖЕНИ.

### **Fresh Salmon Fried. — Смажені свіжі Лососі.**

Обскробавши риби з луски острим ножем, сполоскати і покраяти в поперек на одноцалеві кусники, які треба посыпати мукою, або вмочити в розбитім яйци і посыпати тертим хлібом. Смажити, перевертаючи, аж зарумяняться. Опісля дати солі і перцю до смаку.

### **Fried Brook Trout. — Смажені Пstrуги.**

Обскробати луску, обмити і витерти пstrуги, опісля покраяти на половину (від голови до хвоста), посолити і поперчiti та добре посыпати мукою. Коли смажаться у смальці замісць у соленій солонині, треба кинути на рондель грудку масла. — Смажити на сильнім вогні доки не зарумяняться — найперше з однієї сторони, опісля з другої.

Подавати на стіл з присмаженими кусниками солонини. — Зложити всмажені кусники риби один коло другого на теплий полумисок і подати на стіл.

Цю рибу часто смажиться і подається на стіл з невідрубаною головою.

### **Fried Halibut. — Смажені Пальтуси.**

Вибрати гарні, тверді кусні цеї риби, і, вимивши та витерши добре мягким ручником, зняти шкіру острим ножем. Розбити дві яйци і розкрушити на порох сухі біскети тачілкою на стельниці. Умочити кожний кусник у розбитім яйци, а опісля посыпти в розкрушені біскети (розуміється, що вперед треба посолити і поперчiti) і покласти кусники риби на гарячий рондель наповнений до половини кипящим смальцем, до якого додано було трохи масла, щоб риба гарно зарумянилася — з обох сторін. Вибрати з ронделя щоб злетів смалець і давати на стіл.

### **Fried Salted Mackerel. — Смажена солона Макреля.**

Вибрати потрібну скількість макрелів; вимити і витерти добре а опісля мочити в зимній воді через цілий день, змінюючи воду що дві години. Перед тим нім кладемося до ліжка, наляти макрелі свіжою водою. Рано відцідити, витерти макрелі на сухо, посыпти мукою і смажити на гарячім рондлі в маслі. На стіл подавати додавши трохи петрушки.

## **РИБИ ВАРЕНІ.**

### **Halibut Boiled. — Варений Пальтус.**

До варення надається найліпше кусень від хвоста. Натерти трохи сіллю, мочити в оцті і зимній воді через чверть години, тоді вимити і скробати ножем аж буде цілком чистий. завинути в чистий шматок і варити на повільнім вогні. Коли кусні пальтуса важать один фунт — треба варити пять мінут, коли важать два фунти — вариться десять мінут; на кожний фунт п'ять мінут.. Коли вже на половину звариться, обернути в баняку. Ставити на стіл у зарумянені маслі, приготований в цей спосіб: — Взяти дві унції масла (две ложки) і поробити з них маленькі галочки, які треба посыпти мукою; четверту частину їх числа покласти на ринку і як пічнуть топитися — замішати їх; позісталі галочки масла класти по одній аж цілкови-

то розтопляється. Коли мішається, додати одну столову ложку цитринового соку і пів ложки посіченої петрушки.

### **Boiled Jackfish. — Варений щупак.**

Справити щупака, насолити й оставити так через кілька годин. Відтак вискробати зі середини мясо острим ножем, уважаючи аби не подерти верхній шкіри, вибрести всі ости, посічи мясо, замішати дві посічені цибулі, перцю, ложку терного хліба білого, вимішати і накладати в ринку та зашити. В широкій ринці заварити ріжної ярини, покласти в ню рибу і варити чверть години (коли риба більша, то пів години). Вибрати обережно рибу і покласти на полумисок (передтим порозинавши і повитягавши нитки). Росіл з риби виварити так, щоби була пайнта, пілляти рибу і поставити, щоби застигла і подавати на стіл.

---

### **РИБИ ПЕЧЕНІ.**

#### **Baked salt Mackerel. — Печені солоні Макрелі.**

Як вже макрелі мокли у воді через одну ніч, покласти на ринку і наліяти кипячої води, так щоби закрити рибу. Полишигти так на кілька мінут, тоді воду віділляти і покласти їх на ринку разом з кількома грудками масла, додати пів горнятка солодкої сметани, або тлустого молока і трошки перцю, покласти в браттуру, нехай печуться трошки, щоб зарумянилися.

#### **Baked Codfish. — Печена Треска.**

Наколи солона, вимочити у воді і зварити. Додати відповідну скількість помятих бараболь, або зимних, варених посічених бараболь, велику грудку масла і теплого молока скілько, щоб трохи розрідити. Покласти в миску, вимашену маслом, рибу з верха намастити маслом, посыпти трошки мукою і печи через пів години, аж зарумяниться. Зробити сосу в такий спосіб, як подано при варенню Пальтуса.

## ДРІБ І ДИЧИНА.

---

Насамперед подамо кілька уваг, як пізнати добрий і свіжий дріб та дичину.

Звичайно, дріб на варення треба вибирати той, що є свіжий і тлустий. А щоби докладно пізнати чи дріб молодий, треба попробувати скіру під ногою або крилом. Коли скіра легко ломиться, це знак, що птах ще молодий; або зігнути крило в сторону хвоста: — коли даетсяя легко зігнути, це знак, що мясо мягкое. Взагалі, коли дріб молодий має скіру тонку і мягкую, ноги гладкі, а очі повні і ясні.

Старі індики мають волос довгий, а мясо на стегні під скірою синяве. Індики в марцю тратять на якости.

Молоді качки і гуси найліпші в осени, або в зимі. Купувати треба такі, що тлусті, та мають мягкую грудницю, мягкое мясо і кружкий дзюб.

Молоді голуби мають ясно червоне мясо на грудници, та повні, свіжого кольору ноги; коли ноги худі а грудница дуже темна, це знак, що голуби дуже старі.

Дикі птахи: кури, качки і гуси, є звичайно тяжчі від домашнього дробу. Їх мясо на грудници є тверде і повне, а скіра ясна. На старих птахах мясо темне і без кольору.

Дріб треба варити шість або вісім годин по зарізанню; з піря треба обдерти сейчас по зарізанню. Голову, шию і ноги треба відрізати, стегна лишити при мясі і тісно обвязати грубою ниткою. Коли печеться курятину, треба стегна обвинути вузоньким шматком намоченим у смальци, інакше будуть дуже тверді. Шматки треба скинути, коли вже треба стегна зарумянити.

### **Roast Turkey. — Індик печений.**

Вибрати молодого індика; обдерти уважно з піря, обсмалити, випатрошити, відрізати голову, а шию привязати до мяса. Середину треба вимити кількома водами, а послідний раз вимити водою, до якої дaeться ложку „бейкінг соди“, аби мясо мало ліпший смак. По тім індику треба обтерти на сухо в середині і зверху чистою шматою, опісля середину натерти сіллю, виложити її „Дрессінг фор Фовлс“, розтвір зашити міцною ниткою, привязати крила і стегна до купи, натерти мягким маслом, посыпати перцем, сіллю і мукою та покласти до бритванки, вляти до неї горнятко кипячої води і всунути до братури або печі. Поливати індику часто сосом й обертати його на всі сторони, щоб однаково спікся. Коли пробеться індику вилками, а не виходить кров, тільки сос, то це знак, що вже готовий. Наколи яка частина починає припалюватися, то пришипилити кусок вимашеного маслом білого паперу.

Індика, що важить п'ятнадцять фунтів, треба печи три або чотири години.

Подавати на стіл з „кренберрі“ сосом.

**Сос до індика.** — Коли мається класти індика печи, треба покласти шию, серце, печінку, легке і жолудок (розуміється, вичищений) на ринку, доллявши одну пайнту води і нехай кипить аж буде мягкое, відтак витягти з води, посічи серце і жолудок, помяти печінку і легке а шию відложить на бік; посічене серце і жолудок та помяті легкі і печінку покласти в плин у якім попередно варились, а зглядно денстувались; відложить на бік, і коли індин спечений, додати те все до сосу, який стік з індику, сцідивши наперед тлуш, який є на верха ринки; покласти те все на вогонь, варити три мінуті і заправити ложкою муки.

### **Dressing for Fowls. — Начинка для дробу.**

На індику, що важить вісім або десять фунтів, треба покраяти на малі пластинки зарумяної скірки з черствого хліба, стільки, щоб важили один фунт; скласти їх у відповідну миску і налляти на них літної води (не теплої, бо пошкодить): нехай

постоїть одну мінуту, щоб вода всякла в пластинки. Тепер брати їх повною рукою і видушувати воду обома руками та класти в другу миску. Так видушений хліб буде дуже легкий. Коли вже висхне, перемішати пальцями і додати перцю, одну малу ложочку солі, також малу ложочку порошкового „сомер сейворі“, таку саму скількість шальвії (сейдж), або зеленої добре посічену закришки; додати пів горнятка розтопленого масла і розбите яйце. Вимішати все добре і — начинка готова.

Таку саму начинку робиться і для гуски та качки, лише що треба додати на дрібно посічену цибулю.

### **Roast Goose. — Гуска печена.**

Гуска не повинна мати більше як вісім місяців, має бути тлуста і мягка. Справити треба так як індика. Начинити треба начинкою, яку робиться: — З трох пайнт окрушин хліба, шість ложок масла, або три ложки масла, а три ложки соленої солонини, одну ложочку шальвії, чорного перцю і солі, та посічену цибулю. Не дуже набивати начинкою, отвір міцно зашити аби затримати в середині смалець і смак. Покласти в бритвану налявши трошки води, опісля часто посыпати сіллю та поливати водою; обертати часто так, щоб боки і хребет гарно зарумянилися. Пекти через дві години, або й довше; коли спечеться, вибрести з бритванки, сцідити смалець а до зарумяного сосу, ще позістаеться, додати посічене серце, печінку, легке і жолудок, які вже зварилися на мягко, разом з водою, у якій варилися, заправити ложкою муки і маслом змішаним з мукою, нехай закипить і — подавати на стіл.

### **Roast Chicken. — Курка печена.**

Випатрошити курку і добре виполокати в двох або трох водах, додаючи послідного разу трохи солі, коли мясо не дуже свіже. Витерти на сухо чистою шматою і начинити „Начинкою для дробу“. Покласти в ринку, в яку треба наляти пайнту гарячої води і додати кусник масла, малу ложочку солі та перцю; поливати часто сосом і хай печеться при сильнім огні, вважаючи однак аби мясо не припалилося. Коли майже готова,

покласти масла величини великого яйця курячого до води в ринці; коли розтопиться, обляти ним курку, та посипати трохи мукою; обляти опять і нехай далі печеться. Наколи в кухні горить сильний вогонь, то курку треба печи пів години.

Зваривши шию, жолудок, печінку, легке і серце в трошки воді, воду відділляти, а ті частини змішати зі сосом, який стік з курки в часі як смажилася, зібравши з него вперед усю тлустість. Заправити ложкою припаленої муки, додати до цого печінку, легке і жолудок посічені на дрібно. Або покласти ті частинки в ринку разом з куркою і нехай смажуться.

Подавати на стіл зі сосом в осібній посудині.

### **Boiled Chicken. — Курка варена.**

Справити, вимити і начинити як до смаження. Обвинути шматою намоченою у воді і посипаною мукою і покласти в баняк, де кипить вода. Гаряча вода зварить скіру сейчас, через що з курки не вивариться тлустість. Росіл не буде такий тлустий як тоді, коли курку кладеться до варення у зимну воду, але зате мясо буде смачніше і поживніше. Денстувати на дуже повільнім вогні, а головно через першу пів годину. Нехай кипить годину, або й довше, відповідно до величини курки. Подавати на стіл зі сосом з яйця, хліба або устриць. (Гляди соси).

### **Steamed Chicken. — Курята варені в парі.**

Натерти середину курки перцем і пів ложочки сіллю; покласти в „стімер“ (бляха з дірковатим дном), що положений на баняку з гарячою водою так, щоб дно „стімера“ не дотикало води, накрити добре й поставити в парі на півтора години. Як уже готова, треба задержати гарячу, під час коли приготовляється начинку, опісля піскраяти мясо на кусні, уложить на пілумиску з начинкою на верхі і — подати на стіл.

**Начинку робиться так:** — Варити одну пайнту сосу, що стік з курки на дно баняка, однак без товщу, додати меленої паприки і пів ложочки солі; до чверть пайнти сметани дати ложку муки і добре розбити та дати до сосу. Замість муки можна вживати „корнтарч“, а деякі кухарі дають „нотменг“.

### Fried Chicken. — Курята смажені..

Вимити і покраяти молоді курята, витерти на сухо, насолити і наперчiti та посыпати мукою, або мочити кожний кусник у розбитім яйци і посыпати окрушинами з роздушеної біскета. Дати на рондель ложку масла і смажити щоб зарумянилися з усіх сторін. Вибрati, нехай стече смалець і відложити на бік у накритій мисці. До сосу, що лишився на бритвані, наколи його небагато, додати велику столову ложку муки, замішати добре, додати горня сметани, нехай закіпить і пілляти по мясі. Для ліпшого смаку добре дати петрушки до сосу. Подавати на стіл гарячі.

### Roast Duck. — Качка печена.

Обдерти з піря, випатрошити, добре вичистити й обтерти на сухо. Відтяти шию, грудницю роздавити валком, звязати добре крила і стегна та начинити слідуючим:

Три пайнти окрушин з хліба, шість ложок масла, або три ложки масла а три ложки соленої солонини, дві посічені цибули і по одній ложочці: „сейджу“ (шалвії), чорного перцю і солі. Не начиняти дуже повно, добре зашити, щоб смак лишився у середині а тлустість аби дісталась до середини. Коли качка не дуже тлуста, треба намастити топленою солониною або поставити кусник соленої солонини на грудницю. Покласти до бритвани, налятої трошки водою, і поливати часто соленою водою; дехто додає цибулі а дехто оцту; обертати часто, щоби боки і хребет гарно зарумянилися. Коли майже готова, поливати маслом і посыпати мукою.

У такий спосіб печеться домашні качки і гуси. Молоді качки треба печи від 20 до 30 мінут, а старші годину і більше; залежить від того яке хто любить мясо: добре печене або недопечене.

### Stewed Duck. — Денстована качка.

Покраяти качку на кусні. Покласти дві або три пластинки соленої солонини на дно ринки, а на солонину кусні мяса. Нехай денстуються через годину при повільнім огні в добре на-

критій ринці. Опісля посолити і поперчiti і додати ложочку спорошкованої шальвії (сейдж) та посічену цибулю. Денстувати через пів години, аж мясо стане досить мягким. Ложку припаленої муки розбити в трошки воді і додати це до денстування. Нехай закінчиться, й усе те подати на стіл в одній мисці.

### **Warmed up Duck. — Качка пригріта.**

Наколи лишилося з обіду трохи печеної качки, з неї можете мати дуже смачне снідання. — Вибрati з мяса кістки, всі кусники мяса покласти в бритванку і політи трошки водою та зимним сосом, що остався з печення, додати кусок масла, нехай раптово закінчить і наколи дуже густе, додати трохи розбитої водою муки. Подавати на стіл гаряче.

### **Roast Pigeons. — Голуби печені.**

Голуби тратять смак, коли тримається їх довше як один день по їх задушенню. Їх можна приготувати до печення у той самий спосіб як курята. Голуби треба печі від двадцять до тридцять мінут, додати перцю і соли до смаку та трошки муки і масла. — Подавати на стіл теплі.

### **Roast Wild Duck. — Дика качка печеня.**

Дику качку не повиннося начиняти зараз по убиттю. Коли на дворі зимно, качку треба оставить в спокою на кілька днів. Пекти треба в гарячій братурі або печі, не поливаючи сосом через п'ять або десять мінут, щоб затримати сос, опісля треба поливати часто маслом і водою. Наколи перепечеться, тратить смак. У добре гарячій печі треба пекти тридцять або сорок мінут. Подавати на стіл гарячу в гарячім полумиску додаючи потяту цитрину та от такий сос:

До малої ринки (сас-пен) дати по одній ложці: Ворсестершайр сосу і Машрум кечап, трошки соли і чорного перцю та соку з одної половини цитрини. Замішати добре, пригріти, взяти з огню і додати ложочку мустарди. Вилляти до гарячої посудини.

**Увага.** Дика качка має звичайно смак риби. Щоби ж

мясо було смачне, треба до середини качки дати малу обскробану моркву і покласти у воду щоб раз закипіла. Морква втягне в себе усюй несмак.

Начиняти дику качку і пекти таксамо як домашну качку.

### **Roast Partridges & Grouse. — Печені дикі кури.**

Повитинати уважно усюй шріт, добре але скоро обмити, уживаючи соди, і витерти на сухо чистою шматою. Начинити і зашити. Звязати крила і стегна, перед нашпікувати дуже тоненькими пластинками соленої солонини. Покласти в братруру і поливати маслом та водою нім вибересь з братрури; треба також добре посолити і поперчiti. Солонини не можна давати лише масла; можна пекти не начинені. Сос зробити з того смальцю, що стік з курки, додаючи до нього трохи припаленої муки. Нехай сос закінить і подавати на стіл у призначенні на це посудині.

### **Roast Rabbit. — Заяць печений.**

Обтягнути зі шкіри, облити зимною водою і виполокати теплою водою. Наколи заяць не свіжий, натерти середину оцтом а опісля вимити добре теплою водою. Як вже витертий мягкою шматою на сухо, начинити як звичайно, зашити і лектi через пiв або три чверти години, аж добре зарумяниться, поливаючи часто маслом і посыпаючи мукою перед вибранням з бритвани.

### **Fried Rabbit. — Заяць смажений.**

Як уже заяць добре вичищений і вимитий, покласти в кипячу воду і нехай кіпить через десять мінут; вибрati з окропу, і як уже остигне, порізати на частинки, мочити в розбитім яйци а опісля посыпати окрушинами з гарного білого хліба; посолити і поперчiti. Коли вже все те зроблено, смажити мясо в маслі і солодкім смальці, обертаючи на всі боки аби однаково зарумянилося. Як вже готове, вибрati, до сосу додати ложку муки і горнятко солодкого масла або сметани; нехай закінить і вилляти на мясо. Подавати на стіл гаряче з цибулевим сосом. (Диви Соси).

## МЯСА.

---

Коли купується м'ясо, треба добре знати котре м'ясо купити. Подамо отже кілька вказівок як розпізнавати добре м'ясо. Воловина повинна бути гладка і ясно червона, товщ білій і м'ягкий. На печення найліпше надається полядвиця (сирлойн), м'ясо з передніх і середніх ребер від хребта.

Добра телятина повинна бути тверда і суха, зерниста і червона та попереростана білим, а нирки покриті товщем.

Баранина добра тоді, коли ясно червона, тверда і сочиста, товщ твердий і білій.

Коли печеться м'ясо, треба затямити, що на один фунт треба призначити чверть години або більше часу, залежить знова від того як завеликий кусень м'яса.

Великий успіх при печення м'яса залежить багато від огню; наколи положене в холодну братруру, м'ясо тратить сік у наслідок чого м'ясо буде тверде і без смаку. Противно-ж, коли положене в гарячу братруру, м'ясо затримає сік і буде смачне. -- Братрура повинна бути як найгарячіша, коли ставиться м'ясо пекти. Коли братрура є так гаряча, що в ній не може руку вдергати, тоді якраз найліпше класти м'ясо.

М'ясо призначене на печеню, треба найперше добре виполокати чистою водою і витерти на сухо чистим і сухим платком, опісля покласти в бритвану не посолене і не поперчене. Під м'ясо треба дати смальцю, але води не треба ляти, бо це змягчило м'ясо з верха. Вода не може так загрітись як товщ на мясі, який заливає собою дірки в мясі в наслідок чого м'ясо затримає в собі весь сік і смак.

Печенню треба часто поливати соком, що натопиться з мяса, але поливати тоді, як вже трохи спечеться.

Баранину, телятину і свинину треба пекти на повільнім вогні, накриваючи товщ кусником паперу. Пекти треба доти аж мясо відстане від кісток і добре зарумяниться, однак щоб не пригоріло. Покинена на верх печені гарно покраяна цибуля

дає печені доброго смаку. Цибулю треба зняти перед поданням печені на стіл.

Коли хочете варити або денстувати мясо, треба його поставити в кипячу воду і добре баняк накрити, один фунт повиннося варити 20 мінут, а два фунти 40 мінут і т. д.

Солоне мясо треба покласти в зимну воду і варити при повільнім вогні через пів години один фунт, числячи час від тоді, як закипить. Наколи мясо дуже солоне, треба мочити в кількох водах. Як пічне мясо кипіти, треба старатись щоб кипіло безперестанно до призначеного часу.

Смажити мясо можна двояко, про що Впов. Читач дізнається даліше.

### **Як розморожувати мясо.**

Замерзле мясо, яке-б воно не було, ніколи не треба розморожувати в теплій воді, або над вогнем, бо зіпсується і буде зовсім не придатне до їди. Розморожується мясо лише в той спосіб, що кладеться його в зимну воду. Класти в зимну воду треба сейчас тоді, як замерзле мясо внесеться до кухні.

Наколи мясо що замерзло, має варитися, покласти в зимну воду. Наколи його мається пекти, розморожувати подальше від вогню, бо колиб мясо добре розмерзлось нім покладено його ближче вогню, мясо зіпсується. Найліпше розморожувати всяке замерзле мясо кладучи його в зимну воду на ніч. Коли до рана не розмерзнеться, змінити воду і вибрести мясо тоді, коли вже хочемо варити.

Всяку ярину замерзлу треба розморожувати в зимній воді.

### **Як заховати мясо від мух.**

Покласти мясо в мішочку вистеленім соломою так, щоби мухи не могли досягнути мяса. Мішочки найліпше шити з мусліну, потягото на кусні величини:  $\frac{3}{4}$  ярда широко, а 1 ярд довго. Положене мясо в такий мішочек й обложене соломою треба завісити в холоднім однак сухім місці.

## ВОЛОВИНА.

### **Roast Beef. — Печення з волового мяса.**

Щоб зготовити добру печенню, найважнішою річчю є, аби браттура, до якої кладемо мясо, була досить гаряча, бо з причини сильної гарячі, пори скоро замикаються і сік не виходить з мяса.

Взяти кусень крижівки або полядвиці, що важить сім або вісім фунтів. Обтерти чистим платком. Покласти в ринку т. зв. „дрипінг пен“ і підляти добре маслом або смальцем; покласти до браттури. Поливати часто смальцем, який стікає з мяса, щоб зарумянилося і було мягким.

Коли майже готове, посыпти перцем і сіллю а опісля ще й добре пересіяною мукою. Пекти треба коло дві години. Вибрести печенню до огрітого полумиска, положити в таке місце де задержиться гарячим, відтак зілляти смалець, додати до него ложку пересіяної муки, трошки перцю і горнятко кипячої води. Нехай закінить і подати на стіл гаряче у відповідній посудині.

### **Beefsteak No. 1. — Біфштик № 1.**

На біфштик надаються три роди мяса: полядвиця, котлетове і росбекове. Пластинки мяса не повинні бути грубші як три четверти цяля; коли грубші то їх треба добре потовчи валком. Покласти на вимашену маслом ринку (гридайрон), обернати часто як пічне топитися. На столі повинно бути все приготоване, бараболі і ярина в мисках на кухні з боку. Поперчити і посолити як уже готове. Смажити треба коло десять або дванацять мінут. Вибрести до теплого полумиска, посолити і поперчити з обох сторін і дати на него добрий кусень масла. Подавати на стіл поки гаряче.

Певного часу на смаження біфштика не можна подати тому, що не в кожного однаковий смак: дехто любить добре а деякий лише трохи смажений біфштик.

## **Beefsteak No. 2. — Біфштик № 2.**

Взяти гладку, з грубим дном ринку, вимити горячою водою і витерти на сухо; покласти на кухню і коли вже дуже розпечеться, потерти дно шматком намоченем у маслі, опісля покласти мясо до ринки й обернати часто цілий час смаження. Як уже готовий, вибрати на теплий полумисок і насолити, поперчити і намастити маслом з обох стоірн. Подавати на стіл гарячий.

## **Beefsteak and onions. — Біфштик з цибулею.**

Приготувати мясо в звичайний спосіб. Покласти до ринки тузін покраїнних на пластинки цибуль, і присмажити їх у маслі, або смальци так, щоб зарумянилися. Покласти біфштик на полумисок і на него дати грубу верству цибуль. Накрити полумисок, нехай постоїть через пять мінут і відтак подавати на стіл гарячий.

## **Beefsteak Pie. — Періг з біфштику.**

Покраїти біфштик на кусні два цалі довгі йколо цяль широкі. Денстувати їх разом з кісткою у воді, яка повинна лише закривати мясо, аж доки не спечеться; опісля покраїти на пластинки пів тузіна зварених, але вже зимних, бараболь. Покласти розпечено тісто на "бейкінг диш", на него покласти одну верству посоленого і поперченого мяса та на дрібно покраїну цибулю, опісля знову дати покраїну на пластинки бараболю, а на них дрібні кусники масла. На це покласти мясо, опісля знов бараболь і так далі, щоб миска була повна. До цого додати сосу підробленого і присмаженого мукою. Прикрити розтаченим тістом, у якім треба зробити дірку на середині, помастити розбитим яйцем і пекти аж добре зарумяниться.

## **Pot Roast. — Печення у баняку.**

Це є старий, але практичний спосіб печення.

Взяти кусень свіжого волового мяса ваги п'ять або шість

фунтів. Воно не мусить бути за тлусте. Обмити його і покласти в баняк, який треба наляти водою так лише, щоб вода закрила мясо. Покласти на повільний огонь, і як вже денстується одну годину, дати соли і перцю. Опісля знова денстувати повільно аж мясо стане мягкое, і дати одну цибулю, коли хто любить. Води не треба відливати, нехай викіпити. Коли вже все мясо мягкое, вибрести його, а сос зілляти до відповідного на це начиння. Дати великий кусок масла на дно баняка, обкачати мясо в муці і кинути до баняка знова щоб зарумянилося, обертаючи часто на один і другий бік щоб не пригоріло. Зі сосу, який зіллялось попередно, зібрести всієй смалець і вилляти до мяса в баняку, замішати велику ложку муки замоченої трохи водою і нехай кіпить через десять або п'ятнадцять мінут після чого висипати на полумисок. Подавати на стіл гаряче.

### **Cold Roast, Warmed. — Пригріта волова печення.**

Повитинати з позіставшої зимної печені мясо від кісток малими кусниками. Положити на вогонь братованку, до якої вкинулося ложку масла, або смальцю. Покраяти на малі кусники чверть цибулі, додати сосу з мяса, що полишився із вчерашнього дня, і наколи не дуже густий, додати трохи муки, відтак соли і перцю до смаку. Покласти до ринки мясо і нехай смажиться кілька мінут. На стіл подавати гаряче.

### **Cold Meat and Potato, baked. — Як печи зимне мясо і бараболі.**

Дати на братованку ложку зимної води; коли добре загріється, додати добру ложку посіченої на дрібно цибулі і ложку муки, безперестанно мішати аж стане гладоньке і спінене, опісля додати дві третих горнятка зимнього молока або води. Посолити і поперчити і нехай закіпить, тоді додати горнятко добре посіченого, без кістки і шкіри, мяса; нехай те все добре загріється, після чого викинути на плитку, добре намащену маслом миску. На верху ростелити гарячі або зимні помяті бараболі і покласти до міrnо огрітої братури на 15 або 20 мінут.

### **Beef Hash, No. 1. — Січене мясо, №р. 1.**

Посічи добре зимний кусень волової печені або біфштику, також треба посічи стільки саме зимніх але варених барболь. Покласти на вогонь братованку, до якої кидається відповідний кусень масла, посолити і поперчiti добре, пілляти трохи сосом, коли є, і зимною водою; накрити накривкою і нехай добре загріється, під час того мішати часто, щоб усе гарно загрілося і щоб інгредієнти (домішки) були рівномірно розповсюджені в мясі, та щоб мясо не пригоріло. Коли вже готове, не повинно бути воднисте, однак і не сухе, але щоби було таке аби на полумиску не розлазилося. Многі люблять смак чи запах цибулі; коли так, то треба всмажити три пластинки цибулі в маслі перед тим нім до братованки покладеться посічене мясо.

### **Beef Hash, No. 2. — Січене мясо, №р. 2.**

Посічи зимний кусень волового мяса або біфштику; всмажити пів цибулі у маслі; коли цибуля зарумяниться, додати посічене мясо; трошки посолити і поперчiti; змочити со-сом, коли є; коли ні, то водою і маслом; добре загріти, однак не дуже, бо мясо стане сухе.

Таке мясо найсмачніше їстися рано.

### **Hamburger Steak. — Шницлі.**

Взяти один фунт мяса, що не має кістки, тлушу ані твердих кусників, посічи малу цибулю і добре перемішати з мясом. Посолити і поперчiti й опісля зробити з него малі пляцки, але плоскі. Як вже разом зі смальцем кіплять, кинути на ринку тих пляцків і смажити аж зарумяняться. Коли подається у полумиску на стіл, можна давати селери наоколо полумиска, та дві або три пластинки цитрини на верх мяса.

### **Roast Beef Heart. — Печене серце товарини.**

Обмити його старанно і розрізати на стільки, щоб вибрата серцеві комірки, опісля мочити в зимній воді поки не вий-

ле вся кров. По цім витерти на сухо і начинити начинкою такою самою як начиняється індика. Пекти треба півтора години. На стіл подавати зі ссом, до якого треба додати трохи начинки та шкляночку вина.

Дуже смачна їда.

### **Boiled Beef Tongue. — Зварений язик з товарини.**

Обмити свіжо відрізаний язик і покласти до баняка, до якого наливається стільки води, щоб закрити язика. До баняка кинути треба також пів пайнти соли й одну перцю. Води доливати часто, бо вона випаровує з баняка, але ділляти треба лише тільки, щоб язик був у воді поки не звариться. Як уже виделка легко застрягають у язик, його треба вибрати з баняка, і, — наколи мається подати на стіл сейчас, греба здерти скіру з язика і відложить на бік щоби остиг. Коли ж хто хоче ужити його пізніше, скіри не треба здіймати скорше аж перед поданням на стіл. Коли вариться три язики, то вистарчить одно горнятко соли.

### **To boil tripe. — Варені кишки (фляки).**

Добре виполокати в теплій воді і зіскробати всю товщ. Потяти на малі кусники і нехай вариться у баняку п'ять годин перед обідом. Як уже покипить через чотири години, відляти воду, дати соли і перцю, почім знова треба покласти до баняка, до якого наперед налляти води і молока в однаковій скількості, і варити в тім ще одну годину.

В окремій ринці треба зварити десять або дванацять цибуль. Як уже добре мягкі, перецідити через друшляк і пімити їх. Риночку витерти і на ню покласти пімяті цибулі опять, додати також грудочку масла обсипаного мукою, і філіжанку сметани або молока. Як тільки закипить, додати їх до фляків перед самим поданням на стіл. Їх треба поперчiti, пілляти трошки оцтом та додати муштарди.

Найсмачніші фляки тоді, коли їх подається на стіл другого дня по зваренню.

## ТЕЛЯТИНА.

### **Veal Pudding. — Пудінг з телятини.**

Взяти два фунти худого мяса телячого і потяти його на чверть цалеві кусники; покласти на ринку масла величини курячого яйця щоб розтопилося; потім дати на ринку мясо і кілька кусників солонини і трохи кміну, також перцю і солі. Смажити на повільнім огни десять мінут, опісля вляти дві або три великі ложки теплої води. Нехай закипить, почім кладеться на бік щоб остигло. На миску (пунідг диш) покласти розтачене тісто, на яке покласти мясо і солонину й вилляти на то все сос і накрити розтаченим тістом, яке треба споїти зі спідним, завязати миску в "пудінг клат" і покласти в кипячу воду в баняку. Нехай кипить через годину. і — пудінг готовий.

### **Baked Calf's Head. — Печена теляча голова.**

Обчистити ї обмити телячу голову і варити ї аж змякне, тоді розрубати на дві часті і задержати ліпшу половину; з другої половини витяти мясо однаковими куснями. Ліпшу половину обложить кусничками масла, посыпти перцем і мукою на біло. Тоді покласти на триніжку в "дрипінг пен", до якої вливається горнятко води і покласти до гарячої братури. Мясо обернати аби зарумянилося однаково з усіх сторін; лілляти сосом треба раз або два рази. Під час коли мясо печеться, приготовані куски мяса з другої половини голови обсипати пшеничною мукою і смажити в гарячім смальци поки не зарумяниться гарно, опісля дати перцю і солі до смаку, та покраїти цитрину, коли хто любить. Коли печення готова, покласти на гарячу миску, навколо печені накласти смажені кусні мяса і накрити бляшаною накривкою. Сос з "дрипінг пен" вилляти до ринки в якій смажились кусні мяса додаючи пастинки цитрини і велику ложку смаженої муки, і, коли треба, трошки гарячої води. Нехай закипить раз, переїздити через ситко до посудини на сос і подати на стіл з мясом.

### **Calf's Head boiled. — Варена теляча голова.**

Покласти голову в кипячу воду і нехай позістане в ній яких п'ять мінут; вибрати, злапати за ухо і тупим ножем зіскробати шерсть (наколиб не зсуvalась легко, то покласти знова в кипячу воду). Як уже добре обчищена, вибрати очі, відтяти уха і вибрати мізок, який треба покласти у теплу воду на годину. Голову покласти на кілька мінут у гарячу воду, щоб побіліла, а опісля покласти в баняк призначений до денстування, наляти зимною водою так, щоб уся голова була у воді, і нехай повільно закипить. Шуму зібрати і кинути трохи соли, і нехай повільчого повстане ще більше шуми на верху. Нехай повільно кипить через півтретя або дві години, або доти аж мясо відстане від кости. Коли вже майже готова, варити мізок через п'ятнадцять або двацять мінут; здіймити скірку, мізок посічи, додати ложку покришеної петрушки, також пушку перцю і соли; до цого замішати чотири ложки розтопленого масла і відложити на бік на кухні щоб задержалось гарячим. Коли голова зварена, вибрати її і покласти в друшляк, щоб з неї добре стекло. Розлупити чоло і середину натерти розтопленим маслом; посыпати мукою і покласти до братрури щоб зарумянилось.

Коли подається на стіл, треба давати також розтопленого на кухні масла у відповідній посудині і покришено петрушкою.

### **Baked Sweethreads. — Печена сележінна.**

Взяти три сележінки, яйце й окрушини з хліба, оливкою підпущене масло, три пластинки хліба припеченого на вогні і сос.

Вибрати великі білі сележінки, покласти в теплу воду щоб вийшла вся кров і привести їх до доброго кольору; нехай позістануть у воді хоч одну годину, опісля покласти їх у кипячу воду і нехай повільно варяться через яких десять мінут, щоб затвердли. Вибрати їх, нехай вода стече, вмачати в розбиті яйце, обсипати окрушинами, вмачати знова в яйце і знова обсипати окрушинами. Пілляти підпущеним оливкою маслом і покласти сележінки до середно огрітої братрури, де мають позістати три чверти години. Зробити три „товсти“, покласти на

них сележінки й обляти наоколо них добре зарумяненим сосом і -- подати на стіл.

---

## БАРАНИНА.

### **Roast Mutton. — Печенні з баражини.**

На печеню надається найліпше задна або передна чвертка вівці, лопатка, а також верхня частина двох лопаток. Мясо треба обчистити з вовни і всого тогб, що не можна їсти, переважно лою, опісля добре вимити і витерти на сухо чистою шматою; покласти на велику ринку, „дрипіньг пен”, і зразу пілляти трошки водою, а потім полити сосом, що наварився з мяса. На печеню треба призначити двацять мінут на кожний фунт, зн. тоді коли в кухні горить сильний вогонь. Мяса не треба солити перед положенням до ринки, позаяк воно затвердне і стратить багато крові і соку, зате треба посолити як уже пічне добре пектися. Наколи є небепека, що мясо за скоро зарумяниться, треба накрити його білим папером. Поливати часто сосом, а так десь чверть години перед спеченням, мясо треба посыпти легко мукою й обляти розтопленим маслом. Сос треба підбити присмаженою мукою аби був густий.

### **Boned leg of Mutton roasted. — Печена баражанча литка з кісткою.**

Вибрати кістку з малої баражанчої литки не ушкоджуючи шкіру, коли можливо, опісля обкроїти лій. Діру, спричинену через усунення кістки, начинити начинкою, такою як начиняється кури, качки або гуси, додаючи до неї частину дрібно посіченої цибулі і зашити ниткою. Тоді зложити в кількорі і звязати грубшою ниткою, покласти на ринку до смаження, вляти горнятко води і покласти до умірковано огрітої браттури, поливаючи мясо час від часу тою водою. Коли добре готове, покласти мясо на теплий полумисок; зібрати смалець з верху сосу, додати горнятка води і підбити одною ложкою розбитої водою муки. Мясо і сос подавати на стіл в осібних посудинах.

### **Hashed Mutton. — Січена баранина.**

Покраяти на малі кусники худого і зимного мяса, яке не зварилося або не спеклося, і посолити та поперчiti. Взяти кістки й інші кусники застиглого лою та покласти на ринку, долявши стільки води, щоб закрила все в ринці, додати кілька покраїних цибуль і нехай денствується (дуситься) аж поки не навариться досить сосу. Зібралиши добре смалець, перецідити сос у ринку до денстування (стюпен) і покласти на ню мясо. Мати на поготівлю варені моркви, редькви, бараболі і цибулі. Покраяти їх і додати до мяса і сосу. Покласти ринку на огонь і нехай позістане доти поки добре не загріється мясо, але не треба щоб закипіло, бо воно вже раз варилося. Дно полумиска встелити пластинками присмаленого над огнем і намощеного маслом хліба, на який треба покласти мясо і ярину, а на верх вилляти сос і — подати на стіл.

### **Fried Mutton Chops. — Смажені котлети з баранини.**

В ринку до смаження дати ложку зимного смальцю і масла, приготовити файні котлети без лою і без шкіри. Мачати кожну в муці і в розбитім яйци, опісля покласти їх у гарячий смалець, посыпати сіллю і перцем, і смажити з обох боків аж добре зарумяняться. Коли готові, вибрati і покласти на гарячий полумисок.

Коли хто бажає зробити сосу, то віddілляти зайвий смалець, коли є, до гарячого сосу домішати добру ложку муки перемішуючи так довго аж усе стане гладкою масою, опісля до цого додати горня зимної води або солодокого молока; посолити і поперчiti і нехай закінить щоб загусло. Можна подавати на стіл в осібній мисці або вилляти на котлети.

### **Baked Mutton Chops and Potatoes. — Печені котлети з баранини і бараболі.**

Сполокати й обстругати кілька добрих бараболь та покраяти їх на пластинки завгрубшки великого канадійського цента. Скількість бараболь, розуміється, має бути рішена після числа осіб, яким буде поданий обід. Та щоб бути на безпечній сто-

роні, на кожну особу треба призначити дві або навіть три бараболі.

Як уже бараболі покраяні, сполоскати їх у двох або в трох водах, опісля зложити пластинки верствами<sup>\*</sup>у камяний баняк, у якім вони маються пекти. Кожну верству бараболь треба посолити і поперчiti, а відтак додати трохи зимної води, аби бараболі не пригоріли. Баняк покласти до дуже гарячої браттури, так щоби бараболі зарумянились, протягом кількох мінут. Як уже бараболі зарумянились, вибрati баняк з браттури і на верх бараболь покласти котлєти з бааранини (полядвицю), одну котлєту на кожну особу. Додати ще трохи соли і перцю, та води коли треба, і покласти баняк у не дуже гарячу браттуру, де має позістати через три чверти години. Наколи верхня часть котлєту добре зарумянииться, перевернути їх на другий бік. Наколи, в часі печення котлєт бараболі висхнуть, додати трошки гарячої води, вважаючи щоб вляти воду по при крисо баняка.

Баняк, у якім котлєти і бараболі печуться, мусить бути дуже чистий, бо його мається подати на стіл. Ті що ще ніколи не мали нагоди кушати таких бараболь і котлет, не знають що то за смачна пожива.

### **Irish Stew. — Айріська душенина.**

Взяти півтретя фунта котлєт, вісім бараболь, чотири брукви, чотири малих цибуль і майже кварту води. Взяти котлєт з полядвиці бааранячої, покласти їх у ринку до денстовання (стюпен) — верству котлєт а верству покраяних бараболь, додати брукви і цибуль покраяних на кусні, вляти майже кварту зимної води; накрити ринку щільно, нехай денстується поволи поки ярина не буде готова, щоби пімняті і поки більша части сосу не буде втягнена в бараболі і др., тоді виложити на полу-мисок і подати на стіл гаряче.

