

UKRAINIAN-ENGLISH COOK BOOK

УКРАЇНСЬКО - АНГЛІЙСЬКА КУХАРКА

Часть II.
СТАРОКРАЕВА
ДОМАШНА
КУХНЯ



**НОВІ ПОПУЛЯРНІ І КОНЕЧНО ПОТРІБНІ ДЛЯ КОЖНОЇ
УКРАЇНСЬКОЇ ЖІНКИ КНИЖКИ**

В кожній українській хаті повинна бути дуже потрібна нова книжка

ПРЕЗЕРВОВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

НАЙНОВІШИМ І НАЙЛЕГШИМ СПОСОБОМ — З ОБРАЗКАМИ.
Презервовання Овочів і Ярин є написане після найпрактичніших авторів і найдете всео, що вам конечно потрібне знати до Презервовання. — Ціна 25 центів.

ДОМАШНІЙ МЯСАР

— або —

Збір найліпших приписів, як робити добри ковбаси, шинки, сальцесони, кишкі і інші мясні вироби, та як робити домашним способом мясні консерви. — Ціна лише 35ц. — В оправі 50ц.

ЖІНКА ЯК МАТИ

I. части: — Гігієна жінки, заваготіння, роди і поліг, з образками.
II. части: — Як зарадити дитячим недугам. — Практичний лікарський порадник. — Ціна \$1.00.

ЩО МОЛОДА ДІВЧИНА ПОВИННА ЗНАТИ

Популярна книжка для дівчат. Написана з матерньою любовю і лікарським знанням. — Ціна 40ц.

КОЖНОМУ ФАРМЕРОВІ КОНЕЧНО ТРЕБА ЗНАТИ ПРО

“БДЖОЛИ І ЯК КОЛО НІХ ХОДИТИ”

Написав С. Б. Гудергем, домініяльний пасічник; книга великого формату з 53 образками. — Ціна 40ц.

ЖИВИЙ СКОТ НА ФАРМІ. — Книжка, котра учить, що треба знати до успішного фармеровання, з образками. Ціна цеї книжки лише 25ц.

ПРАКТИЧНИЙ ГОСПОДАР. — Дуже багата змістом книжка, обнимає 455 сторін друку. Подає вказівки до піднесення рільної культури так, щоб збільшити видатність рілі, худоби, словом цілого господарства у всіх його галузях і повернути навіть неужиткі у вартісні джерела доходів. Оправлена. — Ціна \$2.50. — Спеціально знижена ціна \$1.90

ЯК ВИПРАВЛЯТИ ШКІРІ

Легкі і практичні вказівки для самоуків і початкуючих гарбарів.
Ціна лише 25ц.

Пишіть за книжками до:—

UKRAINSKA KNYHARNIA

660 MAIN STREET

WINNIPEG, MAN.

Українсько-Англійська
КУХАРКА

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

II.

СТАРОКРАЄВА ДОМАШНА КУХНЯ

III.

ВКАЗІВКИ ДЛЯ ЗДОРОВЛЯ.

НАКЛАДОМ УКРАЇНСЬКОЇ КНИГАРНІ І НАКЛАД
660 Main Street Winnipe^g

ВСТУПНЕ СЛОВО ДО ТРЕТЬОГО ВИДАННЯ

Ніхто здається не заперечить нам того, що в Канаді як і в Америці відчувалась досі велика потреба доброго українсько-го підручника для наших господинь про варення та печення ріжких страв на англійський лад. В Старім Краю українська жінка або дівчина не мали ніякої зможи навчитись загально варити та печи смачніші страви, а впрочім не бачили навіть потреби вчитися штуки варення і печення „панських присмак”. Старокраєва газдиня і часу не мала, бо мусіла разом з чоловіком тяжко працювати на господарстві і в полі. А коли трафилася така оказія, що треба було зварити „панську страву” для священика або пана з міста, то до цого кликали дячиху або учительку.

Видавництво „Канадійського Фармера” видало тепер своїм коштом отсей вельми пожаданий і практичний підручник „Українсько - англійська Кухарка”, де ваги, міри а навіть всі назви канадійсько - американські і через се є вона приступна для кожного.

В Канаді, а згідно у цім заморськім краю, інші відносини, інше життя і відожної женщини у місті і на фармі вимагається знання про варення і печення смачних страв. Жінку, що не знає приготувати навіть звичайні, прості страви, не цінять високо, вона стає для своєго чоловіка великим тягарем і дуже часто трапляється так, що ізза того чоловік є дуже невдоволений із своєї жінки.

Щобиж прийти таким жінкам з поміччю у куховарстві, а згідно у вивченю варення і печення смачних та здорових страв, ми постаралися о перевід з англійської кухарської книжки „Гвайт Гавз Кук Бук” яка серед Англійців є дуже популярна.

В українсько - англійській часті є задержані назви англійські для вигоди газдинь, щоб лекше могли набути все потрібне в шторі.

„Українсько - англійська Кухарка” має чудові приписи до печива і варива а мимо того ці приписи не є надто коштовними.

Друга частина містить старокраїві приписи після Леонтини Лучаківської, в якій міри, ваги і назви подані так як їх уживають в Канаді і в Америці. Ми віримо що наше жіноцтво в Канаді й Америці вповні використає цю „Українсько - англійську Кухарку” для добрих успіхів.

Видавництво „Канадійського Фармера”.

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, **наливаемо зимною водою** і варимо 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 стаємо 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 услівям штуки 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, побудити 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

Й 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 закипить кілька разів, додати ще дві бараболи, покраяні на дрібно і нехай кипить ще пів години. Опісля вибрести мясо з 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 закипить і кипить доти аж википить 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 доброго 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 почне кипіти, зібрести шумовиння і кинути фасолі та головку салери покраяну на дрібно, або столову ложку товченого насіння зі салери. Нехай кипить на повільнім вогні аж мясо і фасолі розваруться.

Тоді перецідити 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. Налясти один гальон (четири кварти) зимної води. Нехай вода і мясо кипить на малім вогні через три години, або доти аж википить 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 кипить 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 пово-ли 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 розтачаних біскетів, і подати на стіл гарячу. — Помідори можна вживати з бляшанки, або свіжі.

Macaroni Soup. — Зупа з макаронів.

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

ЗУПИ БЕЗ МЯСА

Potato Soup. — Зупа з бараболь.

Обібрать і зварити вісім середної величини бараболь разом з великою покраяною цибулею, додати трохи коріння, со-

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

Pea Soup. — Зупа з гороху.

До п'ять кварт води всипати кварту перебраного гороху, нехай кипить через чотири години; опісля додати три або чотири велики 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 два добре розбиті яйця, 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 усю плин від устриць, додати води і загріти.

Коли має вже кипіти, додати перцю і соли а опісля кинути устриці. Варити яких п'ять мінут від того часу, як закіплять аж почнуть клекотіти. Тоді кинути масла, варити ще одну мінуту і вилляти до води. Долляти кипячого молока і подати на стіл.
— Дехто доливає води замісць 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 покраяти 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 ще 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 посыпти тертим хлібом. — (Коли смажиться пstrуга або окуня, не треба посыпти мукою), — покласти на рондель у якім має вже кипіти смалець. Смажити треба на повільнім вогни 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 вогни, риба розварується.

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

РИБИ СМАЖЕНИ.

Fresh Salmon Fried. — Смажені свіжі Лососі.

Обскробавши риби з луски острим ножем, сполоскати і покраїти в поперек на одноцалеві кусники, які треба посыпти мукою, або вмочити в розбитім яйці і посыпти тертим хлібом. Смажити, перевертаючи, аж зарумянятися. Опісля дати соли і перцю до смаку.

Fried Brook Trout. — Смажені Пstrуги.

Обскробати луску, обмити і витерти пstrуги, опісля покраїти на половину (від голови до хвоста), посолити і поперчiti та добре посыпти мукою. Коли смажиться у смальци замісьць у соленій солонині, треба кинути на рондель грудку масла. — Смажити на сильнім вогни доки не зарумянятися — найперше з однієї сторони, а 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 два яйця і розкрушити на порох сухі біскети тачілкою на стільниці. 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 рондли в маслі. На стіл подавати додаючи 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 палтуса важать один фунт — треба варити п'ять 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 сей 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 лічнуть топитися — замішати їх; позісталі галочки масла класти по одній аж цілко-

віто 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 кости, 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). Вибрести обережно рибу і покласти на полумисок (передтим по-роцинавши 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 налляти кипячої води, так щоби закрити рибу. Пополішити 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 братруру, 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, вимащену 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 індикі мають волос довгий, а мясо на стегні під скірою синяве. Індикі в березні 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 крухий 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.

Дики птахи: кури, качки і тузи, є звичайно тяжчі від домашного 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. Шматок треба скинути, коли вже треба стегна зарумянити.

Roast Turkey. — Індик печений.

Вибрати молодого індука; обдерти уважно з ліря, обсмалити, вилатрошити, відрізати голову, а шию привязати до м'яса. Середину треба вимити кількома водами, а послідний раз вимити водою, до якої дається ложку „бейкінг соди”, аби мясо мало ліпший смак. По тім індука 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, посыпти перцем, сіллю і мукою та покласти до бритванки, вляти до неї горнятко кипячої води і всунути до браттури або печі. Поливати індука часто соком й обернати його на всі сторони, щоб однаково спікся. Коли пробеться індука вилками, а не виходить кров, тільки сос, то це знак, що вже готовий. Наколи яка частина починає припалюватися, то пришипілити кусок вимашеного маслом білого паперу.

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

Подавати на стіл з „кренберрі” сосом.

Сос до індука. — Коли мається класти індука 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 індинк спечений, додати те все до сосу, який стік з індука, 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 індука, що важить вісім або десять фунтів, треба покраяти на малі пластинки зарумяненої 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 посіченої 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. Начиняти 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; обернати часто так, щоб боки і хребет гарно зарумянилися. Пекти через дві години, або й довше; коли спечеться, вибрести з бритванки, сідити смалець а до зарумяненого сосу, що позістаеться додати посічене серце, печінку, легке і жолудок, які вже зварилися на мягкo, 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 посыпати 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 води, воду відділляти, а ті частини змішати зі сосом, який стік з курки в часі як смажилася, зібрали 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 шматкою намоченою у воді і посыпаною 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 покраяти 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 товщі, додати меленої паприки і пів ложочки солі; до чверть пайнти сметані дати ложку муки і добре розбити та дати до сосу. Замісць муки можна вживати „корнтарч”, а деякі кухарі дають „нотмет”.

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 окружками з роздушеної біскета. Дати на рондель ложку масла і смажити щоб зарумянилися з усіх сторін. Вибрести, нехай стече смалець і відложити на бік у накритій мисці. До сосу, що лишився на бритвані, на коли його небагато, додати велику столову ложку муки, замішати добре, додати горня сметани, нехай закипить і лілляти по мясі. Для ліпшого смаку добре дати петрушки до сосу. Подавати на стіл гарячі.

Roast Duck. — Качна печена.

Обдерти з пір'я, вилатрошити, 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 печі від 20 до 30 мінут, а старші годину і більше; залежить від того яке хто любить мясо: добре печене або недопечене.

Stewed Duck. — Денстована качна.

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 огни 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 водою і додати це до денстування. Нехай закипить, юсе 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 бритвану і поляти трошки водою та зимним сосом, що остався з печення, додати кусок масла, нехай раптово закипить 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 печи від двაцять до трицять мінут, додати перцю і солі 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 десять мінут, щоб затримати сос, опісля треба поливати часто маслом і водою. Наколи перепечеться тратить смак. У добре гарячій печі треба пекти трицять 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 солі і чорного перцю та сою 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 обскрібану 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 дики 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 тоненськими 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 закипить і подавати на стіл у призначенні на це посудині.

Roast Rabbit. — Заяць печений.

Обтягнути зі шкіри, обляти зимною водою і виполоскати теплою водою. Наколи заяць не свіжий, натерти середину оцтом а опісля вимити добре теплою водою. Як вже витерти мягкою шматою на сухо, начинити як звичайно, зашити і пекти через пів 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 кипить 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 закипить і вилляти на мясо. Подавати на стіл гаряче з цибулевим сосом. (Диви Соси).

МЯСА.

Коли купується мясо, треба добре знати котре мясо купити. Подамо отже кілька вказівок як розпізнати добре мясо.

Воловина повинна бути гладка і ясно червона, товщ білий і мягкий. На печення найліпше надається польдвиця (сирлайн), мясо з передних 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 білий.

Коли печеться мясо, треба затямити, що на один фунт треба призначити чверть години або більше часу, залежить знова від того як завеликий кусень мяса.

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

Мясо 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 мясо дати смальцю, але води не треба лляти, бо це змягчило мясо з верха. Вода не може так загрітись як товщ на мясі, який заливає собою дірки в мясі в наслідок чого мясо затримає в собі весь сік і смак.

Печенню треба часто поливати соком, що натопиться з мяса, 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 денствувати 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 дальше.

Як розморожувати мясо.

Замерзле мясо, якеб воно не було, ніколи не треба розморожувати в теплій воді, або над вогнем, бо зіпсуюється 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 зіпсуеться. 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 сухим місці.

ВОЛОВИНА.

Roast Beef. — Печення з волового мяса.

Щоб зготувити добру печенню, найважнішою річчю є, щоб 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 пілляти 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. Вибрati печенню до огрітого полумиска, положити в таке місце де задержиться гарячим, відтак зілляти смалець, додати до него ложку пересіяної муки, трошки перцю і горнятко киплячої води. Нехай закипить і подати на стіл гаряче у відповідній посудині.

Beefsteak Nr. 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 ярини в мисках на кухні з боку. Поперчисти і посолити як уже готове. Смажити треба коло десять або дванадцять мінут. Вибрati до теплого полумиска, посолити і поперчисти 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 намоченим у маслі, опісля покласти мясо до ринки й обертати часто цілий час смаження. Як уже готовий, вибрести на теплий полумисок і насолити, поперчисти і намастити маслом з обох сторін. Подавати на стіл гарячий.

Beefsteak and onions. — Біфштик з цибулею

Приготовити мясо в звичайний спосіб. Покласти до ринки тузін покраїнних на пластинки цибуль, і присмажити їх у маслі, або смальці так, щоб зарумянились. Покласти біфштик на полумисок і на него дати грубу верству цибуль. Накрити полумисок, нехай постоїть через п'ять мінут і відтак подавати на стіл гарячий.

Beefsteak Pie. — Періг з біфштику.