### **Scrambled Mutton. — Бааранина на яйцях.**

Два горнятка посіченої зимної бааранини, дві великих ложки гарячої води і кусник масла величини волоского оріха. Як уже мясо гаряче, вибити до него три яйци і мішати так довго аж яйця пічнугь тверднути. Додати перцю і соли до смаку.

## **Roast Quarter of Lamb. — Печення із задної баранячої лопатки.**

Взяти гарну задну лопатку, обскробати лій, що є коло нирки, забити в кістку виструганий на кругло патичок, покласти в мірно огріту братуру і нехай повільно гріється; опісля посыпти сіллю і мукою; зробити сильний огонь, вляти пів горнятка води до „дріпінъг пен“, додаючи заразом велику ложку солі. Цим плинном поливати мясо. Як уже готове, подати на стіл із шалатою, зеленим горохом і сосом.

Наколи задна лопатка важить сім або вісім фунтів, треба смажити дві години.

Сос, що наварився з мяса, треба заправити мукою.

## **Croquettes of odds & ends. — Кронети з решток мяса і т. п.**

Їх робиться з мяса, що полишилося з обіду або обідів і в таких малих кусниках, що їх не можна пригріти осібно.. От на примір: — кілька ложок застиглого лою і сметани, худе мясо з одного баранячого котлета, одну ложку посіченого волового мяса, дві на твердо варених яйци, трохи покраїних на дрібні кусні бараболь, трохи пімятих бараболь, нога з курки й усі хрищі виняті з мяса. Це все добре посічи, посолити і поперчiti, додати одно сире яйце, трошки муки і масла та кипячої води, добре вимішати і зробити з того малі балабончики, які треба всмажити на ринці, до якої кинути поперед трохи масла. Смажити на ринці треба лиш доти, доки балабончики не зарумяниться.

Подавати на стіл на малих кусниках припеченого над огнем і намашеного маслом хліба і зі зимними селерами, наколи є.

## **Lamb Sweetbread & Tomato Sauce. — Селезінка з ягняти і помідоровий сос.**

Обмити селезінки в солоній воді і варити через чверть години, виняти з баняка і як остигне, добре обчистити і покласти в ринку, до якої далося досить масла щоб селезінки не пригоріли, перевертаючи то на один то на другий бік, щоб добре згарумянились; опісля посолити, поперчiti і подати на стіл у помідоровім сосі.

## ВЕПРОВИНА.

Найліпші частини вепровини на смаження є — полядвиця, літка, чвертка, схаб і крижівка. Вепровину треба довше варити, як яке інше м'ясо, інакше вона не буде здорововою поживою.

Як вибирати вепровину: — Наколи шкіра груба і тверда і не подається під тисненням пальця, то вепровина стара, коли свіжа то буде виглядати холодна і гладка. Свіжу вепровину можна набути від жовтня до цвітня.

### Roast Pig. — Печене порося.

Приготувати начинку таку саму, як для птацтва, додаючи половину добре посіченої цибулі. Взяти молоде, шість тижневе порося, обмити добре зверху і в середині, а при полоканні в другій воді дати до води ложку „бейкінг соди“, нехай вода добре стече, опісля порося витерти чистим рушником на сухо, середину натерти сіллю і випхати начинкою так, щоби — по зашиттю — було тої величини і форми як за життя. Зашити і покласти колінцями на „дрипінъг пен“, до якої вляти гарячої, соленої води, поливати порося маслом і водою кілька разів, опісля поливати сосом який навариться. Коли начинає пригорювати, треба часто натерати шматою, умоченою у розтоплені маслі. Інакше шкірка попукає. Пекти треба дві або три години. Сос робити зі смальцю, який треба сціджувати, а до полішеного в ринці домішати ложку муки, додаючи трохи води, аби не був за густий, посолити і поперчiti і нехай закіпить раз. Опісля перецідити — і коли хто любить — можна додати пів шклянки вина та переляти до призначеного на це начиння. Порося покласти на великий гарячий полумисок й обложити гичкою з петрушками або селерією, на карк заложити зелений вінець а в писок дати селеру. При краянню треба уважати щоб найперше відрізати голову, тоді розрізати на дві половини, відібрати шинки і чвертки і відділити ребра.

### Roast Sparerib. — Печений схаб.

Відняти нерівні кінці, переломити ребра через середину, натерти сіллю і посыпти перцем, зложити в кількох, на-

чинити начинкою такою як начиняється індика, зашити тісно, покласти в „дрипіньг пен”, до якої вперед налляти пів кварти води; поливати часто сосом, перевертаючи раз-у-раз, так щоб обі сторони добре зарумянились.

### **Pork Cutlets. — Котлети вепрові.**

Відтяти їх від літки і стягнути шкіру, обкрайти їх і посолити та поперчiti. Мати на поготівлю розбите яйце в ринці, а на плиткій мисці окрушини перемішані з посіченою цибулею і шальвією. До братованки над огнем, кинути трохи смальцю і коли пічне кипіти — покласти котлети, мачаючи вперед кожну з окрема в розбитім яйци, а опісля посолити і поперчiti. Смажити їх через двацять або трицять мінут, часто обертаючи їх то на один то другий бік. Як уже вибереться їх з братованки, відцідити сос, всипати трохи муки і нехай раз закипить, а тоді вилляти це на миску наоколо котлет.

Їх треба їсти з яблуковим сосом.

### **Pork and Beans. — Вепровина і фасоля.**

Вибрati уважно кварту малих і білих фасоль; мочити їх у зимній воді через ніч, рано воду відцідити, фасолі виполокати і налляти знова зимною водою, кинути кусник соди, величини фасолі і покласти на вогонь щоб закипіли. Тоді знова воду відцідити і покласти на кухню щоб варились через 15 мінут, або доти аж лупина легко зсунеться, коли їх вибереться. Відцідити воду знова, висипати фасолі в глиняний горнець, додаючи ложку солі; налляти гарячої води вверх фасоль, у середину покласти фунт соленої солонини, полявши її вперед кипячою водою і порізавши верх шкіри ножем на чверть цалеві віддалення щоб опісля покраяти на кусники такоїж величини. Покласти горнець до братури і полишити там через шість годин. У кухні має горіти рівний, не дуже сильний вогонь; наколи вода з фасоль випарує, то ділляти з кітла, бо інакше фасолі висхли би. Коли солонина готова, виняти її і покраяти на чверть цалеві куснички і замішати їх з фасолею коли вже готова і — подавати на стіл.

## Fried Ham and Eggs. — Смажена шинка і яйця.

З шинки викрайти тонкі пластинки і покласти їх на гарячу братованку, перевертаючи їх щоб це пригоріли а стали наче твердими; смажити три мінuty і вибрати на полумисок; опісля виліти всюої смалець з братованки і дати на ню чистого смальцю щоб смажити яйця. Яйця треба вибирати осібно в підставку, а не прямо на братованку. З підставки переливати яйця (з окрема) на братованку. Яєць на братованці не треба перевертати, зате треба їх поливати гарячим смальцем уживаючи до цего кухонної ложки. Яйця всмажаться протягом трох мінут, білок має бути чистий так, щоби через него видно було жовток. Коли вже готові, вибрати їх на полумисок, смалець ~~спідити~~, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкрайти ножем. Смажене яйце покласти на кожну пластинку шинки і — подати на стіл.

## Cold Bacon and Eggs. — Зимна солонина і яйця.

Добра й економічна газдиня ніколи не змарнує того, що лишиться з обіду. Коли прим. лишиться з обіду трохи солонини і яєць, треба це покласти до деревляної миски і посічи на дрібні куснички, додаючи трохи пімнятих, або зимних покраяніх бараболь, та трохи сосу з солонини, коли є. Це все добре перемішати, зробити галочки, які треба обкачати в сирім яйци й окрушинах, тай смажити на братованці таксамо як яйця; смажити так, щоб зарумянились гарно з обох сторін. Подавати на стіл гарячі. Дуже смачні.

## To bake Ham. — Як печи шинку.

Взяти середній величини шинку і покласти у воду на дванадцять годин. Тоді витяти надпсуті місця з під споду, обтерти на сухо й обліпити грубо тістом. Покласти в деревяну миску і всунути до мірно огрітої браттури. Як уже готова, тісто віддерти, шкіру стягнути, колінце обвинути грубо папером, а на лій в шинці покласти пластинки хліба, або подати на стіл лише обложену потятою яриною.

Пекти трохи коло чотири години. Спечена оттак шинка є багато смачніша, як зварена у воді.

### **Boiled Ham. — Варена шинка.**

Насамперед треба шинку добре обтерти з порохів, а відтак покласти у зимну воду на одну годину, після чого шинку добре вимити. Твердші місця викраяти острим ножем і покласти в зимну воду у баняк щоб варилися. Наколи шинка, прим. важить дванацять фунтів, треба варити чотири години аби добре зварилася, зн. на кожний фунт треба призначити дванацять мінут на варення.

Наколи шинку мається подавати на стіл гарячу, треба здіймити з неї шкіру, покласти на полумисок тлустим кінцем в гору і посыпти чорним перцем, у середину шинки позапихати кілька гвоздиків.

Наколи шинку мається подавати на стіл зимну, полишити шинку у воді, в якій варилася, поки вода не остигне. Це тому, щоб у шинці затримався сік. Подавати на стіл так само як і гарячу шинку.

### **To fry Sausages. — Смаження ковбас.**

Дати на братруру кусок смальцю або масла. Ковбаси по-проколювати виделками, і положити їх у розтоплений смалець або масло, пересувати їх по братованці і часто перевертати аби не тріскали. — За десять або дванацять мінут ковбаси будуть готові.

Уникнути тріскання ковбас можна ще і в цей спосіб: — нехай зимна вода (на братованці) у яку покинули ковбаси — закипить, після чого воду треба відляти, а ковбаси вибрati на полумисок.

Дуже гарно можна ковбаси спечи поклавши їх у братруру і позіставивши їх там так довго, щоб зарумянились, однак треба їх від часу до часу обернати, аби однаково зарумянилися. — Цей спосіб приготування ковбас є ще й тому ліпший, що ковбаси не прикуріють і будуть мати мілій смак. — Фунт ковбас спечеться у гарячій братурі протягом десять мінут.

### **Придимлювання шинки і риби.**

Для придимлювання шинок і риб треба мати малий буди-

ночок з дощок, виліплений глиною. В даху мусить бути малій отвір, куди виходив би дим. Яких чотири або п'ять фітів від землі поставити жердку на яку завішується шинку, або риби. На середині такої вуджарні викопати неглибоку але широку ямку, до якої накладається сухого дерева і насипається трачовиння. У трачовиння запихається кусок на червоно розпечене залізо і — все готове. Шинку в добром димі треба тримати три дні. Так придимлена, або як у нас загально говориться — завуджена шинка дастися переховати в добром стані через дуже довгий час, а як і звариться то мясо дуже смачне.

Як маринувати шинки й ін. мясо, то про це пишеться у „Домашній Кухні“ пані Л. Лучаківської.

## СОСИ ДО МЯСА.

### Oyster Sauce. — Сос з устриць.

Взяти пів кварти устриць і гріти їх у власнім плині так довго аж закіплять. Тоді устриці вибрести до теплої миски, до плину додати горнятко солодкого молока або сметани, дві великі ложки зимного масла, пушку перцю і солі; підбити ложкою муки, нехай те все закіпить, а відтак кинути устриці в кипячий плин.

Сос з устриць дастися до риби, вареного індика, курки і вареного ін. мяса.

### Сос до лосося й інших риб.

Одно горня звареного молока підбитого ложкою крохмалю (корнтарч) поперед розмоченого в зимній воді, плин з лосося (семон), одну велику ложку масла, одно сире, трошки розбите яйце, сік з половини цитрини, „мейс“ (мушкатоловий оріх) і паприки до смаку. Дати яйце, щоб згустити молоко, коли дали вже вперед масла і плину; здіймити з кухні, посолити і нехай остане в гарячій воді через три мінuty, накрите. На о-

станку додати цитриновий сік і — сос готовий. Його сейчас треба вилляти на рибу (семон).

### **Fish Sauce. — Сос рибний. №р. 1.**

До півкварти теплого масла додати столову ложку перцевого сосу або „Ворсестершайр сосо“, трошки соли і шість на твердо варених і гарно посічених яєць. Пілляти тим сосом варену рибу й обложить покраяною цитриною.

### **Fish Sauce. — Сос рибний, №р. 2.**

Пів горнятка розтопленого масла, пів горнятка оцту, дві столових ложки „томейто кечап“, і столову ложку зробленої муштарди. Варити десять мінут і — сос готовий.

### **Bread Sauce. — Сос хлібний.**

Одно горнятко окрушин з черствого хліба, одну цибулю, дві ложки масла і трошки „мейс“. Цибулю гарно покраяти і варити в молоці аж буде мягонька. Після того молоко перецідити на окрушини з черствого хліба й оставити в спокою через одну годину. Опісля так намочені окрушини перекинути до „сосспен“ і додати зварену цибулю, трошки перцю, соли і „мейс“. Нехай те все закипить і подати, у відповіднім на це начинню на стіл.

Цей сос є дуже добрий до вареного мяса з диких курей.

### **Tomato Sauce. — Сос помідоровий.**

Одну кварту помідорів вилляти на ринку до денстування (стюпен), до цого додати одну пластинку цибулі і два гвоздики, також трошки перцю і соли. Нехай вариться яких двацять мінут, після чого треба перецідити через ситко.

Тепер треба розтопити в другій ринці столову ложку масла і в часі як воно розтоплюється — посыпати на него одну столову ложку муки; вимішувати аж зарумяниться і трошки зашумиться. Тоді домішати денстовані помідори і — сос готовий.

Дуже добрий до котлет з баранини, до волової печени, печеної телятини і т. п.

### **Onion Sauce. — Сос цибулевий.**

Одну ложку муки і пів горнятка масла розбивати ложкою аж стане шумою. В часі розбивання доливати час до часу два горнятка кипячого молока; опісля поставити на кухню щоб за-кіпіло. Як закіпить, то додати чотири на легко варені і добре посічені цибулі. Соли і перцю до смаку.

Подавати на стіл з вареною або печеною телятиною, вареною куркою або бараниною.

### **Apple Sauce. — Яблоковий сос.**

Коли хто хоче подати на стіл мясо з яблоковим сосом, нехай робить його в цей спосіб:

Варити яблока аж добре змякнуть, опісля роздавити їх у тій же воді в якій варуться, але так щоб не було ані грудочки, додати цукру і галярети вже наперед розпущені в теплій воді — одну столову ложку до пів кварти сосу. Тоді сос зілляти до пугарчиків, а коли застигне, то буде такий як застиглі гижки, і тоді можна покласти на миску.

Яблока на яблоковий сос треба вибрати що найліпші, сочністі. Знявши лупину, покраяти на половинки і покласти на ринку до денстування до якої вливається стільки води, щоб вкрила яблока; також треба всипати горнятко цукру на кожних шість яблок. Кожна половина яблока повинна лежати на дні ринки, а не одна на другій або дуже близько одна коло другої. Денстувати треба на повільнім вогни поки яблока не стануть добре мягкі. Опісля виняти їх на полумисок, а сируп (воду і сік з яблок на ринці) варити ще через пів години, відтак вилляти його на яблока і — їсти як остигне.

Кілька кусників цитрини, зварених у сирупі, додає гарного запаху.

Цей сос дається до печеної вепровини або печеної гуски.

### **Currant Jelly Sauce. — Порічково-галяретовий сос.**

Три столових ложки масла, одну цибулю, одну салеру, дві столових ложки оцту, пів горнятка „коррент джеллі“ (купу-

ється у сторі), одну столову ложку муки, пів кварти юшки на-вареної з мяса або ярини, також соли і перцю. Смажити масло і цибулю аж цибуля пічне наберати кольору. Опісля додати муку і ярину. Смажити аж зарумяніє, додати юшку з мяса або ярини і нехай повільно вариться через двацять мінут. Опісля перецідити і зібрати з верха усю тлустість. Додати „Джеллі“ і мішати над огнем аж стопиться.

Цей сос подавати з мясом дичини.

### Cranberry Sauce. — Калиновий сос.

Одну кварту калини, два горнятка цукру і пів кварти води. Калину добре виполокати і покласти варити, в накритій „соспен“. Нехай калина вариться на повільнім вогні поки вся калина не попукає; тоді зняти покришку зі „соспен“, додати цукру і нехай знов вариться через двацять мінут. Калини не треба мішати від часу як її поклалося на вогонь. Цей сос найлекше варити і він завжди вдається.

Дуже добрий з індиком або дичною.

### Lemon Sauce. — Сос цитриновий.

Розтерти з мукою ложку свіжого масла і вливати по трохи зимнього росолу (з курей). Розмішати, щоби не було грудок, дати 2 ложки сметанки, сок з цитрини, а як хто хоче то і кавалочок цукру, заварити і пілляти на полумиску бажану страву.

Сос той подається до потравки з курей, каплунів, до щупака, індука і т. д. До риби замісць солодкої сметанки дається кілька ложок свіжої квасної сметани.

## САЛАТИ

На роблення салати треба вживати лише найсвіжішу ярину, найліпше масло або оливу, мясо, дріб або рибу добре зварені, чистий оцет або вино, взагалі усю мусить бути першої кляси, бо інакше салати не впадуться.

Ярина на салати є така: — бураки, цибуля, бараболі, капуста, салата, огірки, селери, фасоля, горох, французька фасоля, редька, каліфіори.

### **Salad Cream Dressing. — Салата зі сметаною.**

Одно горнятко свіжої сметани, одно горня файнної муки, два добре розбитих білки, три столових ложки оцту, дві ложки мягкого масла, дві ложки спорошкованого цукру, одну ложку соли, половину ложки перцю, одну ложку зробленої муштарди. Гріти сметану так довго щоби аж закипіла, домішати муку, поперед розмочену зимним молоком; варити дві мінuty, мішати безперестанно; додати цукор і взяти з огню. Наколи на половину остудиться, домішати два розбиті білки і відложить на бік щоб остигло. Як уже зимне, домішати масло, перець, муштарду і сіль. Коли салата вже готова, додати оцет і пілляти сейчас салату.

### **French Salad Dressing. — Французька салата.**

Одну ложочку соли й одну ложочку перцю, додати три столових ложки свіжої оліви й одну рівну столову ложку посіченої на дрібно цибулі, тоді додати одну столову ложку оцту; коли добре вимішане, вилляти ту мішанину на салату і мішати аж добре все перемішається.

Добрий смак салати буде тоді, як салата буде зимна, свіжа і круха. З ярини уживати лише делікатно білі билини селери, малі, витяті з середини листи зеленої салати, або наймякші листки білої капусти. Задержати ярину круху і свіжу перед поданням на стіл з мясом.

### **Fish Salad. — Салата з риби.**

Взяти свіжу білу рибу, зварити і посікти, але не дуже; дати до такої скількості посічену зелену капусту, селери або салату, посолити і поперчiti. Обложити крухими листками зі середини салати.

### **Oyster Salad. — Салата з устриць.**

Зілляти плин з кварти свіжих устриць. Покласти їх у го-

рячий оцет так, щоб вони лише не виставали понад верх оцту в ринці на кухні; нехай позістануть на кухні аж підростуть, але щоб не зварилися; опісля викласти їх до зимної води, відци-дити і домішати два на дрібно покраяні огірки з оцту, також кварту селері покраяні на дрібно й посолити і поперчiti. За-мішати всео разом добре, підкидаючи виделками. Обложити листками селери і кусниками на твердо звареними яйцями.

### **Ham Salad. — Салата з шинки.**

Взяти зимну варену шинку, товщ і худе мясо разом, сікти аж усе добре перемішаєсь і кусники мяса не будуть більші як величина гороху; опісля додати до цего саму скількість по-тятії на дрібно селери, або зелену салату. Виложити краї по-лумиска листками з салати а в середину накласти покраяну шин-ку і селери. Зверха пілляти сосом, який робиться оттак:—

Вбити дві яйци з двома ложками цукру, додати кусник ма-сла величини пів яйця, малу ложочку муштарди, трошки перцю і горнятко оцту. Покласти ті всі частки чи домішки в ринку, положену над огнем, і варити аж загусне. — Цю мішанину мо-жна вживати до якої будь салати.

### **Tomato Salad. — Помідорова салата.**

Обібрать ї покраяти дванацять добрих, здорових, свіжих помідорів; кусники на чверть цяля грубі. Покладіть їх на лід або до рефріджератора, поки робите приправу. Зробіть таку саму як „Мейонез“, або можете ужити „сметанкової приправи“. Возьміть одну головку широко-листої салати, обмийте, і роз-ложіть гарно довкола краями. Положіть зимні, покраяні по-мідори в середині. Налийте зверха приправи й подайте.

### **Cold Slaw. — Зимна капустяна салата.**

Вибрать найліпшу головку білої капусти, посікти її на дрі-бно і вкласти до начиння, у якім мається подавати салату на стіл. На це вилляти сос, який робиться так само, як до салати зі шинки.

### **Hot Slaw. — Гаряча капустяна салата.**

Посітки капусти так само як це вже подано вище, покласти її на ринку до денстовання і полишити на верху кухні через пів години, або доти аж добре загрієсь, але щоб не закипіла. Після того зробити такий самий сос, як до салати з шинки, і коли ще гарячий — вилляти на гарячу капусту. Добре вимішати, так щоб капуста була наче помята, і сейчас подавати на стіл.

### **Lettuce Salad. — Салата з зеленої салати.**

Взяти три жовтки з твердо варених яєць, які треба посолити і дати муштарди до смаку опісля розтерти їх на масу і додати до неї малу ложку чистої оліви, або розтопленого масла, (завсіді вживати треба розтопленого масла коли нема свіжої оліви); добре вимішати а відтак добре розпустити через повільне додавання одного горняті оцту. Все те вилляти на листки салати. На верх них покласти кусники з одного яйця.

### **Potato Salad, hot. — Гаряча бараболяна салата.**

Обібрати шість або вісім великих бараболь і зварити їх; а зваривши — покраяти на пластинки як ще гарячі. Опісля обібрати і покраяти на малі куснички три великі цибули і змішати їх з барабольми. Тепер покраяти на дрібно кусень солонини (бейкон) стільки, щоб було одно горня і присмажити на румяно; відтак додати три столових ложки оцту, роблячи в той спосіб квасний сос, який разом із шкварками, вилляти на бараболі і цибулю і трошки замішати.

Треба їсти поки гаряче.

### **Potato Salad, cold. — Зимна бараболяна салата.**

Покраяти варені зимні бараболі, додати досить цибулі, щоб був добрий смак, зробити сос такий самий, як до салати зі зеленої салати, і вилляти його на бараболі — перемішані з цибулею.

### **Bean Salad. — Салата з фасолі.**

Взяти відповідну скількість стручків фасолі, поломити на дві половини або лишити цілі; обполокати і зварити в солоній воді; відцідити воду; додати на дрібно посічені цибулі, перцю, соли й оцту. Коли остигнуть, додати свіжої оліви або ростопленого масла.

### **To dress Cucumber raw. — Мізерія.**

Зірвати кілька огірків, і як лише принесеться їх до хати, покласти в зимну воду. Перед самою їдою треба їх обібрать і покраяти на тоненькі пластинки, які при краянню мають падати в свіжу зимну воду в мисці. Як уже всі огірки покраяно, вибрати їх до глибокої миски, добре посолити і поперчiti чорним перцем та пілляти найліпшим оцтом. Можна додати покраїних кілька цибуль, не для їди а на те, щоб надати оцтові ліпшого смаку.

### **Radishes. — Редънов.**

Ріжного рода редъков подається на стіл у той сам спосіб: обирається її і подається на стіл у шклянім начинні, у якім має бути зимна вода, щоб редъков не вяла.

## **“КЕЧУПС“.**

### **Tomato Catsup. — Помідоровий кечуп.**

Зварити один гальон вибраних і дозрілих помідорів; перевідити їх і варити знова аж загуснуть. На чверть години перед забранням з кухні, додати до них рівну ложку паприки, одну столову ложку муштардового насіння, половину ложки цілих гвоздиків, одну ложку цілого мішаного коріння, усе те завязане в куснику тонкого мушліну. Рівночасно додати одну з верхом ложку цукру й одно горнятко міцного оцту та соли до смаку.

— Зілляти до слоїк або фляшок і верхи міцно закрутити або закоркувати.

### **Green Tomato Catsup. — Кечуп із зелених помідорів.**

Два гальони зелених помідорів і дві покраїнки цибули. Покласти їх верствами посипаючи сіллю кожну верству. Нехай так постоять через добу, а тоді зідидти. Додати чверть фунта муштардового насіння, одну унцію мішаного коріння, одну унцію гвоздиків, одну унцію тертої муштарди, одну унцію тертого джінджеру, дві столових ложки чорного перцю, дві малих ложочки селерового насіння і чверть фунта жовтого цукру. Все те дати до баняка, пілляти добре оцтом і нехай вариться через дві години. Опісля перецідити через цідилко і зілляти до фляшок та добре закоркувати.

### **Mushroom Catsup. — Кечуп з печериць.**

Печериці мусять бути широкі і дуже свіжі та не збирані в мокру погоду, бо це пошкодить кечупу. Обполокати і потяти на двоє або четверо, покласти їх верствами у широкий, плоский камінний слоїк посипаючи кожну верству сіллю. По цім лішити їх в спокою через двацять чотири години й опісля вибрати їх, видушити сік до фляшок і закоркувати. Печериці покласти знова в слоїки і по двацять чотири годинах видусити сік до фляшок і закоркувати. Третій раз зробити те саме й опісля усьої сік змішати разом, додати до него перцю, ріжного коріння, один або більше гвоздиків і замішати. Усе те варити, збираючи шуму так довго, як довго буде показуватись. До фляшок зливати, як уже добре остигне; до кожної фляшки кинути два гвоздики і цілий перець. Закоркувати і залляти ляком, покласти в сухім місци, де можна тримати через довгі літа.

### **Goosberry Catsup. — Агрестовий кечуп.**

Взяти десять фунтів недозрілого агресту, п'ять фунтів цукру, одну кварту оцту й дві столових ложки меленого чорного перцю, ріжного коріння і цинамону. Варити агрест в оцті аж зовсім розвариться на мязгу, тоді додати цукор і другі приправи. Зілляти в слоїки як ще гаряче.

В той самий спосіб робиться кечуп з винограду.

### **Cucumber Catsup. — Огірковий кечуп.**

Взяти кілька огірків відповідних до подання на стіл, обібрати їх і потерти, трохи посолити і покласти на ніч в мішочок, щоб крізь него протік сік. Рано посолити до смаку, додати перцю й оцту, виложити в малі слійки і тісно закоркувати. Уживати в осені або в зимі.

### **Apple Catsup. — Яблуковий кечуп.**

Обібрати три яблока, зварити їх на м'яко в трошки воді а опісля перетиснути через ситко. На кварту переситкованих яблок додати одно горнятко цукру, одну столову ложку перцю, одну гвоздиків, одну муштарди, дві ложки цинамону і дві, середної величини, на дуже дрібно посічену, цибулі. Мішати все разом додаючи ложку соли і пів кварти оцту. Поставити на огонь і нехай вариться через одну годину. До фляшок вливати як ще гаряче, і добре закоркувати.

Цей кечуп повинен бути так за густий як помідоровий кечуп.

## **МАРИНАТИ.**

Само слово „пикелс“ на нашу мову означає те саме, що мочені і переховувані в оцті огірки. Однак те слово означає також маринату, що по нашему значить — мочені і переховувані в оцті риби, овочі і ярина. І тому, що ту бесіда буде не лише про самі огірки а й про іншу ярину, ми ужимо слова — маринати.

Зірвані або куплені огірки ніколи не треба класти в мосяжне, мідяне або бляшане начиння, бо від того скоро псуються. Складати належить у начиння порцелянове або в поливане.

Оцет призначений для корнішонів мусить бути найліпшої

якості, зн. більй і ніколи не повинен кипіти довше, як п'ять або шість мінут. Інакше оцет тратить свою міць.

Переховувати корнішони треба в камяних або склянних баньках чи слойках. Наколиб корнішони „робили“, як у нас загально говориться, то оцет треба зілляти, а налляти свіжого оцту і дати коріння. Коли додати грудочку галуну, то корнішони будуть крухі і смачні.

Кусник хрону, кинений до слойка корнішонів, затримає міць оцту, а що більше корнішони задержаться довше в добром стані, а вже особливо помідорова марината.

### **Green Tomato Pickles (sweet). — Марината зі зелених помідорів (солодка).**

Взяти два гальони зелених помідорів, уже перед одним днем покраїніть, і пересипати їх сіллю, але не дуже. Рано відцідити усьої плин. Мати на поготові один тузін великих на грубо покраїні цибуль, взяти відповідний баняк, до якого зложити верствами покраїні помідори на переміну з верствами цибулі, посыпуючи от такими коріннями: шість посічених на грубо паприк, одно горня цукру, одну столову ложку меленою коріння, одну столову ложку меленою цинамону, малу ложочку гвоздиків, одну столову ложку муштарди. На це все вилляти півтора кварти доброго оцту, або стілько, щоб добре замочити коріння і варити аж змякнуть.

Коли хто не любить цибуль, то і без неї марината буде добра.

### **Green Tomato Pickles (sour). — Марината зі зелених помідорів (квасна).**

Обмити і покраїти, не обібрани, два гальони здорових зелених помідорів, зложити їх верствами в слойку, посыпаючи сіллю кожну верству. Це можна зробити на ніч, рано відцідити плин, що збереться у слойку. Мати на поготові пів тузіна середної величини цибуль обібраних і покраїні, також шість посічених на дрібно паприк. Зробити з корінням оцту варячи через пів години кварту (сайдер оцет) з цілим корінням. До порцелянового баняка вложить трохи покраїніх помідорів а так

покраяні цибулі, на це посыпти трохи чорного перцю та тертої паприки. Опісля вляти трохи з корінням, а відтак знова класти помідори, цибулю й ін. як першого разу. Це повтаряти так довго аж виповниться цілий баняк. — Відтак пілляти зимним, чистим „сайде“ - оцтом і варити аж змякне, але щоб не дуже. Як уже звариться, виложити до слоїка, добре накрити і покласти в холодне місце.

### **Cucumber Pickles. — Марината з огірків.**

Вибрати середної величини огірки. На один бушель огірків зробити ропи, на якій унесеться яйце,ogrіти ропу аж до кипячої води і вилляти на огірки; полишити так на двацять чотири години, тоді огірки витерти на сухо; заварити оцет і вилляти на огірки й знова полишити так на двацять чотири години. По цім зідиди старий оцет а вляти свіжого, заразом додаючи й одну кварту жовтого цукру, пів кварти насіння з білої муштарди, малу пригорщ цілих гвоздиків, стільки саме цілого цинамону, кусок алуну величини яйця, пів горнятка селерових насінь; заварити раз і вилляти на огірки.

### **Pickled Mushrooms. — Марината з печериць.**

Вибрати досить гарних і молодих як гузик великих печериць, здерти з них верхню шкіру чистим платком і посолити та повідтинати пеньки. Покласти до „стюпен“, насолити їх, посыпти розтертим „мейсом“ і перцем (на кожних дві кварти печериць дати два листки розтертого „мейсу“ й одну унцію перцю та соли до смаку). Денстуючи їх над огнем, треба часто ринкою потрясати аж доки не витече з них увесь сік; опісля додати знова оцту стільки, щоби їх закрити, нехай денстується через одну мінуту, а відтак висипати до камяних слоїків. Як уже добре остигнуть, обвязати дуже густим полотном, або шкірою і держати в сухім місци. Вони задержаться в dobrім стані довгий час і найліпше смакують додані до денстованого мяса.

### **Pickled Onions. — Марината з цибулі.**

Здерти шкіри з цибулі аж до білого. Попарити їх соленою

водою, вибрати їх, зложити у фляшки з широкими шийками й наліяти до них гарячого оцту, заправленого коріннями. Як уже все остигне, добре закоркувати. Держати в сухім, темнім місці. Перед закоркованням можна дати до фляшок по ложці солодкої оліви. — До цеї маринати надаються найліпше білі, малі цибульки.

### **Pickled Cabbage, (purple).—Марината з капусти, (синьої)**

Розкрайти здорову головку капусти на чотири кусники, розложить їх на плиткій, великій мисці або полумиску і добре посолити; опісля покласти в холодне місце на двацять чотири години, після чого треба сцідити ропу, капусту витерти на сухо і покласти на го́нчу на сонці. Опісля пілляти зимним оцтом й оставити на двацять годин. Приготовити маринату в той спосіб, що поливається її оцтом заправленим корінням, посыпаючи заразом ріжним корінням, „мейсом“, цинамоном і чорним перцем, а цукру дається одно горня до кожного гальона оцту. Капусту зложити до камяного слоїка: заварити оцет і коріння, та вилляти на капусту поки гарячий. Слоїк відтак накрити і покласти в холодне але сухе місце. Ця марината буде добра за місяць.

Кілька кусників бурука доданих до маринати поправить її кольор.

### **Chowchow. — Мішанина — марината.**

Є це найліпша своєого рода марината, яку робиться у цей спосіб:

Одну кварту молодих, малих огірочків, не довші як два цалі, дві кварти дуже малих білих цибуль, дві кварти в стручках фасоль (стручки поломані на дві половини), три кварти зелених помідорів покраїнних і посічених на грубі кусні, дві головки свіжих каліфійорів, покраїнних на малі кусники, або дві головки білої але твердої капусти.

Приготовивши ту всю ярину, треба її змішати, посолити і зложить в камяний слоїк. Нехай позістане в спокою через двацять чотири години, після чого треба всю ропу сцідити. Тепер

ту всю ярину зложить в баняк і поставити на огонь, посипаючи і замішуючи унцію „тармірік“ для надання маринаті кальору, шість посічених перцюг, чотири столових ложки муштардового насіння, два селерові насіння, два цілих коріння, два гвоздики, горнятко цукру і дві-третих горнятка дуже мілкої і мішаної муштарди. На це вилляти найліпшого „сайдер“ оцту аж до верха; добре чи щільно накрити і нехай вариться поки все добре не звариться незабуваючи при тім часто мішати. Як уже звариться — зілляти до фляшок або склянних слойків. Чим старша ця марината, тим ліпша, а спеціально коли зіллята в фляшки горячою.

### **Pickled Cauliflower. — Марината з каліфійорів.**

Покраяти головки капусти на кусні і варити їх через десять або пятнацять мінут у солоній воді, опісля вибрести з води і положити так, щоб вода добре стекла. Коли остудиться, покласти в слойк та пілляти горячим оцтом, у якім варилися гвоздики, перець, мішане коріння і біла муштарда. Коріння завязати в платок, і забираючи оцет з огню, додати до кожної кварти оцту дві малих ложки французької муштарди та пів горнятка білого цукру. Виллявши на муштарду, слойк треба тісно обвязати.

### **Mixed Pickles. — Мішана марината.**

Головки каліфійорів, малі цибулі, перець, огірки накраяні, настурції і зелену фасолю парити в солоній воді аж змякнуть; опісля сцідити воду добре і зложить до фляшок із широкими шийками. На кожну пів кварту кипячого оцту дати одну столову ложку цукру, пів ложки солі і дві ложки муштарди, висипати те все на маринату і добре фляшки закоркувати.

Можна додати й інші коріння коли хто любить.

## ЯРИНА.

---

Ярина, яка-б вона не була, мусить бути добре вибрана; всі надпсуті часті треба відкинути та здорові виполокати в кількох водах. Більша частина ярини є ліпша, коли її обібрести замість класти у зимну воду перед варенням. Як уже трохи зварилася, треба кинути трошки соли у воду у якій ярина вариться. Ярина мусить варитися постійно поки не звариться. Всякого рода кухонна ярина є найліпша тоді, коли вариться її свіжо зірвану.

Цибулю, капусту, моркву і редьку треба варити у великій скількості води і лише так довго, поки добре не звариться. Коли довше варити, вони тратять смак, а коли варити їх в трошки воді, вони чорніють.

### New Potatoes and Cream. — Нові бараболі зі сметаною.

Обмити й обтерти нові бараболі стиркою; кинути в кипячу воду і варити над сильним огнем доки не зваруться; на ринці треба мати на поготівлю трохи масла і сметани, гарячі, але щоб не кипіли, також трошки зеленої петрушки, перцю і солі; відпіти бараболі, додати мішанину, поливати гарячою водою через мінути або дві і — подати на стіл.

### Fried Raw Potatoes. — Смажені сирі бараболі.

Обібрать пів тузіна середної величини бараболь, покраїти їх на дуже тоненькі пластинки; краята бараболі впоперек а не на здовж. Дати по ложці масла і свіжого смалцю на братованку і — як лише пічне кипіти — додати покраяні бараболі, посыпаючи їх сіллю і перцем до смаку. Тепер накрити братованку добре пристаючою накривкою і полишити на кухні, щоб у парі варилися. Як уже готові, накривку зняти і нехай бараболі присмажуться на ясно-золотий кольор, потрясуючи й обертаючи їх, щоб однаково зарумянились.

Подавати на стіл горячі. Зимні варені бараболі можна смажити в той самий спосіб, лише треба покраїти на грубші пластинки.

### **Scalloped Potatoes. — Печені в молоці бараболі.**

Обібрати і покраяти сирі бараболі таксамо як до смаження. Намастити маслом глинняний горнець, кожну верству бараболь треба посолити, поперчiti і намастити маслом, дати трошки покраяної цибулі, коли хто любить, та посыпати трошки мукою. Виложивши оттак горнець до верха, треба вляти кварту горячого молока і всунути до братури. Пекти треба три чверти години.

Зимні варені бараболі можна приготувати в той самий спосіб, лише що треба коротше пекти.

### **Hasty Cooked Potatoes. — На скоро приготовані бараболі.**

Обмити й обібрати кілька бараболь; покраяти на пластинки за грубі на чверть цаля; кинути в кипячу солону воду і, коли доброї якости, вони зваруться протягом десять мінут.

Як уже зваруться, відцідити воду, бараболі покласти до гарячої миски, трохи покраяти їх, поперчiti посолити, також дати кілька кусників свіжого масла і зараз подавати на стіл.

### **Browned Potatoes with a Roast. — Зарумянені бараболі з печенню.**

Три чверти години перед тим нім печення готова, обібрати середної величини бараболі, варити аж трохи зваруться, опісля вибрати на братованку, обкладаючи ними поченню і поливаючи їх сосом тоді саме, як поливається мясо, аж зарумяняться. Подавати на стіл гарячі разом з мясом.

Много кухарів варуть бараболі лише трохи перед тим, нім обложить печенню.

Нові бараболі добре спечуться навколо печені і без попереднього варення.

### **Onions Boiled. — Варена цибуля.**

До цого надається найліпше біла цибуля. Перед варенням треба цибулю обібрати і покласти в зимну воду і на братованку та нехай париться через дві мінuty; опісля ту воду зілляти а налляти зимної, соленої води в якій треба варити цибулі повіль-

но аж змякнуть, зн. через яких трицять або сорок мінут, залежить від величини цибулі. Як уже готові, воду сцідити, на цибулі вилляти трохи розтопленого масла, поперчiti і посолити та подати на стіл поки ще гарячі.

Щоб цибулю обібрati без „плачу“, треба оббирати у воді в мисці.

### **Onions Stewed. — Цибуля денстована.**

Приготовити таксамо як варені цибулі, а коли готові, сцідити воду, додати горнятко молока, кусник масла величини яйця, перцю та соли до смаку, столову ложку муки замішаної у сметані; нехай раз закіпить і -- подати на стіл у гарячій мисці.

### **Fried Onions. — Смажена цибуля.**

. Обібрati, покраяти і смажити цибулі аж зарумяніють у рівній скількості масла і смальцю; нехай смажаться під накривкою, аж трохи змякнуть, опісля накривку зняти і ще раз зарумянити. Посолити і поперчiti.

### **Cauliflower. — Каліфіори.**

Обчищені і вимиті каліфіори кинути в кипячу солону воду, до якої кинути також малу ложочку муки, або крімку хліба і варити аж змякнуть. Після того каліфіори вибрati на миску. Подавати на стіл зі сосом (пілляти по каліфіорах), а який робиться з ростопленого масла, соли, перцю, посіченої петрушки, „пат-мену“ й оцту.

Можна подавати також з молоком, сметаною, помідоровим сосом або з присмаженим маслом.

### **Fried Cauliflower. — Смажені каліфіори.**

Варити каліфіори поки не зваруться на половину. Після того треба замішати дві столові ложки муки з двома жовтками, відтак додати води, щоб добре розрідити. Додати соли до смаку. Два білки розбити добре і змішати зі жовтками, мукою і водою. В цю мішанину треба зануряти кожний каліфіор і сма-

жити їх у горячім тлушу. Як уже готові, вибрати їх до друшляка, посипати по них сіллю і подавати на стіл теплі.

Ті, що не годні їсти квашеної капусти, цю капусту будуть їсти з найліпшим апетитом.

### **Cabbage Boiled. — Варена капуста.**

При обчищуванню капусти треба дуже вважати, аби між листками не находився хробак. Велику головку капусти треба варити одну годину; зелену капусту вистарчить варити двацять мінут. Як уже вода добре кіпить, кинути більшу скількість солі. Нехай капуста довго не кіпить, бо буде дуже водава. Як уже звариться, вибрати до друшляка щоб стекла вода і подавати на стіл із зарумяненим маслом або пілляти капусту розтопленим маслом.

### **Cabbage with Cream. — Капуста зі сметаною.**

Обняти верхні листки з твердої малої головки капусти, а саму головку посікти на дрібно. На огонь покласти малу, глибоку ринку з довгою ручкою, і коли добре загріється, покласти до неї капусту, виливаючи на ню зараз горнятко кипячої води; добре накрити і накрите от так нехай вариться через десять мінут, опісля воду сцідити і додати пів горнятка свіжого молока, або молока зі сметаною. Як уже кіпить, домішати ложочку пшеничної або рижової муки, підмоченої молоком; додати солі і перцю і як лише закіпить, подавати її на стіл.

### **Fried Cabbage. — Смажена капуста.**

Покласти на братованку унцію масла і гріти аж закіпить. Тоді взяти варену, зимну але добре посічену капусту, або горячу капусту, покласти на братованку і нехай трохи зарумяниться додаючи дві ложки оцту. — Дуже добра капуста.

### **French way of cooking Cabbage. — Капуста варена на французький спосіб.**

Посічи варену зимну капусту і нехай з неї стече вода так, щоб капуста була суха; домішати ростопленого масла до смаку;

перець, сіль і чотири ложки сметани; як добре те все загрієсь, додати дві добре розбитих яйци і тоді цю мішанину вилляти на братованку мішаючи аж стане дуже гаряча і гарно зарумяниться зпід споду. Братованку прикрити гарячим тарелем, на якім опісля треба подати на стіл зготовану капусту.

### **Parsnips Boiled. — Варений пастернак.**

Обмити, обстругати і порозкроювати пастернаки. Кинути їх у кипячу воду і нехай варуться аж змякнуть, на що треба яких дві години, залежить від їх величини. Як уже готові, обтерти їх шматком на сухо, зложити в миску і пілляти по них розтопленим маслом. Подавати їх разом з яким небудь мясом.

Пастернак дуже добрий печений або денстований з мясом.

### **Fried Parsnips. — Смажений пастернак.**

Варити пастернак у солоній воді аж змякне; обстругати, потяти на довгі кусники, посыпти мукою і смажити на братованці у гарячім смальци, або в маслі змішаним зі смальцем. Як уже готовий, тлуш сцідити а пастернак подати на стіл.

Пастернак можна варити і помяти так само, як бараболі.

### **Creamed Parsnips. — Пастернак зі сметаною.**

Зварити на м'ягко, обскробати і потяти на довгі кусні. Покласти на братованку, до якої кинули дві ложки масла, перцю, солі і трошки петрушки. Трясти ринкою аж те все закіпить, опісля пастернак вибрести на миску, додати до сосу три ложки сметани або солодкого молока, до якого замішати чверть ложки муки. Нехай закіпить раз і вилляти на пастернак.

### **Stewed Tomatoes. — Денстовані помідори.**

Тузін здорових і достиглих помідорів пілляти кипячою водою, у якій мають позістати через кілька хвилин. Опісля обірати, покраяти і смажити на ринці. Денстувати треба яких двадцять мінут, опісля додати ложку масла, трохи перцю і солі до смаку і нехай денстуються через пятнацять мінут й подати на стіл.

### To peel Tomatoes. — Оббирання помідорів.

Є два способи на оббирання помідорів. Перший такий: Покласти помідори в ринку, і вляти до них гарячої води, в якій мають позістати через три або чотири мінuty. Опісля воду сгідити.

А другий спосіб такий: — Покласти на плитку бляху і всунути в гарячі братруру на п'ять мінут. В цей спосіб лупина відстане і дуже легко зсувається.

### Baked Tomatoes. — Печені помідори.

Обібрати і покраяти на чверть цалеві кусники, зложити верствами в миску від пудиньгу, посыпаючи кожну верству сіллю і перцем, дати трохи масла і дуже трошки білого цукру. Накрити накривкою, або великим полумиском і пекти через пів години. Опісля накривку здіймити і припікати через п'ятнацять мінут. Перед виняттям з братрури вилляти на помідори три або чотири ложки розбитої сметани з розтопленим маслом.

### To prepare Tomatoes (Raw). — Як прилагодити до їди сирі помідори.

Уважно усунути лупину. Лупину легко усунути, наколи помідори добре достиглі. Парити не треба, бо помідори стратять смак. Покраяти їх на кусники, посолити та поперчiti чорним перцем, зложити в миску одноквартову і додати не повну ложку цукру. Вкінци, додати пів горнятка або вісім ложок оцту, що зветься по англ. „сайдер вінігер“, і помідори готові до їди.

Коли хто любить, то може ще додати ложку розробленої муштарди і дві ложки добре солодкої сметани.

### Green Corn, boiled. — Варена зелена кукурудза.

Кукурудзу треба варити того самого дня, як зірветься її, інакше вона тратить солодкість. Наколи не свіжа то, додати ложку цукру до води, в якій кукурудза вариться. Не треба однак давати солі. Кукурудзу треба варити через двацять мінут і зараз подавати на стіл.

Кукурудзу варити в лушпині, бо буде багато солодша, але зате треба довше варити.

### **Stewed Corn. — Денстована кукурудза.**

Взяти тузін качанів солодкої кукурудзи, дуже мягкої і сочистої, зістругати острим ножем зерна до ринки над огнем і вляти стільки води, щоб кукурудза не пригоріла. Варити около двадцять мінут, опісля додати горнятко солодкого молока або сметани, ложку зимного масла, соли і перцю до смаку. Варити ще десять мінут а відтак пересипати до миски і подати на стіл.

Кукурудза буде багато солодша, коли зернята варити в тій воді, у якій варилися качани.

Много людей любить їсти кукурудзу зварену в цей спосіб додаючи: — половину кукурудзи а половину помідорів.

### **Succotash. — Фасоля з кукурудзою.**

Взяти пів кварти свіжої „Ліна“ фасолі, або якунебудь велику свіжу фасолю, кинути до баняка зі зимною водою. Зістругати зерна кукурудзи з 12 качанів, качани кинути до фасолі і нехай варуться через пів або три чверті години. По цім качани вибрести, кукурудзу всипати і нехай знова вариться чверть години; відтак додати соли і перцю до смаку, грудочку масла величини яйця і пів горнятка сметани. — Подавати на стіл гаряче.

### **Boiled Beets. — Варені бурани.**

Вибрести гладкі бурани малої величини. Добре обмити їх, але не треба ні стругати ні краяти. Обмите цілі бурани, кинути в кипячу воду і варити аж змякнуть, на що треба від одної до двох годин. Щоб знати чи готові, треба переконатись через потиснення бурака пальцем, а не проколювати. Як уже готові, покласти їх у зимну воду й обстругати. Опісля покраяти на тонкі пластинки і — поки гарячі — заправити їх маслом, перцем і дуже міцним оцтом.

### **Baked Beets. — Печені бурани.**

Печені бурани багато ліпші як варені, бо затримають у со-

бі солодкість і гарний смак. Пекти треба в братурі на блясі і часто обертати, аби однаково зі всіх боків спеклися. До обертання треба вживати острого ножа, а не виделок, бо з проколених виделками бураків витікає сік і вони тратять смак. — Як уже бурачкі готові, зсунути з них лупину, покраяти на пластинки і подавати на стіл заправлені маслом, перцем і сіллю.

### **Asparagus. — Шпараги.**

Обчистити шпараги уважно і дуже чисто; кинути їх до зимної води і як уже всі обчищені і дуже чисті, повязати їх у малі пучки одної величини; обтяти більші кінці уважно, так щоби шпараги були одної довжини, після чого кинути їх у кипячу добре солону воду. Як уже вони варуться, треба накраяти трохи хліба, около один цаль грубо, відкроїти верхню шкіру і пріпечи над огнем з обох боків. Коли шпараги вже мягкі (треба варити від 20 до 40 мінют), витягти їх з води. Припечений хліб занурити в воду, в якій варилися шпараги, і на нім (в полуницьку) подавати шпараги на стіл.

Перед поданням на стіл треба шпараги пілляти ростопленим маслом.

### **Stewed Mushrooms. — Гриби денстовані.**

Очистити і виполоскати свіжі гриби, а опісля посікти їх на дрібно і переполоскати ще раз у зимній воді, вложитьти на ринку, додати масла і дусити (денстувати) під покривкою, незабуваючи при тім часто перемішувати аби не пригоріли. Як уже мягкі, посолити, вляти пару ложок квасної сметани, подержати на кухні ще хвильку і видати їх на стіл.

### **Spinach. — Шпінак.**

Перебрати, обчистити з корінців і виполоскати в кількох водах листі шпінаку; покласти до ронделя, вляти трохи води і варити поки не буде мягкий, опісля викинути на друшляк. Як уже вода сплине, посічи їх дуже дрібно, посолити і поперчити до смаку. На пів кварти так посіченого шпінаку взяти пів ложки масла і пів ложки муки, вложитьти в пательню і засмажити але

так, щоби не зарумянилось. Коли мука всмажиться на гладку масу, вложить шпінак на пательню і смажити через п'ять мінут, мішаючи ложкою; опісля доляти пів горнятка молока і зіставити на кухні через три мінuty, після чого виложити на горячий полумисок. Зварити на твердо пару яєць, покраяти на қусники і ними прибрати шпінак на верху.

### **Mushrooms for Winter use. — Гриби на зиму.**

Обмити і витерти добре малі гриби. Вложить до ринки чверть фунта найлішого масла. До него дати два цілі гвоздики, ложочку солі і столову ложку цитринового соєу. Як уже гаряче, додати кварту малих грибів, перемішати в маслі і скоро вибрести до слоїків, верхи яких треба наповнити на цаль або два гарячим маслом і лишити щоб остигло. Слоїки треба зложить в холоднім місці і — як уже масло застигло — додати стільки саме солі. Слоїк закрутити, аби нічого до слоїка не попало.

Найліші гриби ростуть на горбках або на управлених полях, де воздух чистий.

## **ЯЙЦІ І ЯЄШНИЦІ.**

Аби мати ужиток з яєць, треба перш усього знати, як їх переховувати так, аби вони були свіжі і в dobrім стані. Скажемо отже про це кілька слів.

Найвідповідніща пора на переховування (презервовання) яєць є від липня до серпня. Переховувати треба в такий спосіб: — взяти кусок, величини цитрини, вапна і дві малі ложочки солі; їх кинути в більшу посудину і до неї вляти один гальон кипячої води. Вапно буде кипіти і булькотіти та замінюватися в масу, подібну до густої сметани. Як уже добре остигне — зілляти плин, який є на верха і перецідивши його вляти до наложеного яйцями камінного слоїка, але так, щоби добре накрив їх.

Це один спосіб.

А другий є такий: — Зложити яйця у слоїку так, щоб кожну верству засипати солею. Яйця мається класти ширшими кінцями в діл. Складавши отак яйця, поставити слоїк у холодне місце, а яйця затримаються свіжими через один рік.

Яйця переховуються добре і тоді, як їх обсмарується маслом або смальцем і зложиться в грис або трачовиння, але так, щоб одно яйце не дотикало другого.

Тепер скажемо як приготовлюється яйця до їди в ріжний спосіб.

### **Soft Boiled Eggs. — На м'якно варені яйця.**

Покласти яйця в банячок з накривкою, а відтак вляти води (дві кварти на один тузін яєць) і відсунути на бік, але в таке місце, де не будуть кипіти, а лише грітися — через десять до дванацять мінут. Гаряча вода зварить яйця так, що жовток буде твердший ніж білок. Так зварені яйця мають дуже добрий смак.

### **Scrambled Eggs. — Биті яйця.**

Поставити одну столову ложку масла в гарячу ринку, обмастити ним краї ринки так, щоб уся була масна. — До неї тепер вкинути наперед вибитих до миски пів тузіна яєць, посолених і поперчених. Їх треба скоро мішати в один бік через п'ять або шість мінут, або доти доки не будуть змішані. Уважати однак треба, щоби не були за тверді. Опісля вибрati їх на миску, або на припеченій хліб і — їсти.

### **Fried Eggs. — Смажені яйця.**

Вибивати яйця по одному до мисочки а відти легенько зісунути до гарячої ринки, у якій смажиться смалець і масло на половину. В часі смаження треба поливати яйця, або перевернути їх так, щоб з обох боків однаково всмажилися. Смажити треба не довше, як три мінuty.

### **Minced Eggs. — Посічені яйця.**

Посічи четверо або пятеро на твердо зварених яєць. —

Загріти в мисці одно горня молока, до якого треба вкинути столову ложку масла, трошки солі і перцю, та посіченого чабрику (сейворі). Коли закіпить, додати одну столову ложку муки — підпушеної зимним молоком, і те все добре мішати. Коли згусне так як сметана, додати до него посічені яйця і через кілька хвилин легко мішати, а опісля видати на стіл. — До смаку можна додати ще кечуп, або щось подібного. — Так зготовлені яйця ється з припеченим хлібом, „товстом“.

### **Mixed Eggs & Bacon. — Яйця з вепровиною.**

Взяти малий кусник солонини, покрасти його на малесенькі квадратики і зарумянити їх на гарячій ринці, але не так щоб пригоріли. Опісля вибити до миски пів тузіна яєць, розбити їх а відтак посоливши і поперчиваши — виліяти їх на солонину в ринці й усе добре вимішати, а коли вже ствердне, викинути в миску. Їсти треба з хлібом.

### **Cold Eggs for a Picnic. — Зимні яйця на прогульку.**

Зварити на твердо кілька яєць і кожне розкрайти на двоє поздовж. Виняті жовтки, посічи їх разом зі зимною курячиною, барининою, або з яким небудь упеченим мясом, або з хлібом, умоченим в молоці, додавши до него петрушку, цибулі, або сира. Цею мішаниною наповнити ямки, де були жовтки, половинки зложить до купи, покачати їх по розбитім яйци і роздроблених окрушинах хліба і вкинути у кипячий смалець. Коли яйця зарумяняться, вибрати їх і зложить в кошик.

Незвичайно добре смакують.

### **ЯЄШНИЦІ (Смажениці)**

При робленню яєшниці треба уважати, щоб ринка була гаряча і суха. Щоби не завестись на тім, добре кинути до чистої ринки трохи смальцю і підтримати над огнем щоб закипів, а опісля виліяти, ринку добре й на сухо витерти рушником і кинути до неї столову ложку масла. Ринка мусить бути незвичайно гладка, бо найменьша нерівність може спричинити що яєшниця прилипне до ринки. Зовсім природно, малу скіль-

кість яєшниці легше робити, як велику. Звичайно одно яйце й одна столова ложка солодкого молока на одну особу є вистарчаючо, а що більше — яєшниця буде більш напушиста. — Дехто робить яєшницю без молока, але вона не є така добра.

Яєшниця бере свою назву від того, що до неї для смаку додається, от як: — посічену шинку, цибулю, рибу (семон), або ѹо іншого підбитого в яйцях.

Наколи хто хоче додати ярини до яєшниці, то вона мусить бути варена і гаряча; уложеня в осередку яєшниці перед смаженням.

Яєшницю або смаженицю треба завше видавати на стіл сейчас по всмаженню, бо інакше вона ствердне і стратить на смакови.

Солодкі яєшниці їдять звичайно рано, або увечер.

### **Plain Omelet. — Звичайна яєшница.**

Покладіть на вогонь гладку, чисту залізну ринку, щоб добре загрілася; в міжчасі розбийте легко чотири яйци, білки бити доки не стануть твердою шумою, а жовтки бити поки не згуснуть. Опісля додайте до жовтків чотири столових ложки молока, трошки перцю і солі; вкінци дайте до цего білки і легко замішайте. Відтак киньте на гарячу ринку грудку масла, величини яйця, ринку перехиляйте в ріжні боки, щоб ціле дно і береги ринки замостилися, однак треба дуже уважати, щоби не пригоріло. — Коли вже починає кипіти, киньте до ринки яйця. Тримайте ручку ринки лівою рукою, і коли яйця біліють, їх треба уважно ложкою перевертати, щоб з усіх боків однаково всмажилися. Ринкою треба трясти, щоб яєшниця не прилипла до dna ринки, опісля одну половину яєшниці вивернути ложкою на другу половину; нехай трошки постоїть, але ринкою все ще трясучи, бо може пригоріти. Опісля яєшницю викинути на теплий полумисок. Яєшница буде тверда краями, а сметанковата і легка в середині.

### **Cheese Omelet. — Яєшница зі сиром.**

Розбийте три яйци, до них додайте столову ложку молока і столову ложку розтертого сира; додайте ще трошки більше

сира перед тим нім зложите половинки до купи; викиньте на гарячу миску; посыпте по ній розтертим сиром і подавайте на стіл.

(Смажити в той самий спосіб, як звичайну яєшницю).

### **Tomato Omelet. — Яєшница з помідорами.**

Обтеребіть кілька помідорів, кожну обкрайте на четверо; кісточки повиберайте і покрайте на маленькі кусочки. Опісля смажте їх на ринці з маслом доки не будуть готові, а відтак посоліть і поперчіть. Вибийте кілька яєць і змішайте їх з помідорами, та смажте яєшницю як звичайно.

### **Rice Omelet. — Яєшница з рижом.**

Взяти горнятко зимного але вже звареного рижу, вилляти на нього горнятко теплого молока, додати до цого столову ложку розтопленого масла, рівну маленьку ложечку солі і трошки перцю. Це добре вимішати і додати три добре розбитих яйця. До гарячої ринки кинути столову ложку масла і коли воно пічне кипіти, вляти на ринку яєшницю і всунути до гарячої братури (чи до печі). Як уже добре спечеться, зложити її вдвоє, виложити на гарячу миску і сейчас подати на стіл. — Є дуже добра.

### **Chicken Omelet. — Яєшница з курятиною.**

Посічіть на дрібно одно горня вареної курятини, загрійте горячі сметани або зі сметаною змішаного молока і додайте столову ложку масла, посоліть та поперчіть; а це все згустіть одною великою столовою ложкою муки. Зробіть звичайну яєшницю, а опісля додайте усю вище подану мішанину нім яєшницю (половинки) зложете до купи. — Це є багато ліпше ніж суха, посічена курятина.

### **Fish Omelet. — Яєшница з рибою.**

Зробіть звичайну яєшницю, і коли готова до зложення, додайте мале горня молока, столову ложку муки або крохмалю, малу ложочку „бейкінг павдер-у“, половину малої ложочки со-

ли, і, вкінци на твердо розбиті білки. Це все вляти до добре вимашеної маслом миски і покласти на пів години до умірковано гарячої братури. — Таку яєшницю треба подавати на стіл прямо з кухні, бо може запастися.

### **Bread Omelet. — Яєшница з хлібом.**

Одно горня кипячого молока вилляти до горняті наповненого окрушинами хліба й оставити на якийсь час у спокою, щоб хліб добре розмокся. У міжчасі вибийте до миски шестеро яєць і добре заколотіть, але не бийте. Опісля додайте розмочений у молоці хліб, посоліть та поперчіть, усе те разом добре вимішайте і видайте до неї риби — зготовленої у такий спосіб: — До одного горнятка зимної риби, добре роздробленої, додайте стільки сметани, щоб її добре замочити, опісля дайте столову ложку масла, а при кінці посоліть та поперчіть до смаку. Загрійте разом і видайте на стіл.

### **Onion Omelet. — Яєшница з цибулею.**

Зробіть звичайну яєшницю, і коли вже готова до перевернення, висипте на ню одну ложку посічену цибулі та розтертої петрушки. Перевернувши яєшницю на другий бік, зробіть те саме, т. є.: висипте одну ложку посічену цибулі і розтертої петрушки. Опісля зложіть вдвоє, як звичайно і видайте на стіл у теплій мисці.

### **Baked Omelet. — Печена смажениця.**

Розбийте білки і жовтки з чотирох або шістьох яєць окремо; до жовтків викиньте на гарячу ринку, в якій уже є кипяче масло. Смажте яєшницю повільно, і коли зарумяниться зі споду, покрайте на квадрати і переверніть і знов смажте поки не зарумяниться. На стіл треба подавати гарячу.

## Х Л І Б

---

### Wheat Bread. — Пшеничний хліб.

Пересійте муку у велику бляшанну миску, (bread pan); на середині муки зробіть ямку і до неї вилляйте розчину: половина горнятка розпущеного молоком або водою дріжджа на дві кварті муки. Коли розпускаєте дріждже теплою водою, то вперед розпустіть у ній грудку масла, величини курячого яйця; а коли розпускаєте дріждже молоком, то масла не треба. Опісля цю розчину перемішати з мукою, але не зі всюю миску накрити грубим бленькетом і — коли це діється в зимі — поставити миску в тепле місце, щоби тісто добре скисло. Рано додати до тіста столову ложку соли й усю муку перемішати добре з тістом, а відтак вимісити й оставить в теплім місци на дві годині, щоби добре виросло. По цім тісто вибрести на дошку і виминати через довший час, тяти його на кавалки і знов зліплювати до купи і виминати доти доки не стане гнучким. По цім тісто покраяти на малі кавалки, поробити з них бохонятка і покласти їх у малі бляхи зроблені для печення хліба. Тісто вложене повинно сягати до половини бляхи, а коли виросте два рази вище від бляхи, його треба класти до гарячої братури. Дно братури повинно бути гарячіше, як верх, а вогонь повинен горіти рівномірно через цілий час, як хліб печеться. По 15 мінутах бохонятка треба пробити виделками в трох або чотирох місцях, а відтак оставить їх в спокою доки не спечуться. Печи треба одну годину.

Коли поступите після цих вказівок, отримаєте хліб солодкий, мягкий і здоровий.

### Home-made Yeast. — Домова розчинна.

Зваріть шість великих бараболь в трох півквартах води. Разом з барабольми треба зварити трошки хмелю, завинутого у муслінову платинку. Зварені бараболі вибрести, а юшку вилляти на малу скількість муки в місці, щоби зробити з неї рідку

розчину, яку треба поставити на кухню і тримати доки не звариться. Опісля забрати з кухні і коли вже добре остигне, додати до цого пімяті бараболі, також пів горнятка цукру, пів столової ложки джінджену, дві столових ложки соли й одно горяtko дріжджей. Нехай стоїть у теплім місці доки не підкисне добре, а відтак покласти його до камяного слоїка і за-коркувати тісно. Слоїк треба поставити в холодне місце. — Очевидна річ, що слоїк перед ужинням треба добре випарити.

Дві третих частей горнятка цеї розчини вистане на чотири бохонці хліба.

Хто не хоче мати клопоту з робленням своєї власної розчини, то може купити в сторі готову за дуже низьку ціну.

### **Bread from Milk Yeast. — Хліб на дріжджах з молоком.**

В полуздні день перед печенням, візьміть пів горнятка кукурудзяної муки і залляйте її солодким - кипячим молоком. Перемішавши, поставте в тепле місце. Другого дня рано вляйте до збанка пів кварти кипячої води; до неї додайте одну малу ложечку соди а одну соли. Коли вже добре охолоне, домішайте трохи муки, щоби зробити густе тісто, а відтак додати до него те горячо приготованої вчера кукурудзяної муки. В збанку буде повно бульок. Його тепер покладіть у теплу воду, зверху накрити зложеним в кількох рушником і поставте в тепле місце, а здивуєтесь як скоро дріждже піднесеться до верху збанка. Це дріждже вилляти до „брід пен“; додати півтора пайнти теплої води, або — половину води а половину солодкого молока, а відтак всипте стільки муки, щоби замісити на хліб. Місити не треба довго, і як тільки в бляхах підросте — всадити до горячої печі.

З цеї розчини можна спечи п'ять бохонців хліба. Не позовльте тістови вирости занадто в гору, бо хліб буде сухий і крухий.

### **Rye and Corn Bread. — Житний і кукурудзяний хліб.**

Взяти одну кварту житної муки, дві кварти кукурудзяної муки змоченої кипячою водою в ринці і добре перемішаної лож-

кою, пів горнятка молясес, дві малих ложечки соли, одно горня дріжджей, усе те добре змішати ложкою, додати потрошки теплої води, і лишити розчину на ніч щоби скисла. Рано додати до неї рівну, малу ложочку соди розпущену у воді; опісля, переляти у велику бляшанну але поливану миску, верх тіста загладити рукою умоченою в зимній воді, й оставити в спокою на коротку хвилю, а відтак печи через п'ять або шість годин. Коли всадите в піч пізно ввечер, то нехай печеться цілу ніч.

### **Johnnie Cake. — Джані кейк.**

До бляшанної миски пересійте одну кварту кукурудзяної муки; на середині зробіть ямку і до неї вляйте пів кварти теплої води, а відтак додайте ще малу ложочку соли. Цю муку з водою треба мішати ложкою поки не стане рідким тістом, а відтак знова скоро мішати через чверть години, або й трошки довше, аж стане легким наче губка, т. є. дірковатим. Опісля це тісто вибрести на рівно положену дошку, (дно з діжки найліпше тут надається), розтягнути тісто рівномірно по цілій дошці і відтак поставте її майже прямовісно перед огонь, підпираючи її зі заду залізом. Спечіть добре. Коли вже готове, потяти на малі квадратики і подавати на стіл поки гарячі.

### **Raised Potatoe - Cake. — Бараболяний кейк.**

Бараболяні кейки, які треба подавати на стіл з печеною бараниною або дичиною, робиться з рівних частей помнятих бараболь і муки, скажім по одній квартирі. До цого додати дві столових ложки масла, трошки соли і молока, а на кінець пів горнятка свіжого дріжджа. Нехай добре викисне, то зн. так щоби поробились бульки; а відтак розпустити малу ложечку соди у великій (столовій) ложці теплої води і вляти це до тіста; печи треба у так званих „мафін тинс“ (у бляхах з ямками). Ці бараболяні кейки добре смакують з курятинкою. Спечені бараболяні кейки треба замочити в сос, („грейві“) нім подасьте на стіл.

# БІШКОКТИ, РОГАЛЬКИ, БУЛКИ.

## ЗАГАЛЬНІ СУГЕСТІЇ.

При робленню розчини, усі додатки треба змішати до купи і лишити на ніч щоби підкисли, а рано додати яєць і масла; масло має бути ростоплене а яйця добре підбиті. Наколи розчина є хочби трошки квасна, то вляйте до неї розпущені водою соди і перемішайте. Це треба зробити скоро так, щоб тісто добре викисло нім пічнете печі з него що небудь.

Розпускати муку можна водою або молоком, тісто мусить бути легке перед робленням бохонців або бішкоктів; при робленню бохонців треба вживати муки як найменше. Місити тісто треба так довго, поки воно не стане гнучким, але не твердим.

### **Soda Biscuit. — Поташові (садові) бішкокти.**

Одна квarta пересіяної муки, одна мала ложочка соди (soda), дві малих ложочок cream of tartar, одна мала ложочка солі; це все добре вимішати, а відтак додати до него дві столових ложки масла, вкінци тісто розрідити пів квartoю солодкого молока. Печі треба в гарячій печі.

### **Baking Powder Biscuit. — Бішкокти з „бейкінг павдеру“.**

Одна квarta муки, грудку масла величини курячого яйця, три чубатих малих ложочки бейкінг павдеру й одна ложочка солі; це все розпустити солодким молоком або водою так, щоб зробити тісто мягкое. Тісто тяти звичайним “біскіт катер-ом”, і печі в гарячій печі.

### **Sour Milk Biscuit. — Бішкокти на кваснім молоці.**

З квartoю пересіяної муки перемішати грудку масла величини курячого яйця та малою ложечкою солі. До цого до-

дати півкварти кvasного молока, розпустити одну ложочку соди і вляти до молока перед тим нім вляєте його до муки. Тісто треба місити скоро; розтачати його треба так, щоб не було грубше як один цаль, а відтак витинати з нього бішокти і печі в гарячій печі.

Дуже гарні бішокти можна зробити, додаючи до муки кvasну сметану замість грудки масла.

### **Eggs Biscuit. — Бішонти на яйцях.**

Пересійте три кварті сухої муки з трома повними ложочками бейкінг павдеру. Це перемішайте з грудкою масла величини курячого яйця, відтак додайте двоє добре розбитих яєць, столову ложку цукру і малу ложочку солі. Це скоро перемішайте і зробіть мягкє тісто додавши до нього одно горня молока, або й більше, наколи треба. Тісто розтачайте так, щоби не було тоньше, як один цаль. Пітніть на бішокти і скоро печіть у горячій печі через пятнацять до двацять мінут.

### **Parker House Rolls. — Рогальки Паркер гавза.**

Взяти півкварти молока, спраженого але зимного, грудку масла величини курячого яйця, пів горнятка свіжих дріжджей, одну столову ложку цукру, одну пушку солі і дві кварті пересіяної муки.

Масло розтопити в теплім молоці, до цого додати цукор, сіль і муку, замішати й оставити на ніч, щоби скисло. Рано додати пів ложочки соди розпущені у ложці води. Домішайте до цого стільки муки, щоби тісто було таке тверде, як на бішокти; розтачайте так, щоби не було грубше як чверть цаля. Опісля тісто потяти круглою бляшкою, витяті кусники по-мастити з верха маслом і зложити їх у двоє. Уложіть їх у певнім віддаленню аби могли вирости, накрийте і покладіть на пятнацять або двацять мінут близько вогню, а відтак печіть. Печі треба в досить гарячій печі чи братурі.

### **French Rolls. — Французькі рогальки.**

Взяти три горнятка солодкого молока, одно горня масла

і смальцю (по половині), до цого домішати пів горнятка дріджей, або одну грудочку компресового дріджжа, купленого в сторі, та малу ложечку солі. Додайте стільки муки, щоби зробити тверде тісто, його добре вимісіть і нехай росте. Руками поробіть з тіста балабушки велечини курячих яєць, а відтак розтачайте їх в долонях на довгі (три цалеві) рогальки. Їх треба зложить в рівні ряди на добре вимашені маслом пательні. Пательні треба накрити і полишити на якийсь час в спокою щоби рогальки підросли, а опісля печі в гарячій печі доки не зарумяняться.

### **Potatoe Biscuit. — Бішкокти на бараболях.**

Зварити шість великих бараболь в лушпині, опісля вибрати їх і добре обтерти рушником щоб були сухі, опісля зняти лушпину, бараболі добре помяти, до них додати столову ложку масла, одно яйце і пів кварти солодкого молока. Коли те все добре остигне, домішайте пів горнятка дріджей. Муки треба дати стільки, щоб тісто було тверде. Коли тісто підросте, зробіть з нього малі балабушки. Нехай вони підростуть так само, як бішкокти і печіть доти доки не зарумяняться.

### **Hot Cross Buns. — Гарячі булки.**

Взяти троє горнят молока, одно горня дріджей, або один кусник компресового дріджжа зі сторо, розпущеного в горнятку теплої води, а відтак додати стільки муки, щоб зробити розчину густу. Цю розчину лишити на піч. Рано додайте до розчини пів горнятка розтопленого масла, одно горня цукру, одну розтерту мушкательову галку (*nutmeg*), одну ложку солі, пів ложочки соди, і стільки муки, щоб тісто було таке, як на бішкокти. Треба добре вимісити й оставити на п'ять годин, щоб виросто. Опісля розтачати тісто на пів цаля грубо; потяти його на круглі кусники і зложить рівно в намащенні маслом пательні й оставити на пів години щоб підросло, або поки легкими не стануть. Опісля всадити їх до печі, зробивши вперед ножем знак хреста на кожній булці. В печі бул-

ки повинні печися поки добре не зарумяняться, а відтак вимастити білком з розбитого яйця зі спорошкованим цукром.

### **Egg Muffins. — Булки на яйцях.**

Взяти одну кварту муки, пересіяної два рази; три яйци, білки і жовтки розбиті окремо, три горнятка солодкого молока, малу ложочку солі, столову ложку цукру, велику столову ложку смальцю або масла і дві малих ложочки бейкінг павдеру. Пересійте разом муку, цукор, сіль і бейкінг павдер; вмішайте до цого зимного смальцю, додайте розбиті яйця і молоко; зробіть з цого не густе тісто. Пательні треба добре вимастити і наляти їх тістом так, щоби не були повні. Печіть у горячій печі через п'яtnацять або двацять мінут.

Такі булки печені на сметані, без яєць, є знамениті.

### **Plain Muffins. — Звичайні булки.**

Одно добре розбите яйце, одна столова ложка масла, столова ложка цукру й одна мала ложочка солі; те все добре розбити. Опісля взяти одно горня молока, три ложки пересіяної муки і три малих ложечки бейкінг павдер. Додайте двоє горнят кукурузяної муки, а одно горня білої муки. Зробіть з цого рідке тісто і ляйте його купками на добре вимашену пательню. Печі треба в горячій печі через п'яtnацять або двацять мінут.

### **Waffles. — Паланички.**

Взяти кварту муки і розмочити її солодким молоком, яке було спражене, але тепер зимне. Опісля вляти стільки молока, щоб розробити густу розчину. До неї додати столову ложку розтопленого масла, малу ложочку солі, і дріджей, щоб розчина росла. Коли вже добре піднесеться, додати дві добре розбитих яйци, бляху під паланички добре огріти, вимастити її смальцем, а відтак вилляти на ню тісто. Печі на один бік не треба довше, як дві — три мінuty. Коли паланичка зарумяниться добре з обох боків, то це знак, що вона вже готова. — Подавати на стіл сейчас.

**Rice Waffles. — Паланички з рижу.**

Одну кварту муки, пів малої ложочки соли, одну малу ложочку цукру, дві малих ложочки бейкінг павдеру, одну велику столову ложку масла, дві яйци, півтора пайнта молока, одно горня горячого звареного рижу. — Муку, сіль, цукор і бейкінг павдер треба разом пересіяти; те все добре вимішати з маслом, яйця треба добре розбити, білки і жовтки окремо, і білки додати на самім кінці.

**Bread griddle - Cakes. — Тісточки з хліба.**

Взяти одну кварту спраженого молока; двоє горнят окрушин з хліба, троє яєць, одну столову ложку розтопленого масла, пів ложочки соли, пів ложочки соди розпущені у теплій воді. Окрушини треба кинути в кипяче молоко і нехай в нім остане на десять мінут, (миску треба накрити), опісля вилити його на мягкую пасту, додати добре підбитих два жовтки, масло, сіль, соду, а вкінці білки з яєць, підбиті на тверду шуму, і пів горнятка муки.

Ці тісточки можна зробити і так, що окрушини хліба розмочуються в кваснім молоці на ніч, додавши трошки більше соди.

**Cream Waffles. — Паланички на сметані.**

Взяти пів кварти квасної сметани, дві яйци, пів кварти муки, одну столову ложку кукурудзяної муки, одну малу ложочку соди, пів ложочки соли. Яйці розбити окремо, до розбитих жовтків додати сметану, а відтак домішати білу муку, кукурудзяну муку і сіль; до цого додати розпущену у солодкім молоці соду, а вкінці розбити на шуму білки яєць.

**Wheat griddle - Cakes. — Пшеничні тісточки.**

Троє горнят муки, одну ложочку соли, три ложочки бейкінг павдеру, і це все разом пересіяти через ситко. Відтак розбити троє яєць і додати троє горнят солодкого молока, також столову ложку розтопленого масла. Це все вимішати на середно густе тісто, т. є. таке, щоби зі збанка ллялося. Печіть

в добре вимашеній і горячій блясі доки не зарумяниться. Дуже смачні.

### **Sour Milk griddle - Cakes. — Тісточка на кваснім молоці.**

До одної кварти квасного молока додати стільки пересіяної муки, скільки треба щоби зробити таке тісто, яке можна лясти з миски; додати дві добре розбитих яйци, малу ложочку солі, столову ложку розтопленого масла, та рівну ложочку соди, розпущені в трошки зимнім молоці або воді, яку треба дати на самім кінці. Опісля тісто печи в гарячій заливній пателні, поки не зарумяниться з обох боків.

### **Potatoe griddle - Cakes. — Тісточка на бараболях.**

Дванадцять великих бараболь, три з верхом столові ложки муки, одну ложочку бейкінг павдеру, пів ложечки солі, одно або двоє яєць, двоє горнят кипячого молока. — Бараболі треба обстругати, обмити і потерти на терці у зимну воду (щоби в цей спосіб задержати їх білими), опісля воду відцідити, а на бараболі вляти кипячого молока, домішати яйця, сіль і муку, та змішати з бейкінг павдером. Коли хто хоче, то може до смаку додати трошки посіченої цибулі. Печіть так як інші пен-кейкс, лише з тою ріжницею, що треба додати до них трошки більше масла.

### **Raised Buckwheat Cakes. — Гречані тісточки на дріжджах.**

Візьміть малий глинняний горнець або збанок, до него вляйте одну кварту теплої води, або пів кварти води, а пів кварти молока, одну ложечку з верхом солі. До цого домішайте гречаної муки стільки, щоб тісто було твердим. Вкінці додайте пів горнятка дріжджей, тісто вимішайте і в накритій мисці лишіть на цілу ніч. Рано додайте рівну, малу ложочку солі, розпущені в трошки теплій воді; це забере квасний смак, коли є такий, і збільшить ріст тіста.

Печи треба так, як і всі тісточки печеться.

## Buckwheat Cakes without Yeast. — Гречані тісточки без дріжджей.

Двоє горнят гречаної муки, одно горня пшеничної муки, трошки соли, три малих ложочки бейкінг павдеру; добре перемішати й додати по рівній скількості молока і води аж розчинна буде такою як треба, а відтак місити доти доки не зникнуть в тісті грудочки. Наколи не хочутъ добре румянитися, треба додати трошки молясес.

## Cream Fritters. — Сметанкові бухти.

Одно горня сметани, п'ять яєць — (лише білки), два повних горнятка приготовленої муки, одну ложочку від соли мушкаталевої галки (натмегу), пушку соли. Розмішати білки зі сметаною, а опісля досипати муку, натмег і сіль. Усе це бити через дві мінuty. Тісто повинно бути досить густе. Розтопіть в баняку чи глубокій ринці більшу скількість смальцю й у хвилі як він кіпить, кидати в нього по одній столовій ложці тіста. З кожної ложки тіста буде один бухт. Вибирати бухти треба деревляною ложкою тоді, як дорбе зарумяниться, і складати на теплу і чисту серветку. Їсти можна з овочевим сосом.

## Wheat Fritters. — Пшеничні бухти.

Три яйци, півтора горнятка молока, три малих ложечки бейкінг павдеру, соли трошки, і муки стільки, щоб зробити досить тверде тісто. Кусники цего тіста кидати в кипячий смальц і смажити так, як „довнатс“.

**Добрий сос до цих бухтів.** — Одно горня цукру, дві столові ложки масла, одну малу ложечку муки, і це добре вимішати а відтак виліяти пів горнятка кинячої води. До смаку можна додати сік з цитрини.

А можна також подавати на стіл ці бухти з „мейпел сиру-пом“.

## Apple Fritters. — Яблукові бухти.

Розробіть тіста в пропорції одного горнята солодкого молока до двох горнят муки, дайте чубату ложочку бейкінг пав-

леру, двоє розбитих яєць (більки і жовтки розбивати осібно), одну столову ложку цукру і трошки солі. Молоко добре за-грійте, і поволеньки вливайте його до розбитих жовтків і цу-кру; опісля додайте муку і білки з яєць; усе добре змішайте і киньте до середини тонесенські кусники з кількох досить ква-сничих яблок. Відтак це тісто брати ложкою і кидати в кипячий смалець уважаючи при тім щоби в кожній ложці тіста був ку-сник яблока. Смажити треба доти доки бухти не зарумяниться з обох боків. — Подавайте на стіл з „мейпел сирупом“.

Замість яблок можна ужити бананів, брусквінь, покраїаних помаранчів, або яких інших овочів, а можна в однім тісті мати усіх по трохи.

### **Green Corn Fritters. — Бухти зі зелених кукурудз.**

Пів кварти розтертої зеленої кукурудзи, троє яєць, дві сто-лових ложки молока або сметани, одну столову ложку розтоп-леного масла. Коли вживається молоко, треба дати малу ло-жочку солі. Яйця добре розбити, кукурудзу додавати постеп-енно, також молоко і масло. Додати стільки муки, щоб усе купи трималося, додаючи до муки малу ложочку бейкінг пав-деру. — Мати на поготові кипячий смалець в баняку, до него кидати ложкою кукурудзу і смажити поки не зарумяниться з обох боків. — Ці бухти добрі також смажені в смальци і маслі на половині.