Покраяти біфштик на кусні два цалі довгі йколо цаль широкі. Денстувати їх разом з кісткою у воді, яка повинна лише закривати мясо, аж доки не спечеться, опісля покраяти 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 покраяну цибулю, опісля знову дати покраяну 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 розтачаним тістом, у якім треба зробити дірку на середині, помастити розбитим яйцем і пекти аж добре зарумяниться.

Pot Roast. — Печення у баняну.

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 налляти 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 википити. 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 всьой смалець і вилляти до мяса в баняку, замішати велику ложку муки замоченої трохи водою і нехай кипить через десять або п'ятнадцять мінут після чого висипати на полумисок. Подавати на стіл гаряче.

Cold Roast, Warmed. — Пригріта волова печення.

Повитинати з полищеної зимної печени мясо від кісток малими кусниками. Положити на вогонь братованку, до якої вкинулося ложку масла, або смальцю. Покрасти 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 мяса 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 посічену на дрібно цибулі і ложку муки, безперестанно мішати аж стане гладоньке і спінене, опісля додати дві третих горнятка зимного молока або води. Посолити і поперчити і нехай закипить, тоді додати горнятко добре посіченого без кістки і шкіри, мяса; нехай те все добре загріється, після чого викинути на плитку, добре намощену маслом миску. На верху розстелити гарячі або зимні помяті бараболі і покласти до міrnо огорітої 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 барбель. Покласти на огонь 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 розпоросяджені 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 зарумянилась, додати посічене мясо; трошки посолити і поперчiti, змочити сосом, коли є; коли ні то водою і маслом; добре загріти, однак не дуже, бо мясо стане сухе.

Take 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 киплять, 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 вибрести серцеві комірки, опісля мочити в зимній воді поки не вий-

де 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 перцюгу. 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 застригають у язик, його треба забрати з баняка, і, — наколи мається подати на стіл сейчас, треба здерти скіру з язика і відложить на бік щоби остиг. Коли ж хто хоче ужити його пізніше, скіри не треба здіймати скоріше аж перед поданням на стіл. Коли вариться три язики, то вистарчить одно горнятко соли.

To boil tripe. — Варені кишки (фляки).

Добре вилопокати в теплій воді і вискробати всю товщ. Потяти на малі кусники і нехай вариться у баняку пять 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 дванадцять цибуль. Як уже добре мягкі, перецідити через друшляк і пімити їх. Риночку витерти і на ню покласти пімяті цибулі опять, додати також трудочку масла обсипаного мукою, і філіжанку сметани або молока. Як тільки закипить, додати їх до фляків перед самим поданням на стіл. Їх треба поперчити, пілляти трошки оцтом та додати муштарди.

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

ТЕЛЯТИНА.

Veal Pudding. — Пудіньг 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 огні десять мінут, опісля взяти дві або три великі ложки теплої води. Нехай закипить, почім кладеться на бік щоб остигло. На миску (пудінг диш) покласти розтачане 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 й обмити телячу голову і варити її аж змякше, 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 браттури. Мясо обернати аби зарумянилося однаково з усіх сторін; пілляти сосом треба раз або два рази. Під час коли мясо печеться, приготовані куски мяса з другої половини голови обсипати ішеничною мукою і смажити в гарячім смальці поки не зарумяниться гарно, опісля дати перцю і солі до смаку, та покраяти 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 пластинки цитрини і велику ложку смаженої муки, і, коли треба, трошки гарячої води. Нехай закипить раз, перецідити 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 денстовання, наляти зимною водою так, щоб уся голова була у воді, і нехай повільно закипить. Шуму зібрати і кинути трохи солі, і нехай повільно повстане ще більше шуми на верху. Нехай повільно кипить через півтреття або дві години, або доти аж мясо відстане від кости. Коли вже майже готова, варити мізок через п'ятнацять або двацять мінут; здіймити скірку; мізок посічи, додати ложку покришеної петрушки, також пушку перцю і солі; до цого замішати чотири ложки розтопленого масла і відложить 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; посыпти мукою і покласти до братрури щоб зарумянилось.

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

Baked Sweetbreads. — Печена сележінка.

Взяти три сележінки, яйце й окрушини з хліба, оливою 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 ловільно 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 оливою маслом і покласти сележінки до середно нагрітої братрури, де мають по-

зістати три чверти години. Зробити три „товсті”, покласти на них сележінки й обляти наоколо них добре зарумяненим сосом і — подати на стіл.

БАРАНИНА.

Roast Mutton. — Печення з баранини.

На печеню надається найліпше задна або передна чвертка вівці, лопатка, а також верхня частина двох лопаток. Мясо треба обчистити з вовни і всого того, що не можна їсти, переважно лою, опісля добре вимити і витерти на сухо чистою шматою; покласти на велику ринку, „дрипінг пен”, і зразу нілляти трошки водою, а потім полити сосом, що наварився з миса. На печеню треба призначити двацять мінут на кожний фунт, зн. тоді коли в кухні горить сильний вогонь. Мяса не греба солити перед положенням до ринки, позаяк воно загиєрдне і стратить багато крові і соку, зате треба посолити як уже почне добре пектися. Наколи є небезпека, що мясо за скоро зарумяниться, треба накрити його білим папером. Полявати 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 бараняча літна з кісткою.

Вибрати кістку з малої баранячої літки 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 кількох і звязати грубшою ниткою, покласти на ринку до смаження, взяти горнятко води і покласти до умірковано огрітої братури, поливаючи мясо час від часу тою водою. Коли добре готове, покласти мясо на теплий полумисок; зібрати смалець з верху сосу, додати горнятко 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 поперчити. Взяти кістки й інші кусники застиглого лою та покласти на ринку, додавши 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, редьки, 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 — подавати 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 зарумянятися. Коли готові, вибрести і покласти на гарячий полумисок.

Коли хто бажає зробити сосу, то віділляти 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 солодкого молока; посолити і поперчити і нехай закипить 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 безпечної сто-

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

Як уже бараболі покраяні, сполоскати їх у двох або трох водах, опісля зложить пластинки верствами 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 братрури, так щоби бараболі зарумянились, протягом кількох мінут. Як уже бараболі зарумянились, вибрati баняк з братрури і на верх бараболь покласти котлети 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 братруру, де має позістати через три чверти години. Наколи верхня часть котлет добре зарумяниться, перевернути їх на другий бік. Наколи, в часі печення котлет бараболі висхнуть, додати трошки гарячої води, вважаючи щоб вляти воду по при крисо баняка. Баняк у якім котлети 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 котлет, вісім бараболь, чотири брукви, чотири малих цибуль і майже кварту води. Взяти котлет з полядвиці бааранчої, покласти їх у ринку до денстовання (стопен) — верству котлет й верству покраяних бараболь, додати брукви і цибуль покраяних на куоні, вляти майже кварту зимної води; накрити ринку щільно, нехай денстується поволи поки ярина не буде готова, щоби пімняті і поки більша часть сосу не буде втягнена в бараболі і др., тоді виложити на полу-мисок і подати на стіл гаряче.

Scrambled Mutton. — Баранина 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 яйця і мішати так довго аж яйця почнуть 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 братруру і нехай повільно гріється; опісля посипати сіллю і мукою; зробити сильний огонь, вляти пів горнятка води до „дрипінг пен”, додадаючи заразом велику ложку солі. Цим плинном поливати мясо. Як уже готове, подати на стіл із салатою, зеленим горохом і сосом.

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

Сос, що навариться 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, двоє на твердо варених яєць, трохи покраїних на дрібні кусні бараболь, трохи пімятих бараболь, нога з курки й усі хрищі виняті з мяса. Це все добре посічи, посолити і перчити, 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. Сма жити на ринці треба лише доти, доки балабончики не зарумяняться.

Подавати на стіл на малих кусниках припеченого над огнем і намазаного 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 зарумянились; опісля посолити, поперчити і подати на стіл у помідоровім сосі.

ВЕПРОВИНА.

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

Вк 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 квітня.

Roast Pig. — Печене порося.

Приготувати начинку таку саму, як для птацтва, додаючи половину добре посіченій цибулі. Взяти молоде, шість тижневе порося, обмити добре зверху і в середині, а при полоканню в другій воді дати до води ложку „бейкінг соди”, нехай вода добре стече, опісля порося витерти чистим ручником на сухо, середину натерти сіллю і випхати начинкою так, щоби — по зашиттю — було тої величини і форми як за життя. Защити і покласти колінцями на „дріпінг пен”, до якої вляти гарячої, соленої води, поливати порося маслом і водою кілька разів, опісля поливати сосом який навариться. Коли начинає приготувати, 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 закипить 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 і обложити гичкою з петрушками або селерів, 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.

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

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

Pork Cutlets. — Котлети вепрові.

Відтяти їх від літки і стягнути шкіру, обкрайти їх і посолити та поперчiti. Мати на поготівлю розбиті яйце в ринці, а на плиткій мисці окрушини перемішані з посічену 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 котлєт.

Їх треба їсти з яблуковим сосом.

Pork and Beans. — Вепровина і фасоля.

Вибрati уважно кварту малих і більших фасоль; мочити їх у зимній воді через ніч, рано воду відцідити, фасолі виположити і налляти знова зимною водою, кинути кусник соди, величини фасолі і покласти на вогонь щоб закипіла. 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 соли; 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 браттури і полишити там через шість годин. У кухні має горіти рівний, не дуже сильний вогонь; на коли вода з фасоль випарує, то ділляти з кітла, бо інакше фасолі висхлиби. Коли солонина готова, виняти її і покраяти на чверть цалеві кусники і замішати їх з фасолею коли вже готова і — подавати на стіл.

Fried Ham and Eggs. — Смажена шинка і яйця.

З шинки викраяти тонкі пластинки і покласти їх на гарячу братованку, перевертаючи їх щоб не пригоріли а стали наче гнердими; смажити три мінuty і вибрести на полумисок; опісля пилляти всюєї 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, вибрести їх на полумисок, смалець сідити, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкрайти нохем. 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 покраїних 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 середної величини шинку і покласти у воду на двадцять годин. Тоді витяти надпсуті місця зі 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 треба коло чотири години. Спечена оттак шинка є багато смачніша, як зварена у воді.

To 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 варилася. Наколи шинка, прим. важить дванадцять фунтів, треба варити чотири години аби добре зварилася, зн. на кожний фунт треба призначити двацять мінут на варення.

Наколи шинку мається подавати на стіл гарячу, треба здіймити з неї шкіру, покласти на полумисок тлустим кінцем в гору і посыпати 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 братованку 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 дванадцять мінут ковбаси будуть готові.

Уникнути тріскання ковбас можна ще і в цей спосіб: — нехай зимна вода (на братованці) у яку вкинули ковбаси — за-kipить, 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 приготовання ковбас є ще й тому ліпший, що ковбаси не прикуріють і будуть мати мілій смак. — Фунт ковбас спечеться у гарячій братрурі протягом десять мінут.

Придимлювання шинки і риби.

Для придимлювання шинок і риб треба мати малий будиночок з дощок, виліплений глиною. В даху мусить бути малий отвір, куди виходив би дим. Яких чотири або п'ять стіп від цемлі 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 розпеченої заліза 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 інше мясо, то про це пишеться у „Ломашній 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 закиплять. Тоді устриці вибрести до теплої миски, до пліну додати горнятко солодкого молока або сметани, дві великі ложки зимного масла, пучку перцю і солі; підбити ложкою муки, нехай те все закипить, а відтак кинути устриці в кипячий плин.

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

Сос до лосося й інших риб.

Одно горня звареного молока підбитого ложкою крохмалю (корністарч) поперед розмоченого в зимній воді, плин з лосося (семон), одну велику ложку масла, одно сире, трошки розбиті яйце, сік з половини цитрини, „мейс” (мушкатоловий оріх) і паприки до смаку. Дати яйце, щоб згустити молоко, коли дали вже вперед масла і пліну; здіймити з кухні, посолити

і нехай остане в гарячій воді через три мінuty, накрите. На останку 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 сос”, трошки соли і шість на твердо варених і гарно посічених яєць. Пілляти тим сосом варену рибу й обложити покраїною 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 покраїти 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 „соспен” 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 денстовання (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 печені, 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 закипіло. Як закипить, 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. — Яблуковий сос.

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

Варити яблука 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.

Яблука на яблуковий сос треба вибрати що найліпші, сочністі. Знявши лупину, покраїти на половинки і покласти на ринку до денстовання до якої вливається стільки води, щоб вкрила яблука; також треба всипати горнятко цукру на кожних шість яблук. Кожна половина яблука повинна лежати на дні ринки, а не одна на другій або дуже близько одна коло другої. Денстувати треба на повільнім вогні поки яблука не стануть добре мягкі. Опісля виняти їх на полумисок, а сируп (воду і сік з яблук на ринці) варити ще через пів години, відтак вилляти його на яблука і —істи 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” (купую-

ється у сторі), одну столову ложку муки, пів кварти юшки навареної з мяса або ярини, також соли і перцю. Смажити масло і цибулю аж цибуля почне 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 зимного росолу (з курей). Розмішати, щоби не було грудок, дати 2 ложки сметанки і пілляти на полумиску бажану страву.

Сос той подається до потрави з курей, каплунів, до щупака, індука і т. д. До риби замісце 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 фасоль, редькva, 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 м'ягкого 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 відложити на бік щоб остягло. Як уже зимне, домішати масло, перець, муштарду і сіль. Коли салата вже готова, додати оцет і підліти 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 перемішався.

Добрий смак салати буде тоді, як салата буде зимна, свіжа і круха. З ярини уживати лише делікатно білі билини селери, малі, витяті з середини листки 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 поперчити. Обложить 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 поперчити. За-
мішати всю разом добре, підкидаючи виделками. Обложити
листками селери і кусниками зварених на твердо яєць.

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 величини гороху; опісля додати до цого таку саму скількість потятої на дрібно селери, або зелену салату. Виложити краї полумиска листками з салати а в середину накласти покраяну шинку і селери. Зверха пілляти сосом, який робиться оттак:

Вбити двоє яєць з двома ложками цукру, додати кусник масла 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 згусне. — Цю мішанину можна вживати до якоїбудь салати.

Tomato Salad. — Помідорова салата.

Обірати й покраяти дванадцять 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.

Вибрати найліпшу головку білої капусти, посікти її на дрібно і вкласти до начиння, у якім мається подавати салату на стіл. На це вилляти сос, який робиться так само, як до са-
лати зі шинки.

Hot Slaw. — Гаряча капустяна салата.