---

## **ТОАСТИ.**

---

Тоаст треба робити з черствого хліба, або з хліба, що був печений один день перед тим. Хліб покраяти на пів цалеві пла-стинки, їх класти на дроти над жевріючим в кухні углем з дере-ва, або на електричний тоастер, і припечи на червону з обох боків. Опісля помастити маслом з одного боку та покласти близько кухні, щоби масло ввійшло добре в хліб. — Такий тоаст добрий з кавою рано. — Коли ж на тоаст мається дати що-

небудь, то пластинки хліба треба вперед умочити скоро в горячій воді, виллятій з кипячого чайника, і посоленій, але дуже трошки.

### **Hashed Beef on Toast. — Посічена воловина з тоастом.**

Посічи як найдрібніше певну скількість зимної волової печени і посолити та поперчiti її добре. На кожну пів кварту мяса додати рівну столову ложку муки. Добре вимішати, а відтак додати мале горнятко води. Цю мішанину вкинути в ринку, і — накривши її, лишити на кухні щоби смажилося через 20 мінут. У часі, як ця мішанина смажиться припечи на огні яких шість пластинок хліба, на які треба розмастити всмажену мішанину. Подавати на стіл гарячу.

В цей самий спосіб можна приготувати яке небудь мясо.

### **Milk Toast. — Тоаст на молоці.**

Поставте над огонь одну кварту молока, до нього вкиньте одну столову ложку зимного масла, розпустіть одну столову ложку вверх муки в чверть кварті молока. Як тільки молоко закіпить, вкиньте до нього і замішайте розпущену в молоці муку, а відтак додайте малу ложечку солі. Нехай ще раз закіпить, відтак візьміть з огню і вмачайте в нім пластинки припеченого на огні хліба, цебто тоаст. Коли вже вимачали тоастом усьо молоко, тоаст накрити в мисці і гарячий подати на стіл.

### **Cream toast. — Тоаст на сметані.**

Як тільки закіпить двоє горнят молока, додайте до нього кусник масла величини курячого яйця; розмішайте столову ложку муки в горнятку доброї сметані і вляйте до неї трохи кипячого молока; це тепер поволі огріти й недопустіть до того, щоби мука збилася в грудки; опісля вляйте до цього кипяче молоко і перемішайте й оставте на кухні через кілька мінут. Посоліть до смаку. Як уже візьмете з огню, домішайте розбите яйце, а відтак цю мішанину подавайте на мало помашенім маслом тоасті.

### **Cheese Toast. — Тоаст зі сиром.**

Припечіть на огні пластинки хліба так, щоби добре зарумянився. Їх зложити на теплий полумисок, призначуючи один тоаст на одну особу, і на кожний вляти розтоплений швайцарський сир. Добрий і свіжий сир є найліпший. Подавати на стіл поки теплий. Дехто любить мастити тоаст мостардою перед тим, нім вилляється на нього сир.

### **Mushrooms on Toast. — Тоаст з грибами.**

Обчистити одну кварту грибів і кінці коріння пообтинати. Розтопити на ринці одну столову ложку масла, а відтак смажити в ній пів фунта сирого але добре посіченого мяса (стіка) і додати дві маленьких ложечки солі, пушку меленої паприки, та чверть літри (одно горня) гарячої води; смажити треба доти доки не вийде з мяса усьою сос, відтак схилити ринку на бік, мясо здусити ложкою так, щоб лишилося тільки сухе мясо, по чім треба його викинути; до ринки вкинути гриби щоби всмажилися. Коли в ринці було за мало сосу, треба додати масла. В часі смаження грибів треба ринкою підкидати, щоби не пригоріли. Всмажені гриби виложити на гарячі тоости, (припечені на огні пластинки хліба), і подавати на стіл.

### **Tomato Toast. — Тоаст з помідорами.**

Обібрати і зденствувати одну кварту доспілих помідорів. Опісля треба їх посолити і поперчiti, та додати столову ложку масла. Коли вже готове, додати одно горня сметані і трошки муки. Нехай париться, але не кіпить; взяти з кухні скоро і вилляти на вмочений і добре вимашаний маслом тоаст.

### **Baked Eggs on Toast. — Тоаст з печеними яйцями.**

Припечіть на огні шість пластинок хліба, замочіть їх у гарячій, солоній воді і помастіть маслом. Уложивши їх на полуницу, вибийте на них стільки яєць, щоб вкрили усі пластинки хліба. При вибиванню яєць треба уважати, щоби не розлялося ані одно яйце. По яйцях посыпати сіллю і перцем, а відтак півліти яйця і хліб яким небудь густим сосом (грейві);

всунути в гарячу братуру і печи поки яйця не осядуть, т. е. коло п'ять мінут.

Подавати на стіл гарячі.

### **Ham Toast. — Тоаст зі шинкою.**

Візьміть чверть фунта вареної або смаженої шинки, посічіть добре, змішайте з двома добре розбитими жовтками, дайте столову ложку масла та стільки сметани чи доброго молока, щоби ця мішанина була досить рідка, а відтак поперчіть. В ринці смажте поки не загусне. Тоаст вмоочіть у солоній воді, змастіть розтопленим маслом, а відтак на нього вкиньте всмажену шинку і — на стіл.

### **Apple Toast. — Тоаст з яблонами.**

Покрайте на четверо шість яблук, зернятка і ядро викрійте, обберіть з лупини а відтак покрайте на тоненькі пластинки, зложіть їх на ринку з ложкою масла, посыпте добре мілким цукром і вляйте дві столових ложки води. Тепер ринку покладіть на огонь і денстуйте скоро, підкідаючи яблуками або мішати їх ложкою. Денстувати (дусити або смажити) треба лише кілька мінут. Коли вже мягкі, вкрайте дві або три пластинки хліба, на пів цяля грубі; киньте до ринки дві ложки масла і покладіть ринку знова на огонь; коли масло розтопиться, покладіть у ринку хліб, який треба смажити поки не отримаєте жовтявого коліру, по чім треба його вибрести, уложить на плиткій мисці і посыпти білим цукром та подавати гарячі на стіл.

---

## **КЕЙКИ.**

---

### **Суггестії на печення кейків.**

До печення кейків треба уживати тільки найліпші складники, які треба перед їх змішанням належито приготовити. Яйця можна розбити багато скорші і ліпше, коли положиться їх у холодне місце перед ужиттям. Муку завше треба пересія-

ти перед ужиттям. „Крім ов тартар“ або „бейкінг павдер“ треба завше добре вимішати з мукою; масло треба покласти в таке місце, де-б воно трошки розмякло, але щоби не розтопилося, бо тоді кейк буде твердий і тяжкий. Цукор треба пересіяти; коріння треба мати мелене, або розтovчене: родзинки, або які інші ягоди чи овочі добре переглянути і вимити, відтак висушити на платинці, і ще раз добре перебрати, щоби не було в них ані одної порошини піску чи камінчика. Опісля покласти їх в мисці перед огонь, щоби цілковито висохли, бо інакше кейк буде тяжкий.

Яйця треба добре розбити, білки і жовтки бити поки не стануть наче густа сметана, а білки бити доти доки не стануть густою шумою. Завше вимішайте масло і цукор на сметану, а відтак додайте розбиті жовтки, потім молоко, щось до запаху, потім розбиті білки, а на самім кінці — муку, яку треба сипати по трошки і добре мішати.

Бляха, в якій мається печи кейк, повинна бути добре вимощена маслом. Коли вже кейк у печі, то треба вважати щоби до печі не дістався зимний воздух, зн. до кейка не треба заглядати часто, а вже ніколи зараз потім як всунути його до печі (браттури). Піч, чи браттура повинна бути добре але уміркованоogrіта; не повинна бути за гаряча або за холодна. Щоби дізнатися про гарячість печі, треба кинути на її дно ложку муки. Коли мука пічне горіти, або припалиться на червоно, то це знак, що піч за гаряча, і її треба охолодити. Колиж мука позістане білою по кількох секундах, то це знов знак, що піч за холодна. В уміркованоogrітій печі мука трошки зарумянииться і буде виглядати на припечену.

Колиж після всунення кейка до печі, кейк за скоро печеться, його треба накрити легко вишневим або зеленим папером, при чим треба вважати, щоби піч не була відчинена на п'ять мінут. Зачиняти піч треба поволи, не раптом, бо від раптового набігу холодного повітря кейк западається. Коли поставиться коло кейка в печі маленьку мисочку з гарячою водою, то кейк не пригорить.

Щоби переконатися про те, чи кейк вже готовий, треба запхати в нього соломку з мітли; коли витягнена соломка є

чиста, то це знак, що кейк уже готовий і його треба вибрати з печі.

Коли не маєте „бейкінг павдеру“, то мож ужити „крім ов тартар“ і соди: — на одну рівну столову ложку соди, дати дві чубатих ложки „крім ов тартар.“

Коли в приписі кажеться, щоб уживати квасного молока, а його нема, то можна вжити соду. Молясес не давати до кейка, бо він скоро пригорить.

Ніколи не мішайте кейка, але бийте добре, і то так, щоби за кожним ударом витягти тісто зі споду на верх, бо лише в такий спосіб воно добре мішається.

Кейки треба тримати в тонких бляхах на кейк (кейк-кенс), або в глиняних слойках, у холоднім і сухім місці.

Щоби кейк легко випадав з бляхи після спечення, треба бляху вимастити добре маслом, а відтак витяти кусник паперу, величини дна бляхи і боків, його добре змастити з обох сторін, і положити на дно та по боках бляхи. Коли кейк спечеться, його треба оставити в блясі поки не остигне, відтак покласти до печі на мінуту, вибрати і бляху перевернути на руку горі дном і легко вдарити по дні пальцями, а кейк легко висунеться цілий.

## FROSTING OR ICING. — ПОЛИВА АБО СКЛИЦЯ ДО КЕЙКІВ.

Яйця мусять бути зимні, також і тарілка (мілка миска), на якій мається їх бити. На кожний білок яйця призначіть одно мале горня спорошкованого (міленького) цукру. Як тільки пічнете бити яйця, сипте на них час від часу цукор, доки усьой не всипете. Яєць, однак, не можна бити доки не посипете їх цукром, бо лише в такий спосіб одержите гладку склицию, яка скоро висохне на кейкові.

Вкривати кейк склицею треба при помочі ножа, а коли вона є за рідка, то підбити треба ще трохи цукру. Вкривати кейк склицею треба два рази; другий раз тоді, як перша склиция вже трохи висохла. Наколи склиция трохи загусла, її можна розрідити додавши до неї трохи води.

Коли хочете щоби склиция була біла і більш піниста, додай

те до яєць, тоді як бєте їх, трошки цитринового соку, або пів ложечки „тартарик есід“.

До смаку треба уживати: цитрину, ванілю, мігдалки (алмондс), рожу, чоколядки або помаранчу.

Коли хочете, щоби склиця на кейкові добре висохла, покладіть кейк у відчинену холодну піч, або у відчинене вікно, коли на дворі не гарячо.

### **Almond Frosting. — Мігдалова полива.**

Вбити три білки з трома горнятками міленького, білого цукру. Вилущити три фунти солодких мігдалок (алмондс), потовчи їх у мисці разом з цукром поки не одержиться гарної пасти (гейби рідке тісто), опісля додати білки яєць, цукор і ванілю. Все те разом товчи через кілька мінут, щоби добре розмішалося. — Цю поливу наложить грубо на кейк, покласти до холодної печі, щоби висохла, а опісля на цю поливу дати ще звичайну склицию.

### **Plain Chocolate Icing. — Звичайна чоколядова склиця.**

До плиткої бляхи всипати чотири столових ложки струганої ножем чоколяди і покласти її в таке місце на кухні, де вона поволі розтопиться, але так щоби не пригоріла. До розтопленої чоколяди домішати три ложки молока або сметани й одну ложку води; усе те разом добре розмішати, а відтак додати одно не повне горнятко цукру; варити через яких пять мінут, і гарячим наложить на перший зимний кейк, а положивши на нього другий кейк — наложить склицию на верх і по боках та покласти у теплу піч, щоби ствердла.

Зроблена після цього склиця є добра тим, що чоколяда буде чіпатися кейка, не пальців, як то звичайно буває з іншими склициами.

### **Chocolate Frosting. — Чоколядова полива.**

Чотири білки, троє горнят міленького цукру і майже одно горня меленої чоколяди. Вбити білки дуже трошки, зн. так, щоби не були дуже білі. До цього вмішати чоколяду, а від-

так по трохи всипувати цукор, вбиваючи все разом поки не стане піною.

### Sugar Icing. — Склиця цукрова.

До одного фунта дуже мілкого цукру дати одну ложку вверх білого крохмалю, їх разом добре перемішати, а відтак пересісти через газу; а потім вбити три білки на шуму. Успіх у биттю яєць лежить у тім, щоби яйця бити довго і все в один бік: у часі биття яєць давати час до часу спорошкованого цукру бо інакше биті яйця будуть шумитися. Коли вже висипали до яєць усьой цукор, бити їх треба ще через пів години, додаючи ще більше цукру, коли склиця є за рідка. Відложіть трохи склици для пізнішої окраси кейка. Коли вибирається кейк з печі, наложить на нього цукрову склицию рівномірно при помочі столового ножа, а відтак положити його сейчас до холодної печі, або у відчинене вікно. Для укращення кейка -- склицию можна закрасити краскою після вподоби. Коли бажається мати склицию рожевої краски, то додати до неї кілька крапель „cochineal“, а коли жовтої краски, то додати розпущеного сафрану, а коли зеленої краски, то додати соку з посіченого шпінаку. Яку краску не давалось би, її завше треба змішати з трошкою чистим спірітусом, а відтак доливати цого до білої склици доки не отримається бажану краску. Щоби цею склицею приукрашувати кейк, муситься мати трубку з твердого паперу в формі рога, і через нього витискати склицию і повернати цею по кейкові так, щоби виходили листки чи букви, або щось ін. До цого треба вправи і спритності.

### Boiled Frosting. — Варена полива.

До одного горнятка наймілкішого цукру дати три добрих келішки чистої води і положити на бік, щоби цукор розійшовся. Потім варити поки не стане цілковито чистим і з умоченої в нім ложки не будуть тягнутися нитки. Вбити чотири білки з яєць. Цукор вилляти в миску з вбитими яйцями, і не мішати їх доки сируп не отримається; опісля бити разом через пів години.

До смаку можна додати ванілі, цитриновий сік або т. зв. „ровз-ватер“. Перший полив можна наложить на кейк зараз

потім, як склиця є готова. Однак перед наложенням склици, треба кейк натерти мукою. Поки перший полив склици сохне, треба бити позіставшу в мисці склицию. На висохнення склици не треба довго чекати, коли кейк положений у теплім місціколо вогню.

Це є один з найліпших приписів для роблення склици.

### **Frosting without Eggs. — Полива без яєць.**

Дуже гарну поливу можна зробити без яєць або желятини, яка постоїть довго і краятає буде легко, не роздроблюючи її на малі окрушинки.

Взяти одно горня звичайного білого цукру; розмочити його чверть горнятком або п'ятьма ложками молока; поставити його на огонь у відповідній мисці і мішати поки не закипить; опісля нехай кіпить п'ять мінут без мішання; по цім взяти з огню і миску покласти в другу миску зі зимною водою; додати до смаку (флейворінг). У часі як ця полива остигає, треба її постійно бити, щоби загусла на взір густої сметани.

Розмочити одну столову ложку желятини в одній столовій ложці зимної води. (Мокнути має пів години). Опісля долятити дві столових ложки гарячої води, заколотити, а відтак додати одно горня спорошкованого цукру і мішати аж загусне.

### **Golden Frosting. — Золота полива.**

Дуже смачну і гарну поливу можна зробити вживуючи жовтків замість білків. Робити треба всю так само як і з коженою іншою поливою. Вона затвердне так добре як і всяка інша. Така полива є дуже добра для помаранчевих кейків, бо гармонізує з краскою кейка так, що вдоволяє тих, які люблять багату краску.

## **ПОМАДКА ДО ПЕРЕКЛАДУВАННЯ КЕЙКІВ.**

### **Cream Filling. — Сметанкова помадка.**

Щоб зробити цю помадку то треба: половину кварти свіжого молока, дві яйци, три столових ложки пересіяної муки

(або пів горнятка крохмалю „корнстарч“), і одно горня цукру. Дві третих частей молока поставити на кухню щоб закипіло, оставшим сирим молоком розмішати цукор, муку і яйця. Коли закіпить молоко, до нього вкинути розмішані молоком цукор, муку і яйця і нехай вариться поки не загусне на тісто сметанкове; коли остигне, додати „ваніла екстракт“. Це тісто сметанкове є добре, коли вмішати в нього одно горня добре посіченіх оріхів під назвою „чикорі натс“.

Цю помадку положити на верх одного кейка, а відтак приложити другим.

### **Apple Filling. — Яблукова помадка.**

Обібрать і покраяти кілька зелених яблук, насипати до них цукру і покласти на горячу кухню коли вже зваруться, з кухні везти і перетерти їх через густе сито і додати малий кусок масла. Коли добре остигне, можна давати між кейки.

### **Chocolate Filling. — Чоколядова помадка.**

П'ять ложок втертої чоколяди і стільки до неї сметани, щоб добре замочити, одно горня цукру, одне вбите яйце, одну ложечку ваніля „флейворінг“. Цю мішанину заварити на огні добре мішаючи, а коли вже готова, і знята з кухні — дати ванілю.

### **Orange Filling. — Помаранчева помадка.**

Обібрать дві великих помаранчі, зернята з них викинути, помаранчі добре посічи, додати до них половину обібраної цитрини, одно горня цукру і добре вбитий білок з яйця.

### **Raisins Filling. — Родзинкова помадка.**

Взяти чверть горнятка цукру, чверть горнятка води і одну столову ложку муки. Все це змішати і варити доки не загусне. Коли остигне, вбити одно горня сметани засолодженої і залятої запахом з ванілі, (ваніля флейворінг). Тепер додати пів горнятка посіченіх на дрібно родзинків, добре вимішати і помадка готова до перекладування кейків.

## Fruit Filling. — Овочева помадка.

Чотири ложки дуже дрібно посіченої цитрини, чотири ложки дрібно посічених родзинків, пів горнятка чистих і на дрібно посічених мігдалів („алмондс“), та чверть фунта на дрібно посічених фіг. Вбити три білки з яєць так щоб шума стала твердою, додаючи до неї горнятко цукру, і до неї додати посічені: цитрину, родзинки, мігдали і фіги, і все добре вимішати.

Цею помадкою перекладати кейк треба тоді, як він ще гарячий, щоб в той спосіб зварилися трошки вбиті яйця.

Ця помадка є дуже смачна.

## Fruit Cake. — Кейк овочевий.

Дві неповних малих ложочки масла, троє горнят темно-буруватого цукру (бравн сюгар), шестеро яєць, білки і жовтки бити окремо, один фунт родзинків (з кісточками), один фунт поричків, (коррентс), виполоканих і висушених, та пів фунта цитрини покраяної на паски; також пів горнятка моласес до варення і пів горнятка квасного молока. Вмішайте масло до цукру і сметані, додайте половину мушкателевої галки (натмег) розтертої, одну ложку (столову) меленого цинамону, одну ложечку ріжкатаого коріння, одну ложечку мушкатного оріху (мейс), вкінці додайте моласес і квасне молоко. Всьо добре вимішати; опісля вляти розбиті жовтки, шкляночку бренді; знова добре вимішайте, і додайте четверо горнят пересіяної муки на переміну з розбитими білками (зн. за кожним горнятком муки дати трохи розбитого білка з яєць). Тепер розпустіть рівну ложку соди і добре замішайте її до всього того, що вже є в місці. Овочі змішайте разом, а відтак домішайте до них дві повні ложки (столових) муки; а відтак замішайте це в кейк. — Бляхи, в яких мається печи цей кейк, треба вимастити добре маслом, виложити їх добре намаштеним папером до писання, і печіть в умірковано огрітій печі через дві години. Кали вже готовий, нехай остигне в блясі. Опісля бляху тісно накрити і по-зіставити його так доти, доки не минеться.

### Sponge Cake. — Губковий кейк.

Вбийте шестеро яєць і відділіть білки від жовтків. Бийте жовтки доки не стануть наче сметана, додайте дві ложечки спорошкованого цукру і знова бийте від п'ять до десять мінут, опісля додайте дві столових ложки молока або води, пушку соли і щось до смаку (флейворинг). Тепер додайте частину розбитих білків; відтак двоє горнят мукі до якої пересіяли дві столових ложки бейкінг павдеру; вмішуйте це постепенно до вище згаданих часток, вимішуючи поволі і легко, так щоб лише добре замішати їх; вкінци додайте рештуки вибитих білків. Бляху вистелити вимашеним маслом папером і наповнити її цею мішаниною дві третих частей.

### Plain Sponge Cake. — Звичайний губковий кейк.

Вбийте чотири жовтки разом з двома горнятками дуже міленького цукру. До цого повільно домішайте одно горня пересіяної муки, до якої вмішали вперед дві ложочки бейкінг павдеру, а вкінци неповне горня кипячої води, яку треба потрохи вливати і вмішувати. Дайте „флейворінг“ і сіль, і — хоча як те все виглядає рідким, то муки не додавайте. Печіть у плоских бляхах.

### Bride's Cake. — Молодої кейк.

Змішайте до купи одно неповне горня масла з трома горнятами цукру; додайте одно горня молока, а відтак вбийте дванадцять білків. До одного горнятка корнтарчу пересійте три ложочки бейкінг павдеру і замішайте з трома горнятками пересіяної муки, а відтак вбивайте це з попереднім. Додайте „флейворінг“. На верх дайте склицю.

Коли хочете зробити два рази більший кейк, то дайте всього два рази більше, як тут подано.

### Coffee Cake. — Кавовий кейк.

Одно горня жовтого цукру, одно горня масла, дві яйци, пів гарнятка молясес, одно горня міцної зимної кави, одну ложечку соди, дві ложечки цинамону, одну ложечку ріжкватого корін-

ня, одно горня родзинків або пірічок і пятеро горнят пересіяної муки. На кінці додайте овочі, та втріть трошки муки. Печіть коло однієї години.

### **Lemon Cake. — Цитриновий кейк.**

Три ложечки цукру, одно горня масла, пятеро яєць, рівну ложечку соди — розпущені в горнятку солодкого молока, чотири повних горнят пересіяної муки, вкінци втерту на терці лупину з цитрини а на самім кінци сік з цитрини. Все те добре вмішайте і печіть у двох плоских бляхах. Коли спечеться і остигне, змастіть цитриновою склицею, і покрайте на квадратні кусники.

### **Gold or Lemon Cake. — Золотий або цитриновий кейк.**

Двоє горнят цукру, пів горнятка масла, шість жовтків і одніє яйце, одну розтерту на терці лупину з цитрини або помаранчі і її сік, пів ложечки соди розпущені у пів горнятку солодкого молока, чотири горнят пересіяної два рази муки. Масло і цукор втріть на сметану, відтак додайте вбиті жовтки і муку, і бийте добре через кілька мінут. Вкінци, додайте цитрину або помаранчу і — печіть.

Цей кейк є багато ліпший, як кейк до якого даємо білки.

### **Chocolate Cake. — Чоколядовий кейк.**

Одно горня масла і двоє горнят цукру вмішати до сметани, а відтак п'ять добре вбитих жовтків. До цого вмішайте одно горня молока, бийте два білки на шуму і додайте їх туди також; тепер додайте троє горнят і половину пересіяної муки, до якої вмішали вже дві чубатих ложечки бейкінг павдеру. Печіть в т. зв. "jelly cake" бляхах.

**Мішанина до перекладання.** — Візьміть полищених три білки вбитих на тверду шуму, двоє горнят цукру звареного майже на цукерок; взяти його горячим з кухні, поволі вилляти на вбиті білки і скоро вбивати; додайте пів куска розтертої чоколяди, і ложечку ванільового екстракту (vanilla extract). Мішайте поки не охолоне, опісля розстеліть поміж обома кейками і на

верху та боках. Цей кейк, коли зроблений як слід, є незвичайно смачний.

### **Election Cake. — Виборчий кейк.**

Троє горнят молока, двоє горнят цукру, одно горня дріжджей. Це вимішайте на шуму і полишіть в спокою через цілу ніч. Рано додайте до цого двоє горнят цукру, двоє горнят масла, пів мушкателевої галки, одну столову ложку цинамону, один фунт родзинок і чверть кварти бренди.

До цого кейка надається жовтий цукор ліпше, як білий, і має багато ліпший смак коли додається до нього пів ложечки соди розпущені рано у столовій ложці молока. Цей кейк повинен остати в намашенні блясі щоб добре виріс нім покладете до кухні.

### **Queen's Cake. — Королевої кейк.**

Вбийте добре одно горня масла і троє горнят білого цукру, додайте шість жовтків і одно горня молока, дві ложки ванілі або цитринового екстракту. Все те добре вимішайте. До чотирох горнят муки дайте дві чубатих ложечки „крім ов тартар“ і пересійте легенько над кейком неперестаючи мішати. До цого додати одну рівну ложечку соди розпущені у ложці теплої води. Добре вимішайте. Тепер вмішайте легко вбиті на тверду шуму шість білків. Печіть поволи, зн. в недуже гарячій печі. Кейк треба покласти до печі зараз після того, як додалисьте соду і білки.

### **Almond Cake. — Мігдаловий кейк.**

Пів горнятка масла, двоє горнят цукру, четверо яєць, пів горнятка мігдалів (алмондс) згущених (лляти на них гарячу воду аж лушпина зісунеться), і добре посіченіх, пів ложечки екстракту з „бітер алмондс“, пів кварти муки, пів ложечки „бейкінг павдеру“, одну порцію бренди, пів горнятка молока. Втріть масло і цукор на сметану; додайте яйця, по одному раз, між кожним вбиваючи через три або чотири мінuty. Муку і бейкінг повдер треба пересіяти разом, а відтак додати масло

і все проче, мігдали, екстракт з „бітер алмондс“, бренді і молоко; вимішати всео на гладку середну масу. Печі треба в гарячій печі через 20 мінут.

### **Fruit Layer Cake. — Переяладаний овочами кейк.**

Це є дуже смачний кейк. Візьміть одно горня цукру, пів горнятка масла, півтора горнятка муки, пів горнятка вина, одно горня родзинків, дві яйци і пів ложечки соди; змішайте ті всі частини уважно до купи, так як би це був більший кейк. Печіть його у трох перекладах даючи між них склицю, яку робиться з двох білків і спорошкованого цукру. На верх кейка можна наложить склицю.

### **Cheap Cream Cake. — Дешевий сметанковий кейк.**

Одно горня цукру, одно яйце, одно горня солодкого молока, двоє горнят муки, одну столову ложку масла, чотири чайні ложечки бейкінг павдеру; флейвор до смаку. Розділіть те на три частини і печіть в круглих мілких бляхах.

**Сметана.** — Вбийте одно яйце і пів горнятка цукру разом, опісля додайте чверть горнятка муки, розмочіть це дуже малою скількістю молока і вилляйте цю мішанину до пів пайнта кипячого молока і мішайте доки не загусне; додайте флейвору до смаку. Сметану наложить між кейки тоді, як зимна.

### **Boston Cream Cake. — Бостон сметанковий кейк.**

До більшої мисочки поставте пів горнятка масла і одно горня кипячої води; покладіть на вогонь; коли пічне кіліти, додайте сейчас до нього одну пайнту пересіяної муки, вбивайте і мішайте добре роздавлячем (потейто мешер) аж загусне. Тоді взяти з вогню, і коли добре остигне, додайте п'ять добре вбитих яєць, вперед жовтки а відтак білки, також пів ложечки соди і ложечку солі. Цю мішанину викидайте великою ложкою до вимощених маслом блях на два цалі одна від другої віддалених. Печі треба в добре гарячій печі через 15 мінут. Коли вже спечуться і добре остигнуть, втворити їх з боку ножем або ножицями і в отвір напхати стільки сметанкового тіста (кастард) скільки влізеться.

**Сметану до перекладання** — робиться з двох яєць, трох ложок пересіяної муки й одного горнятка цукру. Покладіть дві третини молока на вогонь у подвійних банячках; в одну третину молока замішайте цукор, муку і вбиті яйця. Як тільки молоко має скипіти, вилляйте до нього цю мішанину і мішайте скоро доти доки не загусне. Опісля візьміть з огню і додайте одну ложечку масла. Коли осигне, заправте ванілею або цитриновою і переложіть ним кейк.

### Sweet Strawberry Cake. — Кейк зі солодких суниць.

Три яйци, одно горня цукру, двоє горнят мукі, одну ложку масла, чубату ложечку бейкінг павдеру. Вбийте масло і цукор разом, і додайте добре вбиті яйця. Домішайте муку і бейкінг павдер, пересіяні разом через ситко. Печіть в глубокій бляшанній мисці. Ця скількість наповнить чотири миски. До трьох пайнт суниць всипте одно горня цукру і трохи пімніть їх. Так приладжені суниці наложити між половинки кейка.

Найбільші ягоди лишні і виложити ними верх кейка намащеного склицею. Це є дуже гарний і смачний кейк.

### Little Plum Cakes. — Кейки з малих сливок.

Одно горня цукру і пів горнятка масла вбитого на гладку сметану. Додайте три добре вбитих яйци, одну малу ложечку ванілія екстракту, чотири горнятка пересіяної муки, одно горня родзинків і одно пожичків, пів ложечки бейкінг соди розпушеної в трошки воді, і стільки молока, щоб зробити густе тісто: його треба кидати великою ложкою на добре вимашені маслом бляхи і печі в гарячій печі.

### Nut Cakes. — Кейки з оріхів (Смажені).

Вбийте добре дві яйци, до них додайте одну ложку пересіяного цукру, дві ложки загрітого мосла, дві ложки дріджей, горня теплого молока і трошки солі. Підбийте те все добре, а опісля домішайте постепенно один фунт муки, і в разі потреби, додайте більше молока, щоб тісто було рідке. Вбивати це тісто доти аж буде спадати з ложки, тоді оставте на боці щоб

підросло. Коли вже підросте, спражте трохи масла або смальцю на братованці; відрізуйте від тіста такі кусники як волоський оріх, і, не виминаючи, смажити їх поки не зарумяняться. Усмажені треба виложити на чисту платину, щоб вибрала себе масло.

### Trifles. — Легкі тісточки.

Розбити одно яйце, дати одну столову ложку цукру й додати до того стільки муки, щоб тісто не було дуже мягкое. Розвалкувати його потім так на згрубшки доляра, покраяти на круглі або квадратові кусники й кидати по одному або по два до кипячого смальцю. Коли тісточка піднесуться в гору, перевернути на другу сторону й вже готові. Вибрати на вивернене сито, щоб обсохли. Коли подається на стіл як десерт або на вечеру, то вже треба покласти на кожне тісточко по одній ложці конфітуру.

### Puff-ball Doughnuts. — Пампушки.

Ті пампушки, коли свіжі й теплі, дуже добра їда на снідання й скоро робляться. Три яйця, одно горнятко цукру, два горнятка солодкого молока, соли, оден мушкатоловий оріх і доста муки, щоб у тій мішанині могла стояти ложка; до муки треба додати одну ложку порошку до печива; це все збити так, щоб тісто легке було. Потім набирати невеликою ложкою й кидати на кипучий смалець. Пампушки ті не втягають до себе товиць й через те є дуже смачні й стравні до їди.

## ТІСТОЧКА ПАІ Й ТОРТИ.

До роблення тісточок уживається як найліпшого матеріалу. Товщ повинен бути свіжий і здоровий; вода зимна (найліпша ледова вода), тісто валкувати на холодній дошці, ѹ як найменше його дотикатися руками: Коли вже тісто готове, то, щоби воно було легоньке й пухке, треба його вложить до миски і накрити чистеньким полотном, а відтак поставити десь

у зимне місце на одну годину, а вже найменше пів години; у літі найліпше поставити у ледівню.

Коли робиться паї то на одну четверту часть муки додається одну окописту ложку порошку до печива. Під час валкування тіста треба часто його стерати, додаючи до нього кавалочки масла із білком яйця, через що тісто стається легким й пухким.

Наколи порічок уживається до паїв, то треба їх старанно обрати, вимити в кількох водах, а коли обсохнуть, посыпти трошки мукою.

Розинки і всякі другі сушені овочі на паї або тісточка повинні бути обрані з насіння й кісток, і посыпані мукою перед ужиттям.

Мігдали треба поляти кипячою водою й обрати пальцями зі шкірок. А коли мається їх товчи, то треба додати до них ще рожевої або помаранчової води, мілкого цукру, щоб не чути їх було оливкою.

Токож треба дуже уважати на піч, щоб була відповідноogrіта й коли можеш видергати руку у печі заки нарахуєш до двაцять, то піч відповідноogrіта. У такій температурі повинна бути держана так довго доки тісточка у ній є. У такому горячі печива легко зарумяняться й наберає трошки хроповатого вигляду. А коли температура спаде, тоді долішня шкірка стається тяжкою й липкою, а верхня шкірка западеться.

Знов другий спосіб є, щоб пізнати, чи піч належитьogrіта, щоб тісто було пухке: насамперед всадити до печі малесенький кавалок тіста, і тоді можна пізнати, яка температура у печі.

Тісто на пай можна тримати тиждень, й це послідне буде ліпше, як перше, наколи положиться його до щільно накритої миски, а потім покладеться його до ледівні в літі, або до холодного місця у зимі, й тоді можна мати все свіжий пай без найменшого клопоту.

### Puff Paste for Pies. — Пухне тісто на паї.

Взяти чотири горнятка гарної муки, два горнятка масла, одну столову ложку солі, одно горня й четвертину ледової во-

ди. Вимий добре руки і замочи їх перше в добре горячій воді а потім у зимній. Сполокати глибоку миску або бляху кипячою водою, а опісля зимною. Наповнити її до половини зимною водою. Вилити у ній масло, уживаючи до цого рук, аж доки не буде мягкое. Це увільняє його від солі і маслянки і робить його легким так, що тісто стається делікатним. Розділити масло на два кавалки і положити до миски, наповненої ледовою водою, щоби воно ствердло. Змішати сіль і цукор з мукою. Одну трету частину масла роздробити руками й кинути до муки. Додати до цього води і замішати ножем. Мішати скоро її моцю доки з тіста не зробиться гладонька куля. Посипати дошку злегонька мукою. Положити на це тісто й бити по нім скоро й злегонька качилкою. Уважати тільки, щоб тісто не переломилося. Опісля валкувати від себе в одну сторону або ще ліпше валкувати від себе, обертаючи тісто довкола. Коли вже буде на одну четверту частину цяля грубе, тоді треба взяти решту масла, роздробити його на маленькі кусники і розкинути по тісті. Посипати логонько мукою. Загнути тісто, одну трету частину зі всіх сторін так, щоб краї зійшлися. Потім загнути кінці, але так, щоб вони не сходилися. Подвоїти тісто, бити злегонька й валкувати, щоб було одну трету частину цяля грубе. Зложити так, як і перше й знов валкувати. Це повторити три рази, коли тісто має бути на пай, а шість разів, коли із цього мають бути торти, або які інші тісточки. Коли вже вивалкуване як має бути тоді покласти тісто на лід, щоби стало тверде. І воно повинно бути на ліді що найменше одну годину. В гарячу пору, коли тісто злипається під час валковання, треба його розложить на тонкій блясі й поставити на лід. Як тільки зазимніє, тоді дается легко розвалкувати. Чим менше муки уживається при валкованню тим тісто стає делікатніше. Хоч би як остерожно все робилося, то тісто ніколи не буде добре, наколи уживається багато муки.

### **Plain Pie Crust. — Звичайне тісто на пай.**

Двоє з половиною горнят пересіяної муки, три четверти горнята товщу, половина масла й половина зимового шмальцю, трошки солі, маленька ложечка від чаю порошку до пе-

чива пересіяного через муку. Подробити дрібненько товщ до муки. Мішати разом із одним горнятком води, або дати стільки води, щоб зробилося густе тісто. Місити як тільки можна поволі так щоб можна його потім розвалкувати. Це вистарчить на два пай.

Коли зістанеться трошки тіста, то не треба його викидати, розвалкувати на тоненько, покраяти на маленькі квадратики і спечи. На кожний квадратик зверху дати по ложці малинових конфітур і підати до чаю.

### **Green Apple Pie. — Пай із зелених яблок.**

Квасні яблока обібрести з лушпини і ядер і покраяти на пластинки, щоби було досить на оден пай; посыпти одним горнятком цукру, додати кавову ложочку цинамону, одну столову ложку пересіяної муки і зо два кавалочки масла. Замішати це все ложкою; висипати на бляху виложену пайовим тістом, накрити зверху також тістом і печи яких сорок мінут.

Із того буде дуже смачний і сочистий пай.

### **Apple Custard Pie No. 1. — Яблочний пай з костардом Ч. 1.**

Два горнятка молока, два яйця й горнятко цукру, два горнятка на густо зварених яблок, переціджених через ситко. Збити білка й жовтка з яєць легонько й змішати жовтка добре з яблоками, додаючи до того трошки мучки із мушкатолового оріха для більшого смаку. Опісля виляти до того молоко а вкінци білки. Хай тісто трошки печеться заки наповниться його. Такий пай не накривається зверху тістом, так як і всі костардові пай.

### **Apple Custard Pie No. 2. — Яблочний костардовий пай Ч. 2.**

Обібрести із лушпини квасні яблока й варити так довго аж будуть цілком мягкі й не багато води в них зістане. Потім перецідити через ситко. Збити три яйця на кожний пай і додати до того одно горня масла й одно горнятко цукру, що вистарчить на три пай. Для смаку додати ще мушкатолової мучки.

## **Apple and Peach Meringue Pie. — Пай з яблук і бросквінь.**

Варити яблука або бросквіні її для більшого смоку осолодити їх. Пімяти добре ѹ додати мушкателю. Викласти на тісто ѹ печи так довго аж добре спечеться. На верх тіста не кладеться. Взяти білко з одного яйця на кожний пай і збити його на піну, потім додати дві столові ложки зпорошкованого цукру. Для смаку додати ще рожевої води або ванілі, вибити добре аж доки не ствердне; опісля посмарувати ним зверху пай і руно на оден цаль, або лиш на половину цаля; поставити назад до гарячої печі на шість або вісім мінут і пай готовий. Істи коли зимний.

## **Chocolate Pie. — Пай чеколядовий.**

Всипати змеленої чеколяди до бляшаної миски і поставити її на край печі хай топиться (води не треба додавати); збити одно яйце ѹ дати трошки цукру. Коли розтопиться, посмарувати тим сметанковий пай. Хто любить чеколяду то буде ѹому дуже смакувати.

## **Lemon Pie No. 1. — Цитриновий пай Ч. 1.**

Взяти глибоку миску, стерти до неї верхню шкірку із цитрини; додати до того одно горня з половиною білого цукру, дві столові ложки непересіваної муки, або одну ложку кукурудзянного крохмалю; добре змішати все разом потім додати збиті жовтки із трьох яєць, вибити добре все разом, а опісля додати соکу із цитрин, два горнятка води і велику ложку масла. Це поставити на вогонь в другій мисці, в якій є кипуча вода ѹ варити аж доки не згусне. Відставити від вогню, ѹ коли остигне, висипати на бляху виложену тістом. Печи, а коли вже спечеться, треба мати готові збиті більки з трема ложками цукру. Виложити це на верх пая ѹ знов вставити до печі, щоб трошки зарумянився. І це буде знаменитий пай.

## **Lemon Pie No. 2. — Цитриновий пай Ч. 2.**

Одно горня цукру, одно яйце, одно горня води, одну велику ложку топленого масла, одну ложку з половиною куку-

рудзяного крохмалю, соку й тертої лупини із одної цитрини. Треба вже мати готове білко з яйця, й коли пай вже впечеться, посмарувати поверха збитим білком з двома ложками цукру і назад вложить до печі, щоб трошки зарумянився.

Це все можна зварити перше заки виложиться на тісто або й ні, але ліпше зварити перше в подвійному горшку. Це буде середної величини пай. Печи від трицять-п'ять до сорок мінút.

### **Lemon Pie No. 3. — Цитриновий пай Ч. 3.**

До одної і пів ложки кукурудзяного крохмалю вліти трошечки зимної води, а потім додати горнятко кипячої води. Мішати на вогни через дві або три мінуті аж доки крохмаль не звариться. Додати маленьку ложочку масла й горнятко цукру; відставити від вогню, і коли остигне, додати вбитого жовтка із одного яйця й соку з тертою лупиною із свіжої цитрини. Вложить до середини вбите білко з яйця з одною ложкою зимної води, щоб було тверде й сухе. Печи у тісті. Це буде маленький пай.

### **Orange Pie. — Помаранчевий пай.**

Взяти втертої шкірки з одної помаранчі а з двох соку. Змішати одно горнятко цукру з окопистою ложкою муки. Додати до того три збиті жовтки й три ложки розтопленого масла. Покласти це на бляху виложеною пайовим тістом і всадити до гарячої печі. Коли спечеться, обложить зверху рівно убитими білками, засолодженими двома столовими ложками цукру і положити назад до печі, щоб трошки зарумянилося.

Можна ще до того додати соку із половини цитрини для більшого смаку.

### **Whipped Cream Pie. — Пай зі збитої сметани.**

Вистелити бляху гарним тістом і вложить до гарячої печі. Коли вже спечеться обложить зверху злегонька конфітурами; опісля взяти одно горня солодкої густої сметани і бити доти аж стане зовсім легонька; засолодити спорошкованим цукром й

додати трошки ванілі та посмаровати тим зверха конфітури. Сметану перед убіттям тримати в дуже холодному місці.

### **Custard Pie. — Костардовий пай.**

Збити добре разом два жовтки й чотири ложки цукру. Дати до того мушкателевого оріха, ванілі, два вбиті білка, трошки солі і два горнятка солодкого молока. Змішати це добре, вилити на бляху виложену тістом і всадити до печі.

### **Mock Cream Pie. — Буцім то сметанковий пай.**

Взяти два яйця, два горнятка молока, горнятко цукру і дві ложки кукурудзяного крохмалю. Збити разом цукор, крохмаль і жовтка. Коли молоко зачинає кипіти, всипати ту мішанину і добре замішати, додаючи трошки солі і ложку масла. Тісто має бути таке як і на пай; всадити до печі, а опісля наповнити сметанковим тістом, посыпавши мушкателевим порошком і далі печі. Потім вбити на густу піну білки з чотирома ложками цукру, покласти на верх пая й потримати ще трошки в печі, щоб зарумянився.

### **Fruit Custard Pie. — Костардовий пай з овочами.**

Всякі овочі, як ананаси або банани, можна уживати до пайв після припису яблочно-костардового пая.

### **Cherry Pie. — Пай з черешнями.**

Виложити бляху тістом і наповнити до половини дозрілими черешнями, посыпавши зверх горнятком цукру, дати ложку пересіяної муки і кілька маленьких кусників масла й виповнити бляху аж до верху. Накрити тістом і всадити до печі.

Це буде дуже добрий пай, коли після припису зроблений. Розуміється, кістки з черешень треба вибрести.

### **Currant Pie. — Пай з порічок.**

Робиться так як і пай з черешень. А коли порічки ще зелені, то треба їх трошки підварити.

**Ripe Currant Pie. — Пай з дозрілих порічок.**

Горнятко подушених, дозрілих порічок, одно горнятко цукру, дві ложки води, одна ложка муки збитої з двома жовтками. Всадити до печі. Обложить зверху двома вбитими білками і двома ложками мілкого (порошковатого) цукру і зарумянити в печі.

**Huckleberry Pie. — Пай із чорниць.**

Всипати кварту очищених чорниць до миски з водою; котрі сплинуть на воді, то викинути; решту вибрести пригорщами, очистити із хвостиків і недозрілих чорниць і всипати до миски. Виложити бляху тістом, всипати на половину цяля глибоко чорниць, а до кварти чорниць треба дати пів горнятка брунатного цукру. Дати маленьку ложечку муки, трошки солі і мушкателевого порошку; накрити пай, зробити шпару в середині, або кілька шпарок на кожній стороні; злучити разом оба тіста довкола, обтяти чистенько острим ножем і всадити до гарячої печі на три чверти години.

**Lemon Raisin Pie. — Цитриновий пай з родзинками.**

Горнятко посічених родзинок без кісток, соку і тертої лупини із одної цитрини, одно горня зимної води, одну ложку муки, горнятко цукру і дві столові ложки масла, замішати все разом і печі як звичайний пай з тістом зверху й здолини.

**Rhubarb Pie. — Пай із рубарбу.**

Пообтинати грубе бадилля там, де листє зачинається, здерти верхню шкіру, і опісля потяти бадилля на кавалочки два цалі довгі. Виложити бляху тістом розвалкованим досить грубо, покласти рубарбу близько на оден цаль глибоко. До квартової миски потятої рубарбу дати два горнятка цукру змішаного з одною четвертою частею кавової ложечки солі, трошки мушкатолового порошку і дві ложки муки; накрити тістом, зробити шпару в середині, обрізати край острим ножем і пекти в гарячій печі, аж пай відділиться від миски. Пай із рубарбу, зроблений в той спосіб є далеко ліпший як пай з варених овочів.

**Pineapple Pie. — Пай з ананасів.**

Посічений ананас і стільки, що він важить, цукру, пів горнятка масла, горнятко сметани і п'ять яєць. Бити масло зі сметаною, дати цукру і жовтка з яєць, і так довго бити аж стане цілком легоньке, додати до того сметани, посічений ананас і білки з яєць, вбитих на тверду піну. Пекти тільки на долішнім тісті. Їсти на зимно.

**Damson or Plum Pie. — Пай із Дамасценських сливок.**

Варити цілі сливи у воді так, щоб не припалились. Коли вже мягкі й гарячі, поцукрити іх і поставити в холодку, щоби остigli; опісля всипати іх на бляху, виложену тістом, змоочити і стулити до купи краї тіста, зробити шпару на середині, щоби пара могла виходити і всадити на двацять мінут до печі.

**Peach Pie. — Пай із бросквинь.**

Бросквині обібрать із лупин і кісток і покраяти. Виложити бляху тістом і вложить там овоч, посыпуючи його цукром. На кожне горня цукру додається ще по ложці кукурудзяногого крохмалю. Давати по три гарно посічені бросквині на кожний пай. Пекти з верхнім тістом або з поперечними кратками із тіста поверха.

**Dried Fruit Pies. — Паї із сушених овочів.**

Вимити добре овочі, вимочити через ніч у воді так, щоб вода трошки їх закривала. На рано варити поволі у тій самій воді доки не зваряться. Посолодити для смаку. Тісто має бути розвалковане на тоненько. Грубе тісто на паї із овочів не надається.

**Ripe Berry Pies. — Паї із дозрілих ягід.**

Паї із ягід робиться в той самий спосіб, що й паї з черешень. Виложити бляху тістом, наповнити ягодами до половини, посыпати трошки мукою, наколи дуже сочисті, то й по-

цукрити. Наповнити тісто аж до верха, щоби було цілком повне. Накрити тістом і всадити до печі на сорок мінут.

До пайї з чорниць або ожин додається вже для ліпшого смаку трошки імбіру і цинамону.

### **Stewed Pumpkins or Squash for Pies. — Варені гарбузи на пайї.**

Взагалі, дозрілі гарбузи надаються найліпше. Розкроїти гарбуз на двоє, вичистити із насіння, потім покраяти поздовж на грубі кавалки, обстругати верхню шкіру і знов покраяти на маленькі кусники. Скласти до великого горшка й вляти трохи води і хай варяться поволи аж стануть мягкі. Тепер відсунути горнець на край печі, де не дуже гарячо, і варити поволи, мішуючи часто аж вода цілком випарує й гарбуз виглядатиме темно-червоняного коліру. Він мусить варитися довго, що найменше пів дня, щоби став сухий і добрий. Коли остигне — перецідити.

### **Baked Pumpkins or Squash for Pies. — Печені гарбузи на пайї.**

Гарбузи покраяти на кілька кавалків. Не треба обстругувати їх. Положити на бляху й засунути до печі. Печи поволи аж стануть мягкі, потім обскрабати з них лупину і перецідити. Гарбуз стане тоді гарний, легкий і не буде в ньому грудок.

### **Pumpkin Pie — Гарбузовий пай.**

На три пайї: шість горнятка молока, три повні горнятка звареного й перецідженого гарбуза, два горнятка цукру, жовтка й білки із двох яєць, збитих зокрема; трошки соли, по ложці імбіру і цинамону на кожного пая. Це збити все разом і печи на долішнім тісті.

### **Sweet Potato Pie. — Пай із солодкої картоплі.**

Взяти один фунт печених солодких картопель, гарно подушених, два горнятка цукру, одно горнятко сметани, пів гор-

пятка масла, три добре убитих яєць. Для більшого смаку додати цитрини або мушкатолового оріха. Дуже добрий пай.

### **Mince Pie. — Пай із січеного мяса.**

Взяти два фунти вареного волового, худого, мяса гарно посіченого; оден фунт волового чистого лою стертого на порошок; пять фунтів яблок обструганих і дрібненько посічених, два фунти родзинок очищених із зернят й посічених ;оден фунт Султана-родзинок, обмитих і очищених, два фунти порічок старанно очищених, три-чверти фунта цитрини, гарно покраяної, дві ложки цинамону, одну спорошкованого мушкатолового оріха, одну родзинків, одну пахучого коріння, одну чистої солі; два фунти і чверть брунатного цукру, одну горня перевареного яблочника й стільки води, щоб те все закрила. Варити пятнадцять мінут. Печи між двома тістами.

### **Plum Custard Tartlets. — Сметанковий торт зі сливок.**

Взяти два горнятка солодких, зелених сливок, зварених і переціджених, одно й пів горнятка цукру і два добре вбиті жовтки. Мішати те все разом доти, аж з того зробиться легка піна. Нечи у маленьких бляшках; тісто має бути пухке й румяне. Погім наповнити тісто сливками, збити два білки, щоби були тверді, взяти чотири ложки спорошкованого цукру, посыпати ним зверху тісто зі сливками і всадити бляшки до не дуже гарячої печі на кілька мінут.

Такі маленькі тортики виглядають краще чим великі пай, і дуже вигідні до паковання.

### **Lemon Tartlets. — Цитринові тортики.**

Змішати добре сік і стерту шкірочку із двох цитрин, дати два повні горнятка цукру, два яйця й окрушин із легоньких солодких тісточок. Збити те все разом аж стане гладоньке, поклости на дванацять маленьких бляшечок виложених пухким тістом і печи.

**Orange Tartlets. — Помаранчові тортики.**

Взяти соку із двох великих помаранчів і утертої лупини з одної; три-четверті горнятка цукру, ложку масла, збитого в одному яйци. Замішати пів ложки кукурудзяного крохмалю із соком з половини цитрини і вляти вже до тої мішанини дві ложки води. Збити те все разом і печи в бляшечках без верхнього тіста.

**Berry Tarts. — Торти з ягодами.**

Виложити маленькі бляшки пайовим тістом і печи. Коли вже готове до ужитку, наповнити суніцями, малинами, черницями, або іншими ягодами, які можна дістати. Посипати зле-гонька кожний тортик цукром і додати ще до того повну ложку сметани.

**Chocolate Tarts. — Чоколядовий торт.**

Взяти чотири яйця, білки й жовтки, пів таблички Бейкерової втертої чоколяди, одну ложку кукурудзяного крохмалю розпущеного в воді, три столові ложки молока, чотири білого цукру, дві кавові ложечки ванілі, одну ложочку солі і одну розтопленого масла. Всипати чоколяду до молока, заварити, додаючи крохмалю. Мішати добре аж згусне і опісля всипати до миски. Збити білка й жовтка добре із цукром, і коли вже та чоколядова мішанина остигне, змішати всю разом і бити доки не буде пухке. Печи у виложених тістом бляшках, ненакритих. Коли вже готове, покрити зверху піною із двох білків, двох ложок цукру і одної ложечки цитинового соку. Їсти на зимно й попивати чаєм.

**Maid of Honor or Cheese Cake. — Тісточко з сиром.**

Взяти одно горнятко кислого молока, одно солодкого, ложку топленого масла, три жовтки, соку і шкірки з одної цитрини, і повне горнятко білого цукру. Одно й друге молоко змішати разом, іogrіти, щоб зробився сир, опісля відцідити молоко, а сир перепустити через цідило й дати до сира трошки масла, цукру, добре вбитих яєць і цитрини. Виложити бляшки гарним пухким тістом і наповнити мішаниною. Печи десять або п'ятнадцять мінут доки не ствердне в середині.

# СМЕТАНКОВІ КОСТАРДИ Й ДЕСЕРТИ.

Звичайний припис для сметанкових костардів є чотири яйця до одної кварти молока на більший костард потреба шість яєць. Можна вжити і п'ять яєць на ту саму скількість молока що й на шість, коли додамо до того, одну столову ложку пересіяної муки, добре змішаної з цукром, перед доданням ще дрігих річей. Костарди можна пекти, варити або парити в осібних горнятках, або разом, в більшому начинню. Костард буде смачніший, коли молоко передше спражемо, опісля остудимо і доперва тоді ужиємо. Трошки солі додати до смаку. Коли бажаємо щоб костард був ще поживніший, то додамо грудку масла.

Щоби костард виглядав но й смакував краще, уживається качачих яєць замісць курячих, коли їх можна дістати.

А коли хто хотівби мати ще кращий і смачніший костард, то замісць молока нехай додасть сметани і більше жовтків.

Костард можна також варити, але до цього треба уживати подвійних горшків; в одному має бути костард, а в другому кипча вода. Тоді вкладається оден горщок до другого і ставиться на гарячу піч, щоб варилося. Коли кидається яйця до гарячого молока, то треба уважати, щоб молоко тоді не кипіло; треба добре мішати, і то все в одну сторону, щоб не лишалися грудки.

Коли печеться костарди, то піч мусить бути мірно огорта, а миски добре висмаровані маслом в середині.

При печеню костарда треба уважати, щоб піч однаково була огорта, тоді костарди будуть гарні і дуже смачні. А коли їх вариться, то також треба добре уважати, щоб не зварилися на сирватку, бо тоді ніхто їх не буде їсти.

## Soft Caramel Custard. — Мягкий карамеловий костард.

Взяти одну кварту молока, пів горнятка цукру, п'ять яєць, пів ложочки солі. Молоко хай завариться. Яйця вбити і до-

дати до них зимного молока. Цукор мішати на маленькій пательні, аж розтопиться і зачне з нього дим іти. Тоді замішати його з кипячим молоком; опісля додати убиті яйця і холодного молока і мішати безнастанно аж та мішанина буде зачинати густіти. Відложити, щоби остигла. Подавати у шклянках.

### **Baked Custard. — Печені костарди.**

Вбити п'ять свіжих яєць із половиною горнятка цукру, опісля змішати це з квartoю перевареного, остудженого, доброго молока. Додати до того екстракту з цитрини або ванілі та пів ложочки солі. Висмарувати бляху в середині маслом, всипати до неї костард, додати ще мушкатолового оріха і всадити до неї дуже гарячої печі. Ще краще є всадити бляху до плиткої пательні наповненої близько верха гарячою водою. Запхати до середини вістре ножа і коли воно вийде чисте, то костард вже впечений.

### **Apple Custard. — Костард з яблонами.**

Остругати й обібрати із насіння три великі сочисті яблока. Варити їх з Жовтою лупиною великої цитрини, але покласти, щоб не було за багато води. Коли вже зварені, подушити їх добре ложкою. Цеї яблочної маси повинно бути два горнятка. Дати по одному горняті цукру до них і відложить у холодне місце. Збити чотири яйця і змішати їх з молоком і яблоками в обох горнятках. Виложити мішанину на глубоку бляху і всадити до печі на двацять мінут. Подавати на стіл зимні й посыпать зверх мушкатоловим порошком.

### **Whipped Cream. — Бита сметанка.**

Три горнятка доброї густої солодкої сметанки, пів горняті мілкого (порошкованого) цукру, три ложочки ванілі; вбити це все на густу піну. Розпустити невелику ложку зернистої галярети в горняті гарячої води, а коли остигне вліти її до сметани і мішати поволі зі споду до гори, аж сметана добре згуще. Миску, у котрій є сметана, вложити до другої в якій є вода із ледом. Коли все тогове, наляти в форми й положити на лід або десь в холодному місци.

**Bavarian Cream. — Баварська сметана.**

Чотири жовтки збиті разом із повним горнятком цукру. Розпustити одну ложку галярети в половині горнятка теплої води. Коли розпуститься, розмішати в пів кварті кинячої сметани; додати вбиті жовтки в цукрі; варити всю разом аж зачне густіти. тоді відставити від вогню й додати знова пів кварті зимної сметани, убитої на густу піну. Додавати по трошки і бити міцно. Для смаку можна додати ще ванілі або цитрини. Убити білки з яєць на пінку і посмарувати зверху. Але перед тим треба замачати кавалки у зимній воді і покласти на холодну місци. До цього можна ще додати змелених мігдалів, спорошкованої чоколяди, бросквінь, ананасів, сунниць, малин або ще інших овочів, які можна дістати.

**Chocolate Cream. — Чоколярова сметанка.**

Взяти два горнятка молока, і коли вже зачинається варити, кинути дві таблички чоколяди; оставити хай побуде трошки на вогні, а потім відставити й охолодити; збити три жовтки і два білки з вісімома ложками цукру, а опісля вляти на це молоко. Нечи звичайно як сметанкові тісточки, в горнятках або на великій блясі.

**Lemon Cream. — Цитринова сметана.**

Обібрати із лупини чотири великі цитрини; шкірку вкинути до чотирох горнят кипячої води, хай постоять там через чотири години. Опісля вибрати їх і дати до цеї води сок із чотирох цитрин і одно горнятко білого цукру. Збити п'ять жовтків і змішати всю разом; перецідити через полотенце (шмату) до виложеної порцеляною пательні, поставити на вільнім огни, мішати так довго аж стане густе, як добра сметана, але не треба позволити, щоб варилося. Опісля відставити і подавати в горнятках на зимно.

**Orange Cream. — Помаранчева сметана.**

Бити пів кварті сметани так довго, доки тільки половина з неї останеться, коли позберати їй. Розмастити в половині

горнятка кипячої води половину одної пачки желатини а потім стерти до неї шкірки із двох помаранчів. Перецідити до одного горнятка помаранчового соку і додати до того одно горнятко цукру; тепер вляти пів кварти чистої сметани до подвійного банячка, дати до него три збиті жовтки, ѹ мішати аж стане густнути, опісля додати галярети. Відставити від вогню, хай так стоїть через дві мінuty і додати соку помаранчевого ѹ цукру; збити це все разом і додати збитої сметани. Помішати добре, наляти в форми і коли ствердне, подавати із солодкою сметаною.

### **Banana Cream. — Сметана з бананами.**

Відкинути лупину з бананів і подушити їх деревляною ложкою. Дати стільки солодкої сметани, що ѹ бананів і на чотири горнята той мішанини дати однє горнятко цукру. Збити всю разом аж сметана буде пухка.

### **Tapioca Cream Custard. — Сметанковий костард з тапіокою.**

Намочити чотири ложки тапіоки в горнятку води через ніч. Наставити на гарячу піч три горнята молока ѹ коли вже зачинає кипіти, тоді всипати тапіоки, трохи соли і мішати аж доки не згусне; опісля додати ще горнятко цукру і три жовтки. Мішати скоро ѹ всипати до миски, додаючи до тої мішанини вбитих білків і поставити на лід.

### **Peach Cream No. 1. — Сметана з бросквіннями Ч. 1.**

Подушити добре два горнятка презервованих бросквінь перевідити через ситко і варити через три мінuty в сиропі. На сироп переварюється одно горнятко цукру і сок з пушки, мішаючи його весь час. Положити пательню, в якій є сироп і бросквіні до другої пательні, у котрій є кипяча вода ѹ дати одну половину пачки з желатиною, і мішати через п'ять мінут, щоб желатина мілковито розпустилася. Опісля взяти її з огню, положити до пательні з ледовою водою, мішати аж буде холодне ѹ опісля додати ще два добре розбиті білки. Бити цілу ту мі-

шанину доки не ствердне. Потім виляти в форми, поставити в холодному місці і подавати зі сметаною й цукром. Вона повинна бути на леді яких дві або три годині перед поданням.

### **Peach Cream No. 2. — Сметана з бросквіннями Ч. 2.**

Одну кварту гарних бросквінь обібрать чистенько й покраяти на четвертини. Розбити три білки з пів горнятем мілкого (спорошкованого) цукру, аж ствердне так, щоб можна ножем краяти. Взяти жовтки і змішати з пів горнятем зернистого цукру і двома горнятами молока. Покласти бросквіні до тої мішанини й печи в пудинговій мисці; опісля додати білки і знов змішати все разом, та печи далі, аж легко зарумяниться. Істи зимне як лід.

### **Peach Meringue. — Бросквиновий Меринг.**

Обібрать гарненько й покраяти на четвертини одну кварту здорових, дозрілих бросквінь і покласти в миску. Посипати бросквіні цукром і дати по верху розбиті два білки разом з четвертиною горняті цукру. Вставити миску до печі щоби яйця зарумянилися, а потім виняти, а коли остигне, поставити на леді. Взяти жовтки, додати до них пів кварти молока, поцуварити і приправити для більшого смаку, і потім варити у кітлику, але поволі і осторожно, щоб яйця не зсілися. Коли остигнуть, вляти до шкляного збанка й подавати з Мерингами, коли вже готові до ужитку.

### **Apple Float. — Плаваючі яблока.**

Взяти оден тузін яблок, обібраних з лупини і ядер і три горнятка цукру. Покласти до горшка і наляти води так, щоб їх якраз закрила. Варити доти, доки не попукають; тоді вибрести їх, і всипати до тої води цукру і нехай цей сироп вариться; опісля яблока добре заварити, а опісля виняти їх до оставшого сиропу. Покраяти одну велику цитрину і додати одну ложку галярети розпущеної в пів кварті води. Нехай це все змішається добре й заче варитися; тоді вляти на яблока. Сироп опісля затвердне. Треба істи на зимно зі сметаною.

Можна змінити потраву і зробити мягоньке тісто з трох жовтків, з одної половини пів горяtkа мілкого (спорошкованого) цукру і кварти молока. Коли остигне, обложити нею зверха яблока. Розбити білки, додати для смаку цитрини і покласти на тісто. Всадити на хвильку до печі, щоб зарумянилося.

### **Cream for Fruit. — Сметана до овочів.**

Взяти горнятко солодкої сметани і загріти їй добре, але так, щоб не кипіла. Розбити два білки разом з ложкою білого цукру і малим кавалочком масла. Додати пів горяtkа зимного молока й маленьку ложечку кукурудзяного крохмалю; мішати добре разом, щоб було чисте без грудок, а опісля всипати на кипяче молоко; варити так довго аж згусне; уважати тільки щоб не кипіло. Відставити най остигне. Це буде виглядати як правдива свіжа сметана й можна ій уживати замісць чистої сметани.

### **Strawberry Sponge. — Легоньке, пухне тісточко з сунницями.**

Взяти одну кварту сунниць, пів пачки галярети, півтора горяtkа води, одно горнятко цукру, соку з одної цитрини і чотири білки. Намочити галярету на дві години в одному горяtkу води. Подусити сунниці й додати до них половину цукру. Варити решту цукру й воду звільна через двацять мінут. Перецідити ягоди через ситко. Додати до кипячого сиропу галярети і відставити; опісля додати сунниць. Покласти до миски з ледовою водою й бити через п'ять мінут. Додати ще білки й бити аж ця мішанина зачне гуснути. Наляти в форми і відставити, щоб стало густе. Подавати з цукром і сметаною. Тісточка із малин або чорниць робиться в той самий спосіб.

### **Lemon Sponge. — Легоньке тісточко з цитриною.**

Такі тісточки робиться з соку чотирох цитрин, чотирох яєць, горятка цукру, половини пачки галярети і пів кварти води. Перецідити цитриновий сок на цукор; розбити жовтки і змішати з рештою води, бо половину вже далося до галярети.

Перецідити це до миски, котру ставиться до другої миски, наповненої водою, щоб остигло. Бити аж цілком остигне і щоб не ствердло; тепер додати білки, налити у форми і відложити, щоб згусло і ствердло. Треба знати що тісто твердне дуже скоро коли зачинає остигати, тому треба мати готові форми. Подавати із порошкованим цукром і сметаною.

### **Apple Snow. — Яблочний сніг.**

Зварити кілька добрих квасних яблок, щоб були мягкі, поцукрити, перецідити через ситко і додати до пів кварти яблок одно білко. Бити скоро аж та мішанина стане цілком тверда і біла як сніг. Їсти з битою сметаною. Це дуже добрий десерт. Хто бажає, то може додати більше яєць.

### **Berry Trifle. — Легкий конфект із ягід.**

Покласти одно білко до глибокої мисочки. Дати одно горня ягід, свіжих або презервованих але відцідити сок; додати одно горня мілкого (спорожкованого) цукру і трошечки солі. Бити приблизно 20 мінут, аж добре згусне. Остудити і подавати з легонькими тісточками.

### **Grape Trifle. — Легкий конфект із винограду.**

Перепустити через ситко два фунти дозрілого винограду, щоб кісточки відділилися, і додати цукру після смаку. Покласти до миски і полити розбитою сметаною. Їсти на зимно.

### **Apple Trifle. — Легкий конфект із яблок.**

Обібрати з лупин і ядер добрих, винних яблок покраяти на четвертини і варити їх з помаранчевими лупинами. Води не давати багато, трожки так, щоб дно закрила; дати пів фунта цукру на один фунт яблок. Коли вже зварені, перецідити через ситко, а коли остигнуть, висипати на миску і додати пів кварти розбитої сметани з цитриновою шкіркою.

### **Gooseberry Trifle. — Конфект із агресту.**

Взяти одну кварту агресту, трошки цукру, пів кварти костарду і повний таріль розбитої сметани. Покласти агрест до слойка й трошки вогкого цукру і добре зварити; висипати на миску, поляти зверха костардом, — не більше як пів кварти, а коли остигне, поляти збитою сметаною. Сметана повинна бути готова вже день наперед, бо тоді буде більше кріпка. Ця потрава може бути прикрашена, як хто схоче.

### **Lemon Honey. — Цитриновий мід.**

Взяти одно горня білого цукру, потертої шкірочки і соку з одної великої цитрини, три жовтки, одно білко і одну ложку масла. Покласти до миски цукор з маслом і вложити до другої миски з кипячою водою. Коли маса починає топнитися, розбити яйця й додати до них потертої лупини із цитрини; це все змішати з цукром і маслом, та варити мішаючи аж стане густе й чисте як мід.

Тримати його так кілька днів, опісля вляти до слойка й знього додавати до пайв для більшого смаку.

### **Blanc Mange. — Галярета з молоком.**

Додати дві ложки зернистої желятини до горнятка кипячої води і мішати аж розпуститься. Опісля видусити сік з одної цитрини до горнятка білого цукру; замішати цукор до чотирох горняток доброго молока; коли вже добре змішався, додати розпущену галярету і знов добре замішати і наляти до формів звогчених передше холодною водою; форми покласти на лід, нехай там побудуть аж доки маса не ствердне й не буде зимна. Подавати на стіл з цукром і сметаною, костардом сосом і свіжими овочами.

### **Chocolate Blanc Mange. — Чоколяда з галяретою.**

Пів пачки желятини поставити на одну годину до горнятка води. Пів горняті спорошкованої чоколяди всипати до трошки молока й замішати. Зварити два горнятка молока й дати

до нього телятину, чоколяду і одно горнятко цукру; варити те все вісім або десять мінут. Відставити і коли вже остигне, додати до того два вбиті білка, заправлені ванілею. Подавати на стіл на зимно з костардом зробленим з жовтків, або з цукру і сметани. Тримати в зимнім місці.

### **Cornstarch Blanc Mange. — Крохмаль з галяретами.**

Взяти одну кварту солодкого молока й половину з того поставити на піч нехай добре загріється; до другої половини всипати чотири ложки крохмалю і пів горнятка цукру; коли вже молоко добре гаряче, вляти до нього зимне молоко з крохмalem і цукром і добре розмішати, щоби стало густе й не було в ньому грудок; для смаку дати цитрини; взяти із печі і додати три білки розбитих на пінку.

До цього костард: — Пів кварти вареного молока і трошки солі до нього; розбити два жовтки з половиною горняті цукру і всипати до кипячої води; мішати добре але не позволити, щоб варилася по вкиненню яєць. Заправити після смаку.

### **Fruit Blanc Mange. — Овочевий Бланк Манж.**

Зварити добре, свіжі овочі (черешні, малини і сунниці є найліпші), можуть бути і презервовані; відцідити сік і опісля до вподоби осолодити; поставити на огонь в подвійному кітлику аж зачнеся варити. Коли вже вариться, замішати крохмалю змоченого в зимній воді; дві ложки крохмалю вистарчить на пів кварти соку. Мішати безустанно, аж добре звариться; опісля наливати до формів зіллятих зимною водою і відставити у зимнє місце. Подавати зі сметаною і цукром.

### **Charlotte Russe (Fine). — Костард з мягонькими тісточками.**

Розбити два горнятка доброї сметани на густу піну і перепустити через ситко; всипати до миски з молоком ( $1\frac{1}{4}$  горнятка молока), додати три легко розбиті яйця, і три четвертини горнятка цукру; заправити добре ванілею. Зварити в подвійному горшку аж зробиться густий костард. Намочити одну ложку

зернистої желятини у воді, (уважати щоб не було за багато води) іogrіти над гарячою водою. Коли костард вже зівсім зимний, вляти галярети і розбитої сметани і злегонька бити. Форми виложити зі споду папером, насмарованим маслом, а боки обложить легонькими бискетами (sponge cakes) злученими разом з білками. Наповнити кремом, поставити у зимнє місце, а в літі на лід. Винимаючи, треба форму на хвильку замачати в горячій воді.

### **Charlotte Russe with Pine-apple. — „Шарльот русс“ з ананасом.**

Обібрати і покрасти на пластиночки ананас, покласти на пательню з одним горнятком цукру одною ложкою желятини і пів горнятка води, варити аж цілком змякне, перецідити через ситко, поставити на лід, і мішати добре; коли вже зачинає осідатися, додати два горнятка сметани добре розбитої, змішати добре і ляти до формів виложених довкола тісточками (спондж кейкс) або чим іншим, після вподоби.

### **Country Plum Charlotte. — „Шарлот“ із сливками.**

Очистити з кісток одну кварту дозрілих сливок, зварити і поцукирити. Накраяти на тоненькі кромочки хліба, посмарувати маслом і виложити ним дно й довкола боки форми, або глибокої миски. Всипати до середини гарячі (кіпячі), сливки, накрити миску і покласти у холодне місце, щоб поволи остягло. Коли вже цілком зимне, подавати на стіл і їсти зі сметаною.

### **Dessert Puffs. — Легонькі й пухні тісточна на десерт.**

Тісточка на десерт мають бути дуже делікатні: взяти два горнятка молока й два сметани, чотири білки розбитих на густу піну, одно окописте горня пересіяної муки, мале горнятко мілкого (спорошкованого) цукру, тертої лупини із одної цитрини і трошка солі; бити доти аж буде легоньке, печи в маліх бляшках, посипати поверх мілким цукром і їсти з сосом заливленим цитриною.

**Peach Cake for Dessert. — Тісточка із бросквінь на десерт.**

Спечи три верстви гарного легонького тіста, так як печеться тіста з галяретою. Покраяти дозрілих бросквінь на тоненькі пластинки. Можна й посічи їх. Розбити сметану, осолодити, додаючи ванілі для смаку, як хто хоче. Покласти бросквіні рівно помежи верстви тіста; поляти кожну верству сметаною також по верха. І вже готове до їди.

**Salted or Roasted Almonds. — Солені або припікані мігдали**

Обрати з лупини пів фунта мігдалів; дати до них велику ложку топленого масла й одну маленьку ложечку солі. Добре помішати, виложити рівно на цілу пательню і печи пятнацять мінут, а коли би припалювалися, то часто мішати. Коли спечені, мають бути ясно, жовто-брунатного коліру.

**After-dinner Croutons. — Пообідні сухарики.**

Ті крухі сухарики, звані „кротонами“ є дуже смачні. Покраяти хліб, який уживається на сендвічі, на тоненькі кромочки, а опісля знов покраяти ті кромочки кожну на чотири маленькі трикутники; сушити їх в печі звільна, щоб заруянилися, і тоді подавати теплі або й зимні.

**Peaches and Cream. — Бросквіні зі сметаною.**

Обібрати і покраяти на пластинки бросквіні коротко перед поданням на стіл. Накрити їх в шклянній мишині, щоб до них не доходив воздух — і щоб коліру не змінили. Як не цукрувати їх в мишині, то будуть все виглядати як свіжі овочі. Їсти з мілким цукром і сметаною.

**Stewed Apples. — Душені яблока.**

Взяти оден тузін зелених, винних, яблок, обібрати із зернят і покраяти на пластинки; покласти до горшка й дати стільки води, щоб їх накрила; прикрити щільно горнець і хай варяться, аж будуть зовсім мягкі; опісля вибрести їх, всипати до глибокої миски і накрити. До оставшого соکу на кожний тузін яблок,

додається горнятко цукру і вариться пів години; до цього сиропу додається ще трошки пахучого коріння й оден тузін цілих гвоздиків і вариться ще десять мінут. Поляти цим кипячим соком яблока й поставити в зимнім місци. Істи на зимно зі сметаною або вареним костардом.

### **Stewed Pears. — Душені грушки.**

Дуже добре їсти на десерт варені грушки із тісточками. Обірати грушки і покраїти по половині, зіставляючи хвостики а викинувши зернятка. Класти до горшка одну коло другої хвостиками до гори. Вляти досить води і додати горнятко цукру, з пару цілих гвоздиків, кілька кавалочків цинамону і одну ложку цитринового соку. Накрити щільно горнець і хай грушки добре зваряться. Потім виняти осторожно одну по другій й уставить гарно на полумиску. Зварити сироп на густо, відцідити, хай встоїться і остигне, а тоді поляти ним грушки. Можна ще додати чверть горнятка виноградного соку.

Сік можна закольорувати кількома краплями кошинелі або вареними червоними бурачками. Подавати зі сметаною або вареним костардом.

### **Gooseberry Fool. — Десерт із агресту.**

Зварити кварту агресту; води не давати багато лише тільки, щоб його вкрила. Коли вже мягкий, перецідити, щоб шкірочки і зернятка відділилися; до гарячого ще додати одну ложку розтопленого масла й горнятко цукру і три розбиті жовтки. Всипати те все до шклянного начиння і дати поверх пінку з трьох білків з трома ложками цукру. Із яблок або й інших квасних овочів можна також такий десерт робити.

### **Orange Jelly. — Галярета із помаранчів.**

Галярета із помаранчів є дуже добра й не така то коштовна. Щоби була повна миска, то треба взяти шість помаранчів, дві цитрини, і дві унції желятини. Намочити її в двох горнятках води, видусити сік із помаранчів до глибокої мисочки, також і сік з одної цитрини і потертої лупини. Додати до того два

горнятка цукру змішаного з желятиною і замішати. Потім вляти чотири горнятка кипячої води і безнастінно мішати. Коли вже желятина цілком розпуститься, відцідити через шматочку до формів або глибоких горняток, сполоканих зимною водою, і відложить хай застигне. За три або чотири години вже можна їсти. Ця галярета постоїть і кілька днів.

### **Strawberry Jelly. — Галярета із суниць.**

Суниці обібрати гарно, очистити і добре помяти деревляною ложкою; дати досить цукру, щоб були солодкі й нехай так постоять одну годину, щоб з них сік вийшов, додаючи опісля одно горнятко води на кожні два горнятка соку. Відцідити сок і воду через чисте полотенце і до кожних двох горняток дати по одній ложці желятини, розпущені в одній четвертіні горнятка води. Замішати це із соком, всипати галярету до формів і покласти на лід. Для більшого смаку дати трошки цитринового соку, коли ягоди перезрілі. Сок треба добре відцідити, щоб галярета не стала мутною. Дуже гарний і смачний десерт.

## **МОРОЖЕНЕ Й ЛЕДИ.**

### **Морожене.**

Взяти два горнятка молока, одно жовтко, одно горнятко цукру і ложку крохмалю із кукурудзи. Спарити водою але не варити. Додати білко до двох горняток сметані і розбити. Змішати молоко зі сметаною, заправити після смаку і заморозити. Одна ложочка ванілі або цитринового соку вистарчить до заправлення.

Розуміється, пропорціонально до складників можна і більше мороженого зробити.

### **Pure Ice - Cream. — Чисте морожене.**

Правдиве морожене робиться з чистої солодкої сметанки в такій пропорції: дві кварти сметанки, два горнятка з половиною цукру, розбити добре, заправити і заморозити.

До роблення мороженого найліпше мати нову патентовану машинку. За вісім до п'ятнадцять мінут морожене готове.

### **Fruit Ice - Cream. — Морожене з овочами.**

**Складники:** На два горнятка овочевого соку дати одно горнятко сметані і цукру для смаку.

Овочі мають бути дозрілі; добре їх обібрать і покласти до великої глиняної миски. Мішати деревяною ложкою і добре помяти, а опісля перетерти їх ложкою через волосяне ситко. Посолодити добре мілким (спорожкованим) цукром; бити сметану через кілька мінут, дати до овочів і знов бити кілька мінут. Дати ту мішанину до машинки і заморозити.

Малини, суніці, порічки і всякі інші овочі можна уживати до мороженого. Овочі посыпти трохи спорошкованим цукром помяттям причинюється до лекшого виділення соку. В зимі, коли свіжих овочів не мож дістати, можна заступити їх повидалими (конфітурами) але вони повинні бути розпущені й добре перецідженні через ситко, заки їх змішається з розбитою сметаною. Коли краска не гарна, то можна додати трошечки кашинелі. Коли дається ягоди до мороженого, тоді ніяк не треба молоко огрівати. Сік із ягід дається до зимної сметани, або до свіжого солодкого молока, змішаного із зимною сметаною, а сік дається зараз перед замороженням, або коли вже трошки заморожене.

### **Chocolate Ice-Cream (very fine). — Морожене з чоколядою (дуже добре).**

Взяти чотири унції доброї чоколяди на одно горнятко солодкого молока, розтопити, опісля змішати добре з квартовою густою солодкою сметані. Додати троха ванілі. Дати одно горнятко з половиною цукру, розбити добре й заморозити.

### **Custard Ice - Cream. — Морожене з костардом.**

Засолодити одну кварту сметані або доброго молока одним і чверть горнятком цукру і заправити після смаку. Поставити на вогонь в подвійному банячку; як тільки вода добре за-

горячиться, всипати до того одну ложку крохмалю змішаного з молоком. Потримати ще трошки на гарячій печі, відставити, додати три розбиті яйця і мішати так довго аж стане густе; коли вже остигне, заморозити як кожне морожене.

### **Strawberry Ice - Cream. — Морожене з сунницями.**

Змішати горнятко цукру з квартою дозрілих сунниць, і найтак постоять пів дня, потім помяти їх і перецідити через ситко. До того соку додати ще горнятко цукру і коли розпуститься, збити до того два горнятка свіжої густої сметани.

З малинами, ананасами і іншими овочами робиться в той сам спосіб.

### **Currant Ice. — Леди з порічками.**

Відсвіжуючі леди робиться із порічок або малин. Можна також брати по половині з обоїх. Видусити на стільки овочу, щоб було на два горнятка соку; дати до того по два горнятка води і цукру, заварити добре й додати три білки, розбитих на густу пінку і збити добре ту мішанину разом. Коли остигне, заморозити як звичайно. Всякий сочний овоч може бути приправлений в той спосіб.

---

## **КЛЮСКИ Й ПУДІНКИ.**

---

Добрий пудинг залежить від доброго матеріалу і практичного досвідченого кухаря.

Пудінги є варені або печені. Коли варені, то матеріали мають бути добре вимішані, покладені у грубий полотняний мішок передтим замочений в гарячій воді, викрученій трошки і посипаний в середині грубо мукою; завязати його добре й зіставити в ньому досить порожнього місця; впustити його до кітла з кіплячою водою, з маленьким тарелем на споді, щоб мішок не прилип до кітла. Вода не повинна переставати кипіти, коли мішок находитися у ній, і котел має бути щільно накритий; хіба тоді відкрити, коли треба води доляти, розуміється,

гарячої. Коли готове, занурити відразу до зимної води і виняти. Це мусить бути зроблене як раз тоді, коли мається пудінг поставити на стіл.

Можна теж висмарувати маслом пудингову форму або яке інше глиняне начиння; закрити щільно, щоб вода не дісталася; вставити до гарячої води і варити після приписаного часу. Горнець висмарувати в середині маслом і, наповняючи його пудінгом, зіставити трошки місяця, щоб пудінг міг розростися, опісля завязати мішок змочений в гарячій воді і трошки викрученій, посыпаний мукою із середини понад горщок так, щоб кінці сходились під сподом.