Посікти капусту так само як це вже подано вище, покласти її на ринку до денстування і полишити на верху кухні через пів години, або доти аж добре загріється, 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 помнята, 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, (завсігди вживати треба розтопленого масла коли нема свіжої оліви); добре вимішати а відтак добре розпустити через пошильне додавання одного горняті оцту. Все те вилляти на листки салати. На верх них покласти кусники з одного яйця.

Potato Salad, hot. — Гаряча бараболяна салата.

Обірати шість або вісім великих бараболь і зварити їх; а зваривши — покраяти на пластинки як ще гарячі. Опісля обірати і покраяти на малі куснички три великі цибули і змішати їх з бараболями. 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 ростоплінного 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, вибрать їх до глибокої миски, добре посолити і поперчiti чорним перцем та пілляти найліпшим оцтом. Можна додати покраяних кілька цибуль, не для їди а на те, щоб надати оцтові ліпшого смаку.

Radishes. — Редьков.

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

„КЕЧУПС”

“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 слойків 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 посыпаючи сіллю кожну верству. Нехай так постоять через добу, а тоді зцідити. Додати чверть фунта муштардового насіння, одну унцію мішаного коріння, одну унцію гвоздиків, одну унцію тертої муштарди, одну унцію тертого джінджену, 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 слойк посыпаючи кожну верству сіллю. По цім лишити їх в спокою через двацять чотири години й опісля вибрати їх, видушити сік до фляшок і закоркувати. Печериці покласти знова в слойки і по двацять чотири годинах надусити 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. Закорковувати 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, обібрать їх і потерти, трохи посолити і покласти на ніч в мішочок, щоб крізь него протік сік. Рано посолити до смаку, додати перцю й оцту, наложить в малі слоїки і тісно закоркувати. Уживати в осені або в зимі.

Apple Catsup. — Яблуковий кечуп.

Обібрать три яблука, зварити їх на мягко в трошки води а опісля перетиснути через ситко. На кварту переситкованих яблук додати одно горнятко цукру, одну столову ложку перцю, одну гвоздиків, одну муштарди, дві ложки цинамону і дві, середної величини, на дуже дрібно посіченої цибулі. Мішати все разом додаючи ложку соли і пів кварти оцту. Поставити на огонь і нехай вариться через одну годину. До фляшki вливати як ще гаряче, і добре закоркувати.

Цей кечуп повинен бути так за густий як помідоровий кечуп.

МАРИНАТИ.

Само слово „пікелс” 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. більш 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 гальйони зелених помідорів, уже перед одним днем покраїаних, і пересипати їх сіллю, але не дуже. Рано відцидити усьой плин. Мати на поготові один тузін великих на грубо покраїаних цибуль, взяти відповідний баняк, до якого зложить верствами покраяні помідори на переміну з верствами цибулі, посыпуючи от такими коріннями: шість посічених на грубо паприк, одно горня цукру, одну столову ложку мелено-го коріння, одну столову ложку меленого цинамону, малу ложечку 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 цибулі, то і без неї марината буде добра.

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

Обмити і покраїти, не обірані, два гальйони здорових зелених помідорів, зложить їх верствами в слойку, посыпаючи сіллю кожну верству. Це можна зробити на ніч, рано відцидити плин, що збереться у слойку. Мати на поготові, лів тузіна середної величини цибуль обіраних і покраїаних, 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 покраїних помідорів а так покраїні цибулі, на це посыпать трохи чорного перцю та тертої паприки. Опісля вляти трохи оцту з корінням, а відтак знова класти помідори, цибулю й ін. як першого разу. Це повторяти так довго аж виповниться цілий баняк. — Відтак пілляти зимним, чистим „сайдер”-оцтом і варити аж змякне, але щоб не дуже. Як уже звариться, виложити до слойків, 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 зцідити старий оцет а вляти свіжого, заразом додаючи й одну кварту жовтого цукру, пів кварти насіння з білої муштарди, малу пригорщу цілих гвоздиків, стільки саме цілого цинамону, кусок алуна величини яйця, пів горнятка селерових насінь; заварити раз і налляти 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 повідтнати пеньки. Покласти до „стюпен”, насолити їх, посыпать розтертим „мейсом” і перцем (на кожних дві кварті 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 мінути, а відтак висипати до камяних слойків. Як уже добре остигнуть, обвязати дуже густим полотном, або шкірою і держати в сухім місци. Вони задержаться в добрім 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, вибрести їх, зложити у фляшки з широкими шийками й підляти 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 оливі. — 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 двадцять чотири години, після чого треба сцідити ропу, капусту витерти на сухо і покласти на годину на сонці. Опісля підляти зимним оцтом й оставити на двадцять годин. Приготовити маринату в той спосіб, що поливається її оцтом заправленим корінням, посилаючи заразом ріжним корінням, „мейсом”, цинамоном і чорним перцем, а цукру дається одно горня до кожного гальона оцту. Капусту зложити до камяного слойка: заварити оцет і коріння, та вилляти на капусту поки гарячий. Слойк відтак накрити і покласти в холодне але сухе місце. Ця марината буде добра за місяць.

Кілька кусників буряка доданих до маринати поправить її кольор.

Chowchow. — Мішанина — марината.

Є це найліпша своєго 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 покраїних і посічених на грубі кусні, дві головки свіжих каліфійорів, покраїних на малі кусники, або дві головки білої але твердої капусти.

Приготувавши ту всю ярину, треба її змішати, посолити і зложить в камяний слоїк. Нехай позістане в спокою через двадцять чотири години, після чого треба всю ропу сцідити. Тепер ту всю ярину зложить в баняк і поставити на огонь, посыпаючи і замішуючи унцію „тармірік” для надання маринаті кольору, 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 слоїків. 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 пятнадцять мінут у солоній воді, опісля вибрести з води і положити так, щоб вода добре стекла. Коли остудиться, покласти в слоїк 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, слоїк 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 півкварту кипячого оцту дати одну столову ложку цукру, пів ложки соли і дві ложки муштарди, висипати те все на маринату і добре фляшки закоркувати.

Можна додати й інші коріння коли хтось любить.



ЯРИНА.

Ярина, якаб вона не була, мусить бути добре вибрана; всі падпсuti частi треба відкинути та здоровi вилокати в кiлькох водах. Бiльша частi ярини є лiпша, коли її обiбрati замiсць класти у зимну воду перед варенням. Як уже трохи зварилася, треба кинути трошки солi у воду у якiй ярина вариться. Ярина мусить варитися постiйно поки не звариться. Всякого рода кухонна ярина є найлiпша тодi, коли вариться її свiжо зiрванu.

Цибулю, капусту, моркву i редьку треба варити у великiй скiлькостi води i лише так довго, поки добре не звариться. Колиб довше варити, вони тратять смак, а коли варити їх в трошки водi, вони чорнiють.

New Potatoes and Cream. —Новi бараболi зi сметанoю.

Обмити й обтерти новi бараболi стиркою; кинути в кипячу воду i варити над сильним огнем доки не зваруться; на ринцi треба мати на поготiвлю трохи масла i сметани, гарячi, але щоб не кипiли, також трошки зеленої петрушki, перцю i солi; вiдцидити бараболi, додати мiшанину, поливати гарячою водою через мiнуту або двi i — подати на стiл.

Fried Raw Potatoes. — Смаженi сирi бараболi.

Обiбрati пiв тузiна середnoї величини бараболь, покраяти iх на дуже тоненькi пластинки; краяти бараболi впоперек а не на здовж. Дати по ложцi масла i свiжого смалцю на братованку i — як лише почне кипiти — додати покраянi бараболi, посыпаючи їх сiллю i перцем до смаку. Тепер накрити братованку добре пристаючою накривкою i полишити на кухни, щоб у парi варилися. Як уже готовi, накривку зняти i нехай бараболi присмажуться на ясно - золотий кольор, потрясаючи їй обертаючи їх, щоб однаково зарумянились.

Подавати на стiл горячi. Зимнi варенi бараболi можна смажити в той самий спосiб, лише треба покраяти на грубшi пластинки.

Scalloped Potatoes. — Печені в молоці бараболі.

Обірати 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 чверті години.

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

Hasty Cooked Potatoes. — На сноро приготовані бараболі.

Обмити й обірати кілька бараболь; покраяти на пластинки за грубі на чверть цаля; кинути в кипячу солону воду і коли доброї якості, 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 печению.

Три чверті години перед тим нім печення готова, обірати середної величини бараболі, варити аж трохи зваруться, опісля вибрести на братованку, обкладаючи ними печено 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 печено.

Нові бараболі добре спечуться навколо печені і без попереднього варення.

Onions Boiled. — Варена цибуля.

До цого надається найліпше біла цибуля. Перед варенням треба цибулю обірати 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 по-

шільно 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 закипить 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, „натмегу” 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

смажити їх у горячім тлушу. Як уже готові, вибрати їх до друшляка, посыпти 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 двадцять мінут. Як уже вода добре кипить, кинути більшу скількість солі. Нехай капуста довго не кипить, бо буде дуже вогдова. 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 кипить, домішати ложечку пшеничної або рижкової муки, підмоченої молоком; додати солі і перцю і як лише закипить, подавати її на стіл.

Fried Cabbage. — Смажена капуста.

Покласти на братованку унцію масла і гріти аж закипить. 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 сма-

ку; перець, сіль і чотири ложки сметани; як добре те все загріється, додати двоє добре розбитих яєць 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, посыпати мукою і смажити на братованці у гарячім смальци, або в маслі змішаним зі смальцем. Як уже готовий, тлуш сцідити а постернак подати на стіл.

Creamed Parsnips. — Пастернак зі сметаною.

Зварити на мякко, обскробати і потяти на довгі кусні. Покласти на братованку, до якої кинули дві ложки масла, перцю, соли і трошки петрушки. Трясти ринкою аж те все закипить, опісля пастернак вибрести на миску, додати до сосу три ложки сметани або солодкого молока, до якого замішати чверть ложки муки. Нехай закипить 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 обі обрати, покраяти і смажити на ринці. Денстувати треба яких двадцять мінут, опісля додати ложку масла, трохи перцю і солі до смаку і нехай денстуються через пятнадцять мінут й подати на стіл.

To peel Tomatoes. — Оббирання помідорів.

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

А другий спосіб такий: — Покласти на плитку бляху і всунути в гарячу браттуру 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 пудінгу, 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'ятнадцять мінут. Перед виняттям з браттури вилляти на помідори три або чотири ложки розбитої сметани з розтопленим маслом.

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

Уважно усунути лупину. Лупину легко усунути, наколи помідори добре достиглі. Парити не треба, бо помідори страшать 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 англійські „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 зірветися 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 двадцять мінут і зараз подавати на стіл.

Курудзу 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.

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

Succotash. — Фасоля з кукурудзою.

Взяти пів кварти свіжої „Ліма” 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 чверти 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 буряни.

Вибрести гладкі буряки малої величини. Добре обмити їх, але не треба ні стругати ні краяти. Обмиті цілі буряки кинути в кипячу воду і варити аж змякнуть, на що треба від одної до двох годин. Щоб знати чи готові, треба переконатись через потиснення буряка 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 буряки.

Печені буряки багато ліпші як варені, бо затримають у

собі 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 буряків витікає сік і вони тратять смак. — Як уже буряки готові, зсунути з них лупину, покраїти 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 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 припечі над огнем з обох боків. Коли шпараги вже мягкі (треба варити від 2 до 40 мінют), витягти їх з води. Припеченій хліб зануряти в воду, в якій варилися шпараги, і на нім (в полумиску) 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, вложить 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 листя шпінаку; покласти до рондля, 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, вложить 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 кусники і ними прибрати шпінак на верху.

Mushrooms for Winter use. — Гриби на зиму.

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

Найліпші 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.

Найвідповідніша пора на переховування (презервовання) яєць є від липня до серпня. Переховувати треба в такий спосіб: — взяти кусок, величини цитрини, вапна і дві малі ложочки соли; їх кинути в більшу посудину і до неї вляти один гальон кипячої води. Вапно буде кипіти і булькотіти та замінитися в масу, подібну до густої сметани. Як уже добре остигне — зілляти плин, який є на верха і перецидивши його вляти до наложеного яйцями камінного слойка, 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 (две кварти на один тузін яєць) і відсунути на бік, але в таке місце, де не будуть кипіти, а лише грітися — через десять до дванадцять 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 вибрести 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 соли і перцю, та посіченого чабрику (сейворі). Коли закипить, додати одну столову ложку муки — підпущеної 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 їстяться з пріпеченім хлібом — „тovстом”.

Mixed Eggs & Bacon. — Яйця з вепровиною.

Взяти малий кусник солонини, покраяти 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 поперчивши — вилляти 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 прогулку.

Зварити на твердо кілька яєць і кожне розкрайти на двоє поздовж. Виняті жовтки, посічи їх разом зі зимною курячиною, бараниною, або з яким небудь упеченим мясом, або з хлібом, умоченим в молоці, додавши до него петрушки, 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 вилляти, ринку добре й на сухо витерти рушником і кинути до неї столову ложку масла. Ринка мусить бути незвичайно гладка, бо найменша нерівність може спричинити що яєшниця прилипне до ринки. Зовсім природно, малу скіль-

кість яєшниці лекше 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 що 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 у вечер.

Plain Omelet. — Звичайна яєшниця.

Покладіть на вогонь гладку, чисту залізну ринку, щоб добре загрілася; в міжчасі розбийте легко чотири яйця, 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 цого 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 перевернути, щоб з усіх боків однаково всмажилися. Ринкою треба трясти, щоб яєшниця не прилипла до дна 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. Яєшниця буде тверда краями, а сметанкова і легка в середині.

Cheese Omelet. — Яєшниця зі сиром.

Розбийте три яйця, 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. — Яєшниця з помідорами.

Обтеребіть кілька помідорів, кожну обкрайте на четверо; насіння 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. — Яєшниця з рижом.

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

Chicken Omelet. — Яєшниця з курятинкою.

Посічіть на дрібно одно горя вареної курятини, загрійте горя сметані 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. — Яєшниця з рибою.