Коли паримо (дусимо в парі), пудинг, то треба вложить його до горшка або глиняного начиння, завязати зверху полотном, посыпаним мукою. і вставити його до парового кітлика. Накрити щільно кітлик. На це треба трошки більше часу, як на варення.

Форми, або миски до печення, душення або вареня треба перше добре висмаровати маслом і аж так класти до них мішанину. На душення в парі треба більше часу як на варення.

Клюски в той самий спосіб варені кладеться до маленьких окремих мішочків.

Ліпші пудінги повинні бути добре вимішані, щоб в них не було грудок. Щоби бути певним успіху, то найперше треба вляти до муки трошки молока й замішати; потім додати до того добре розбиті жовтки з цукром, а опісля знов додавати потрошки молока, заправити після смаку а вкінці дати білка з яєць. Хто хоче мати добрий пудінг, той мусить робити все після припису, бо хочби яйця покласти до молока заки змішуються їх з мукою, тоді зробиться костард на верха а мягкє тісто на споді начиння.

Всі солодкі пудінги потребують трошки соли, щоби усунути несмачність і запах ріжких складників, а знов коли всиплемо за багато соли, то вона зіспує смак пудінга. Коли уживається до пудінгів цитринового сочку або інших квасів, то треба добре його розбити, інакше молоко й яйця зітнуться.

Коли робиться костардовий пудінг, ц. е. з яєць і молока,

тоді жовтки ї цукор повинні бути добре розбиті заки молоко й приправу до них дасться, і аж так доперва білка.

Коли робиться пудінг з хліба, рижу, саго, тапіоки, то яйця мусить бути легонько розбиті й змішані з частиною молока, заки дасться до них інші складники. Коли яйця змішані змолоком, а не були розбиті, то молоко всякне у хліб, риж, сало й тапіоку і вони не стануть через те легенъкими.

Коли одна частина із складників буде не свіжа, то це зіпсуює смак цілого пудінга.

Щоби бути певним, чи яйця є свіжі, то треба кожне зокрема збити до горнятка і аж так змішати їх разом. Одно зіпсувте яйце може зіпсувати всю. Жовтки й яйця розбивати зокрема, це робить всі печива, не лише пудінг, далеко кращими.

Родзинки і сушені овочі до пудінгу повинні бути добре обібрани й очищені з насіння і кісток. Порічки повинні бути добре обмиті, видушені в чистім полотенці і висушені і щоб в них не було ані одної кісточки.

Найбільше пудінгів є варених. Приписом є, що пудінги потребують два рази довше варитися як печі; крім цього треба затямити собі й те, щоби недотикатися пудинків коли варяться; потрясення кітлика шкодить пудінгам, бо через те вони тратять на легкості. А коли додається води під час варення, то треба так робити, щоби вода ані на хвильку не переставала варитися.

Тісто із пудінга ніколи не повинно липнути до ножа. Це може тільки тоді статися наколи замало яєць дадасться до нього, або коли не зварений добре. Звичайно дається чотири яйця на пів фунта муки.

Коли пудінги вже спечено або зварені, вибрати їх, перевернути і посыпати спорошкованим цукром.

Коли тісто ще не спечено добре, а зверха вже зарумянене, то накрити його білим папером, щоб не спалилося й хай печеться далі.

### Common Batter. — Просте тісто.

Тісто для варених пудінгів, пампушків і т. п. робиться з одного горнятка молока, трошки солі, двох яєць, одної ложки топленого масла, одного горнятка муки і маленької ложочки

порошку до печива. Змішати муку, порошок і сіль разом, додати топленого масла, розбити добре яйця, молоко і замісити на гарне тісто.

### **Apple Pudding, Baked. — Пудінг з яблок, печений.**

Дати дві ложки масла й горнятко цукру до сметани; додати одну четвертину горняті муки. Замішати до того чотири жовтки і добре збитих, соку і потертості шкірки з одної цитрини і пів тузина здорових, зелених, квасних, потертих яблок. Тепер додати ще чотири розбиті білки, заправити цинамоном і мушкателевим оріхом і печі. Подавати на стіл на зимно зі сметаною.

### **Bird's Nest Pudding. — Пудінг „Пташече гніздо”.**

Обібрати і обстругати вісім яблок, дати до миски, наповнити ті місця, де були ядра цукром і мушкателевим оріхом; накрити і печі. Збити легонько чотири жовтки, додати два горнятка муки, три ложочки порошку до печива, два горнятка молока й локочку солі; опісля додати ще збиті білки й поляти по яблоках. Всадити на одну годину до не дуже гарячої печі. Подавати з сосом.

### **Bread and Butter Pudding No. 1. — Пудінг з хліба й масла Ч. 1.**

Висмарувати маслом пудінгову миску із середини, потім також насмарувати маслом тонесенькі кромочки хліба, посыпти добре цукром, взяти трошки цинамону, посічених яблок або яких інших овочів і наложить поміж кромочки, аж миска цілком наповниться. Розбити два яйця і додати одну ложку пересіяної муки; замішати три горнятка молока й трошки солі; поляти це по хлібі, їхай так стоять одну годину; прикрити і печі звільна через три чверті години; потім відкрити, щоби трошки зарумянилося. Подавати з цитриновим сосом.

### **Bread and Butter Pudding No. 2. — Пудінг з хліба. й масла Ч. 2.**

Покрушили ватком добре черствого хліба й всипати до пу-

дінгового начиня; потім на це дати другу верству овочу, якого забажаєте; посипати трошки цукром, на це дати знов другу верству хлібових окрушин і знов овочі; і класти доти, аж горнець наповниться; з верха мають бути знов сухі окрушини хліба. Зробити костард як на пай, додати два горнятка молока й замішати. Виляти це на верх пудінгу і печи.

Черстві тісточки, добре покрушені, замісьць хліба надаються ще ліпше на такі пудінги.

### **Apple Tapioca Pudding. — Пудінг з яблок і тапіоки.**

Всипати одно горня перлової тапіоки і одну ложку соли до трох горняток води і поставити десь в теплому місци на кілька годин, але щоб не варилося тільки грілося. Обібрать шість великих квасних яблок, виняти ядра, наповнити ямки цукром, до котрого треба додати трошки мушкателевого оріха й потертої цитринової шкірки, і покласти те все в пудінговий горнець. На те всипати тапіоку, додаючи перше до неї одну ложку топленого масла, горнятко зимного молока й пів горнятка цукру. Печи одну годину і їсти з сосом.

Коли є вже свіжі овочі, то цей пудінг буде дуже добрий зі сливками, червоними порічками, агрестом або яблоками. Зроблений із тих овочів пудінг треба добре посипати пересіяним цукром.

Презервовані або свіжі бросквині можуть бути ужиті замісьць яблок, в той самий спосіб; мачаючи тапіоку зі соком із бросквиною замісьць зимного молока. Дуже добре, коли їсться їх холодні з цукром і сметаною.

### **Plain Bread Pudding, Cakes. — Простий пудінг із хліба, печений.**

Обрізати шкірку із черствого хліба а решту покрушити дрібненько так, щоб було того на два горнятка й поляти чотирима горнятами кипячого молока; додати дві ложки масла; накрити щільно горнець і поставити, щоб остисло; опісля помяти добре ложкою й дати ложечку цинамону і оден розтертий мушкателевий оріх, пів горнятка цукру і чверть ложочки соди

ропущеної в гарячій воді. Розбити ще до того легонько одно або два яйця. Це все покласти до висмарованого маслом горнця і печи три чверти години. Подавати на стіл тепле з густим сосом.

Такі пудінги можна робити варені, або парені. Добре так і так.

### **Almond Pudding. — Пудінг із мідгалів.**

Дати дві кварти молока до подвійного кітлика; замішати до того чотири ложки пересіяної муки, передше вже трошки заправленої сметаною. Коли варити, то треба уважати, щоб не припалилося. Коли вже зварене, відставити хай остигне. Обірати зі шкірок два фунти солодких мідгалів, поторощити їх добре і замішати їх до молока; дати маленькую ложечку соли, горнятко молока, заправити, додати ще містє розбитих яєць, жовтки й білки розбиті зокрема. На верха покласти кілька маленьких кавалочків масла. Печи одну годину. Це вистарчить на десять осіб.

### **Cornstarch Pudding. — Пудінг із крохмалю.**

Відляти з кварти пів горнятка молока а решту поставити на піч у подвійному кітлику. Змішати великі чотири ложки крохмалю і малу ложечку соли з половиною горнятка молока, потім вляти ту мішанину до кипячого молока й бити добре через дві мінuty. Накрити кітлик і варити пудінг через дванацять мінут; опісля виліяти його до пудингового горшка й відставити у холодне місце на пів години.

Коли мається подавати на стіл то зробити ще мож у цей спосіб: Розбити два білки на густу, суху піну, додаючи до ній дві великі ложки мілкого цукру. Як тільки цукор змішається з білками, додати пів великої шклянки галярети з порічок, або якої іншої ясної галярети, або можна взяти яких будь презервованих овочів. Коли хто хоче, може подавати з пудингом цукор зі сметаною замісць сосу.

## **Boiled Corn Meal Pudding. — Пудінг з вареної кукурудзяної муки.**

Загріти два горнятка моласесу і два горнятка молока. Замішати добре разом. Розбити чотири яйця і замішати до моласесу і молока. Дати горнятко ниркового товщу, добре посіченого, або пів горнятка масла, ѹ досить кукурудзяної муки, щоби було густе тісто. Додати ложочку цинамону, ложочку, мушкатолового оріха, ложочку соди, ложочку соли, і змішати добре це все разом. Занурити мішок у кипячу воду, потрясти, посыпти трохи мукою, всипати до нього мішанину, завязати, зіставляючи досить місця, щоб пудінг розрізся, і варити три години. Подавати гарячий зі сосом зробленим з масла, цитрини і мушкатолового оріха.

## **Cherry Pudding, boiled or steamed. — Пудінг з черешень, варений або душений у парі.**

Взяти два яйця добре убитих, одно горнятко солодкого молока, пересіяної муки на стільки, щоби тісто було тверде, три ложочки порошку до печива, трошки соли і черешень стільки, що зміститься. Варити або душити у парі одну годину і подавати з рідким сосом.

Кранбери, порічки, бросквині, черешні або інші квасні овочі можна також уживати. Але до цого треба солодкого сосу.

## **Christmas Plum Pudding. — Різдвяний пудінг.**

Взяти одно горня гарно посіченого волового лою, два повні горнятка мілких хлібових окрушин, одно повне горнятко цукру, одно горнятко обібраних із насіння родзинків, одно горня добре обмитих порічок, одно горнятко обібраних із лупинок і посічених мігдалів, пів горнятка покраяної тоненько цитрини, ложочку соли, ложочку гвоздиків, дві ложочки цинамону, пів ложочки мушкатолового оріха і чотири добре убитих яєць. Розпустити ложочку соди у великій ложці теплої води. Всипати пів кварти муки на те все ѹ місити у той спосіб: До великої миски покласти добре розбиті яйця, цукор, коріння, сіль і одно горня молока. Потім змішати з тим овоч, поторощені на

дрібно горіхи, окрушини хліба й лій, одно по другім, а вкінци додати ще розпущені соди і доста муки, щоб тісто злипалося до купи. Варити, або душити у парі, чотири години. Подавати з яким небудь добре заправленим сосом.

### **Cabinet Pudding. — Кабінетовий пудінг.**

Висмарувати добре маслом в середині пудінгову форму. Взяти горня посіченої цитрини, роздінків і порічок. Всипати трошки з тих овочів до форми, а потім дати на те покраяного на тоненькі кавалочки легонького тісточка; посыпти корінням, цинамоном, гвоздиками і мушкателовим оріхом, а потім знов на те дати овочу і тісточок, аж форма буде повна. Зробити костард із чотирох горняток молока, чотирох яєць, трошки солі і двох ложок топленого масла; це висипати на тісто і хай так стоять одну годину, щоб натягло; опісля печи в парі одну і пів години. Подавати з костардом.

### **Orange Pudding. — Пудінг з помаранчами.**

Взяти два горнятка молока, соку із шістьох помаранчів а шкірки із трьох, вісім яєць, пів горнятка масла, пів горнятка зернистого цукру, одну ложку змолотого рижу і тіста, щоб ним виложити пудінговий гарнець. Замішати риж у невеличкій скількості молока. Виляти решту молока до подвійного кітлика, а коли вже вариться засипати рижом. Мішати п'ять мінут, потім додати масла й відставити, щоб остигло. Розбити разом цукор, вісім жовтків і чотири білки. Стерти помаранчевої шкірки і видусити до цего сок з помаранчів. Замісити добре. Мати готовий три - квартовий пудінговий гарнець виложений тістом. Всипати все до горнця і печи звільна сорок мінут. Розбити позісталих чотири білки на густу піну і поступенно бити із порошкованим цукром. Посипати тим зверха пудінг. Знов всадити до печі на десять мінут, зіставляючи двері від печі отвореними. Відставити, щоб остигло. Добре подавати на стіл зимне.

### **Lemon Pudding. — Пудінг з цитринами, зимний.**

Взяти горнятко цукру, чотири яйця, білки й жовтки розби-

ті зокрема; дві ложки крохмалю, два горнятка молока, одну ложку масла й соку та шкірки із двох цитрин. Вляти трошечки молока до крохмалю, а потім замішати з рештою молока, котре повинно варитися на печі, й мішати скоро; за п'ять мінут, відставити, дати масло й хай остигне. Розбиті жовтки з цукром, всипати до молока й крохмалю. Потім дати соку цитринового і втертої шкірки, мішати добре, щоб не було грудок. Печи в добре висмарованому маслом горшку. Істи на зимно. Замісць цитрин можна уживати помаранчів. Коли горяче, можна поналивати до ріжких маленьких горнят або формів, звогчених передтим в зимній воді. Поставити на бік і за годину вже готовий. Подавати на стіл з цукром і сметаною. Цитриновий пудінг повинен бути варений, не печений.

### **Chocolate Pudding. — Пудінг з чоколяди.**

Зробити крохмалевий пудінг з чотирох горнят молока, трьох ложок крохмалю й трьох ложок цукру. Коли готове, відобрести менше більше половину і заправити після смаку, а до цього, що зістало у кітлику дати одно яйце розбите дуже легонько, чотири ложки ванілевої чоколяди, спорошкованої і розпущеної в маленькій скількості молока. Всипати в форму. Істи з розбитою сметаною або вареним костардом. Це більше виглядає на „бланк манж“ як на пудінг.

### **Strawberry Tapioca. — Тапіока з суніцями.**

Це дуже добрий десерт. Намочити на ніч повне горнятко перлової тапіоки у зимній воді. На рано половину із цього всипати до висмарованого маслом пудінгового горшка. Посипати тапіоку цукром; потім на це дати кварту ягід, цукру і решту тапіоки. Наповнити горнець водою стільки, щоб накрила тапіоку на четверту частину цяля. Печи на міrnім вогні доти аж буде виглядати чиста. Істи на зимно з костардом або сметаною. Коли не досить солодка — поцукрити; а при печеню, коли суха, то додати більше води.

Подібна потрава може бути зроблена, уживаючи бросквинь, свіжих або презервованих.

## **Apple Corn Meal Pudding. — Пудінг з яблок і кукурудзяної муки.**

Обірати зі шкірки ѹ ядер дванацять добрих яблок; покраяти на дуже тоненькі пластинки. Потім замішати до чотирох горнятк молока чотири горнятка пересіяної кукурудзяної муки; додати трошки соли, опісля яблока, чотири ложки посіченого лою і горнятко доброго моласесу, додаючи ложочку розпущеної соди. Змішати добре це все разом, покласти до висмарованого маслом горшка ѹ печи чотири години. Подавати гарячий з цукром і цитриновим сосом. Це є собі простий, дешевий і дуже добрий овочевий пудінг.

## **Rhubarb on Pie-Plant Pudding. — Пудінг із рубарбу.**

Посічи гарненько рубарб, покласти до горшка ѹ посыпти цукром. Зробити тісто з одного горнятка квасного молока, двох яєць, двох ложок масла, половини ложочки соди і стільки муки, щоб тісто було таке грубе як на тісточка: Накрити чим рубарб і печи. Вибрести на миску, так, щоб рубарб був на верха. Подавати з цукром і сметаною.

## **Plain Rice Pudding. — Звичайний пудінг із рижу.**

Зварити одно горнятко доброго рижу, щоб був мягкий і густий. Коли ще теплий дати до нього ложку масла. А коли остигне, додати горнятко цукру, ложочку мушкателевого оріха і ложочку цинамону. Розбити чотири яйця дуже легонько, білки ѹ жовтки зокрема; дати їх до рижу і вляти чотири горнятка солодкого молока. Висмарувати маслом горщок і всипати до нього ту мішанину. Печи на міrnім вогні одну годину. Подавати на стіл теплий із солодким цитриновим сосом. Коли вже хто має зимний зварений риж, то намочити його перше в молоці, а потім робити так, як повище.

## **Rice Meringue. — Рижовий Меринг.**

Одно горнятко доброго рижу зварити аж буде добре мягкий. Відцідити зовсім воду, і коли остигне, вляти до нього чотири горнятка свіжого молока, дати три добре розбиті жовтки,

одно горня білого цукру і трошки мушкателевого оріха, або заправити цитриною, чи ванілею. Це все вляти до горшка й печи несповна пів години. Хай остигне. Розбити білки, додати дві ложки цукру і заправити цитриною або ванілею; покласти зверху на пудінг і трошки зарумянити у печі.

### **Baked Huckleberry Pudding. — Печений пудінг із чорниць.**

Взяти одну кварту дозрілих чорниць, пів ложочки мушкателевого оріха, три яйця добре розбитих зокрема, два горнятка цукру, одну ложку зимного масла, одно горня солодкого молока й дві ложочки порошку до печива. Посипати ягоди добре мукою і додати на кінци до мішанини. Печи пів години і їсти з сосом. Нема більш делікатного й смачнішого пудінгу над цей.

### **Boiled Currant Pudding. — Варений пудінг із порічок.**

Взяти п'ять горнят пересіяної муки з двома ложочками порошку до печива, пів горнятка посіченого товщу, одно горня порічок, молока й трошки солі. Обмити порічки, обсушити і добре обчистити; не забути добре посічи товщу; змішати все разом і змочити достаточно молоком, щоб тісто було густе. Завязати у мішок посипаний мукою, покласи до гарячої води і варити три і пів години.

Їсти з галяретовим сосом дуже солодким.

### **Pine Apple Pudding. — Пудінг з ананасів.**

Вимазати горнець маслом і покласти на спід і з боків тоненькі кавалочки із крухих тісточок. Найліпший є т. з. „Спондж кейк“. Обірати із лупини і покраяти на тоненькі пластинки великий ананас і вкласти до вистеленого горшка першу верству ананаса; посипати її цукром і класти дальшу верству ананасу і так далі, аж весь складеться. Вляти три четверті горнятка води і накрити зверху кавалочками із тісточок передше змочених у зимній воді. Накрити тарелем посмарованим маслом і всадити до печі на дві години.

### **Sponge Cake Pudding. — Пудінг із тісточок.**

Спечи звичайне легоньке тісточко, „Спондж кейк“ у плитковій пудінговій мисці. Коли вже готове, покраяти на шість або вісім кавалків, поростинати і посмаровати маслом і назад покласти до миски. Зробити костард із чотирох яєць до одної кварти молока; заправити і посолодити після смаку; політти по тісточку і печи одну годину. Тісто виросте й наповниться костардом. Їсти з сосом або й без сосу.

### **Graham Pudding. — Грагам пудінг.**

Змішати добре пів горнятка моласесу, чверть горнятка масла, одно яйце, пів горнятка молока, пів ложочки чистої соди, одно горнятко з половиною доброї Грагам муки, одно горнятко родзинків і пахучого коріння для смаку. Варити в парі чотири години і їсти з яким будь сосом. Це є гарний і здоровий десерт, а до того й дешевий.

### **Banana Pudding. — Пудінг з бананами.**

Покраяти легоньке тісточко на тоненькі кавалочки і клести до склянної миски, на переміну верству тісточок і верству тоненько покраяних бананів. Зробити мягонький костард, заправити суницями і поляти ним масу. Розбити білки на густу піну і покласти на верх.

Дуже добрий десерт буде, коли покраяні бросквині зіставимо на кілька годин в цукрі, опісля спаримо, коли вже зимні дадамо до звареного на густо костарду.

### **Dried Peach Pudding. — Пюдінг із сушеними бросквіннями.**

Спражити два горнятка молока і ще гаряче вилляти на два горнятка хлібових окрушин. Дати до того ложку масла й два горнятка сушених бросквінь. Коли всьо остигне, додати два добре розбиті яйця, пів горнятка цукру і трошки солі; заправити після смаку. Покласти до добре висмарованого маслом горшка й печи пів години.

**Suet Plum Pudding.** — Пудінг зі сливками і лоєм.

Взяти одно горнятко добре посіченого товщу, одно горня звареного моласесу, одно горня молока, одно горня родзинків, два і пів горняті муки одну ложечку гвоздиків, дві цинамону і одну мушкателевого оріха, трошки солі і одну ложечку соди. Їсти зі солодким сосом. Коли робити на кваснім молоці замісць на солодкім, то пудінг буде далеко лекший.

**Geneva Wafers.** — Женевські тісточки.

Взяти два яйця, шість ложок масла, пів горнятка муки і пів мілкого цукру. Розбити добре яйце, всипати до миски і додати до них масла, вже передше розбите на піну. Додати муки й цукру і змішати це все разом. Посмарувати бляху маслом і пускати на неї по ложочці мішанини, зіставляючи місце між кожною. Печи в не дуже гарячій печі; пильнувати, як печеться а коли вже пів готова, звивати їх на подовгастий кусник хліба або на патичок і всадити назад до печі, щоб стали крухі. — Коли подається на стіл, виняти хліб або патичок, наповнити дірку конфітурами і заткати розбитою сметаною.

**SAUCES FOR PUDDINGS.** — СОСИ ДО ПУДІНГІВ.**Sauce for Plum Puddings (Superior).** — Сос для пудінгу із сливон. (Знаменитий).

Змішати разом горнятко цукру і пів горнятка масла і додати до того чотири добре розбиті жовтки. Дати ще чотири ложки цитринового соку, трошки солі і одно велике горнятко гарячої сметани або доброго молока. Збити ту мішанину добре; висипати на пательню і покласти на вогонь. Мішати доки не стане густою як сметана. Тільки треба уважати, щоб не варилось. Знаменитий сос.

**Grandmother's Sauce.** — Бабин сос.

Дати горнятко пересіяного цукру і пів горнятка масла; змі-

шати добре разом і додати ложочку цинамону і одно добре розбите яйце. Зварити горнятко молока й кипяче діляти поволи до мішанини, мішаючи через цілий час. В цей спосіб звариться добре яйце. Можна давати на зимно або гарячо.

### **Lemon Sauce. — Сос цитриновий.**

Одно горня цукру, пів горнятка масла, одно легко розбите яйце, соку й потертого шкірки з одної цитрини і пів горнятка кипячої води. Варити в подвійному кітлику.

### **A Good Plain Sauce. — Dobryj zvichajnyj sos.**

Взяти одно горнятко жовтого цукру, одно горня найліпшого моласесу, пів горнятка масла, і одну ложку муки; додати сочку й потертого шкірочки із одної цитрини, половину змеленого мушкателевого оріха й пів ложочки гвоздиків і цинамону. Коли це все вже змішане разом, додати одно горнятко кипячої води. Мішати безнастанно, вилляти на пательню і нехай вариться аж буде чисте; потім перецідити.

### **Custard Sauce. — Костардовий сос.**

Пів горнятка цукру, два розбиті яйця, два горнятка молока, приправити після смаку. Загріти добре молоко, додати потрошку розбитих яєць і цукру, приправити пахучим корінням і вставити до горшка з кипячою водою. Мішати, і коли вже згусне, вийняти.

### **Fruit Sauce. — Овочевий сос.**

Взяти дві третини горнятка цукру, два горнятка малин або суниць, ложку розтопленого масла і горня гарячої води. Варити звільна всю разом, відкидаючи шумовини, як тільки показуються на верха; потім перецідити через ситко. Це добрий сос з клюсками або з яблочним пудінгом.

### **Common Sweet Sauce. — Zvichajnyj solodkij sos.**

До двох горнятків води додати розроблене тісто з одної ложки крохмалю (розробленого трошки зимною водою); додати горнятко цукру і ложку оцту. Варити добре зо три мінuty. Зняти з вогню і додати дві ложки масла. Коли остигне, приправити ванілею або екстрактом з цитрини.

## КОНСЕРВИ, ГАЛЯРЕТИ І Т.П.

Овочі до консервів повинні бути здорові; уживати до них треба білого, сухого цукру. Можна уживати і жовтого цукру, але треба його склярювати. А це робиться так: розпустити два фунти цукру у пів кварті води; додати до цого добре убитий білок, покласти до консервового кітлика на огонь і мішати деревяною ложкою. Як тільки зачне варитися, вляти трошки зимної води; варити дальше, зібрати шумовиння і варити далі, додавати знов зимної води і збирати шумовиння; повторяті так довго, аж цукер стане чистий.

Давніше при консервованню уживано фунт овочів на фунт цукру, коли консерви тримано у глиняних начинях. Тепер консерви тримається у запечатаних слоїках або бляшаних пушках, отже менше й цукру потреба; три четверті фунта вистарчає на один фунт овочів.

Овочі повинні варитися в камяних горшках, або в таких, що викладані в середині порцеляною. Але можна уживати і металевих начинь, тільки треба їх чисто тримати.

Які небудь овочі, консервовані в сиропі, можуть бути перемінені на сухі консерви. Треба дати до них досить мілкого цукру і покласти до мірно огріваної печі. Овочі втягнуть в себе цукор, а сироп випарує. Овочі кладеться до печі на ситку і треба їх що шість або вісім годин перевертати, і за кожним разом посыпти мілким цукром. Потім, коли вже сухі, тримається їх в шуфлядах або в скринках. Порічки або черешні консервовані цілі у той спосіб, в пучках, дуже гарно виглядають і мають гарний смак. В той спосіб можна також консервувати шкірки з цитрини або помаранчів.

Щоби овочеві галярети не плісніли, треба їх поляти зверх розтопленою парафіною. Коли парафіна остигне, то дастися легко усунути і потім знов можна її уживати. Вона не шкідлива й без запаху.

Великі шклянні слоїки є найліпші до консервовання овочів, далеко ліпші, як другі великі посудини, бо коли таку посудину отвориться кілька разів, то овочі псуються. На верху консер-

вів кладеться папір, так щоб добре приставав; папір має бути грубий і посмарований зі споду, білком із яйця, а потім замикається щільно накривкою.

Щоб галярета була добра, то треба зважати на це, щоби овочі не були перезрілі, бо з таких галярети не буде. Треба собі це добре затямити. Також, щоби галярета була чиста, треба шумовиння збирати осторожно, не мішаючи ложкою соку.

Коли консерви в слоїках зачали би псуватися, значиться, ферментувати, то треба їх на ново варити і дати до них більше цукру. Хто не жалує зпочатку дати більше цукру, той може бути певним, що консерви не будуть псуватися. Консерви треба тримати все у холодному місци, уважаючи, щоб слоїки були добре заткані.

### **Preserved Strawberries. — Консервовані суніці.**

На кожний фунт овочу дати фунт зернистого цукру; поставити на вогонь в кітлику, виложенім в середині порцеляною, і варити звільна через двацять мінут. Вибрati їх осторожно ситком і наповнити ними гарячі слоїки; варити сік кілька мінут довше, наповнити слоїки і добре заткати. Тримати в холодному, сухому місци.

### **To Preserve Berries Whole. (Excellent). — Консервовані цілі ягоди. (Знамениті).**

Купити овочів, не занадто дозрілих, обібрати, обмити коли потреба, і покласти до слоїків, але не до самого верха; зіставити одну трету частину слоїка порожною.

Дати до кітлика оден фунт цукру і одно горня води на кожні два фунти овочу, і нехай поволи вариться. Вляти той сироп до слоїків на ягоди аж до верха; прикласти вершок з гумкою і затиснути, але не дуже тісно; потім покласти слоїки на піч до горнця наповненого зимною водою і приставити до вогню хай вода вариться. Слоїки мають бути у кипячій воді двацять мінут. Відставити з печі, добре запечатати і відразу дати до холодного місця. Коли все зроблене після припису ,то консерви можуть стояти з кілька літ.

### **Preserved Peaches. — Консервовані бросквині.**

Бросквині до консервовання можуть бути дозрілі, але не мягкі. Покраяти їх по половині, виняти кістки і гарно обібрести. Взяти стільки фунтів білого цукру що й овочів, і на кожний фунт цукру дати горнятко води; мішати його доки не розпуститься; поставити на недуже гарячу піч; коли вже зачинає добре кипіти, вляти до бросквины. Хай варяться поволеніки аж доки не наберуть гарного, однакового кольору; вивертати осторожно ложкою ті, що на споді, на верх, і то кілька разів. Однак не треба дуже спішитися. Коли вже будуть чисті, вибирати кожну половину ложкою і росклести їх на плиткім полу-миску, щоб остигли. Коли вже всі виняті, то най сироп вариться далі доти, доки не згусне; тоді вляти його до великого збанка й най остигне. Коли бросквині вже зимні, покласти їх осторожно до слойків і залити сиропом, зіставляючи осад на споді. Коли бросквині варяться, то можна ще до них кинути кілька кісток з бросквины. Хай слойки стоять так через ніч, а потім закрити їх.

В той спосіб робиться зі сливками, морелями, яблоками, черешнями і другими овочами. У кожному разі треба вибирати великі й здорові овочі і уважати щоб не були ушкоджені.

### **Preserved Green Tomatoes. — Консервовані зелені помідори.**

Взяти вісім кварт зелених помідорів. Покраяти на пластинки шість свіжих цитрин разом зі шкіркою, тільки обібрести із насіння; додати шість фунтів білого цукру і варити доки не стане прозрачне а сироп густий. Можна додати ще імбиру, колиб хто бажав.

### **Preserved Pears. — Консервовані грушки.**

Взяти на один фунт грушок, один фунт цукру; грушки обстругати тоненько. Зробити густий сироп із трохи четвертих горнятка води і одного фунта цукру, і коли склярюється через варення, дати до нього грушки і парити під накривкою, поволеніки. Грушки повинні бути великі й доброго гатунку. Для біль-

шого смаку понатикати у кожну грушку по одному гвоздикові з того кінця, де цвите. Також можна додати ще соку і шкірки із одної цитрини на кожних пять фунтів грушок. Коли грушки є дуже тверді, то поварити їх трошки, заки зачнеться їх консервувати, і з тої самої води можна взяти, скільки треба, до роблення сиропу.

Коли грушки самі великі, то можна їх перекраювати на двоє або й більше кавалків.

### **Pineapples Preserved. — Консервовані ананаси.**

Обірати чисто ананаси, зважити, і покрасти на пластинки або грінки. На кожний фунт ананасів дати горнятко води, покласти до кітлика, накрити, поставити на вогонь і варити аж будуть мягкі. Потім вибрати їх з води на миску.

До води додати білого цукру, оден фунт на кожний фунт ананасів; мішати, щоби цукор розпустився. Опісля покласти ананаси в кітлик, накрити його і варити так довго, аж будуть прозорачні; вибрати хай остигнуть і покласти до шклянних слоїк; а сироп нехай вариться поволеньки далі, аж згустне, а коли остигне, вляти до ананасів.

Консерви з ананасів у той спосіб зроблені є смачні та гарно виглядають.

### **Fruit Jellies. — Овочева галярета.**

Взяти гладонський банячок і покласти до него овочі, вложить до кітлика з теплою водою, щільно накрити, і нехай вариться, аж овочі розпліннуться на кусники. — Опісля відцідити сік через грубе полотно; до кожної пів кварти соку дати оден фунт цукру; поставити сік на вогонь, хай вариться сам. Коли вже добре кипить, покласти цукор до плиткої пательні і всадити до печі, щоб розтопився, тільки уважати, щоб не спалився; варити сік через двацять мінут, від того часу, як зачав кипіти; за той час цукор стане дуже гарячим; всипати його до кипячого соку, мішати безустанку; перестати мішати коли вже цілком розтопиться. Тепер нехай сироп закипить і тоді від разу відставити кітлик; сполоскати шклянки чи горнятка в гарячій

воді, її наповнити їх гарячим плином. Галярета встоїться за одну годину. Коли зимна, запечатати слойки так, як це робиться зі всіми консервами.

### **Grape Jelly. — Галярета з винограду.**

Помяти добре ягоди, щоби шкірка відстала; всипати все до кітлика й варити поволи кілька мінút. Перецідити через друшляк, а потім через мішочок з полотна, але уважати, щоби масу як найліпше остуджувати, бо наколи остигне заки покладеться її знов на огонь, то галярета стане густіща. Зміряти сік і додати оден фунт цукру на кожну півкварту соку; добре варити що найменше пів години. Спробувати, чи вже зварене, відставити і поналивати до слойків.

Виноград, котрий щойно зачинає дозрівати, є найліпший до консервовання.

### **Canned Fruits. — Консервовані овочі.**

Найліпше консервувати овочі, чи то з цукром, чи без цукру, зимною методою паковання. Треба насамперед добре оглянути овочі, та відкинути, котрі нездалі.

Дрібні овочі, ріжні ягоди, або такі як черешні, не треба зі шкірок обирати, тільки обмити їх добре й обсушити, покласти до стерилізованих слойків, наліяти до них відповідно густого сиропу, „на пів запечатати“ її найтак зістануть на короткий час, і варити їх, як вже сказано було в попереднім розділі. Опісля вибрати їх звідтам, добре запечатати і скоро остудити. Тільки треба уважати, щоб ті слойки не були на протязі, коли їх остуджується.

Коли овоч консервується другою методою в отвореному кітлі, то не можна варити більш чим один слойк за раз. Овочі треба обмити, обсушити і обібрать зі шкірок і кісток і вкинути до кітла з сиропом. Треба одно горнятко цукру на одну кварту овочів. На першу кварту овочів треба дати досить води, щоби розробити досить сиропу в котрому буде варитися овочі. Опісля додати одно горнятко цукру до сиропу, що остав в кітлі, коли овочі вже всипані до слойка. Слойки мусять бути повні

гарячого овочу й соку. Тоді не буде там воздуху і не допустить до ферментації.

Ніколи не треба уживати гумок зі старих слойків.

### **Canned Peaches. (Cold Pack). — Консервовані бросквині. (Зимний спосіб).**

Покласти бросквині у дротяний кошик або в велике квадратове полотенце. Занурити до кипячої води на одну або дві мінuty. Виймити із кипячої води та занурити до зимної. Виймити і обсушити. Ця робота називається очищення, або зимна купіль. Це робиться тому, щоб сік скорше відходив і овочі набирали краски, а коли це бросквині, то щоб добре шкірка з них відстала. Зимна купіль помагає затверднути мякушці, під шкіркою і тому ліпше консервувати. Відділити шкірки й накладати до стерелізованих слойків.

Слойки стерилізується в цей спосіб, що наливається зимною водою, опісля ставиться їх до кітла наповненого теж зимною водою на підставу з дроту і гріється, аж закипить. Як тільки вода зачинає кипіти, виймити їх, вилляти воду, зіставляючи лише тільки що потріба. Коли покладемо їх до плиткої ринки з гарячою водою, то не треба боятись, щоб вони потріскали, коли будемо накладати в них овочі.

Бросквині мають бути покраяні по половині, і без кісток; наповнити ними слойки, зіставляючи зверху порожнього місця на чверть цяля. Залити потім сиропом, зробленим пропорціонально з трох горняток цукру і двох води і вареного протягом п'ять мінут. Щоби випробувати гумки, треба їх натягати. Добру гуму можна досить сильно тягнути і вона не розтягнеться. Замочити їх в кипячій воді, заки дастесь їх на слойки. Потім дати накривку і на-пів закрутити. Вершки закручуються на впів беручи їх між великій й четвертій палець і закрутити тісно як тільки можна, опісля знов на половину назад відкрутити. Вода мусить накрити слойки що найменше на один цаль. Має варитись шіснацять мінут, рахуючи від того часу, коли зачинає кипіти. Виймити з кітла, запечатати добре й вивернути слойки до гори, нехай остигають. Уважати, щоб не було протягу.

### **Canned Strawberries. (Cold Pack). — Консервовані суниці. (Зимнє пакування).**

Набрати гарних здорових суниць, обмити їх і перебрати. Опісля взяти три горнятка цукру й два горнятка води і варити доти, доки не звариться густий сироп, — тим сиропом залляти суниці в слоїках. Приладити гумки і заткати не дуже тісно, так, як це робиться з бросквіннями. Варити ще шіснацять мінут, а опісля добре заткати й охолодити.

До суниць не потріба так багато сиропу як до бросквінь.

### **Canned Pineapples. — Консервовані ананаси.**

Обібрать, покраяти на пластинки, ядра викинути. Заварити п'ять мінут. Занурити до дуже зиминої води й скоро виймити. Накладати до стерилізованих слоїків, залляти рідким або густим сиропом, залежить від того, до чого цей овоч буде ужитий, на половину заткати й варити через пів години. Сироп робиться так, як і для суниць або бросквінь.

### **Canned Tomatoes. — Консервовані помідори (баклажани).**

Консервовання помідорів в слоїках робиться дуже простим способом. Краще накладати помідори до шклянних слоїків як до бляшаних, щоби не стратили на смаку. До цього надаються найліпше добре дозрілі помідори. Найперше кладеться їх до великих посудин і заливається їх кипячою водою, через що шкіра дуже легко лупиться; потім облуплені помідори кладеться до кітла і на кожну кварту додається по маленькій ложочці солі. Покласти на огонь і нехай поволи вариться. Поварити пів години а потім класти до слоїків, коли ще гарячі; добре слоїки заткати. Тоді вони можуть стояти два й три роки. Слоїки повинні бути наповнені аж до верха, щоби воздух не мав приступу до середини. Держати в темному, холодному місці.

### **To Can Corn. — Консервовані кукурудзи.**

Обібрать гарно свіжу солодку кукурудзу. Потримати в гарячій воді п'ять мінут. Обшкробати тупим ножем зерно. Насипати в слоїки, додаючи одну ложочку солі і одну цукру до

кожного квартового слойка. Залляти кипячою водою, закрутити накривку до половини й варити три годині. Далі робиться в той самий спосіб, як і з бросквінами.

### To Can Peas. — Консервований горох.

Вилущити горох і обмити. Уважати при тім, щоб не ушкодити гороху; має бути гладонький, ніде не задраснений. Вкинути до гарячої води на вісім мінют. Потім занурити до холодної води і накладати до слойків. Залляти кипячою водою аж до верха. Дати до кожного квартового слойка одну ложечку солі й одну цукру. Заткати на половину й варити чотири години. Горох вариться одну годину довше як другі овочі, щоб не скваснів, як це нераз з горохом трапляється.

Всі овочі треба класти в слойки, як тільки їх збереться. А вже найбільше так робиться з кукурудзою і горохом, бо їх натуральний смак скоро псується.

### Canned Plums. — Консервовані сливи.

На кожний фунт сливок дається один фунт цукру. Давати сливи а за ними зараз цукор до кітла, але перше проколоти кожну сливку, щоб потім не тріскали. Хай на краю печі стоять з яку годину або дві, а потім покласти їх на вільний вогонь так, щоб тільки закипіли. Зібрати піну і зараз наливати до слойків, обертаючи держаком ложки в середині слойка, щоб розбити воздушні бульки; накрити і добре закрутити.

### Canned Pumpkin. — Консервовані гарбузи.

Покрасти гарбuz на маленькі кусники, але, розуміється, найперше обкроїти шкіру; варити аж будуть мягкі; не треба заправляти; опісля гарно їх подушити. Мати під рукою готові слойки, уважати щоб були гарячі, і наповнити їх гарячим гарбузом. Запечатати добре й поставити в темнім місци.

### Peaches Dried with Sugar. — Бросквіні сушені з цукром.

Обірати жовті бросквіні, розтяти в одному місці і вибрати кістки; дати два фунти цукру на шість фунтів овочів; зро-

бити сироп з трьох четвертін фунта цукру і з трошки води. Класти до него бросквині, по кілька нараз і хай варяться аж будуть чисті. Вибрати осто́рожно на полумисок і поставити на сонце, щоб висхли. Посипати їх із всіх сторін мілким цукром; позісталий сироп відляти до нових горшків. Коли бросквині вже сухі, покласти їх до слоїків, посипуючи кожну верству цукром.

---

## ЦУКОРКИ.

---

### Припікані мігдали.

Це є дуже добрі цукорки, найбільше уживані у Франції. Правда, робота коло них не така легка, але за те оплачується. Всипати до гарячої води горнятко мігдалів, а потім добре обсушити їх. Взяти горнятко цукру й горнятко води й поставити на огонь. Коли вже вода зачинає кипіти, то всипати до неї мігдали. Від часу до часу замішати і хай смажаться в тому сиропі. Заки цукор змінить кольор, то вони трошки пожовкнуть; тоді зараз відставити і мішати доти, доки сироп не сцикриститься й буде чіпатися мігдалів.

Це є припікані мігдали, дуже смачні. Можна їх їсти при обіді на переміну з соленими мігдалами.

### Currant Drops. — Порічкові цукорки.

Змочити відповідну скількість цукру з соком порічковим. Дати до горшка хай гріється, але щоб не кипіло; добре перемішувати. Опісля додати ще трошки цукру й най ще трошки побуде на вогни, а потім скапувати на папір з гладкого патичка.

### Lemon Drops. — Цукорки цитринові.

До горнятка мілкого цукру дати стільки цитринового соку, щоб розпустився; опісля варити аж з того зробиться густий сироп, аж стане крухкий, коли капнемо його трохи до зимної

води на спробу. Потім пускати його краплями на посмарований маслом таріль; відставити, щоб остиг і став твердий.

### **Cocoanut Candy. — Цукорки із кокосового оріха.**

Взяти один кокосовий оріх і пів фунта зернистого цукру. Змішати разом оріхове молоко з цукром і бити звільна аж цукор розпуститься, а потім варити п'ять мінут. Додати змелено-го оріха, варити ще десять мінуть, мішаючи, щоб не припалився. Висипати на посмарований маслом таріль; покраяти на квадратики. За два дні цукорки стануть тверді.

### **Butter - Scotch. — Шноцкі цукорки з маслом.**

Взяти три горнятка білого цукру, пів горнятка води, пів горнятка оцту, або квасної соли, ложку масла й вісім крапель цитринової есенції. Варити без мішання доти аж буде тріскати й ломатися. Доки ще на вогні; додати до цього ще чверть ложочки соди; вилляти на вимашену маслом, плитку бляху. Коли трошки остигнуть, покраяти на цалеві квадратики.

### **Everton Taffy, or Butter - Scotch. — Цукорки з маслом.**

Два горнятка цукру, два горнятка темного моласесу, одно горнятко холодного масла, й потертої шкірки з половини цитрини. Варити на повільнім вогні аж стане кружке, коли капнути його на зимну воду. Вилляти на добре посмаровані маслом бляшки і заки остигне покраяти на цалеві квадратики

### **Pop - Corn Balls. — Кукурудзяні цукорки.**

Взяти три великі шульки кукурудзи, припечи, а потім потрясти бляшкою, щоб неспечена кукурудза осілась на споді; покласти гарно спечену кукурудзу на вимашену бляху. Опісля додати знов одно горнятко моласесу, одно горнятко жовтого або білого цукру й одну ложку оцту. Варити аж стане кружке коли капнемо до води. Вилляти це на кукурудзу. Мішати добре, опісля поробити із того рукою маленькі галочки.

**Candied Oranges. — Помаранчеві цукорки.**

Помаранчеві цукорки є незвичайно смачні і їх дуже легко робиться: облупити і покраяти на четверо помаранчі; зробити сироп в пропорції із одного фунта цукру, і пів кварти води; най вариться аж ствердне у воді; опісля взяти із вогню і мачати четвертінки помаранчів в сирупі; класти на ситко понад бляху, щоб сируп капав до неї; нехай так обсихають, аж цілком остигнуть і тоді цукор скристалізується. Подається на стіл при кінці обіду. Також і другі овочі можна так робити.

---

**КАВА, ЧАЙ ЯК НАПИТКИ.****Цілющі прикмети кави і чаю.**

Оба ці напитки мають теж значне медичне значіння. Чай добрий на біль голови і при запальних хворобах. Кава є добрым ліком на камінь у міхурі або гостець. Тому у Франції або Турці, де п'ють багато доброї кави, люди мало хоріють на ті слабости. Так чай як і кава добре ділають проти затроєння опіюмом або алькоголем. Але, коли за багато уживається їх, то так само, як і алькоголь, шкодять здоровлю. Взагалі кава або чай здоровим людям не шкодять. Тільки люди дуже нервові або слабонької конституції не повинні уживати кави або чаю зовсім.

**Coffee. — Кава.**

Одно горнятко змеленої кави змішати з одним яйцем, разом зі шкарапуиною, додаючи до того пів горнятка зимної води. Всипати до кітлика, вляти на це одну кварту кипячої води. Коли зачне підноситися й кипіти, замішати її срібною ложкою або вилкою. Хай вариться добре через десять або дванацять мінут. Відставити, відляти трошки зверху, а опісля знов вилляти до кавярки. Покласти на краю печі, щоб була все

гаряча, але щоб не кипіла; за п'ять мінут осядеться. Давати на стіл гарячу. Додати доброї сметанки і цукру в кістках. Три-чверти фунта Яви й чверть фунта Мокки, це найліпша мішанина кави.

### **Vienna Coffee. — Віденська кава.**

Рівні часті Мокки і Яви; взяти одну велику ложку кави на кожну особу і дві єще в додатку, щоб кава була досить міцна. Дати одно змелене зі шкарапупиною яйце, наляти стільки кипячої води, скільки потреба. Нехай закипить, потім замішати і хай вариться через п'ять мінут; відставити на край печі, щоб була гаряча, але варилася, хай стоїть так п'ять або десять мінут, тоді додати решту води. До пів кварти сметанки додати одно добре збите білко. Вляти до горнятка з цукром, і те все поляти гарячою кавою.

### **Iced Coffee. — Морожена кава.**

Зробити на сніданок більше кави як звичайно і щоб була сильніша — коли остигне, покласти на лід. Подається з кавалочками леду у шклянках. Або: ляти дуже гарячу каву на кавалочки леду і так подавати на стіл. Запах кави не тратиться, але треба більше леду. Звичайно дається до замороженої кави вбиту і засолоджену сметанку.

### **To Make Tea. — Як робити чай.**

Дати одну ложечку чаю на одно горнятко кипячої води. Сполокати чайник гарячою водою, всипати чаю, вляти на нього небільше чим одно горнятко кипячої води, покласти на гарячу піч, але так, щоб чай не варився, тільки щоб був все гарячий. Нехай так стоїть з п'ять мінут доки не натягне. Тепер всипати до нього стільки кипячої води, скільки треба. Подавати на стіл гарячий. Добре мати порцеляновий чайник, але коли вживається металевого, то хай буде все ясний й чистий.

Хто хоче мати дуже добрий чай, то нехай лляє на нього кипячу воду зараз як скипить. Коли вода вариться вже довше як п'ять мінут або вже зварена, то її не можна уживати до чаю.

Коли вода не кипіла, або вже перекипіла, тоді листочки чаю повинні оставати в кипятку від десять до п'яtnацять мінут.

Як пити чай? Китаєць каже: Пий чистий чай. Не давай молока ані цукру. Гандлярі чаєм ніколи цого не роблять. Китайці також ніколи. Молоко псує чай. Люде, що пьють чай з молоком, то всьо одно, як би замісць чаю, запарили свої чоботи і це пили. В молоці находитися жібрин, аналбумін і ще інші складники, а в чаю танін, і коли це все разом змішається, то повстане з того гарбарня, де шкіри мочати.

### **Chocolate. — Чоколяда.**

Дати пів горнятка змеленої чоколяди до пів кварти води і пів кварти молока. Взяти трошечки води й замішати до неї чоколяду, а потім всипати це до кипячої води. Варити двацять мінут, додати молока й ще варити з десять мінут, часто мішаючи. Засолодити після смаку.

Французи дають два горнятка кипячої води на кожне горнятко чоколяди. Чоколяду сиплять, як тільки вода зачинає кипіти. Замішають ложкою; як вже звариться, додають два горнятка доброго молока, а коли вже добре звариться, дають до кожного горнятка по ложці збитої сметани.

### **Cocoa. — Коко.**

Дві ложки коко, чотири ложки цукру, одну осьму частину ложочки солі, три горнятка молока й пів ложочки ванілі.

Змішати коко, цукор і сіль з кипячою водою на стільки, щоб зробилася густава маса. Дати це до молока й добре загріти, але щоб не кипіло. Мішати, щоб не злипалося. Відставити від вогню, додати ванілі і подавати на стіл зі збитою сметанкою або без.

### **Summer Drinks. — Літні напитки.**

Підставлю всякого рода смачних літніх напитків є чай. Пропорціонально уживається одну трету частину мороженого чаю, одну трету частину овочевого соку й одну трету частину води.

Овочевий сок треба переніджувати. Коли додається то-

ненькі пластинки овочів до напитку, то він буде ще смачніший. Краще давати сироп з цукру, як сам цукор. Треба варити два горнятка цукру у двох горнятках води через десять мінут. Охолодити й уживати після потреби.

---

## ДЛЯ ХОРИХ.

---

Потрави для хорих повинні бути поживні та смачні. Ніколи не треба подавати більше, як потрібно, тай не треба давати все одні й ті самі потрави, бо через це псуються апетит до їди.

Коли подається молочні потрави, то треба уважати на це, в якому стані хворий находитися. Через довге варення молока ствердне білковиння в молоці і це спричинює сильне затвердження. Коли хворий терпить на затвердження, такому не треба давати довго вареного молока. Молоко, коли зачне збігати, треба відставити, і не позволити, щоб кипіло.

Треба уважати й на це, щоб потрави для хворих не заправлювати остро; краще таки зівсім не додавати нічого. Це розуміється, залежить від того, в якім стані хворий находитися. Коли хворий приходить до здоровля, то можна йому давати по трошки баранини, тільки не товстої, даліше, курятини, зайця або другої дичини, риби, без великих приправ. Подавати найбільш пудінгів, бо це цда дуже легко стравна. Найліпшим мясом для реконвалесцента є легкий, гарно спечений, баранячий котлет. Всякі потрави для хвороого треба подавати в малих, апетитних порціях. Пудінги можуть бути ячмінні; або з тапіоки, добре вимоченої перед варенням, з додатком одного яйця; часом, для зміни, подавати легонькі пудінги з овочами; також добре є пудінги з хлібових, черствих окрушин, або з делікатних костардів, варених в маленьких мисочках; так само можна давати ріжні напитки, як понч з молоком, жентицю, шкоцький понч із яблок або інші здорові й поживні напитки.

## **Beefsteak and Mutton Chops. — Біфстейк і бараняча похребтіна.**

Вибрати найліпші кусники мяса і печи на доброму вогни. Стейк має бути недопечений, а похребтіна добре спечена. Посолити і поперчiti, покласти між два гарячі тарелі на три мінuty і подати хворому. Коли хворий дуже ослаблений, то нехай самого мяса не єсть, тільки сік з нього, коли його добре пережує. Есенція з недопеченого мяса, кажуть лікарі, є ліпшою і поживнішою чим зупи або буліони.

## **Beef Tea. — Буліон.**

Один фунт худої воловини покраяти на маленькі кусники. Покласти до склянного слойка, якого уживається до консервів; води не треба додавати, тільки щільно заткати її вставити до горшка з зимною водою. Варити через три або чотири години аж мясо стане біле як полотно. Есенцію посолити для смаку а коли остигне, зібрати з нього шуму.

## **Veal or Mutton Broth. — Зупа із телятини або баранини.**

Взяти два фунти худої баранини, покласти до горшка, наліяти дві кварти води і додати одну ложку перлових, ячмінних, крупу або рижу. Коли вже зачне варитися, зібрати шумовини і додати пів ложочки соли; хай кипить аж доки добре не звариться; опісля відцідити, зібрати товщі і вже готова до подавання. Така зупа є дуже добра для хворих. Хто любить ярину в зупі, хай візьме одну ріпу, одну моркву і одну цибулю, покрає і варити в зупі через пів години.

## **Chicken Broth. — Зупа з куряті.**

Робиться в той самий спосіб як і зупу з баранини або волового мяса. Варити курятину поволі, влявши стільки води, щоб як раз її закрила; уважати, щоб не переварити. Коли вже мясо мягкое посолити трошки і поперчiti. Зупа буде ще поживнішою, коли до неї додамо розбите жовтко з яйця.

**Tapioca Jelly. — Галярета з тапіоки.**

Взяти кварту тапіоки, сполоскати добре в трох водах і намочити в воді на які три або чотири годині; варити поволи і часто мішати; додати соку з одної цитрини, трошки потертої шкірочки й трошки солі. Можна ще для смаку поцукрити.

**Flax - seed Tea. — Чай з льняного насіння.**

Взяти одну унцію льняного насіння і трошечки спорошкованої люкреції, вляти кипячої мякої води і поставити близько вогню на чотири години. Перецідити через чисту шматку. Робиться свіжий кожного дня. Дуже добрий напиток на гарячку й кашель.

**Hominy. — Кулеша.**

Всипати до начиння зі щільною накривкою пів кварти кукурудзяних круп і вляти трошки більше як кварту кипячої води. Хай стойть так через ніч; рано додати чверть кварти солодкого молока і дрібку солі. Поставити на добрий вогонь до кітла з кипячою водою й най вариться пів години. Пшеничні або вівсяні крупи є також добрі для хорих.

**Boiled Rice. — Варений риж.**

Варити пів горнятка рижу додавши стільки води, щоб його накрила; додати трошки солі; коли вода вже кипить і риж виглядає мягкий та сухий, тоді залити його ще трошки молоком і хай вариться поволенъки аж стане цілком сухий; відставити від вогню і додати до нього добре вбите яйце. Істи теплий зі сметаною і цукром. Можна приправити після вподобі.

**Tapioca Cup Pudding. — Пудінг з тапіоки.**

Це дуже добра і легка їжа для хворих. Ложку тапіоки намочити на дві годині в молоці, одно горнятко вистарчить; дати до нього одно жовтко зі свіжого яйця, трошки цукру, трошечки солі і печі в горнятку п'ятнацять мінут. Можна їсти з галяретою.

**Baked Apples. — Печені яблона.**

Дістати добрих, трошки квасковатих і сочистих яблок, обібрести їх гарно і печи в мірно гарячій печі, так, щоби з годину пеклися. Коли вже шкірки зачинають тріскати, і середина яблока виходить на верх, це знак, що яблока впечені. Виняти, посипати цукром і їсти.

**Cup Custard. — Костард в горнятку.**

Збити до горнятка одно яйце, додати дві ложки цукру, добре розбити, всипати трошки солі і мушкателевого горіха. Доповнити горнятко солодким молоком переляти до другого горнятка, добре висмарованого маслом, і вставити до горнця з кипячою водою (вода має сягати аж до вершка горнятка). Всадити до печі й коли костард вже готовий, виймити з печі, але ється його аж тоді, як остигне.

**Plain Milk Toast. — Звичайний молочний тоаст.**

Відкроїти тоненьку кромку черствого хліба, припечи, трошки посолити, і поляти кипячим молоком або сметаною. В цей спосіб припікані сухарі є також дуже добре для хворих.

**Linseed Tea. — Чай із льняного насіння.**

Налляти до пательні пів кварти зимної води і всипати одну повну ложку льняного насіння; поставити пательню на мірний вогонь. Коли вода загріється відляти її, да дати знов пів кватирки зимної води, і най вариться все які три або чотири мінути. Приправити після смаку цитриною й цукром.

**Powders for Children. — Порошок для дітей.**

Дати п'ять крапель аникового олійку і дві мяtkової есенції на кавалочок цукру, стовчи його в моздірі, додати одну драму магнезії. Це дуже добре лікарство для немовлят коли їх здуває, або болить в середині. Давати потрошечки з водою.

**For Children Teething. — Для дітей, які дістають зубки.**

Взяти чверть фунта пшеничної муки, завязати у грубе полотно і варити в одній кварті води через три годині; опісля висипати муку десь на гаряче місце, щоб висохла й стала твердою; взяти із неї одну ложку, й всипати до пів кварты молока, мішати на вогни доки не зачне кипіти; опісля додати ще трошки солі та ложку зимної води. Це є знаменитий клейк для дітей, які починають діставати зубки. Можна теж зрумянити ложку муки і давати потрохи дитині; це стримує розвільнення. Можна подавати теж тинктuru з „Кіно“, десять до трицять кропель, в поцукреній воді; давати що дві або три години. Це також дуже добрий лік і нешкідливий для дітей. Можна його дістати в кожній аптиці. Також дуже добрий чистий оцтовий сайдер з трошки солею, на подібні дитячі недуги. Давати по одній ложці.

**Draughts for the Feet. — Добре лікарство на ноги.**

Взяти великий листок з хрону і повитинати з нього грубі волокна що тягнуться здовж листка; покласти його на гарячу бляху, на хвильку, щоб став мягкий; опісля зложити його і приложить зі споду до столи і привязати шматкою.

Лопухове або капустяне листя уживається в той самий спосіб, на усмیرення болю і щоб спричинити поти.

Можна взяти теж і чоснику до цеї самої ціли; його треба добре потовчи, загріти на блясі і прикладати до ніг.

Для дітей добра є цибуля. Треба її впечі в гарячому попелі, а коли вже стане мягка, облупити, добре помяти, вкласти на шматку й прикладати до ніг.

**POULTICES. — ОКЛАДИ.****Оклади з хліба й молока.**

Додати одну ложку змелених окрушин з черствого хліба до половини горнятка молока і добре заварити. Або взяти хлібні окрушини, наляти до них кипячої води й варити, добре мішати.

ючи, аж стануть мягкі; відставити, замішати до того трошки гліцерини і солодкої оливи, щоби оклад був мягкий і податливий.

### **A Ginger Poultice. — Оклад з імбіру.**

Їого робиться так як оклад з муштарди, уживаючи змеленого імбіру замісць муштарди. Часами додається трошки оцту, як до одного, так і до другого.

### **Wormwood and Arnica Poultice. — Оклад з полину**

Полину і арніки уживається часами до окладів. Намочити полин або арніку в зимній воді і коли вода добре натягне, всипати до того отрубів або житної муки, щоби плин став густіший. Зілля оставити в плині не викидати.

Такі оклади помічні при стовченню або звихненню.

### **Linseed Poultice. — Оклад із льняного насіння.**

Взяти чотири унції змеленого льняного насіння й всипати до горнятка з гарячою водою.

### **A Remedy for Boils. — Средство на чираки.**

На чираки найліпше є прикладати воду таку, яку хто любить — зимнішу або теплішу. Мачати до води чисту льняну шматку й часто прикладати. Кажуть, що це найліпше средство на чираки. Добре також взяти щось на прочищення.

### **Cure for Ringmorm. — Лікарство на лишаї.**

Найліпшим лікарством на лишаї є кінський щавій (yellow dock), корінь або листє, їх треба намочити в оцті й прикладати.

# СКАЗІВКИ ДЛЯ ЗДОРОВЛЯ.

## Як ми застуджуємося.

Дехто дивується, чому не застудився, коли був на зимному вітрі або на дощі. Отже треба нам знати, що простуда походить не так з надвору, як з середини. Гарячо в хаті більше небезпечне чим зимно на дворі. Чоловік іде до ліжка в ночі здоровий а встає рано з великим катаром. Хата заткана зі всіх боків, нігде ні одної дірочки ані шпарочки нема, кудиб зимний воздух міг зайти, а помимо того всього за пару днів ціла родина буде застуджена.

Чоловік прийде до дому змучений, зість добру вечерю, голова занята всякими думками, ляже до тепленького ліжка в добре огрітій кімнаті, і коли не дістане катару на рано, то буде чудо. А коли єще до того випив собі перед вечерою трохи горівки або пива, то ще ліпше доправить собі.

Простуда частіше входить до нас з їжою, через горло, чим через вдихування, хочби найстуденішого воздуха .Проста легонька вечера перед спанням є далеко ліпша й здоровша чим горівка або пиво. В висвітленню науки, здорового розума й досвіду це є велика правда.

Чистий воздух є дуже а дуже потрібний до здоровля. Коли ми призвичаймося спати при отворених вікнах, то нема чого боятися простуди. Коли ми замикаємо вікно перед нічним віздухом, то ми дуже помиляємося, бо власне під час сну нам найбільше потрібний свіжий воздух. Вікна треба отвирати зі споду і зверху, так, щоби свіжий воздух входив до середини а зіпсаний виходив горою. Замкнений, зіпсаний, воздух затроює кров і спричинює хворобу або й смерть. Перешкодити тому затроенню може тільки свіжий воздух, который входить до легенів забирає з собою непотрібні частини й викидає їх а котрі затроюють, наколи назад вдихається їх знов. Вираховано, що дорослий чоловік псує оден гальон чистого воздуха кожної мінuty, або двацять п'ять бочок протягом одної ночі, під час дихання.

Ніколи не повиннося спати в тім самім убранню, в якім хо-

диться через день. Півтора кварти вогкости, наповненої зіпсутими частями із тіла, викидається кожних двадцять годин, а це все зістає в убранню. Світло сонячне й воздух очищують убрання від трутини, котрої натура хоче позбутися, а котра знов дісталася до тіла.

Ми застуджуємося дуже часто через велике зимно або велике гарячо, а найбільше тоді, коли вийдемо нагло із гарячої кімнати на зимний воздух. Старі або слабі люди повинні уникати цого. Коли виходиться з теплої кімнати на зимний воздух, то треба заперти рот і віддихати носом, щоби зимний воздух огрівся заки перейде до легінів. На це треба дуже зважати. Др. Б. І. Кендал пише, що температура тіла повинна бути все однаакова, коли людина хоче бути здорововою; отже не треба на це забувати. Тіло чоловіка є дуже, так сказати, скомплікована машина, і потребує, щоб дуже осторожно з нею обходитися. Це є вже таке право природи, що всяке надужиття буде покаране. — Хто не хоронить свого тіла перед зміною воздуха, той без сумніву, набавиться хвороби, з котрої нераз тяжко і вийти. Людина, котра не працює тяжко і сидить все в теплій кімнаті, і колиб її прийшлося попрацювати на зимнім воздухі, то може набавитись тяжкої хвороби або й життям заплатити. А знов чоловікови, котрий призвичаєний все до зимнього воздуха, це нічого не шкодить. Тому, як кажемо, треба все уважати на себе. Коли ваше тіло є зігріте й спітніле, то ніколи не треба стояти на зимнім воздухі, або на протязі, тай ніколи тоді не треба убрання з себе здіймати, щоб охолодитися, але противно, ще ліпше одягнутися. Нагле остудження тіла є дуже небезпечне.

Дуже часто застуджуються люди, коли ноги замочаться. Отже треба старатися все ноги сухо й тепло тримати, а тоді менше буде чоловік наражений на ріжного рода хвороби.

### Water. — Вода.

Ніхто не може обійтись без води, так як і без їди. Добра і чиста вода є так потрібна для здоровля, як і чистий свіжий воздух. І щоб була чиста й добра вода треба її варити й фільтрувати, аж доперва тоді пити. Найліпше є фільтрувати дощів-

ку. Коли вода вариться, то всяка нечистість осідає на дні посудини і вона очищується.

### **How to Use Hot Water. — Як уживати гарячої води.**

Найліпшим лікарством на всякі хвороби, так внутрішні як і зовнішні, є гаряча вода. В випадках потовчення, звихнення і т. п. добре є прикладати таку гарячу воду як тільки можна витримати; мачаючи в ту воду шматки, або занурення, коли можна. Це робиться доти аж наступить полекша. Коли відразу це робиться, то стовчене місце не буде чорніти. Всякі недуги, які походять з нестравності, як кольки і т. п., найкраще лікувати гарячою водою. Випити горнятко гарячої води, або покласти на болюче місце зложену в кількох, шматку змочену в гарячій воді й викручену, тоді біль скоро перейде. Такі оклади повинні бути гарячі, як тільки мож витримати, і повторяти їх що десять мінут, аж доки біль цілком не устане. Це средство є дуже добре, успішне й дешеве.

### **Growing Pains Cured. — Як лікувати ростучий біль.**

Наши мами звичайно вставали серед ночі, робили вогонь, бо в хаті зимно, варили воду і мочили у ній дитині ногу, бо кричала з болю. Це давно так робили, а тепер інакше. Треба мати готову солену воду в горшку, намочити ручник, викрутити й обложить ним дитині ногу від коліна аж по кістку. Потім пообвивати ще добре зверху фланеловими, теплими, шматами і біль устане. Тут нема ніякого великого клопоту, бо навіть не потреба виймати дитини з ліжка.

### **Diphtheria. — Дифтерія.**

На дифтерію добре полокати горло водою змішаною із сіркою. Можна також тої мішанини трошечки лигнути. Також насмаровати зверху горло камфором і окрутити чистою теплою фланелею. Полокати горло від часу до часу солею з оцтом й водою.

### **Colds and Hoarseness. — Простуда й хрипка.**

Показалося, що найліпшим средством на простуду є боракс. Коли оратор або співак дістане хрипку, з простуди, то найліпше взяти кавальчик (як маленький горошок) бораксу, розпустити його у роті і за яку годину хрипка вступиться. Або, перед самою бесідою чи співом взяти три або чотири грами бораксу й потримати у роті через десять або п'яtnацять мінут і хрипка уступить. Цей лік спричинює виділювання слизу і через те, сухе горло стає вогким, так як той флейт, коли стане сухим і тратити голос, то його треба помачати.

Флянеля замочена в кипячій воді та скроплена терпентиною, приложена на груди, помогає також дуже на простуду або хрипку.

Ще одно дуже просте й приемне средство: розбити одній білко, додати до нього цитринового соку і поцукрити після смаку. Брати по ложці від часу до часу.

Або: спечи цитрину, чи квасну помаранчу на повільнім вогні. Коли вже спечена, отворити в одному кінці та вийняти середину. Посолонити цукром або моласесом. Це є знамените средство на хрипку.

За старих, добрих часів, хто застудився, то сейчас клався до ліжка на двацять чотири годин, не пив нічого, навіть води і майже нічого не їв. Часто також у ліжку клав ноги до гарячої води з муштардою, прикладав на груди плястер з отрубів або з вівсяної муки, зажив десять грамів порошку Довера (Доверс повдер), в годину пізніше зів пів кварти гарячого клику. На рано витер тіло добре грубим ручником і взяв добру дозу на прочищення.

Також добре пити щось гарячого як приміром чай із всяких цвітів, що їх можна дістати в аптіках до ліжка, щоб добре спітніти. Тільки на другий день не треба відразу виходити на двір, бо можна ще гірше пошкодити собі.

### **Molasses Posset. — Поливка із моласесу.**

Це давне средство на простуду, так само добре нині, як і давно було. Взяти два горнятка доброго моласесу, ложечку

змеленого білого імбіру і чверть фунта масла, покласти до горшка, варити поволи пів години, часто мішаючи. Тільки треба уважати, щоби не кипіло. Опісля додати соку з двох цитрин, або дві ложки оцту, накрити горшок і най так стойте ще яких п'ять мінут довше. Це є дуже добре на простуду. Можна його заживати зараз, коли тепле, або й на зимно.

Це средство прості люде неправильно називають „вареним квакером“.

Одно горнятко чистого меду змішати зі соком одної цитрани і з ложкою солодкої оліви є також добрым средством на простуду. Брати одну або дві ложочки, коли кого дуже кашель дусить.

### **For Toothache. — На біль зубів.**

Взяти чистої вати, замачати в розпущеній амонії і приложить до боліячого зуба. Це дуже помагає.

Або: змішати ложочку галунового порошку з одною ложочкою соли й натерати ясна. Це також доброе средство на біль зубів.

### **Средство против укушеннія бжоли або оси.**

Розмочити трошки соди, яку уживається до печива, і прикладати на болюче місце. Коли соди нема. під рукою, прикладати звичайну, розпущену водою, глину.

### **To Cure Earache. — Як курувати біль вуха.**

Взяти бавовняну шматочку, посыпти товченим, чорним перцем, звязати до купи, замочити до солодкої оліви і запхати до вуха; обвязати голову теплою шматиною, щоб не доходив холод. Це дуже часто помагає.

Також можна пускати до вуха дим із тютюну, і це, кажуть, помогає.

Інше средство: Взяти по рівній частині тинктури з опію і г.ліцерини. Змішати і пускати з теплої ложочки по дві або три краплі до вуха; заткати вуха ватою і повторяти це що години або дві години. Наколи збергається в вусі матерія, то зробити

мілиння із кастелянського мила й теплої води і запускати до вуха. Коли це не помагає, то запустити ще зараз за мілинням, трошки карболевого квасу з водою в пропорції одного драма карболю до пів кварти води.

### **Croup. — Круп.**

Кажуть, що крупу можна позбутися в одній мінунті за помочею галуну й цукру. Нашкрабати ножем менше-більше одну ложечку галуну і додати до того два рази стільки цукру чим-скорше заживати. Відразу поможе.

Також терпентина дуже добра на круп. Замачати фланелю до терпентини і приложити на груди і на горло. Можна також зажити до середини три або чотири краплі терпентини на куснику цукру.

Ще інше средство: брати ложечку вина, так званого, Іпекакуана (*Ipecacuanha wine*) що кілька мінунт, аж пічнеться вонітувати.

Ще інше средство, дуже помічне: Взяти дві унції Іпекакуана вина, чотири унції кукурудзяного сиропу і дві унції кервавого кореня (*blood-root*) і добре змішати.

Для дитини, що вже має один рік, давати пять до десять крапель; два роки, вісім до дванадцять крапель; три роки, дванацять до пятнацять крапель; чотири роки, пятнацять до двадцять крапель; пять років, двадцять до двадцять п'ять пропель, а старшим дітям пропорціонально до їх віку. Повтаряти після потреби аж доки не полекшає. Щоби приспішити рвоти, треба заживати що десять або пятнацять мінунт, кілька разів.

### **Burns and Scalds. — Попечення або спарення.**

Взяти стільки вати, кільки потреба, посмарувати несоленим маслом або солодкою олівою і приложити на спечене місце; також добре є посыпти спечене місце мукою, то не буде міхурів. Можна також прикладати соду, ту саму, що уживається до печива. Ті всі средства є дуже добрі, бо витягають горячку і усмиряють біль, а коли рана загоїться, то навіть знаку не буде. Також треба уважати й на це, щоб до рани незаходив воздух, значиться, треба рану завити.

Є ще й друге добре средство, а іменно: розбити жовток з яйця з льняним олієм і часто смарувати пером попечене місце. За тим дуже скоро гоїться. Можна також прикладати білко з яйця, бо воно відбирає горячку, і біль скоро устає.

### **Sore Throat. — Біль горла.**

Полокати горло солею розпущену в теплій воді. Ще ліпшим средством є галун з медом, розпущені в гербаті зі шалвії. Добре також є замочити шмату в гарячій воді, викрутити і обвити нею шию. Це треба часто повторяті. Найліпше це робити вечером, у ліжку.

Є ще інші средства: Накраяти соленої солонини на тоненькі пластинки, припечи трошки в оцті і прикладати на горло за горяча, як тільки мож витримати. Коли трошки біль устане, відібрати солонину і обвити добре шию теплою фланелю. Також добре є полокання бораксом з галуном, розпущені у воді. Треба часто полокати.

Камфоровий олій є також дуже добрий на біль горла. Треба ним посмарувати добре горло, груди й шию. При тім виполоскати горло два або три рази кислою солею (*chlorate of potash*) розпущену в склянці води.

### **Whooping Cough. — Коклюш.**

Дві ложки спорошкованого галуну, дві третини горнятка жовтого цукру розпущеного в двох квартах води; вляти до фляшок і поставити на холодне, темне місце.

Для одно-річної дитини вистане ложочка три рази в день, на порожній жолудок. Для дво-річної дитини, дві ложочки, а для пяти-річної одну столову, велику, ложку. Уважати на шлунок дитини і не давати молока, за винятком немовляти.

### **Constipation. — Запори.**

На запори є добрі фіги, а іменно для дітей. Також добре їсти пшеничні отруби; одну ложку на пів години перед сніданням. Добре їсти сирі овочі, рух на свіжому воздуху і пиття багато води також дуже помагають. Запори спричиняють всякі

хвороби і тому треба старатися йти на двір регулярно кожного дня.

### **Recipes for Felons. — Рецепта на запалення пальця.**

Взяти звичайної, камяної соли, висушити у печі, потім на мілко потовчі і змішати з терпентиновим спіритусом, по рівній часті; завинути в шматку і приложити на болюче місце. Коли висохне, то повторити і за двацять чотири годині боляк спасне.

Або: купити в аптиці страмонійового зілля (*stramonium herb*), намочити і прикладати на болюче місце, а коли остигне, приложити свіжого. За кілька годин вже біль перейде.

Або: змочити трохи втертої дикої ріпи, завбільшки одного бобу, до терпентинового спіритусу і приложити там де болить. Біль відразу устане, а по дванацятьох годинах зробиться в тім місці діра аж до кости; тоді приложити якої будь гоючої масти і воно скоро загоїться.

Ще один добрий спосіб: Дати до склянки по рівній часті соли й леду; добре змішати. Замочити до того палець і так довго тримати аж задеревіє з зимна; опісля виймити, і коли чуття знов прийде, повторити це чотири або п'ять разів аж боляк завмре. Але це треба робити, заки витворилася матерія.

Найпростіщим і найкращим средством на це є — кедровий олій (*oil of cedar*). Смарувати олійом палець як тільки зачинає боліти і це відразу поможе.

### **Remedy for Lock Jaw. — Средство проти параліжу щоки.**

Параліж щоки наступає по скаліченню руки або ноги. Тоді не треба чекати на доктора, але відразу братися до рятовання. Всипати деревляного попелу до кипячої води, і коли зранені часті тіла не можна встремити до води, то замачати грубо зложену шмату в цю воду і прикладати на болюче місце. В той самий час натирати хребет від шиї в долину паприкою змішаною з водою, або муштардою з оцтом. Це має бути так гаряче, як тільки мож витримати. Повторяти доти, доки щоки не розтворяться. Коли в той спосіб буде поступатися, то нема чого боятися смерти.

Ще один добрий спосіб: Взяти терпентинового спіритусу, загріти, і ляти на рану; полекша наступить за одну мінуту.

### **Bleeding at the Nose. — Кровотік із носа.**

Звинути кусок паперу і запхати під горішню губу. А коли це не помагає, то зробити трубку з паперу, як нема гусячого пера, задути трохи арабської гуми до носа; це відразу застановить течення; спорошкований галун з водою також добрий. Притиснути пальцем маленьку жилку по тій стороні носа, звідки кров тече, також помагає. Або змачати шмату в дуже гарячій воді та покласти на карк; також добре. Або: змачати чисту шмату в зимній воді, викрутити і приложити на чоло й ніс; руки тримати в зимній воді, а на ноги покласти гумовий мішок з гарячою водою.

### **Sun Stroke. — Соняшний удар.**

Дати мокрий бандаж на голову; другу шмату, зложену в квадрат, наповнену грубо солею, привязати на карк, і ще приложить сухої соли поза вуха. Також приложить муштардовий плястер на літки й підошви ніг. Це дуже добре й помічне средство.

### **To Remove Warts. — Як позбутися бородавок.**

Намачати бородавки содою до прання розпущену в воді та не обтерати, хай так сохне; повторяти часто аж бородавки зникнуть. Або: переколоти бородавку шпилькою і тримати оден кінець шпильки над поломінно свічки аж бородавка спалиться через гарячо й стратиться. Або: також випалюють бородавки оцтовим квасом (acetie acid). Треба перше обшкробати зверху тверду шкіру на бородавці, опісля давати на неї кроплі, але треба уважати, щоби кроплі не падали попри бородавку, на здорову шкіру. Це треба повторяти кілька разів на день, аж бородавки зівсім зникнуть.

### **Fainting. — Обморок.**

Положити зімлілу людину горілиць так, щоб голова була

нище від тіла. В той спосіб зімлілий входить відразу до притомності. Інакше, обморок може скінчитися смертю.

### **Severe Sprains. — Тяжке звихнення.**

Взяти одно білко з яйця, ложку оцту і ложку терпентинового спіритусу. Змішати добре у фляшці, добре потрясти і польвиши цим плином звихнене місце, сильно натерати. Це незвичайно добрий лік на всякі звихнення.

Також добре средство на звихнення або потовчення є полин, варений в оцті. Прикладати, коли гарячий; завинути шматою, щоб місце було все вогке.

### **Camphorated Oil. — Камфоровий олій.**

Найлучша гумова камфора звється Лукка (Lucca). Потовчи її на дрібно і дати до фляшки з широкою шийкою. Налляти чистою олівою і коли камфора розтопиться, вже готове знамените натирання на болячі груди, горло й інші часті тіла.

### **Liniment for Chilblains. — Масть на відмороження.**

Взяти три драхми терпентинового спіритусу і девять драхмів камфорового олію, змішати разом. Це дуже добра ріденька масть на відмороження. Для дорослих можна взяти чотири драхми терпентинового спіритусу, а вісім драхм олію; для дітей, або таких людей, що в них дуже делікатна шкіра, вистарчить тільки камфоровий олій, без терпентини.

## **MISCELLANEOUS RECIPES. — РІЖНІ ПРИПИСИ.**

### **Як зробити воду мягкою.**

Розпustити пів фунта найкрав сто гальонах води і за короткий час вапно получиться з вапняною кислотою і осяде на споді посудини. Другий спосіб такий: дати оден гальон лаю до бочки води, або дві чи три лопати деревляного попелу і нехай так стоять через ніч; вода вчиститься й буде мягка.

**Hard Soap (Washing). — Тверде мило до прання.**

Взяти шість фунтів соди до прання і три фунти негашеного вапна. Вляти на це чотири гальони кипячої води і най стойть аж добре вчиститься, потім відляти воду і дати до неї шість фунтів чистого товщу. Варити через дві години, мішаючи безустанно аж добре згусне. Коли вариться треба вляти ще два гальони зимної води. Цю воду треба передше зілляти на цей алькалічний осад, що остав по відцідженню першої води. І ця друга вода мусить передше добре вчиститися, заки її наливаємо. Мило випробовуємо на густоту вливаючи трошки на таріль. Заки відставиться від вогню, то треба додати ще одну пригорщу солі. Змочити шафлик, щоб не прилипало до него мило, вляти його тамтуди і хай стойть доки не ствердне. Покраяти на кавалки, покласти на дошку і най сохне. З цеї маси має бути близько сорок фунтів мила. Хтоб хотів, то може його заправити ще якимсь запахом.

---

**FACTS WORTH KNOWING. — РІЧИ, ЩО ЇХ ВАРТО ЗНАТИ.**

**Як усунути кіт із вікон?**—Потягнути по нім розпалений на червоно дріт і дуже легко відстане.

**Як вішати образи?**—До цього найкраще надається мідяний дріт, грубший чи тоньший, залежно від того, якої величини образи хочемо повісити. Дріт є міцніший від шнурка і не дуже його видно на стіні.

**Щоби молоко не квасніло,**—то треба до нього додати ложку потертого хріну, тоді буде довго триматися солодким.

**Як чистити заржавіле начиння або ножі?**—Насмарувати добре нафтою і так зіставити день або два. Опісля взяти змеленого негашеного вапна і витерти ним добре ножі, чи другі річи.

**Мило до прання бавовняних і шовкових матерій.**—Взяти оден фунт звичайного мила, пів фунта волової жовчі й півтора унції „венецької“ терпентини; змішати все разом.

**Кіт до заліплювання шпар.**—Розмішати гіпс (Plaster of Paris)

оцтом замість водою; зробиться щось подібного до кіту, котрій зараз не ствердне і можна ним позапихати шпари, уживаючи до того сталевого ножа. Коли дати води замісць оцту, то він стане відразу твердий й до нічого не здатний.

**Як чистити плями на білю і вбранию?**—Перед пранням натерти плями жовтком з яйця.

**Як зробити з твердого, жилавого, мяса — мягке?**—Намочити його на кілька мінут в воді з сильним оцтом.

**Як усунути синяки від потовчення?**—Прикладати викручену шмату звогчену в дуже гарячій воді; повторяти це так довго, аж біль устане. Можна прикладати сире волове мясо.

**Як усунути знаки від пальців?**—Солодка олива усуне знаки від пальців на „варнішованих“ меблях, а нафта із запусканих оливою меблів.

**Як чистити металеві посудини?**—Терти шматою замоченою в нафті.

**Як усувати плями від чорнила, вина й овочів?**—Намочити місце добре соком з пристиглих помідорів. Від цього соку пустять теж плями на руках.

**Як закріпити краску матерії, перед пранням?**—Намочити їх перед пранням в воді, в якій розпущене передтим волового жовчу (одна ложка на один гальон води).