Зробіть звичайну яєшницю, і коли готова до зложення, додайте мале горя молока, столову ложку муки або крохмалю,

малу ложочку „бейкінг павдер-у”, половину малої ложочки солі, і, вкінці на твердо розбиті білки. Це все вляти до добре вимашеної маслом миски і покласти на пів години до умірковано гарячої браттури. — 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 і оставити на якийсь час у спокою, щоб хліб добре розмокся. У міжчасі вибийте до миски шість яєць і добре заколотіть, але не бийте. Опісля додайте розмочений у молоці хліб, посоліть та поперчіть, усе те разом добре вимішайте і додайте 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 посіченої цибулі та розтертої петрушки. Перевернувши яєшницю на другий бік, зробіть те саме, т. є: висипте одну ложку посіченої 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 додайте чотири столових ложки молока, трошки перцю і солі: вкінці дайте до цего білки і легко замішайте; викиньте на гарячу ринку, в якій уже є кипяче масло. Смажте яєшницю повільно, і коли зарумяниться зі споду, покрайте на квадратики і переверніть і знов смажте поки не зарумяниться. На стіл треба подавати гарячу.



ХЛІБ.

Wheat Bread. — Пшеничний хліб.

Пересійтے муку у велику бляшанну миску, („брєд пен”); на середині муки зробіть ямку і до неї вляйте розчину: половина горнятка розпущеного молоком або водою дріжджя на дві кварті муки. Коли розпускаєте дріжджя теплою водою, то вперед розпустіть у ній грудку масла, величини курячого яйця; а коли розпускаєте дріжджя молоком, то масла не треба. Опісля цю розчину перемішати з мукою, але не зі всьою, миску накрити грубим бленкетом і — коли це діється в зимі — поставити миску в тепле місце, щоби тісто добре скисло. Рано додати до тіста столову ложку солі й усю муку перемішати добре з тістом, а відтак вимісити й оставити 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 покрасти 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 братрури. Дно братрури 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 оставити 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 розчина.

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

розвину, яку треба поставити на кухню і тримати доти 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 горнятко дріжджа. Нехай стоїть у теплім місці доки не підкисне добре, а відтак покласти його до камяного слоїка і заокругувати тісно. Слоїк треба поставити в холодне місце. — Очевидна річ, що слоїк перед ужиттям 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 полуздень 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 горня 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 дріжджа піднесеться до верху збанка. Це дріжджа вилляти до „бред 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

ложкою, пів горнятка моласес, дві малих ложечки соли, одно горня дріжджей, усе те добре змішати ложкою, додати по-грошки теплої води, і лишити розчину на ніч щоби скисла. Рано додати до неї рівну, малу ложечку соди розпущеній 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 в вечір, то нехай печеться цілу ніч.

Johnnie Cake. — Джані кейн.

До бляшаної миски пересійте одну кварту кукурудзяної муки; на середині зробіть ямку і до неї вляйте пів кварти теплої води, а відтак додайте ще малу ложечку 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. е. дірковатим. Опісля це тісто вибрести на рівно положену дошку, (дно з діжки найліпше тут надається), розтягнути тісто рівномірно по цілій дощці і відтак поставте її майже прямовісно перед огонь, підпираючи її зі заду заливом. Спечіть добре. Коли вже готове, потяти на малі квадратики і подавати на стіл поки гарячі.

Raised Potato-Cake. — Бараболяний кейн.

Бараболяні кейки, які треба подавати на стіл з печеною баараниною або дичиною, робиться з рівних частей помнітих бараболь і муки, скажім по одній кварті. 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 тінс“ (у бляхах з ямками). Ці бараболяні кейки добре смакують з курятиновою. Спечені бараболяні кейки треба замочити в сос, („грейві“) нім подасьте на стіл.

БІШКОКТИ, РОГАЛЬКИ, БУЛКИ.

ЗАГАЛЬНІ СУГГЕСТІЇ

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

Розпускати муку можна водою або молоком, тісто мусить бути легке перед робленням бохонців або бішкоктів; при робленні 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, дві малих ложочок „крім офф тартар”, одна мала ложочка солі; це все добре вимішати, а відтак додати до него дві столових ложки масла, вкінци тісто розрідити пів квartoю солодкого молока. Печи треба в гарячій печі.

Baking Powder Biscuit. — Бішкокти з „бейнінг павдеру”.

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

дати пів кварті квасного 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 бішкокти і печі в гарячій печі.

Дуже гарні бішкокти можна зробити, додаючи до муки квасну сметану замісць грудки масла.

Eggs Biscuit. — Бішкокти на яйцях.

Пересійте три кварті сухої муки з трома повними ложочками бейкінг павдеру. Це перемішайте з грудкою масла велечини 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 тонше, як один цаль. Потніть на бішкокти і скоро печіть у гарячій печі через п'ятнадцять до двадцять мінут.

Parker House Rolls. — Рогальки Паркер гавза.

Взяти пів кварті молока, спраженого але зимного, грудку масла величини курячого яйця, пів горнятка свіжого дріжджя, 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 бішкокти, розтачайте так, щоби не було грубше як чверт цаля. Опісля тісто потяти круглою бляшкою, витяті кусники помастити з верха маслом і зложити їх у двоє. Уложіть їх у певнім віддаленню аби могли вирости, накрийте і покладіть на п'ятнадцять або двадцять мінут близько вогню, а відтак печіть. Печі треба в досить гарячій печі чи браттурі.

French Rolls. — Французькі рогальки.

Взяти три горнятка солодкого молока, одно горня масла

і смальцю (по половині), до цого домішати пів горнятка дріжджя, або одну грудочку компресованого дріжджя, 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 величини курячих яєць, а відтак розтачайте їх в долонях на довгі (три-цилеві) рогальки. Їх треба зложить в рівні ряди на добре намощені маслом пательні. Пательні треба накрити і полишити на якийсь час в спокою, щоби рогальки підросли, а опісля печі в гарячій печі доки не зарумяняться.

Potato Biscuits. — 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 дріжджей. 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 дріжджя, або один кусник компресованого дріжджя зі сторо, розпущеного в горнятку теплої води, а відтак додати стільки муки, щоб зробити розчину густу. Цю розчину лишити на ніч. Рано додайте до розчини пів горнятка розтопленого масла, одно горня цукру, одну розтерту мушкателеву галку („нат мег”), 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 виросло. Опісля розтачати тісто на пів цяля грубо; потяти його на круглі кусники і зложить рівно в намощеній маслом пательні й оставити на пів години щоб підросло, або поки не стануть легкими. Опісля всадити їх до печі, зробивши вперед ножем знак хреста на кожній булці. В печі булки по-

шинні печися поки добре не зарумяняться, а відтак помастити білком з розбитого яйця зі спорошкованим цукром.

Egg Muffins. — Булки на яйцях.

Взяти одну кварту муки, пересіяної два рази; три яйця, білки і жовтки розбиті окремо, три горнятка солодкого молока, малу ложочку соли, столову ложку цукру, велику столову ложку смальцю або масла і дві малих ложочки бейкінг павдеру. Пересійтے разом муку, цукор, сіль і бейкінг павдер; вмішайте до цього зимного смальцю, додайте розбиті яйця і молоко; зробіть з цього не густе тісто. Пательні треба добре вимастити і наляти їх тістом так, щоби не були повні. Печіть у горячій печі через пятнадцять або двадцять 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 соли; те все добре розбити. Опісля взяти одно горня молока, три ложки пересіяної муки і три малих ложечки бейкінг павдер. Додайте двоє горнят кукурудзяної муки, а одно горня білої муки. Зробіть з цього рідке тісто і ляйте його купками на добре вимашену пательню. Печі треба в горячій печі через пятнадцять або двадцять 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 соли, і дріжджя, щоб розчина росла. Коли вже добре піднесеться, додати два добре розбитих яйця, 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, двоє яєць, півтора пайнти молока, одно горнятко 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 кінци.

Bread griddle - Cakes. — Тісточки з хліба.

Взяти одну кварту спраженого молока; двоє горняток округшин 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 остануть на десять мінут, (миску треба накрити), опісля вилляти 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 округшини хліба розмочуються в кваснім молоці на ніч, додавши трошки більше соди.

Cream Waffles. — Паланички на сметані.

Взяти пів кварти квасної сметани, двоє яєць, пів кварти муки, одну столову ложку кукурудзяної муки, одну малу ложочку соди, пів ложочки соли. Яйця 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 горняток муки, одну ложечку соли, три ложочки бейкінг павдеру, і це все разом пересіяти через ситко. Відтак розбити троє яєць і додати три горнятка 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 гарячій блясі доки не зарумяниться. — Дуже смачні.

Sour Milk griddle - Cakes. — Тісточна на кваснім молоці.

До одної кварти квасного молока додати стільки пересіяної муки, скільки треба щоби зробити таке тісто, яке можна ляти з миски; додати два добре розбитих яйця, малу ложечку соли, столову ложку розтопленого масла, та рівну ложечку соди, розпущені в трошки зимнім молоці або воді, яку треба дати на самім кінци. Опісля тісто печи в гарячій залізній пательни, поки не зарумяниться з обох боків.

Potato griddle-Cakes. — Тісточна на бараболях

Дванадцять великих бараболь, три з верхом столові ложки муки, одну ложечку бейкінг павдеру, пів ложечки соли, 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 й інші пен-кейкс, лише з тою ріжницею, що треба додати до них трошки більше масла.

Raised Buckwheat Cakes. — Гречані тісточна на дріжджях.

Візьміть малий глиняний горнець або збанок, до него вляйте одну кварту теплої води, або пів кварти води, а пів кварти молока, одну ложечку з верхом соли. До цого домішайте гречаної муки стільки, щоб тісто було твердим. Вкінци додайте пів горнятка дріжджя, тісто вимішайте і в накритій мисці лишіть на цілу ніч. Рано додайте рівну, малу ложечку соли, 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 розчина буде такою як треба, а відтак місити доти доки не зникнуть в тісті грудочки. Наколи не хочуть 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 мушкатової 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 кипить, кидати в нього по одній столовій ложці тіста. З кожної ложки тіста буде один бухт. Виберати бухти треба деревляною ложкою тоді, як добре зарумяняться, і складати на теплу і чисту серветку. Їсти можна з овочевим сосом.

Wheat Fritters. — Пшеничні бухти.

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

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

А можна також подавати на стіл ці бухти з „мейпел сирупом”.

Apple Fritters. — Яблукові бухти.

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

деру, два розбитих яйця (білки і жовтки розбивати осібно), одну столову ложку цукру і трошки солі. Молоко добре за-грійте, і поволенікі вливайте його до розбитих жовтків і цу-кру; опісля додайте муку і білки з яєць; усе добре змішайте і киньте до середини тонесенькі кусники з кількох досить ква-сних яблук. Відтак це тісто брати ложкою і кидати в кипячий смалець уважаючи при тім щоби в кожній ложці був кусник яблука. Смажити треба доти доки бухти не зарумяняться з обох боків. — Подавайте на стіл з „мейпел сирупом”.

Замісьць яблук можна ужити бананів, брусквінь, покраїних 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, три яйця, дві сто-лових ложки молока або сметани, одну столову ложку роз-топленого масла. Коли вживається молоко, треба дати малу ложочку солі. Яйця добре розбити, кукурудзу додавати по-степенно, також молоко і масло. Додати стільки муки, щоб усе купи трималося, додаючи до муки малу ложочку бейкінг павдеру. — Мати на поготові кипячий смалець в баняку, до него кидати ложкою кукурудзу і смажити поки не зарумянять-ся 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 вуглем з де-рева, або на електричний тоастер, припечи на червоно 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

щонебудь, то пластиинки 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 печені 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 смажилася через 20 мінут. У часі, як ця мішанина смажиться припечі на огні яких шість пластиинок 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 закипить, вкиньте до нього і замішайте розпущену в молоці муку, а відтак додайте малу ложечку солі. Нехай ще раз закипить, відтак візьміть з огню і вмачайте в нім пластиинки 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 закипить двоє горнят молока, додайте до нього кусник масла величини курячого яйця; розмішайте столову ложку муки в горнятку доброї сметани і вляйте до неї трохи кипячого молока; це тепер поволи 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, призначаючи один тоаст на одну особу, й на кожний вляти розтоплений швайцарський сир. Добрий і свіжий сир є найліпший. Подавати на стіл поки теплий. Дехто любить мастити тоаст мустардою 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, пучку меленої паприки, та чверть літри (одно горня) гарячої води; смажити треба доти доки не вийде з мяса усьой 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 тоасти, (припечені на огні пластинки хліба), і подавати на стіл.

Tomato Toast. — Тоаст з помідорами.

Обібрати і зденствувати одну кварту доспіліх помідорів. Опісля треба їх посолити і поперчiti, та додати столову ложку масла. Коли вже готове, додати одно горня сметани і трошки муки. Нехай париться, але не кипить; взяти з кухні скоро і вилляти на вмочений і добре вимощений 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 полумиску, вибийте на них стільки яєць, щоб вкрили усі пластинки хліба. При вибиванню яєць треба уважати, щоби не розлялося ані одно яйце. По яйцах посыпти сіллю і перцем, а відтак пілляти яйця і хліб яким небудь густим сосом (грейві);

всунути в гарячу братруру і печі поки яйця не осядуть, т. є. 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 сметані чи доброго молока, щоби ця мішанина була досить рідка, а відтак поперчіть. В ринці смажте поки не загусне. Тоаст вмочіть у солоній воді, змастіть розтопленим маслом, а відтак на нього вкиньте всмажену шинку і — на стіл.

Apple Toast. — Тоаст з яблуками.

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, підкидаючи 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 й посыпати білим цукром та подавати гарячі на стіл.

КЕЙКИ.

Сургестії на печення кейків.

До печення кейків треба уживати тільки найліпші складники, які треба перед їх змішанням належито приготувати. Яйця можна розбити багато скоріше і ліпше, коли положиться

їх у холодне місце перед ужиттям. Муку завше треба пересіяти перед ужиттям. „Крім оф тартар” або „бейкінг павдер” треба завше добре вимішати з мукою; масло треба покласти в таке місце, деб 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 печі 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 всунули його до печі (братрури). Піч, чи братрура повинна бути добре але умірковано огріта; не повинна бути за гаряча або за холодна. Щоби дізнатися про гарячість печі, треба кинути на її дно ложку муки. Коли мука почне горіти, або припалиться на червону, то це знак, що піч за гаряча, і її треба охолодити. Коли ж мука позістане білою по кількох секундах, то це знов знак, що піч за холодна. В умірковано огрітій печі мука трошки зарум'яниться і буде виглядати на припечену.

Коли ж після всунення кейка до печі, кейк за скоро печеться, його треба накрити легко вишневим або зеленим папером, при чім 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 вибрести з печі.

Коли не маєте „бейкінг павдеру”, то можна ужити „крім оф тартар” і соди: — на одну рівну столову ложку соди, дати дві чубатих ложки „крім оф 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 витягати 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 спеченння, 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 мінути, вибрести 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 одне мале горня спорошкованого (міленського) цукру. Як тільки почнете бити яйця, силте на них час від часу цукор, доки усюй 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 трохи цукру. Вкривати кейк склицею треба два рази; другий раз тоді, як перша склиция

яже трохи висохла. Наколи склиця трохи загуста, її можна розділити додавши до неї трохи води.

Коли хочете щоби склиця була біла і більш піниста, додайте до яєць, тоді як бете 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 міленського, білого цукру. Вилущити три фунти солодких мігдалок (алмондс), потовчи їх у мисці разом з цукром поки не одержиться гарної пасті (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 склиция.

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 склициями.

Chocolate Frosting. — Чоколядова полива.

Чотири білки, троє горнят міленського цукру і майже одно горня меленої чоколяди. Вбити білки дуже трошки, зн. так,

щоби не були дуже білі. До цього вмішати чоколяду, а відтак 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 пересіяти 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 „кочиніл”, 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 трошки чистим спірітусом, а відтак доливати цого до білої склици доти 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 нею по кейкові так, щоби виходили листки чи букви, або щось інше. 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 неogrється; 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 наłożенням 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 місці коло 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 кипить 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 загуслася на взір густої сметани.

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

Golden Frosting. — Золота полива.

Дуже смачну і гарну поливу можна зробити вживуючи жовтків замість білків. Робити треба всьо так само як і з кожною 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, два яйця, 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 закипить молоко, до цього 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 посічених орехів під назвою „чикорі натс”.

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

Apple Filling. — Яблукова помадка.

Обірати і покраяти кілька зелених яблук, насипати до них цукру і покласти на горячу кухню, коли вже зваруться, з кухні взяти 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, одно 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.

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

Raisins Filling. — Родзинкова помадка.

Взяти чверть горнятка цукру, чверть горнятка води й 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 посічених 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 лосічених 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-буруннатного цукру (бравн сюгер), шість 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 сметани, додайте половину мушкателевої галки (нат-менг) розтертої, одну столову ложку меленого цинамону, одну ложечку ріжкватого коріння, одну ложечку мушкатного оріху (мейс), вкінци 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 солі і добре замішайте її до всього того, що вже є в мисці. Овочі змішайте разом, а відтак домішайте до них дві повні столові ложки муки; а відтак замішайте це в кейк. — Бляхи, в яких мається печи цей кейк, треба вимастити добре маслом, виложити їх добре намашеним папером до писання, і печіть у умірковано огрітій печі через дві години. Коли вже готовий, нехай остигне в блясі. Опісля бляху тісно накрити і позіставити його так доти, доки не минеться.

Sponge Cake. — Губковий кейк.

Вибийте шість 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 солі і щось до смаку (флейворінг). 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 вимашенним маслом палером і наповнити її цею мішаниною дві третини 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. — Кейк молодої.

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, два яйця, пів горнятка молясес, одно горня міцної зимної кави, одну ложечку соди, дві ложечки цинамону, одну ложечку ріжкватого ко-

ріння, одно горня родзинків або порічок і пятеро горнят пересіяної муки. На кінци додайте овочі, та втріть трошки муки. Печіть коло одної години.

Lemon Cake. — Цитриновий кейк.

Три ложечки цукру, одно горня масла, пять яєць, рівну ложечку соди — розпущені в горнятку солодкого молока, чотири повних горнят пересіяної муки, вкінци втрету 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 одно ціле 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, а відтак додайте вбиті жовтки і муку, і вбийте 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 пять добре вбитих жовтки. До цого вмішайте одно горня молока, вбийте 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. „джеллі кейк” бляхах.

Мішаниця до перекладання. — Візміть полишених три білки вбитих на тверду шуму, двоє горнят цукру звареного майже на цукерок; взяти його горячим з кухні, поволи вилляти на вбиті білки і скоро вбивати; додайте пів куска розтертої чоколяди і ложечку ванільового екстракту (ваніла екстракт). Мішайте поки не охолоне, опісля розстеліть поміж обома кейками.

ками 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 дріжджя. Це вимішайте на шуму і лолишть в спокою через цілу ніч. Рано додайте до цього двоє горнят цукру, двоє горнят масла, пів мушкателевої галки, одну столову ложку цинамону, один фунт родзинок і чверть кварти бренди.

До цього 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 намашеній 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 офф тартар” і пересійте легенько над кейком неперестаючи мішати. До цього додати одну рівну ложечку соди розпущені у ложці теплої води. Добре вимішайте. Тепер вмішайте легко вбиті на тверду шуму шість білків. Печіть поволі, зн. в недуже гарячій печі. Кейк треба покласти до печі зараз після того, як додались 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 посічених, 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 павдер треба пересіяти разом, а відтак додати масло

і все проче, мігдали, екстракт з „бітер алмондс”, бренди і молоко; вимішати всю на гладку середну масу. Печи треба в гарячій печі через 20 мінут.

Fruit Layer Cake. — Перекладаний овочами кейк.

Це є дуже смачний кейк. Візьміть одно горня цукру, пів горнятка масла, півтора горнятка муки, пів горнятка вина, одно горня родзинків, два яйця і пів ложечки соди; змішайте ті всі часті 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 часті 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 огонь; коли почне кипіти, 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. Печи 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 третих пайнти молока на вогонь у подвійних банячках; в одну трету частину 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 остигне, заправте ванілею або цитриною і переложіть ним кейк.

Sweet Strawberry Cake. — Кейк зі солодких сунниць.

Три яйця, одно горня цукру, двоє горнят муки, 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 бляшаній мисці. Ця скількість наповнить чотири миски. До трьох пайнт сунниць всипте одно горня цукру і трохи пімніть їх. Так приладжені сунниці наложити між половинки кейка.

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

Little Plum Cakes. — Кейк з малих сливок.

Одно горня цукру і пів горнятка масла вбитого на гладку сметану. Додайте три добре вбиті яйця, одну малу ложечку ваніла екстракту, чотири горнятка пересіяної муки, одно горня родзинків і одно шоричок, пів ложечки бейкінг соди розпущеного в трошки води, і стільки молока, щоб зробити густе тісто; його треба кидати великою ложкою на добре вимашені маслом бляхи і печи в гарячій печі.

Nut Cakes. — Кейки з орехів (смажені).

Вбийте добре два яйця, до них додайте одну ложку пересіяного цукру, дві ложки загрітого масла, дві ложки дріжджя, 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 в 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 загрубшки доляра, покраяти на круглі або квадратові кусники і кидати по одному або по два до кипячого смальцю. Коли тісточка піднесеться вгору, 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, один мушкателовий оріх і досить 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 вибирати невеликою ложкою і кидати на кипячий смалець. Пампушки ті не втягають до себе товщу й через те є дуже смачні й стравні до їди.

ТІСТОЧКА ПАІ Й ТОРТИ.

До роблення тісточек уживається як найліпшого матеріялу. Товщ повинен бути свіжий і здоровий; вода зимна (найліпша ледова вода), тісто валкувати на холодній дошці, і 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 най-ліпше поставити у ледівню.

Коли робиться пай то на одну четверту частину муки додається одну окописту ложку порошку до печива. Під час вар-кування тіста треба часто його стерати, додаючи до нього кавалочки масла із білком яйця, через що тісто стається лег-ким й пухким.

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

Родзинки і всякі другі сушені овочі на пай або тісточка по-винні 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 помаранчевої води, мілкого цукру, щоб не чути їх було оливовою.

Також треба дуже уважати на піч, щоб була відповідно огріта й коли можете віддергати руку у печі заки нарахуєте до двадцять, то піч відповідноogrіта. У такій температурі по-винна бути держана так довго доки тісточка у ній є. У такому горячі печива легко зарумяняться й набирають трошки хро-поватого вигляду. А коли температура спаде, тоді долішня шкірка стається тяжкою й липкою, а верхня шкірка западеться.

Знов другий спосіб є, щоб пізнати, чи піч належить огріта, щоб тісто було пухке: насамперед всадити до печі малесенький кавалок тіста, і тоді можна піznати, 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 хо-лодного місця у зимі, й тоді можна мати все свіжий пай без найменшого клопоту.

Puff Paste for Pies. — Пухке тісто на пай.

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

ди. Вимийте добре руки і замочіть їх перше в добре горячій воді а потім у зимній. Сполокати глибоку миску або бляху кінчию 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 й моцно 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 легонько мукою. Загнути тісто, одну трету частину зі всіх сторін так, щоб краї зійшлися. Потім загнути кінці, але так, щоби 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 вивалковане як має бути тоді покласти тісто на лід, щоби стало тверде. І воно повинно бути на леді 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. Хочби як остережно все робилося, то тісто ніколи не буде добре, наскільки уживається багато муки.

Plain Pie Crust. — Звичайне тісто на пай.

Двоє з половиною горнят пересіяної муки, три четвертини горнятка товщу, половина масла й половина зимового смальцю, трошки солі, маленька ложочка 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 поволи 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 подати до чаю.

Green Apple Pie. — Пай із зелених яблук.

Квасні яблука обібрать з лушпини і ядер і покраяти на пластинки, щоби було досить на один 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. - Яблучний пай з костардом Ч. 1.

Два горнятка молока, два яйця й горнятко цукру, два горнятка на густо зварених яблук, переціджених через ситко. Збити білки й жовтки з яєць легонько й змішати жовтки добре з яблуками, додаючи до того трошки мучки із мушкателевого оріха для більшого смаку. Опісля вилляти до того молоко а вкінці 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. Яблучний костардовий пай Ч. 2.

Обібрать із лупини квасні яблука 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 мушкателевої мучки.

Apple and Peach Meringue Pie. Пай з яблук і бросквінь.

Варити яблука або бросквіні й для більшого смаку осолодити їх. Пімяти добре й додати мушкателю. Викласти на тісто й 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 спорошкованого цукру. Для смаку додати ще рожевої води або ванілі, вибити добре аж доки не ствердне; опісля посмарувати ним зверху пай грубо на один цаль, або лиш на половину цаля; поставити назад до гарячої печі на шість або вісім мінут і пай готовий. Їсти коли зимний.

Chocolate Pie. —Пай чоколядовий.

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

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

Взяти глубоку миску, стерти до неї верхню шкірку із цитрини; додати до того одно горня з половиною білого цукру, дві столові ложки пересіяної муки, або одну ложку кукурудзяного крохмалю; добре мішати все разом потім додати збиті жовтки із трьох яєць, вибити добре все разом, а опісля додати соکу із цитрини, два горнятка води і велику ложку масла. Це поставити на вогонь в другій мисці, в якій є кипяча вода й варити аж доки не згусне. Відставити від вогню, й коли остигне, висипати на бляху виложену тістом. Печи, а коли вже спечеться, треба мати готові збиті білки з трома ложками цукру. Виложити це на верх пая й 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 готовий білок з яйця, ѹ коли пай вже впечеться, посмарувати поверха збитим білком з двома ложками цукру і назад вложити до печі, ѹоб трошки зарумянився.

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

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

До одної і пів ложки кукурудзяного крохмалю вляти трошечки зимної води, а потім додати горнятко киплячої 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 вбитий жовток із одного яйця й соку з тертою лупиною із свіжої цитрини. Вложити до середини вбитий білок з яйця з одною ложкою зимної води, ѹоб 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 виложену пайовим тістом і всадити до гарячої печі. Коли спечеться, обложить зверха рівно убитими білками, засолодженими двома столовими ложками цукру і положити назад до печі, ѹоб 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 зверха 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 убивтвом 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 білки, трошки солі і два горнятка солодкого молока. Змішати це добре, вилляти на бляху виложену тістом і всадити до печі.

Milk Cream Pie. — Буцім то сметанковий пай.

Взяти два яйця, два горнятка молока, горнятко цукру і дві ложки кукурудзяного крохмалю. Збити разом цукор, крохмаль і жовтки. 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 чотирьох 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 яблучно - 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 вибрати.

Currant Pie. — Пай з порічон.

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. Обложити 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 спливнуть на воді, то викинути; решту вибрati 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 ложочку муки, трошки соли 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 луспини із одної цитрини, одно горня зимної води, одну ложку муки, горнятко цукру і дві столові ложки масла, замішати всю разом і печи як звичайний пай з тістом зверху й здолини.

Rhubarb Pie. — Пай із рубарбу.

Пообтинати грубе бадилля там, де листя зачинається, здерти верхню шкіру, і опісля потяті бадилля на кавалочки два цалі довгі. Виложити бляху тістом розвалкованим досить грубо, покласти рубарбу близько на один цаль глибоко. До квартової миски потятого рубарбу дати два горнятка цукру, змішаного з одною четвертою частею кавової ложечки соли, трошки мушкателевого порошку і дві ложки муки; накрити тістом, зробити шпару в середині, обрізати краї острим ножем і пекти в гарячій печі, аж пай відділиться від миски. Пай з 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 жовтки 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. Істи на зимно.

Damson or Plum Pie. — Пай із Дамасценських сливок.

Варити цілі сливки у воді так, щоб не припалились. Коли вже мягкі й гарячі, поцукріти їх і поставити в холодку, щоби остигли; опісля всипати їх на бляху, виложену тістом, змочити і стулити до купи краї тіста, зробити шпару на середині, щоби пара могла виходити і всадити на двадцять 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 поверхва.

Dried Fruit Pies. — Паї із сушених овочів.

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

Ripe Berry Pies. — Паї із дозрілих ягід.

Паї із ягід робиться в той самий спосіб, що й паї з черешнь. Виложити бляху тістом, наповнити ягодами до половини, посыпти 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 пайв з чорниць або ожин додається вже для лішшого смаку трошки імбіру і цинамону.

Stewed Pumpkins or Squash for Pies. — Варені гарбузи на пай.

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 пай.

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 пай: шість горнятка молока, три повні горнятка звареного й перецідженого гарбуза, два горнятка цукру, жовтки й білки із двох яєць, збитих зокрема; трошки соли, по ложці імбіру і цинамону на кожного пая. Це збити всею 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-

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

Mince Pie. — Пай із січеного мяса.