**Як чистити плями від олійної краски?**—Амонія і терпентина, змішані в рівних частях, виберуть плями з якої небудь матерії, хоч би як суха й тверда була вже краска. Намочити пляму два або три рази, опісля випрати в милинках. Щоби усунути плями від олійної краски на вікнах, треба купити за десять центів квасу „oxalic acid“, розпустити його в пів кварті гарячої води, і миття цим вікна. Хоч би найгірші плями, то пускають. До миття уживається квача, щоб не попалити квасом рук. Так само мосяж можна тим чистити. Тільки треба дуже уважати, щоб припадково діти цього не рушали, бо це велика трутиня. Треба добре сковати і зазначити на фляшці, що це отруя.

**Як усунути живицю з убрання?**—Змочити сплямлене місце терпентиною і витерти добре опісля.

**Проста дисінфекція.**—Кімнату, де лежав хворий провітрюється в той спосіб: Покласти свіжо-змеленої кави на спідочок,

і маленький кусок камфори і запалити сірником. Камфора палиється і кава з нею також. Це має дуже приємний і здоровий запах, а ще до того не коштує багато.

**Як усунути ржу із залізок до прасовання?**—Бжільний віск і сіль зроблять ваші залізка гладонькими і чистими як скло. Завязати грудку воску до шмати і коли залізко гаряче, потерти його перше шматою із воском, а опісля витерти папером або шматкою з солею.

**Що робити, щоб сталеві ножі не ржавіли?**—Замочити їх в сильнім розчині з соди (одна частина води а чотири соди); опісля обтерти їх на сухо, завинути у флянелю і тримати в сухому місці.

**Щоб молоко знов солодке було.**—Коли молоко вже тратить солодкий смак, додати до нього трошки соди і квасковатий смак зникне.

**Щоб чоботи, або черевики мягкі були,**—насмарувати їх нафтою, а стануть знов як нові. Нафтою можна теж чистити горшки, стануть ясні, як нові; замачати вовняну шмату до нафти і натирати нею. Нафта усуває також плями з „варнішованих“ меблів.

**Полиняла матерія.**—Плюшові матерії і другі, крашені аніліновими красками, коли виставлені на світло, то полиняють, але коли вичистити їх хлороформом, то знов будуть виглядати, як нові.

**Щоби китиці цвітів затримали свою свіжість**—додати до води трошки салітри і цвіти будуть живі з два тижні.

**Як чистити дивани?**—Витріпати добре з пороху, опісля посыпти кукурудзяною мукою зі солею а відтак знов змести. Муки й солі дати по половині. Тріпати перше з лівої сторони, а опісля з правої. Плями на диванах можна усунути розчином з волової жовчі або амонії та води.

**Срібні чайники й кавярки.**—Коли не уживається їх кожного дня, то підложити патичок під накривку, щоб воздух мав доступ до середини, тоді не буде їх чути стухлими.

**Щоби ліжка не скрипіли.**—Коли ліжко скрипить, як тільки рушиться в ньому, то повіднимати боки й кінці пообкручувати папером із старої газети, і назад заложити.

**Як чистити „неварнішовані“ меблі із оріхового дерева?**— Змачати стару фланелю у кваснім або солодкім молоці і натирати нею. Меблі будуть виглядати як нові.

**Як вичистити плями з чорнила на білю?**— Замочити сплямлене місце в чистому розтопленому лойови, опісля випрати і пляма зникне. Також молоко усуває чорні плями на біллю, або другій матерії. Намочити до молока матерію, опісля виполокати в зимній воді. Кваси також усувають плями, але за те пусять матерію.

**Як усунути фарбу із шиби?**— Терти добре гарячим оцтом.

**Як чистити склянні фляшки?**— Всипати до фляшки побитої шкаралупи з яйця, або малесеньких цвяшків, або шроту; опісля наповнити фляшку до половини милинням і трясти міцно. Далі виполокати чистою водою. Так чищені фляшки виглядатимуть як нові.

**Як розтинати фляшки?**— На це є дуже простий спосіб. Зробити пильником знак на фляшці, де хочете її розтяти, опісля розігріти до червоности гачок в одному кінці і приложити до скла, йдучи довкола того знаку, що зроблений пильником. — Фляшка сама рівненько розкроїться. З такої фляшки можна поробити шкляночки або слоїчки.

**Як вигнати щурів з обійстя?**— Змолоти скла і змішати його з сухою кукурудзяною мукою; покласти в такому місці, де щури найбільше заходять. Можна також посыпти діри паприкою і це теж їх вижене. Деготь також добре средство на щурі, або „Chloride of Lime“.

## TOILET RECIPES. — ТОАЛЄТОВІ ПОРАДИ.

### Dandruff. — Парплі.

Взяти чотири унції гліцерини, тинктури кантариди (*Cantharides*) п'ять унцій, бей-руму чотири унцій і води дві унції. Змішати і натирати голову раз на день.

### Hair Wash. — Миття волосся.

Взяти за одного цента бораксу, чверть кварти доброї оливи і пів кварти кипячої води. Вляти кипячу воду до бораксу і оли-

ви; хай остигне; опісля вляти ту мішанину до фляшки. Перед ужиттям добре потрясти. Натирати волосся фланелею. Також камфора і боракс розпущені в кипячій воді, опісля охолоджені є дуже добре до миття волосся. Можна вживати теж і розмаринову воду, змішану з бораксом. Коли волосся вже висохне, то добре посмарувати ще трошки помадою або любить, оливою.

### **Cure for Pimples. — Як позбутися прищів.**

Одна ложочка карболевого квасу і пів кварти рожевої води є знаменитим средством на прищі. Обмивати лице часто, тільки уважати, щоб не дісталося до очей.

Це средство також добре на вкушення комарів, або на інші шкірні викиди. Хто бажає мати чисту краску лица, то мусить взяти щось на прочищення крові.

Щоби здорово виглядати на лиці, треба добре відживлятися. Всякі товсті страви або дуже перчені, гарячий хліб з маслом, тяжкі мясива й соси, алькоголічні напитки, міцна кава, звичайно шкодять красці тіла. Хто пе багато міцного чаю, то лице пізніше набирає коліру гарбованої шкіри. Кава більше шкодить на нерви, а здорові нерви мають також великий вплив на красоту тіла. Ідження між сніданням, обідом або вечерою, або дуже пізна вечера, також за багато їди, або ріжні солодощі псують кров і з того опісля виступають на лиці ріжного рода прищи.

Миття також є при цім дуже важне. Треба лице мити в літній воді та не вживати дуже острого мила; потім ще сполоскати добре лице чистою водою, а відтак витерти грубим і мягким ручником. Коли милиння остане на лиці, тоді вплив воздуха й сонця спричиняють, що шкіра на лиці набирає дубової, жовтявої краски і потім тяжко її позбутися. Тому, треба дуже уважати, щоб на лиці не зіставляти милиння.

### **Chapped Hands. — Потріскана шкіра на руках.**

По умиттю, натерти добре руки вівсяною мукою. Також треба уважати яке лимо уживати, щоб не було занадто остре,

і щоб вода не була надто тверда. Найкраще мило є „кастелеве“, а вода до миття найліпша дощівка.

### **Soft Hands. — Мягкі руки.**

Вмити руки мягким милом, і зараз опісля змочити їх в оцті або в цитриновім соку. Кислота запобігає їдкому діланню лугу, (Alkali) і робить руки мягкими та білими. Також кукурудзяна мука й оцет або цитриновий сік є дуже добре на посідані руки й робить їх мягкими. Добре натерти руки, опісля вимити їх докладно і ще посмарувати гліцериною. Це знамените средство на потріскані руки.

---

### **Antidotes for Poisons. — Средства против трутнин.**

Проти аршеникової трутнини, дати найперше на рвоти. Всипати ложку муштарди й ложку соли до теплої води й випити. Потім випити солодкої оліви або теплого молока. Також добре дати білко з яйця до молока й випити. Крейда з водою також добра. Або брати тинктуру заліза, по десять крапель в воді, що пів години.

---

## **РОБЛЕННЯ ДОМОВИХ НАПИТКІВ.**

### **Вино з порічок.**

На кожну кварту порічкового соку дати дві кварти мягкої води і три фунти брунатного цукру. Змішати все разом і наляти до збанка, або отверту, малу бочілочку, і хай там постоїть аж до часу, доки не переферментує (вишумить). Коли вже сік ясний, чистий, зілляти до фляшок і добре закоркувати. — Лонг-Айленд перепис.

### **Вино з винограду.**

Видусити добре виноград і перетерти через полотенце. Лупину, яка остає, наляти водою, так щоби їх тільки закрила, опісля відцидити і зілляти до видушеного соку. На оден гальон соку даємо три фунти цукру. Оставити в отвореному начинні,

щоби мав доступ воздух, який потрібний до ферментації. По яких п'ятьох або сімох днях ферментація закінчиться. Не забути зшумувати вино кожного дня. Опісля вляти вино до отвертої бочілки на 24 годин, а по добі зашпунтувати і заліпити глиною. Вино має остати так аж до весни, до марта, опісля спускається його у фляшки.

### **Мід, або медове вино.**

Це є старинний напиток, знаний особливо в Европі. До нового, перекрученого меду додаємо трохи керничної води і одні ціле яйце. Варимо доти аж яйце виплине на верх і пливає, опісля перепускається цей мід ще раз через полотенце і наповнюється до бочілки. На кожних 15 гальонів цього вина треба додати дві унції білого Джемейка — імбіру (спорошкованого), одну унцію гвоздиків, одну унцію мушкателевого горіха, і половину унції цинамону. Цю приправу завязується в тонку пілатинку, щоб не розплівалася в меді. Щоб скорше ферментувало (кисло), додаємо ще трохи дріжджа. Коли досить перекисне, затикаємо шпунт і по шістьох місяцях спускаємо в фляшки.

### **Вино з родзинків.**

До дрібно покраїніх, обібраних з зернят родзинків додаємо одну цитрину, оден фунт білого цукру, та приблизно 2 гальйони кипячої води. Цю мішанину зливається до камяного збанка, або начиння і перемішується протягом 6 або 8 днів, по кілька разів денно. Опісля перепускається через полотенце і ставиться на яких десять днів на холодному місці. Вино готове до пиття.

### **Пиво.**

П'ять кварт води, 6 унцій хмелю три години добре переварити. Відцідити сік, додати ще п'ять кварт води, чотири унції інгверового коріння, заварюється ще 20 мінут, переціджується через полотно і змішується з чотирома фунтами води. Доки ще тепле, додається ще один пайнт дріжджа, хай напиток кисне, і по двацять чотирох годинах можна напиток зливати до фляшок.

## ЗМІСТ.

---

Сторона		Сторона	
Агрестовий Кечуп .....	45	Варений Щупак .....	12
Айриська душенина .....	31	Варені бурахи .....	57
Бабин сос .....	129	Варені гарбузи на паї .....	100
Баварська сметана .....	105	Варені кишкі (фляки) .....	20
Бараболяний кейк .....	67	Вєпровина і фасоля .....	34
Баранина на яйцях .....	31	Відборчий кейк .....	88
Ента сметанка .....	104	Вино .....	165
Гінгі яйця .....	60	Віденська кава .....	142
Ель горла .....	156	Вода .....	151
Біфстейк і барабанча похребтина .....	145	Гарбузовий Пай .....	100
Біфштик .....	22	Гаряча бараболяна салата .....	43
Біфштик з цибулею .....	23	Гарячі булки .....	70
Бішкокти з „бейкінг павдеру“ .....	68	Гаряча капустяна салата .....	43
Бішкокти на бараболях .....	70	Голуби печенні .....	18
Бішкокти на кваснім молоці .....	68	Гречані тісточки без дріжджей .....	74
Бішкокти на яйцях .....	69	Гречані тісточки на дріжджах .....	73
Броквяні зі сметаною .....	113	Гриби денстовані .....	58
Броквяні сушені з цукром .....	138	Гриби на зиму .....	59
Броквиновий Меринг .....	107	Губковий кейк .....	86
Бостон сметанковий кейк .....	89	Гуска печена .....	15
Буліон .....	145		
Булки на яйцях .....	71	Галлярета з винограду .....	135
Бухти зі зелених кукурудз .....	73	Галлярета з молоком .....	110
Буцім то сметанковий пай .....	97	Галлярета з помаранчів .....	114
Варена зелена кукурудза .....	56	Галлярета з сунниц .....	115
Варена капуста .....	54	Галлярета з тапіоки .....	146
Варена полива .....	82	Грагам пудінг .....	123
Варена теляча голова .....	28	Денстовані качка .....	17
Варена цибуля .....	52	Денстовані кукурудза .....	57
Варена шинка .....	36	Денстовані помідори .....	55
Варений Пальтус .....	11	Десерт із агресту .....	114
Варений пастернак .....	55	Дешевий сметанковий кейк .....	89
Варений пудінг із порічок .....	127	Джані кейк .....	67
Варений риж .....	146	Дика качка печена .....	18

Сторона	Сторона		
Дифтерія .....	152	Зупа зі сухої фасолі .....	6
Для дітей, які дістають зуби .....	148	Індик печений .....	14
Для хорих .....	144	Кабінетовий Пудінг .....	124
Добре лікарство на ноги .....	148	Кава .....	141
Добрий звичайний сос .....	130	Кавовий кейк .....	86
Домова розчина .....	65	Калиновий сос .....	46
Дріб і Дичина .....	13	Каліфіори .....	53
Душені грушки .....	114	Камфоровий олій .....	159
Душені яблока .....	113	Капуста варена на французький спосіб .....	54
Женевські тісточки .....	129	Капуста зі сметаною .....	54
Житний і Кукурудзяний Хліб .....	66	Качка печена .....	17
Запори .....	156	Качка пригріта .....	18
Зарумянені бараболі з печению .....	52	Кейк зі солодких сунниць .....	90
Заяць печений .....	19	Кейк овочевий .....	85
Заяць смажений .....	19	Кейки .....	78
Зварений язик з товарини .....	26	Кейки з малих сливок .....	90
Звичайна чоколядова склици .....	81	Кейки з оріхів .....	90
Звичайна яєшниця .....	62	Кечуп з печериць .....	45
Звичайне тісто на паї .....	93	Кечуп із зелених помідорів .....	45
Звичайний губковий кейк .....	86	Кечупс .....	44
Звичайний молочний тоаст .....	147	Клюски Й пудінги .....	117
Звичайний пудінг із рижу .....	126	Коклюш .....	156
Звичайний солодкий сос .....	139	Коко .....	143
Звичайні булки .....	71	Консерви, галярети .....	131
Зимна бараболяна салата .....	43	Консервований горох .....	138
Зимна капустяна салата .....	43	Консервовані ананаси .....	134
Зимна солонина і яйця .....	35	Консервовані ананаси .....	137
Зимні яйця на прогульку .....	61	Консервовані броквяні .....	133
Золота полива .....	83	Консервовані броквяні .....	136
Золотий або цитриновий кейк .....	87	Консервовані гарбузи .....	133
Зупа з бараболів .....	7	Консервовані грушки .....	133
Зупа з воловини .....	5	Консервовані зелені помідори .....	133
Зупа з гороху .....	8	Консервовані кукурудзи .....	137
Зупа з квасної сметани .....	9	Консервовані овочі .....	135
Зупа з кукурудзи .....	9	Консервовані помідори .....	137
Зупа з куряті .....	145	Консервовані сливки .....	138
Зупа з курятини .....	5	Консервовані сунниці .....	132
Зупа з макаронів .....	7	Консервовані сунниці .....	137
Зупа з помідорів .....	7	Консервовані цілі ягоди .....	132
Зупа з риби .....	3	Королевої кейк .....	88
Зупа з устриць .....	8	Конфект із агrestу .....	110
Зупа із телятини або баранини .....	145	Костард в горнятку .....	147

Сторона	Сторона		
Костард з мягонькими тісточками .....	111	Молодої кейк .....	86
Костард з яблоками .....	104	Морожена кава .....	142
Костарди й десерти .....	103	Морожене з костардом .....	116
Костардовий Пай .....	97	Морожене з овочами .....	116
Костардовий пай з овочами .....	97	Морожене з суніцями .....	117
Костардовий сос .....	130	Морожене з чоколядою .....	116
Котлети вепрові .....	34	Мягкий карамельовий костард ..	103
Кровотік із носа .....	158	Мягкі руки .....	165
Крокети з решток мяса .....	32	Мяса .....	20
Крохмаль з галяретами .....	111	На біль зубів .....	154
Круп .....	155	На мягко варені яйця .....	60
Кукурудзяні цукорки .....	140	На скоро приготовані бараболі ..	52
Кулеша .....	146	Начинка для дробу .....	14
Курка варена .....	16	Нові бараболі зі сметаною .....	51
Курята варені в парі .....	16	Оббираання помідорів .....	56
Курка печена .....	15	Обморок .....	158
Курята смажені .....	17	Овочева галярета .....	134
Леди з порічками .....	117	Овочева помадка .....	85
Легкий конфект з винограду .....	109	Овочевий Бланк Манж .....	111
Легкий конфект із яблок .....	109	Овочевий сос .....	130
Легкий конфект із ягід .....	109	Огірковий кечуп .....	46
Легкі тісточки .....	91	Оклад з імбіру .....	149
Легоньке, пухке тісточко з суніцями .....	108	Оклад з полину .....	149
Легоньке тісточко з цитриною ..	105	Оклад із льняного насіння .....	149
Легонькі й пухкі тісточки на десерт .....	112	Пай з ананасів .....	99
Лікарство на лишай .....	149	Пай з дозрілих порічок .....	98
Літні напитки .....	143	Пай з порічок .....	97
Маринати з каліфіорів .....	50	Пай з черешнями .....	97
Марината з капусти .....	49	Пай з яблок і бросквінь .....	95
Марината з огірків .....	48	Пай зі збитої сметани .....	96
Марината з печериць .....	48	Пай із бросквінь .....	99
Марината з цибулі .....	48	Пай із Дамасценських сливок ..	99
Марината зі зелених помідорів ..	47	Пай із дозрілих ягід .....	99
Маринати .....	46	Пай із зелених яблок .....	94
Масть на відмороження .....	159	Пай із рубарбу .....	98
Миття волосся .....	163	Пай із січеного мяса .....	101
Мідгалова Полива .....	91	Пай із солодкої картоплі .....	100
Мідгаловий кейк .....	88	Пай із сушених овочів .....	99
Мід .....	166	Пай із чорниць .....	93
Мізерія .....	44	Пампушки .....	91
Мішанина марината .....	49	Пай чеколядовий .....	95
		Паланички з рижу .....	72

Сторона	Сторона		
Паланички на сметані .....	72	Порічково - галяретовий сос .....	39
Парплі .....	163	Порошок для дітей .....	147
Пастернак зі сметаною .....	55	Посічені воловина з тоастом .....	76
Перекладаний овочевий кейк .....	89	Посічені яйця .....	60
Періг з біфштику .....	23	Поташові бішкокти .....	68
Печена барабанча літка з кісткою .....	29	Потріскана шкіра на руках .....	164
Печена селіжінка .....	28	Пригріта волова печенння .....	24
Печена смажениця .....	64	Просте тісто .....	119
Печена теляча голова .....	27	Простий пудінг із хліба .....	121
Печена Треска .....	12	Простуда Й хріпка .....	153
Печене порося .....	33	Пудінг з ананасів .....	127
Печене серце товарини .....	25	Пудінг з бананами .....	128
Печений пудінг із чорниць .....	127	Пудінг з вареної кукурудзяної муки .....	123
Печений схаб .....	33	Пудінг з помаранчами .....	124
Печені бураки .....	57	Пудінг з тапіоки .....	145
Печені в молоці бараболі .....	52	Гудінг з телятини .....	27
Печені гарбузи на паї .....	100	Пудінг з хліба .....	120
Печені дики кури .....	19	Пудінг з цитринами .....	124
Печені костарди .....	104	Пудінг з черешень .....	123
Печені котлети з баранини і бараболі .....	30	Пудінг з чоколяди .....	125
Печені помідори .....	56	Пудінг з яблок .....	120
Печені солоні макрелі .....	12	Пудінг з яблок і тапіоки .....	121
Печені яблока .....	147	Пудінг з яблок і кукурудзяної муки .....	126
Печенні з баранини .....	29	Пудінг зі сливками і лоєм .....	129
Печенні з волового мяса .....	22	Пудінг із крохмалю .....	122
Печенні із задної баранячої лопатки .....	32	Пудінг із мідгалів .....	122
Печенні у баняку .....	23	Пудінг із рубарбу .....	126
Пиво .....	166	Пудінг із сушеними бросквіннями .....	128
Плаваючі яблока .....	107	Пудінг із тісточок .....	128
Полива або склиця до кейків .....	80	Пудінг „Пташече гніздо” .....	120
Полива без яєць .....	83	Пухке тісто на паї .....	92
Поливка із моласесу .....	153	Пшеничний Хліб .....	65
Помаранчева помадка .....	84	Пшеничні бухти .....	74
Помаранчева сметана .....	105	Пшеничні тісточки .....	72
Помаранчевий Пай .....	96		
Помаранчеві цукорки .....	141	Ред'ков .....	44
Помаранчеві тортики .....	102	Рецепта на запалення пальця .....	157
Помідорова салата .....	42	Риби .....	9
Помідоровий кечуп .....	44	Рижковий Меринг .....	126
Пообідні сухарики .....	113	Різдвяний Пудінг .....	123
Попеченні або спарення .....	155	Ріжні приписи .....	159
Порічкові цукорки .....	139	Річи, що їх варто знати .....	160

Сторона	Сторона		
Роблення домових напітків . . . . .	165	Сос цитриновий . . . . .	49
Рогальки Паркер Гавза . . . . .	69	Сос цитриновий . . . . .	130
Родзинкова помадка . . . . .	84	Соси для м'яса . . . . .	37
 Салата з зеленої салати . . . . .	 43	Соси до пудінгів . . . . .	129
Салата з риби . . . . .	41	Средства проти трутини . . . . .	165
Салата зі сметаною . . . . .	41	Средство проти паразіжу щоки . .	157
Салата з устриць . . . . .	41	Средство на чираки . . . . .	149
Салата з фасолі . . . . .	44	 Тапіока з суницями . . . . .	 125
Салата з шинки . . . . .	42	Тверде мило до прання . . . . .	160
Селезінка з ягняти і помідоровий сос . . . . .	32	Тісто до зупи . . . . .	8
Січеня баранина . . . . .	30	Тісточка з хліба . . . . .	72
Січене мясо . . . . .	25	Тісточка із бросквінь на десерт	113
Сказівки для здоров'я . . . . .	150	Тісточка на бараболях . . . . .	73
Склиця цукрова . . . . .	82	Тісточка на кваснім молоці . . .	73
Смажена капуста . . . . .	54	Тісточка на пай й торги . . . . .	91
Смажена солона макреля . . . . .	11	Тісточко з сиром . . . . .	102
Смажена цибуля . . . . .	53	Тоалетові поради . . . . .	163
Смажена шинка і яйця . . . . .	35	Тоасти . . . . .	75
Смажені каліфіори . . . . .	53	Тоаст з грибами . . . . .	77
Смажені котлети з баранини . . . . .	30	Тоаст зі сиром . . . . .	77
Смажений пастернак . . . . .	55	Тоаст зі шинкою . . . . .	78
Смажені Пальтуси . . . . .	11	Тоаст з печеними яйцями . . . . .	77
Смажені Пструги . . . . .	10	Тоаст з помідорами . . . . .	77
Смажені свіжі лососі . . . . .	10	Тоаст з яблуками . . . . .	78
Смажені сирі бараболі . . . . .	51	Тоаст на молоці . . . . .	76
Смажені яйця . . . . .	60	Тоаст на сметані . . . . .	76
Смаження ковбас . . . . .	56	Торти з ягодами . . . . .	102
Сметана до овочів . . . . .	108	Тяжке звихнення . . . . .	159
Сметана з бросквіннями . . . . .	106	 Фасоля з кукурудзою . . . . .	 57
Сметана з бананами . . . . .	106	Французька салата . . . . .	41
Сметанкова помадка . . . . .	83	Французькі рогальки . . . . .	69
Сметанковий костард з тапіокою	106	 Хліб . . . . .	 65
Сметанковий торт зі сливок . . . .	101	Хліб на дріжджах з молоком . .	66
Сметанкові бухти . . . . .	74	 Цибуля денствована . . . . .	 53
Солені або припікані мігдали . . .	113	Цитриновий кейк . . . . .	87
Соняшний удар . . . . .	158	Цитриновий мід . . . . .	110
Сос для пудінгу зі сливок . . . . .	129	Цитриновий пай . . . . .	95
Сос помідоровий . . . . .	38	Цитриновий пай з родзинками ..	98
Сос рибний . . . . .	38	Цитринова сметана . . . . .	105
Сос з устриць . . . . .	37	Цитринові тортики . . . . .	101
Сос хлібний . . . . .	38	Цукорки . . . . .	139
Сос цибулевий . . . . .	39		

Сторона	Сторона		
Цукорки з маслом .....	140	Яблукові бухти .....	74
Цукорки із кокосового оріха ....	140	Яблуковий кечуп .....	46
Цукорки цитринові .....	139	Яблукова помадка .....	84
Чай із льняного насіння .....	147	Яйці й Яєшниці .....	59
Чай з льняного насіння .....	146	Яйця з вепровиною .....	61
Чисте морожене .....	115	Яєшница з курятиню .....	63
Чоколяда .....	142	Яєшница з помідорами .....	63
Чоколяда з галяретою .....	110	Яєшница з рибою .....	63
Чоколядова полива .....	81	Яєшница з рижком .....	63
Чоколядова помадка .....	84	Яєшница зі сиром .....	62
Чоколядовий кейк .....	87	Яєшница з хлібом .....	64
Чоколядова сметанка .....	105	Яєшница з цибулею .....	64
Чоколядовий торт .....	102	Як лікувати ростучий біль .....	152
„Шарльот” із сливками .....	112	Як курувати біль вуха .....	154
„Шарльtot русс” з ананасом .....	112	Як печи зимнє мясо і бараболі ..	24
Шкоцькі цукорки з маслом .....	140	Як печи шинку .....	35
Шницлі .....	25	Як позбутися бородавок .....	158
Шпараги .....	58	Як позбутися прищів .....	164
Шпінак .....	58	Як прилагодити до їди сирі помідори .....	56
Яблуковий сос .....	39	Як робити чай .....	142
Яблочний пай з костардом .....	94	Як уживати гарячої води .....	152
Яблочний сніг .....	109	Ярина .....	51



# INDEX.

---

Page		Page	
A Good Plain Sauce .....	130	Banana Cream .....	106
After-dinner Croutons .....	113	Banana Pudding .....	128
Almond Cake .....	88	Bavarian Cream .....	105
Almond Frosting .....	81	Bean Salad .....	44
Almond Pudding .....	122	Beef Hash .....	25
Antidotes for Poisons .....	165	Beef Soup .....	5
Apple and Peach Meringue Pie....	95	Beefsteak .....	22
Apple Catsup .....	46	Beefsteak and Mutton Chops ....	145
Apple Corn Meal Pudding .....	126	Beefsteak and Onions .....	23
Apple Custard .....	104	Beefsteak Pie .....	23
Apple Custard Pie .....	94	Beef Tea .....	145
Apple Filling .....	84	Berry Tarts .....	102
Apple Float .....	107	Berry Trifle .....	109
Apple Fritters .....	74	Bird's Nest Pudding .....	120
Apple Pudding .....	120	Biscuits, Rolls, Buns .....	68
Apple Sauce .....	39	Blanc Mange .....	110
Apple Snow .....	109	Bleeding at the Nose .....	158
Apple Tapioca Pudding .....	121	Boiled Beef Tongue .....	26
Apple Toast .....	78	Boiled Beets .....	57
Apple Trifle .....	109	Boiled Chicken .....	16
Asparagus .....	58	Boiled Corn Meal Pudding .....	123
		Boiled Currant Pudding .....	127
Baked Apples .....	147	Boiled Frosting .....	82
Baked Beets .....	57	Boiled Ham .....	36
Baked Calf's Head .....	27	Boiled Jackfish .....	12
Baked Codfish .....	12	Boned leg of Mutton roasted .....	29
Baked Custard .....	104	Boiled Rice .....	146
Baked Eggs on Toast .....	77	Boston Cream Cake .....	89
Baked Huckleberry Pudding .....	127	Bread .....	65
Baked Mutton Chops and Potatoes	30	Bread and Butter Pudding .....	120
Baked Omelet .....	64	Bread from Milk Yeast .....	66
Baked Pumpkins or Squash for Pies .....	100	Bread Griddle Cakes .....	72
Baked Salt Mackerel .....	12	Bread Omelet .....	64
Baked Sweetbreads .....	28	Bread Sauce .....	38
Baked Tomatoes .....	56	Bride's Cake .....	86
Baking Powder Biscuit .....	68	Browned Potatoes with a Roast....	52
		Buckwheat Cakes without Yeast	74

Page	Page		
Burns and Scalds .....	155	Cocoa .....	143
Butter - Scotch .....	140	Cocoanut Candy .....	140
Cabbage Boiled .....	54	Coffee .....	141
Cabbage with Cream .....	54	Coffee Cake .....	86
Cabinet Pudding .....	124	Cold Bacon and Eggs .....	35
Cakes .....	78	Cold Eggs for a Picnic .....	61
Calf's Head boiled .....	28	Cold Meat and Potato, baked .....	24
Camphorated Oil .....	159	Cold Roast, warmed .....	24
Candied Oranges .....	141	Cold Slaw .....	42
Candies .....	139	Colds and Hoarseness .....	153
Canned Fruits .....	135	Common Batter .....	119
Canned Peaches .....	136	Common Sweet Sauce .....	130
Canned Pineapples .....	137	Constipation .....	156
Canned Plums .....	138	Corn Soup .....	9
Canned Pumpkin .....	138	Cornstarch Blanc Mange .....	111
Canned Strawberries .....	137	Cornstarch Pudding .....	122
Canned Tomatoes .....	137	Country Plum Charlotte .....	112
Catsup .....	44	Cranberry Sauce .....	40
Cauliflower .....	53	Cream Filling .....	83
Chapped Hands .....	164	Cream for Fruit .....	108
Charlotte Russe .....	111	Cream Fritters .....	74
Charlotte Russe with Pine-apple	112	Cream Toast .....	76
Cheap Cream Cake .....	89	Cream Waffles .....	72
Cheese 'Omelet .....	62	Creamed Parsnips .....	55
Cheese Toast .....	77	Croquettes of odds and ends .....	32
Chicken Broth .....	145	Croup .....	155
Chicken Cream Soup .....	6	Cucumber Catsup .....	46
Chicken Omelet .....	63	Cucumber Pickles .....	48
Cherry Pie .....	97	Cup Custard .....	147
Cherry Pudding .....	123	Cure for Pimples .....	164
Chocolate .....	143	Cure for Ringworm .....	149
Chocolate Blanc Mange .....	110	Currant Drops .....	139
Chocolate Cake .....	87	Currant Ice .....	117
Chocolate Cream .....	105	Currant Jelly Sauce .....	39
Chocolate Filling .....	84	Currant Pie .....	97
Chocolate Frosting .....	81	Custard Ice-Cream .....	116
Chocolate Ice-Cream .....	116	Custard Pie .....	97
Chocolate Pie .....	95	Custard Sauce .....	130
Chocolate Pudding .....	125	Damson or Plum Pie .....	99
Chocolate Tarts .....	102	Dandruff .....	163
Chowchow .....	49	Dessert Puffs .....	112
Christmas Plum Pudding .....	123	Diphtheria .....	152

Page	Page		
Draughts for the Feet .....	148	Fruit Custard Pie .....	97
Dressing for Fowls .....	14	Fruit Filling .....	85
Dried Bean Soup .....	6	Fruit Ice-Cream .....	116
Dried Fruit Pies .....	99	Fruit Jellies .....	134
Dried Peach Pudding .....	128	Fruit Layer Cake .....	89
Egg dumplings for Soup .....	8	Fruit Sauce .....	130
Egg Muffins .....	71	Geneva Wafers .....	129
Eggs Biscuit .....	69	Ginger Poultice .....	149
Eggs and Omelets .....	59	Gold or Lemon Cake .....	87
Election Cake .....	88	Golden Frosting .....	83
Everton Taffy .....	140	Gooseberry Catsup .....	45
Facts Worth Knowing .....	160	Gooseberry Fool .....	114
Fainting .....	158	Gooseberry Trifle .....	110
Fish .....	9	Graham Pudding .....	128
Fish Omelet .....	63	Grandmother's Sauce .....	129
Fish Salad .....	41	Grape Jelly .....	135
Fish Sauce .....	38	Grape Trifle .....	109
Fish Soup .....	8	Green Apple Pie .....	94
Flax-seed Tea .....	146	Green Corn, boiled .....	56
For Children Teething .....	148	Green Corn Fritters .....	75
For Toothache .....	154	Green Tomato Catsup .....	45
French Rolls .....	69	Green Tomato Pickles .....	47
French Salad Dressing .....	41	Growing Pains Cured .....	152
French way of cooking Cabbage.....	54	Hair Wash .....	163
Fresh Salmon Fried .....	10	Halibut Boiled .....	11
Fried Brook Trout .....	10	Ham Salad .....	42
Fried Cabbage .....	54	Ham Toast .....	78
Fried Cauliflower .....	53	Hamburger Steak .....	25
Fried Chicken .....	17	Hashed Beef on Toast .....	76
Fried Eggs .....	60	Hashed Mutton .....	30
Fried Halibut .....	11	Hard Soap (washing) .....	160
Fried Ham and Eggs .....	35	Hasty Cooked Potatoes .....	52
Fried Mutton Chops .....	30	Hominy .....	146
Fried Onions .....	53	Home-made Beverages .....	165
Fried Parsnips .....	55	Home-made Yeast .....	65
Fried Rabbit .....	19	Hot Cross Buns .....	70
Fried Raw Potatoes .....	51	Hot Slaw .....	43
Fried Salted Mackerel .....	11	How to Use Hot Water .....	152
Frosting or Icing .....	80	Huckleberry .....	98
Frosting without Eggs .....	83		
Fruit Blanc Mange .....	111	Ice-Cream .....	115
Fruit Cake .....	85	Iced Coffee .....	142

Page	Page		
Irish Stew .....	31	Orange Cream .....	105
Johnnie Cake .....	67	Orange Filling .....	84
Lamb Sweetbread and Tomato Sauce .....	32	Orange Jelly .....	114
Lemon Cake .....	87	Orange Pie .....	96
Lemon Cream .....	105	Orange Pudding .....	124
Lemon Drops .....	139	Orange Tartlets .....	102
Lemon Honey .....	110	Oyster Salad .....	41
Lemon Pie .....	95	Oyster Sauce .....	37
Lemon Pudding .....	124	Oyster Soup. ....	8
Lemon Raisin Pie .....	98	Parker House Rolls .....	69
Lemon Sauce .....	40	Parsnips Boiled .....	55
Lemon Sauce .....	130	Pea Soup .....	8
Lemon Sponge .....	108	Peach Cake for Dessert .....	113
Lemon Tartlets .....	101	Peach Cream .....	106
Lettuce Salad .....	43	Peach Meringue .....	107
Liniment for Chilblains .....	159	Peach Pie .....	99
Linseed Poultice .....	149	Peaches and Cream .....	113
Linseed Tea .....	147	Peaches Dried with Sugar .....	138
Little Plum Cakes .....	90	Pickled Cabbage .....	49
Macaroni Soup. ....	7	Pickled Cauliflower .....	50
Maid of Honor or Cheese Cake .....	102	Pickled Mushrooms .....	48
Meats .....	20	Pickled Onions .....	48
Milk Toast .....	76	Pickles .....	46
Mince Pie .....	101	Pies an Tarts .....	91
Minced Eggs .....	60	Pineapple Pie .....	99
Miscellaneous Recipes .....	159	Pine Apple Pudding .....	127
Mixed Eggs and Bacon .....	61	Pineapples Preserved .....	134
Mixed Pickles .....	50	Plain Bread Pudding .....	121
Mock Cream Pie .....	97	Plain Chocolate Icing .....	81
Molasses Posset .....	153	Plain Milk Toast .....	147
Mushroom Catsup .....	45	Plain Muffins .....	71
Mushrooms on Toast .....	77	Plain Omelet .....	62
Mushrooms for Winter Use .....	59	Plain Pie Crust .....	93
New Potatoes and Cream .....	51	Plain Rice Pudding .....	126
Nut Cakes .....	90	Plain Sponge Cake .....	86
Onion Omelet .....	64	Plum Custard Tartlets .....	101
Onion Sauce .....	39	Pop-Corn Balls .....	140
Onions boiled .....	52	Pork and Beans .....	34
Onions Stewed .....	53	Pork Cutlets .....	34
		Pot Roast .....	23
		Potato Biscuit .....	70
		Potato Griddle-cakes .....	73

Page	Page		
Potato Salad, cold .....	43	Roast Sparerib .....	33
Potato Salad, hot .....	43	Roast Turkey .....	14
Potato Soup .....	7	Roast Wild Duck .....	18
Poultries .....	148	Rye and Corn Bread .....	66
Poultry and Wild Fowls .....	13		
Powders for children .....	147	Salads .....	40
Preserves, Jellies .....	131	Salad Cream Dressing .....	41
Preserved Green Tomatoes .....	133	Salted or Roasted Almonds .....	113
Preserved Peaches .....	133	Sauces for Meats .....	37
Preserved Pears .....	133	Sauce for Plum Puddings .....	129
Preserved Strawberries .....	132	Scalloped Potatoes .....	52
Puff-ball Doughnuts .....	91	Scrambled Eggs .....	60
Puff Paste for Pies .....	92	Scrambled Mutton .....	31
Puddings .....	117	Severe Sprains .....	159
Pumpkin Pie .....	100	Soda Biscuit .....	68
Queen's Cake .....	88	Soft Boiled Eggs .....	60
Radishes .....	44	Soft Caramel Custard .....	103
Raised Buckwheat Cakes .....	73	Soft Hands .....	165
Raised Potato-Cake .....	67	Sore Throat .....	156
Raisins Filling .....	84	Soups .....	5
Recipes for Felons .....	157	Sour Milk Biscuit .....	68
Remedy for 'Boils' .....	149	Sour Cream Potato Soup .....	9
Remedy for Lock Jaw .....	157	Sour Milk Griddle-Cakes .....	73
Rhubarb Pie .....	98	Spinach .....	58
Rhubarb on Pie-Plant Pudding .....	126	Sponge Cake .....	86
Rice Meringue .....	126	Sponge Cake Pudding .....	128
Rice Omelet .....	63	Steamed Chicken .....	16
Rice Waffles .....	72	Stewed Apples .....	113
Ripe Berry Pies .....	99	Stewed Corn .....	57
Ripe Currant Pie .....	98	Stewed Duck .....	17
Roast Beef .....	22	Stewed Mushrooms .....	58
Roast Beef Heart .....	25	Stewed Pears .....	114
Roast Chicken .....	15	Stewed Pumpkins or Squash for Pies .....	100
Roast Duck .....	17	Stewed Tomatoes .....	55
Roast Goose .....	15	Strawberry Ice-Cream .....	117
Roast Mutton .....	29	Strawberry Jelly .....	115
Roast Partridges and Grouse .....	19	Strawberry Sponge .....	108
Roast Pig .....	33	Strawberry Tapioca .....	125
Roast Pigeons .....	18	Succotash .....	57
Roast Quarter of Lamb .....	32	Suet Plum Pudding .....	129
Roast Rabbit .....	19	Sugar Icing .....	82
		Summer Drinks .....	143

Page		Page	
Sun Stroke .....	158	Tomato Omelet .....	63
Sweet Potato Pie .....	100	Tomato Salad .....	42
Sweet Strawberry Cake .....	90	Tomato Sauce .....	38
Tapioca Cream Custard .....	106	Tomato Soup .....	7
Tapioca Cup Pudding .....	146	Tomato Toast .....	77
Tapioca Jelly .....	146	Trifles .....	91
To bake Ham .....	35	Veal or Mutton Broth .....	145
To boil Tripe .....	26	Veal Pudding .....	27
To Can Corn .....	137	Vegetables .....	51
To Can Peas .....	138	Vienna Coffee .....	142
To Cure Earache .....	154	Waffles .....	71
To dress Cucumber raw .....	44	Warmed up Duck .....	18
To fry Sausages .....	36	Water .....	151
To make Tea .....	142	Wheat Bread .....	65
To peel Tomatoes .....	56	Wheat Fritters .....	74
To prepare Tomatoes (Raw) .....	56	Wheat Griddle-Cakes .....	72
To preserve Berries whole .....	132	Whipped Cream .....	104
To Remove Warts .....	158	Whipped Cream Pie .....	96
Toast .....	75	Whooping Cough .....	15
Toilet Recipes .....	163	Wormwood and Arnica Poultice ...	149
Tomato Catsup .....	44		

---