Взяти два фунти вареного волового, худого мяса гарно посіченого; один фунт волового чистого лою стертого на порошок; п'ять фунтів яблук обструганих і дрібненько посічених, два фунти родзинок очищених із зернят й посічених; один фунт Султана - родзинок, обмитих і очищених, два фунти порічок старанно очищених, три-чверти фунта цитрини, гарно покраяної, дві ложки цинамону, одну спорошкованого мушкателевого оріха, одну родзинків, одну ложку пахучого коріння, одну чистої солі; два фунти і чверть брунатного цукру, одно горня перевареного яблучника 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. Печи у маленьких бляшках; тісто має бути пухке й румяне. Потім наповнити тісто сливками, збити два білки, щоби були тверді, взяти чотири ложки спорошкованого цукру, посипати 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 тортини.

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, покласти на дванадцять 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 сунницями, малинами, черницями, або іншими ягодами, які можна дістати. Посипати злегонька 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 білки й жовтки із цукром, і коли вже та чоколядова мішаница 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. Істи на зимної попивати чаєм.

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

Взяти одно горнятко кислого молока, одно солодкого, ложку розтопленого 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 вбиті яйця і цитрини. Виложити бляшки гарним пухким тістом і наповнити мішаниною. Печи десять або пятнадцять мінут доки не ствердне в середині.

СМЕТАНКОВІ КОСТАРДИ І ДЕСЕРТИ.

Звичайний припис для сметанкових костардів є чотири яйця до одної кварти молока на більший костард потреба шість яєць. Можна вжити і пять 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 других речей. Костарди можна пекти, варити або парити в осібних горнятках, або разом, в більшому начинню. Костард буде смачніший, коли молоко передше спражено, опісля остудимо і доперва тоді ужимо. Трошки солі додати до смаку. Коли бажаємо щоб костард був ще поживніший, то додамо грудку масла.

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

А коли хтотівби 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 кипляча вода. Тоді вкладається один горщок до другого і ставиться на гарячу піч, щоб варилося. Коли кидаеться 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 огріта, а миски добре висмаровані маслом в середині.

При печеню костарди треба уважати, щоб піч однаково булаogrіта, 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 карамелевый костард.

Взяти одну кварту молока, пів горнятка цукру, пять 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 зачінати густіти. Відложити, щоби остигла. Подавати у шклянках.

Baked Custard. — Печені костарди.

Вбити п'ять свіжих яєць із половиною горнятка цукру, опісля змішати це з квартою 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 мушкателевого оріха і всадити до неї гарячої печі. Ще краще є всадити бляху до плиткої пательні наповненої близько верха гарячою водою. Запхати до середини вістря ножа і коли воно вийде чисте, то костард вже впечений.

Apple Custard. — Костарди з яблуками.

Обстругати й обібрати із насіння три великі сочні яблука. Варити їх з жовтою лупиною великої цитрини, але покласти, щоб не було за багато води. Коли вже зварені, подушити їх добре ложкою. Цеї яблучної 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 яблуками в обох горнятках. Виложити мішанину на глубоку бляху і всадити до печі на двадцять мінут. Подавати на стіл зимні й посыпати зверху мушкателевим порошком.

Whipped Cream. — Бита сметанна.

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

Bavarian Cream. — Баварська сметана.

Чотири жовтки збиті разом із повним горнятком цукру. Розпустити одну ложку галярети в половині горнятка теплої води. Коли розпуститься, розмішати в пів кварті кипячої сметани; додати вбиті жовтки в цукрі; варити всю разом аж зачне густіти, тоді відставити від вогню й додати ще ванілі або цитрини. Убити білки з яєць на пінку і посмарувати зверху. Але перед тим треба замочати кавалки у зимній воді і покласти на холодному місці. До цього можна ще додати змелених мігдалів, спорошкованої чоколяди, бросквінь, ананасів, суниць, малин або ще інших овочів, які можна дістати.

Chocolate Cream. — Чоколядова сметана.

Взяти два горнятка молока, і коли вже зачинається варити, кинути дві таблички чоколяди; оставить 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. Печи 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 постоїть там через чотири години. Опісля вибрати її і дати до цеї води сік із чотирох цитрин і одно горнятко білого цукру. Збити пять жовтків і змішати всю разом; перецідити через полотенце 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 кварти сметани так довго, доки тільки половина з неї останеться, коли позберати її. 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 по-двійного банячка, опісля додати галярети. Відставити від огню, хай так стойть через дві мінuty і додати соку помаранчевого й цукру; збити це все разом і додати збитої сметани. Помішати добре, наляти в форми і коли ствердне, подавати із солодкою сметаною.

Banana Cream. — Сметанка з бананами.

Відкинути лупину з бананів і подушити їх деревляною ложкою. Дати стільки солодкої сметани, що й бананів і на чотири горнятка тої мішанини дати одно 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 горнятка молока й 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 й всипати до миски, додаючи до тої мішанини вбиті білки і поставити на лід.

Peach Cream No. 1. — Сметанка з бросквіннями Ч. 1.

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

ту мішанину доки не ствердне. Потім вилляти 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 обібрести чистенько й покрасти на четвертини. Розбити три білки з пів горнятком мілкого (спорошкованого) цукру, аж ствердне так, щоб можна ножем красти. Взяти жовтки і змішати з пів горнятком зернистого цукру і двома горнятками молока. Покласти бросквіні до тої мішанини й печи в пудинговій мисці; опісля додати білки і знов змішати всьо разом, та печи далі, аж легко зарумяниться. Істи зимне як лід.

Peach Meringue. — Бросквіновий Меринг.

Обібрести гарненько й покрасти на четвертини одну кварту здорових, дозрілих бросквінь і покласти в миску. Посипати бросквіні цукром і дати по верху розбиті два білки разом з четвертиною горнятти 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, поцукрити 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 яблука.

Взяти один тузін яблук, 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 яблука добре заварити, а опісля виняти їх до оставшого сиропу. Покрасти одну велику цитрину і додати одну ложку галярети розпущені в пів кварти води. Нехай це все змішається добре й зачне варитися; тоді вляти на яблука. Сироп опісля затвердне. Треба істи на зимно зі сметаною.

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

Cream for Fruit. — Сметанна до овочів.

Взяти горнятко солодкої сметани і загріти її добре, але так, щоб не кипіла. Розбити два білки разом з ложкою білого цукру і малим кавалочком масла. Додати пів горнятка 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 лише щоб не кипіло. Відставити най остигне. Це буде виглядати як правдива свіжа сметана й можна її уживати замісць чистої сметани.

Strawberry Sponge. — Легоньке пухне тісточко з сунницями.

Взяти одну кварту сунниць, пів пачки галярети, півтора горнятка води, одно горнятко цукру, соку з одної цитрини і чотири білки. Намочити галярету на дві години в одному горнятку води. Подусити сунниці й додати до них половину цукру. Варити решту цукру й воду звільна через двадцять 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, горнятка цукру, половини пачки галярети і пів кварти води. Перецідити цитриновий сік 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 сметанкою.

Apple Snow. — Яблучний сніг.

Зварити кілька добрих квасних яблук, щоб були мягкі, поцукрити, перецідити через ситко і додати до пів кварти яблук один білок. Бити скоро аж та мішаница стане цілком тверда й біла як сніг. Істи з битою сметаною. Це дуже добрий десерт. Хто бажає, то може додати більше яєць.

Berry Trifle. — Легкий конфект із ягід.

Покласти один білок до глибокої мисочки. Дати одно горня ягід, свіжих або презервованих але відцідити сік; додати одно горня мілкого (спорошкованого) 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. Істи на зимно.

Apple Trifle. — Легкий конфект із яблук.

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

Gooseberry Trifle. — Конфект з 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, полляти зверху костардом, — не більше як пів кварти, а коли остигне, полляти збітою сметаною. Сметана повинна бути готова вже день наперед, бо тоді буде більше кріпка. Ця потрава може бути прикрашена, як хто скоче.

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 вложить до другої миски з кипячою водою. Коли маса починає топитися, 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 з нього додавати до пайв для більшого смаку.

Blanc Mange. — Галярета з молоком.

Додати дві ложки зернистої желатини 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 змішеться, додати розпущену галярети і знов добре замішати і налляти 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 желатини поставити на одну годину до горнятка води. Пів горнятка 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 крохмалем 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 горняття 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 суніці 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 подвій-

ному 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 зі всім зимний, вляти ґалярети і розбитої сметани і злегонька бити. Форми виложити зі споду папером, насмарованим маслом, а боки обложить легонькими бискетами („спондж кейкс“) злученими разом з білками. Наповнити кремом, поставити у зимне 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 покраяти на пластиночки ананас, покласти на пательню з одним горнятком цукру, одною ложкою желятини і лів 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. — „Шарльот“ із сливками.

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

Dessert Puffs. — Легонькі й пухкі 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 (спорожкованого) цукру, тертої лупини із одної цитрини і трошка солі; бити доти аж буде легоньке, печи в малих бляшках, посипати поверху мілким цукром і їсти з сосом за правленим 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 сметани, 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 мігдалі

Обірати 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 пятнадцять мінут, а коли би припалювалися, то часто мішати. Коли спечені, мають бути ясно, жовто - брунатного коліру.

After-dinner Croutons. — Пообідні сухаринки.

Ті крухі сухаринки, звані „кругонами” 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 зарумянилися, і тоді подавати теплі або й зимні.

Peaches and Cream. — Бросквіні зі сметанкою.

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

Stewed Apples. — Душені яблука.

Взяти один тузін зелених, винних яблук, обірати 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 сочку на кожний тузін яблук,

додається горнятко цукру і вариться пів години; до цього сиропу додається ще трошки пахучого коріння й один тузін цілих гвоздиків і вариться ще десять мінут. Полляти цим кипячим соком яблука 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. Обібрати 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 уставити гарно на полумиску. Зварити сироп на густо, відцідити, хай встоїться і остигне, а тоді полляти ним грушки. Можна ще додати чверть горнятка виноградного соку.

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

Gooseberry Fool. — Десерт із агресту.

Зварити кварту агресту; води не давати багато лиш 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 яблук 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 безнастанно мішати. Коли вже желятина цілком розпustиться, відцідити через шматочку до формів або глибоких горняток, сполоканих зимною водою, і відложити хай застигне. За три або чотири години вже можна їсти. Ця галярета постоїть і кілька днів.

Strawberry Jelly. — Галярета із суниць.

Суниці обібрать 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 сік 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. Сік треба добре відцідити, щоб галярета не стала мутною. Дуже гарний і смачний десерт.

МОРОЖЕНЕ Й ЛЕДИ.

Морожене.

Взяти два горнятка молока, один жовток, одно горнятко цукру і ложку крохмалю із кукурудзи. Спарити водою але не варити. Додати білок до двох горняток сметани 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 пятнадцять мінут морожене готове.

Fruit Ice - Cream. — Морожене з овочами.

Складники: На два горнятка овочевого соку дати одно горнятко сметани 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 овочі можна уживати до мороженого. Овочі посыпти трошки спорошкованим цукром помяттям причинюється до лекшого виділення соку. В зимі, коли свіжих овочів не мож дістати, можна заступити їх повилеми (конфітурами) але вони повинні бути розпущені й добре переціджені через ситко, заки їх змішається з розбитою сметаною. Коли краска не гарна, то можна додати трошечки кошинелі. Коли дается ягоди до мороженого, тоді ніяк не треба молокоogrівати. Сік із ягід дается до зимної сметани, або до свіжого солодкого молока, змішаного із зимною сметаною, а сік дается 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 квартою густої солодкої сметани. Додати трохи ванілі. Дати одно горнятко з половиною цукру, розбити добре й заморозити.

Custard Ice - Cream. — Морожене з костардом.

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

читься, 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 суницями.

Змішати горнятко цукру з квартою дозрілих суниць, 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 сочistий овоч може бути приправлений в той спосіб.

КЛЮСКИ Й ПУДІНГИ.

Добрий пудінг залежить від доброго матеріалу і практичного досвідченого кухаря.

Пудінги є варені або печені. Коли варені, то матеріяли мусять бути добре вимішані, покладені у грубий полотняний мішок передтим замочений в гарячій воді, викрученій трошки і посыпаний в середині грубо мукою; завязати його добре й зіставити в ньому досить порожнього місця; впустити його до кітла з кипячою 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 зиминої води і виняти. Це мусить бути зроблене як раз тоді, коли мається пудінг поставити на стіл.

Можна також висмарувати маслом пудінгову 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, наповнюючи його пудінгом, зіставити трошки місця, 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) пудінг, то треба вложить його до горшка або глиняного начиння, завязати зверху полотном, посыпти 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 варення 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 трудок. 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 білки з яєць. Хто хоче мати добрий пудінг, той мусить робити все після припису, бо хочби яйця покласти до молока заки змішається іх з мукою, тоді зробиться костард на верха а мягкое тісто на споді начиння.

Всі солодкі пудінги потребують трошки соли, щоби усунути несмачність і запах ріжних складників, а знов коли всиплемо за багато соли, то вона зіпсує смак пудінга. Коли уживається до пудінгів цитринового соку або інших квасів, то треба добре його розбити, інакше молоко й яйця зітнуться.

Кли робиться костардовий пудінг, т. е. з яєць і молока,

тоді жовтки й цукор повинні бути добре розбиті заки молоко й приправу до них дастесья, і аж так доперва білки.

Коли робиться пудінг з хліба, рижу, саго, тапіоки, то яйця мусять бути легонько розбиті й змішані з частиною молока, заки дастесья до них інші складники. Коли яйця змішані з молоком, а не були розбиті, то молоко всякне у хліб, риж, саго й тапіоку і вони не стануть через те легенькими.

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 вбити до горнятка і аж так змішати їх разом. Одно зіпсуте 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 обірані 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 затямати собі й те, щоби недотикатися пудінгів 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 пудінгу ніколи не повинно липнути до ножа. Це може тільки тоді статися наколи замало яєць дадається до нього, або коли не зварений добре. Звичайно дається чотири яйця на пів фунта муки.

Коли пудінги, вже спечені або зварені, вибрати їх, перевернути і посыпати спорошкованим цукром.

Коли тісто ще не спечено добре, а зверху 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, однієї ложки

топленого масла, одного горнятка муки і маленької ложочки порошку до печення. Змішати муку, порошок і сіль разом, додати топленого масла, розбити добре яйця, молко і замісити на гарне тісто.

Apple Pudding, Baked. — Пудінг з яблук, печений.

Дати дві ложки масла й горнятко цукру до сметани; додати одну четвертину горнятка муки. Замішати до того чотири жовтки і добре збитих, соку і потертої шкірки з одної цитрини і пів тузина здорових, зелених, квасних, потертих яблук. 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 яблук, 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 ложочку солі; опісля додати ще збиті білки й поляти по аблуках. 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 яблук або яких інших овочів і наложить поміж кромочки, аж миска цілком наповниться. Розбити двоє яєць і додати одну ложку пересіяної муки; замішати три горнятка молока й трошки солі; поляти це по хлібі, юхай так стойте одну годину; прикрити і печі звільна через три чверти години; потім відкрити, щоби трошки зарумянилося. Подавати з цитриновим сосом.

Bread and Butter Pudding No. 2. Пудінг з хліба й масла Ч. 2.

Покрушити валком добре черствого хліба й всипати до пудінгового начиння; потім на це дати другу верству овочу, якого забажаєте; посыпти трошки цукром, на це дати знов другу верству хлібових окрушин і знов овочі; і класти доти, аж горнець наповниться; з верху мають бути знов сухі окрушини хліба. Зробити костард як на пай, додати два горнятка молока й замішати. Вилляти це на верх пудінгу і печи.

Черстві тісточки, добре покрушені, замісць хліба надаються ще ліпше на такі пудінги.

Apple Tapioca Pudding. — Пудінг з яблук і тапіоки.

Всипати одно горня перової тапіоки і одну ложку соли до трьох горняток води і поставити десь в теплому місци на кілька годин, але щоб не варилося тільки грілося. Обібрать шість великих квасних яблук, виняти ядра, наповнити ямки цукром, до котрого треба додати трошки мушкателевого оріха й по-тертої цитринової шкірки, й 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 яблуками. Зроблений із тих овочів пудінг треба добре посыпти пересіяним цукром.

Презервовані або свіжі бросквині можуть бути ужиті замісць яблук, в той самий спосіб, мачаючи тапіоку зі соком із бросквінь замісць зимного молока. Дуже добре, коли їться 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 горнятками кипячого молока; додати дві ложки масла;

накрити щільно горнець і поставити, щоб остигло, опісля помяти добре ложкою й дати ложечку цинамону і один розтертий мушкателевий оріх, пів горнятка цукру і чверть ложочки соди розпущеної 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 мігдалів.

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. Обібрать зі шкірок два фунти солодких мігдалів, поторощити їх добре й замішати їх до молока; дати маленьку ложечку соли, горнятко молока, заправити, додати ще шість розбитих яєць, жовтки й білки розбиті зокрема. На верха покласти кілька маленьких кавалочків масла. Печи одну годину. Це вистарить 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 киплячого молока й бити добре через дві мінuty. Накрити кітлик і варити пудінг через дванадцять мінут; опісля вилляти його до пудінгового горшка й відставити у холодне місце на пів години.

Коли мається подавати на стіл то зробити ще можна у цей спосіб: Розбити два білки на густу піну, додаючи до неї дві великі ложки мілкого цукру. Як тільки цукор змішався з білками, додати пів великої шклянки галярети з порічок, або якої іншої ясної галярети, або можна взяти якихбуль презервованих овочів. Коли хто хоче, може подавати з пудінгом цукор зі сметанкою 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 горнят. масла, ѹ досить кукурудзяної муки, щоби було густе тісто. Додати ложочку цинамону, ложочку мушкателевого 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 розрісся, і варити три години. Подавати гарячий зі сосом зробленим з масла, цитрини і мушкателевого оріха.

Cherry Pudding, boiled or steamed. — Пудінг з черешень. варений або душений у парі.

Взяти два яйця добре вбитих, 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.

Країбері, порічки, бросквині, черешні або інші квасні овочі можна також уживати. Але до цего 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 мушкателевого оріха і чотири добре вбитих 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 овочі, поторощені

на дрібно горіхи, окрушини хліба й лій, одно по другім, а вкінци додати ще розпущену соду і досить муки, щоб тісто злипалося до купи. Варити, або душити у парі, чотири години. Подавати з якимнебудь добре заправленим сосом.

Cabinet Pudding. — Кабінетовий пудінг.

Висмарувати добре маслом в середині пудінгову форму. Взяти горня посіченої цитрини, родзинок 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 мушкателевим оріхом, а потім знов на те дати овочу і тісточок, аж форма буде повна. Зробити костард із чотирох горняток молока, чотирох лець, трошки солі і двох ложок топленого масла; це висипати на тісто і хай так стоять одну годину, щоб натягло, опісля печі 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 змолового рижу і тіста, щоб ним виложити пудінговий горнець. Замішати риж у невеличкій скількості молока. Вилляти 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 цого сок з помаранчів. Замісити добре. Мати готовий три - квартовий пудінговий горнець виложений тістом. Всипати все до горнця і печі звільна сорок мінут. Розбити позісталих чотири білки на густу піну і постепенно 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. Замісьць цитрини 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 цого, що зістало у кітлику дати одно яйце розбите дуже легонько, чотири ложки ванілевої чоколяди, спорошкованої і розпущені 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 суницями.

Це дуже добрий десерт. Намочити на ніч повне горнятко перлової тапіоки у зимній воді. На рано половину із цого 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 огни доти аж буде виглядати чиста. Істи на зимно з костардом або сметаною. Коли не досить солодка — поцукити; а при печенінні, коли суха, то додати більше води.

Подібна потрава може бути зроблена, уживаючи бросквінь, свіжих або презервованих.

Apple Corn Meal Pudding. — Пудінг з яблук і кукурудзяної муки.

Обібрати зі шкірки й ядер дванадцять добрих яблук; покраяти на дуже тоненькі пластинки. Потім замішати до чотирох горнятк молока чотири горнятка пересіяної кукурудзяної муки; додати трошки соли, опісля яблука, чотири ложки посіченого лою і горнятко доброго моласесу, додаючи ложочку розпущеної соди. Змішати добре це все разом, покласти до висмарованого маслом горшка й 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 й 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 ним 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 остистне, додати горнятко цукру, ложочку мушкателевого оріха і ложочку цинамону. Розбити чотири яйця дуже легонько, білки й 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 остистне, 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 зверх на пудінг і трошки зарумянити у печі.

Baked Huckleberry Pudding. — Печений пудінг із черниць.

Взяти одну кварту дозрілих черниць, 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 кінці 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 всю разом і змочити достаточно молоком, щоб тісто було густе. Завязати у мішок посипаний мукою, покласти 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 точенькі кавалочки із крухих тісточок. Найліпший є т. з. „Спондж кейк”. Обібрati із лупини і покраїти 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 зверх 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 плиткій пудінговій мисці. Коли вже готове, покраяти на шість або вісім кавалків, поростинати і посмарувати маслом і назад покласти до миски. Зробити костард із чотирох яєць до одної кварти молока; заправити і посолодити після смаку; полляти по тісточку і печи одну годину. Тісто виросте й наповниться костардом. Істи 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 істи з якимбудь сосом. Це є гарний і здоровий десерт, а до того й дешевий.

Banana Pudding. — Пудінг з бананами.

Покраяти легоньке тісточко на тоненькі кавалочки і класти до скляної миски, на переміну верству тісточок і верству тоненько покраяних бананів. Зробити мягонький костард, заправити суницями і полляти ним масу. Розбити білки на густу піну і покласти на верха.

Дуже добрий десерт буде, коли покраяні бросквині зістамимо на кілька годин в цукрі, опісля спаримо, коли вже зимні дадамо до звареного на густо костарду.

Dried Peach Pudding. — Пудінг із сушеними бросквіннями

Спражити два горнятка молока і ще гаряче вилляти на два горнятка хлібових окрушин. Дати до того ложку масла і два горнятка сушених бросквінь. Коли все 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 горнятка муки, одну ложечку гвоздиків, дві цинамону і одну мушкателевого оріха, трошки соли і одну ложечку соди. Істи зі солодким сосом. Коли робити на кваснім молоці замісць на солоджім, то пудінг буде далеко лекший.

Geneva Wafers. — Женевські тісточки.

Взяти два яйця, шість ложок масла, тів горнятка муки і пів мілкого цукру. Розбити добре яйця, 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 сливок. (Знаменитий) .**

Змішати разом горнятко цукру і пів горнятка масла і додати до того чотири добре розбиті жовтки. Дати чотири ложки цитринового соку, трошки соли 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 варилося. Знаменитий сос.

Grandmother's Sauce. — Бабин сос.

Дати горнятко пересіяного цукру і пів горнятка масла; змішати добре разом і додати ложечку цинамону і одно добре

розвітте яйце. Зварити горнятко молока й кипяче лляти поволі до мішанини, мішаючи через цілий час. В цей спосіб звариться добре яйце. Можна давати на зимно або гарячо.

Lemon Sauce. — Сос цитриновий.

Одно горнятко цукру, пів горнятка масла, одно легко розвітте яйце, соку й потертого шкірки з одної цитрини і пів горнятка кипячої води. Варити в подвійному кітлику.

A Good Plain Sauce. — Добрий звичайний сос.

Взяти одно горнятко жовтого цукру, одно горнятко найліпшого моласесу, пів горнятка масла, і одну ложку муки; додати соку й потертого шкірочки із одної цитрини, половину змelenого мушкателевого оріха й пів ложочки гвоздиків і цинамону. Коли це все вже змішане разом, додати одно горнятко кипячої води. Мішати безнастінно, вилляти на пательню і нехай вариться аж буде чисте; потім перецідити.

Custard Sauce. — Костардовий сос.

Пів горнятка цукру, два розвіті яйця, два горнятка молока, приправити після смаку. Загріти добре молоко, додати потрошки розвітих 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 сунниць, ложку розтопленого масла і горнятко гарячої води. Варити звільна всю разом, відкидаючи шумовини, як тільки покажуться на верхі; потім перецідити через ситко. Це добрий сос з клюсками або з яблучним пудінгом.

Common Sweet Sauce. — Звичайний солодкий сос.

До двох горнятків води додати розроблене тісто з одної ложки крохмалю (розробленого трошки зимною водою); додати горнятко цукру і ложку оцту. Варити добре за 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 склярувати. 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; повторяти так довго, аж цукор стане чистий.

Давніше при консервованню уживано фунт овочів на фунт цукру, коли консерви тримано у глиняних начинях. Тепер консерви тримається у запечатаних слойках або бляшаних пушках, отже менше й цукру потреба; три четверті фунта вистарчує на один фунт овочів.

Овочі повинні варитися в камяних горшках, або в таких, що викладені 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 зверху розтопленою парафіною. Коли парафіна остигне, то дастися легко усунути і потім знов можна її уживати. Вона не шкідлива й без запаху.

Великі шкляні слойки є найліпші до консервовання овочі, 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 переэрлі, бо з таких галярети не буде. Треба собі це добре затягнити. 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 сунці.

На кожний фунт овочу дати фунт зернистого цукру; поставити на вогонь в кітлику, виложенім в середині порцеляною, і варити звільна через двадцять 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, обірати, обмити коли потреба, і покласти до слоїків, але не до самого верха; зіставити одну трету частину слоїка порожнью.

Дати до кітлика один фунт цукру і одно горнятко 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 огню хай вода вариться. Слоїки мають бути у кипячій воді двадцять 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 обірати. Взяти стільки фунтів білого цукру що й овочів, і на кожний фунт цукру дати горнятко води; мішати його доки не розпуститься; поставити на не дуже гарячу піч; коли вже зачинає добре кипіти, вляти до бросквинь. Хай варяться поволеньки аж доки не наберуть гарного, однакового кольору; вивертати осторожнно 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 роскладти 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 осторожнно до слойків і залляти сиропом, зіставляючи осад на споді. Коли бросквині варяться, то можна ще до них кинути кілька кісток з бросквинь. Хай слойки стоять так через ніч, а потім закрити їх.

В той спосіб робиться зі сливками, морелями, яблуками, 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 обірати 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 трьох четвертіх горнятка води і одного фунта цукру, і коли склярюється через варення, дати до нього грушки і парити під накривкою, поволеньки. Грушки повинні бути великі й доброго гатунку. Для

більшого смаку понатикати у кожну грушку по одному гвоздикови 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 тоЯ 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.

Обібрати чисто ананаси, зважити, і покраяти на пластинки або грінки. На кожний фунт ананасів дати горнятко води, покласти до кітлика, накрити, поставити на огонь і варити аж будуть мягкі. Потім вибрати їх з води на миску.

До води додати білого цукру, один фунт на кожний фунт ананасів; мішати, щоби цукор розпустився. Опісля розкласти ананаси в кітлик, накрити його і варити так довго, аж будуть прозоральні, вибрати хай остигнуть і покласти до склянних слошків; а сироп нехай вариться поволеніше далі, аж згусне, 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 відциди сік через грубе полотно; до кожної пів кварти соку дати один фунт цукру; поставити сік на огонь, 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 двадцять мінут, від того часу, як зачав кипіти; за той час цукор стане дуже гарячим; всипати його до кипячого соку, мішати безустанно; перестати мішати коли вже цілком розтопиться. Тепер нехай сироп закипить і тоді від разу відставити кітлик; сполоскати склянки чи горнятка в гаря-

чій 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 мінут. 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 густіша. Змірити сік і додати один 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, наляти до них відповідно густого сиропу, „на пів запечатати” й най таک 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 кіtlі, то не можна варити більш чим один слойк за раз. Овочі треба обмити, обсушити і обірати зі шкірок і кісток і вкинути до кіtlа 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 кіtlі, 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 очищенню, 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 куліль помагає затверднити мякушці під шкіркою і тому ліпше консервувати. Відділити шкірки й накладати до стерелізованих слойків.

Слойки стерелізується 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 потреба. 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. Залляти 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 дається їх на слойки. Потім дати накривку і на-пів закрутити. Вершки закручуються на впів беручи їх між великий й четвертий палець і закрутити тісно як тільки можна, опісля знов на половину назад відкрутити. Вода мусить накрити що найменше на один цаль. Має варитись шістнадцять 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 суници в слойках. Приладити гумки і заткати не дуже тісно, так, як це робиться з бросквінами. Варити ще шістнадцять мінут, а опісля добре заткати й охолодити.

До суниць не потріба так багато сиропу як до бросквінь.

Canned Pineapples. — Консервовані ананаси.

Обірати, покраїти на пластинки, ядра викинути. Заварити п'ять мінут. Занурити до дуже зімної води й скоро виймити. Накладати до стерилізованих слойків, 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 (бакланзани).

Консервовання помідорів в слойках робиться дуже простим способом. Краще накладати помідори до склянних слойків 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 поволі вариться. Поварити пів години а потім класти до слойків, коли ще гарячі; добре слойки заткати. Тоді вони можуть стояти два й три роки. Слойки повинні бути наповнені аж до верха, щоби воздух не мав приступу до середини. Держати в темному, холодному місці.

To Can Corn. — Консервована кукурудза.

Обірати гарно свіжу солодку кукурудзу. Потримати в гарячій воді п'ять мінут. Обшкробати тупим ножем зерно. Насипати в слойки, 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 спосіб, як і з бросквінами.

To Can Peas. — Консервований горох.

Вилущити горох і обмити. Уважати при цім, щоб не ушкодити гороху; має бути гладонький, ніде не задраснений. Вкинути до гарячої води на вісім мінут. 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 псуються.

Canned Plums. — Консервовані сливки.

На кожний фунт сливок дається один фунт цукру. Давати сливки 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.

Покраяти гарбуз 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 місці.

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;

зробити сироп з трьох четвертіх фунта цукру і з трошки води. Класти до него бросквині, по кілька нараз і хай варяться аж будуть чисті. Вибрати остоюжно 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 слойків, посыпуючи 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 сущиться 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 вогні, 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 змеленого оріха, варити ще десять мінут, мішаючи, щоб не припалився. Висипати на посмарований маслом таріль; покраяти на квадратики. За два дні цукорки стануть тверді.

Butter - Scotch. — Шноцьні 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 огни; 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 потертой шкірки з половини цитрини. Варити на повільнім огни аж стане крухке, 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 курудза осілась на споді; покласти гарно спечену кукурудзу на вимашену бляху. Опісля додати знов одно торнятко моласесу, одно горнятко жовтого або білого цукру й одну ложку оцту. Варити аж стане крухке коли капнемо до води. Вилляти це на кукурудзу. Мішати добре, опісля поробити із цього рукою маленькі галочки.

Candied Oranges. — Помаранчеві цукорки.

Помаранчеві цукорки є незвичайно смачні і їх дуже легко робиться: облупити і покраїти 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 четвертинки 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 пристрати кави і чаю.

Оба ці напитки мають теж значне медичне значіння. Чай добрий на біль голови і при запальних хворобах. Кава є добрим ліком на камінь у міхурі або гостець. Тому у Франції або Туреччині, де п'ють багато доброї кави, люди мало хворіють 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 конструкції не повинні уживати кави або чаю зовсім.

Coffee. — Кава.

Одно горнятко змеленої кави змішати з одним яйцем, разом зі шкаралупиною, додаючи до того пів горнятка зимної води. Всипати до кітлика, вляти на це одну кварту кипячої води. Коли значне підноситися й кипіти, замішати її срібною ложкою або вилками. Хай вариться добре через десять або дванадцять 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 частини 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 шкаралупою яйце, налляти 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 стойте 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: лляти 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 не більше чим одно горнятко кипячої води, покласти на гарячу піч, але так, щоб чай не варився, тільки щоб був все гарячий. Нехай так стойте 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 пятнадцять 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 п'ють чай з молоком, то всьо одно, як би замісць чаю, запарили свої чоботи і це пили. В молоці находиться жібрин, аналбуміни і ще інші складники, а в чаю танін, і коли це все разом змішається, то повстане з того гарбарня, де шкіри мочать.

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. Замішують ложкою; як вже звариться, додають два горнятка доброго молока, а коли вже добре звариться, дають до кожного горнятка по ложці збитої сметани.

Cocoa. — Коно

Дві ложки коно, чотири ложки цукру, одну осьму частину ложочки солі, три горнятка молока й пів ложочки ванілі.

Змішати коно, 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 сметанки.

Summer Drinks. — Літні напитки.

Підставою 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 переціджувати. Коли додається тоненькі 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 псується апетит до іди.

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 те, щоб потрави для хорих не заправлювати остро; краще таки зовсім не додавати нічого. Це розуміється, залежить від того, в якім стані хворий находитися. Коли хворий приходить до здоровля, то можна йому давати по трошки барадини, тільки не товстої, даліше курятини, зайця або другої дичини, риби, без великих приправ. Подавати найбільш пудінгів, бо це їда дуже легко с travna. Найліпшим мясом для реконвалесцента є легкий, гарно спечений, баранячий котлет. Всякі потрави для хворого 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 яблук або інші здорові й поживні напитки.

Beefsteak and Mutton Chops. — Біфстейк і бараняча похребтина.

Вибрати найліпші кусники мяса і печи на добром огни. Стейк має бути недопечений, а похребтина 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 їсть, тільки сік з нього, коли його добре пережує. Есенція з недопеченого мяса, кажуть лікарі, є лішою і поживнішою чим зупи або буліони.

Beef Tea. — Буліон.

Один фунт худої воловини покрасти на маленькі кусники. Покласти до скляного слійка, якого уживається до консервів; вді не треба додавати, тільки щільно заткати й 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, налляти дві кварти води і додати одну ложку перлових, ячмінних, круп або рижу. Коли вже заче варитися, зібрати шумовини і додати пів ложоч. соли; хай кипить аж доки добре не звариться; опісля відцідити, зібрати товщ і вже готова до подавання. Така зупа є дуже добра для хворих. Хто любить ярину в зупі, хай візьме одну ріпу, одну моркву й одну цибулю, покрає і варить в зупі через півгодини.

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 мягкé посолоти 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 замочити в воді на яких три або чотири години; варити поволі і часто мішати; додати соку з одної цитрини, трошки потертого 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 мягкої води і поставити близько огню 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 огонь до кітла з кипячою водою й най вариться пів години. Пшеничні або вівсяні крупи є також добре 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 заляти його ще трошки молоком і хай вариться поволенъки аж стане цілком сухий; відстегнути від огню і додати до нього добре вбите яйце. Істи теплий зі сметаною і цукром. Можна приправити після вподоби.

Tapioca Cup Pudding. — Пудінг з тапіоки.

Це дуже добра і легка їда для хворих. Ложку тапіоки замочити на дві години в молоці, одно горнятко вистарчить; дати до нього одно жовтко зі свіжого яйця, трошки цукру, трошечки солі і печи в горнятку пятнадцять мінут. Можна їсти з галяретою.

Baked Apples. — Печені яблука.

Дістати добрих, трошки квасковатих і сочистих яблук, обібрести їх гарно і печи в мірно гарячій печі, так, щоб з годину пеклися. Коли вже шкірки зачинають тріскати, і середина яблука виходить на верх, це знак, що яблука 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 оріха. 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 їсти 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 огонь. Коли вода загріється відляти її, та дати знов пів кватирки зимної води, най вариться все які три або чотири мінунти. Приправити після смаку цитриною й цукром.



II.

Старокраєва Домашня Кухня

Звичайний росіл

Числимо на особу $\frac{1}{2}$ —1 фунта воловини. На юшку беремо крижівку, лопатку, шию, ребра, місток, карк. Мясо залити холодною водою і поволи варити з годину аж перестане шумувати. Відставити, залити ложкою холодної води, тоді товщ зібрати а шум опаде на спід горшка. Тепер посолити, дати ярину: 3—4 петрушки, калярепу, селеру, моркву, печену цибулю, 2—3 сушені гриби, зубчик чоснику, пізніше вкинути чверть волоської капусти (вариться годину), шматок каляфіора. Телятину перед варенням запарити і оставить на 10 хвиль в тій воді. Росіл із незапареної телятини більй.

Юшку, залежно від мяса, варимо 3—5 годин. Перед поданням юшка мусить дещо постоїти, щоби прояснилася (виклярувала). Перед вилиттям дати до вази всі приготовані додатки.

Дуже міцну юшку (буліон) переховувати в камянім горшку але без солення і ярин. На верх наливаємо дещо доброго лою, щоби замкнути доступ для воздуха. Перед ужитком варимо „смак” із якихнебудь костій, заливаємо буліоном, як треба прояснююмо.

Щоби росіл прояснити один білок розбиваємо тріпачкою на густу пінку, розбовтуємо росолом та заварюємо легко. Білок стинається і забирає з собою мутні частинки, що при цідженню остають на полотенці.

Макаран до росолу.

Замісити тісто з 20 унцій муки з чотирма цілими яйцями (бо тільки муки приймуть). Замісити на гладке тісто, розвалкувати як можна найтонше, не пересипаючи мукою й полишити нехай висохне. Тепер покраяти як найтонше острим ножом, розтрясти на стільниці, щоби пересох; на чверть години перед обідом запарити води й вкинути до ньої макаран і ждати аж поки не виплине на верх. Тепер викинути до друшляка, щоби вода стекла, вложити до вази, залляти горячим росолом і

видати. З такого самого тіста робиться лазанки (тісто покраєне в дрібненькі гранчасті кусники).

Клюсни француські до росолу в інший спосіб.

Втерти ложку съвіжого масла на сметану, бити по одному чотири жовтки й терти в одну сторону, аж зробиться густа маса. З позісталих білків збити густу піну, посыпти потрохи мукою, аж вийде пів кватирки і по ложці піни вимішати тай класти на горячий росіл, переціджений крізь ситко до широкого рондля, вважаючи, щоби не покришилися. Пробувати, чи готові (витягнути клюсочку і перекроїти) як зварена виляти до вази, додати решту росолу й видавати зараз, щоби не розлізлися. Подібні клюски можна кидати на кипяче молоко, прикрити нехай наростуть, тоді видати на стіл. Коли хто любить може додати до молока кавалочок цукру.

Перловий клейн на росолі.

Зварити легкий росіл, осібно зварити склянку перлових круп, дати ложку масла, як мягкі розколотати, домішати склянку сметани, розпроводити росолом — заварити ще раз, розтерти два зубчики чоснику і дати до клейку.

В росолі — перед доданням клейку — можна для лішшого смаку зварити кілька картопель, покраїних в кістки.

Фасолева зупа.

До 2 кварт води дати закришку, вепрову або волову шпікову кістку на смак, склянку фасоль, варити аж фасоля змякне. Покраїти 4 картоплі в кістки і зварити разом із фасолею. Домішати запражку з ложки муки а в кінці лити рідке тісто з одного яйця.

Зупа зі шпінату

Молодий шпінат посічи і всмажити на маслі, розпроводити легким росолом, розколотити склянку сметани з ложечкою муки, дати до шпінату. Коли звариться ще раз — подати з рижком.

Зупа з Каляфіорів.

Зварити звичайний росіл з воловини, телятини, подрібок курки, качки, гуски, вложить ярину тоді взяти 2 каліфіори на 4 особи, вложить до холодної посоленої води, раз заварити, воду відлити, каліфіори покришити, розварити в росолі цілком і протерти через густе сіто враз із петрушкою та селерою, що не псують смаку, іншої ярини не протирати, особливо моркви. Юшка повинна бути доволі густа. Тоді заправити юшку білою запражкою із ложки муки і ложки масла. До вази розбити один жовток із ложкою холодного росолу і поволи доливати юшку, щоби жовток не зварився.

Зупа з помідорів старокраєва.

Всі юшки, забілювані сметаною, вариться на мясній юшці. Зварити добрий, звичайний росіл. Взяти прим. на чотири особи, чотири середно великі помідори, покраяти на шматки, підсмажити з маслом пів години, підлити час від часу ложкою води. Докинути кілька шматків мякушки з булки та підливати росолом. Процідити через рідке сіто, розпроводити росолом і заправити пів кварти сметани з ложкою муки. До такої юшки дати густий риж, зварений з ложкою масла, рівно ж можна дати підсмажені на маслі грінки.

Сметанова зупа.

Зварити звичайний росіл. На чотири особи засмажити ложку муки з ложкою масла і двома ложками тертого пармезану мішаючи безупинно ложкою. Коли розпуститься розпроводити одну кварту дуже свіжої кислої сметани, заварити, заправити двома жовтками розтертими з росолом, не заварювати більше та додати тільки чистого росолу, щоби всеї юшки вистарчило на чотири особи. Додати окремо зварений італійський макаран. На тарільчику подати ще дещо тертого сира, оскілько хтотів би собі додати.

Мадярська зупа.

Покраяну велику цибулю підсмажити на маслі на ясно - жовто, припорошити червоною паприкою, тоді додати мясо, покраяне на малі шматочки, підсмажити легко, додати дрібку оцту, майорану, цитринової шкірки, кмену та роздавлений зубчик чоснику. Те все добре підсмажити. Коли загусне, посыпти мукою, долити смак або росіл, аж зупа не буде надто густа. Обтеребити кілька сиріх картопель, покроїти на кістки, всипати їх до зупи та варити на мягко. Кістки картоплі не сміють розваритися.

Зупа горохова.

Перебрати кварту гороху, сполоскати, налляти теплою водою й варити аж змякне. Перефасувати крізь друшляк, зробити запражку (як до фасолевої зупи) й дати до гороху. Розпустити водою або росолом відповідно до числа осіб. Посолити і заварити, а щоби не пригоріла пересувати горшком. Як завариться, зараз подавати на стіл бо скоро гусне. Подається до цеї зупи хліб покраяний в кістки присмажений в рурі на маслі.

Зупа бараболяна.

Обібрати бараболі, покраяти в кістки, налляти теплою водою, вкинути петрушки й цибулі та заварити. Коли змякнуть на пів, розбити пів кварти сметани й небагато муки тай вливати по трохи аж поки зупа не піднесеться. Можна варити і на росолі замісць на воді.

Зупа яринна.

Покраяти дрібненько ярину як моркву, каляріпу, селери, зелений горох. Се зараз заварити, воду віділляти й налляти свіжою, посолити й дати пів кістки цукру; коли на пів мягке, дати пошатковану головку волоської капусти (кель), невеликий каляфіор покраяний на частинки, обшкрабані і покраяні шпараги відпарити горячою водою і дати до висше згаданої

ярини, бо вона потребує довше варитися. Коли вже все заварене, зробити запражку з ложки масла й муки, запражити на біло, залляти смаком з ярини, а решту росолом. До того не дається жадної засипки.

Зупа цитринова.

Зварити легкий росіл з телячих костій як звичайно. Сполокати 10 унцій рижу горячою водою, налляти теплою й раз заварити. Тепер ще переполокати зимною водою, щоби не було клею, який риж має в собі. Дати масла й посолити, налляти трохи води і варити в рурі (а ніколи на кухні!) й доливати в міру води тайуважати, щоби не був за рідкий. Коли готовий, виложити до вази й перецідити крізь ситко трохи росолу. Тепер взяти пів кварти свіжої сметани й розбити з ложкою муки й двома жовтками тай залляти кипячим росолом. Лишити хвилину на кухні, щоби добре огрілося, опісля вилляти на риж до вази. Витиснути трохи цитрини і дати троха цитинової шкірки.

БОРЩІ.

Тепер приготовляємо борщ із буряків або житньої муки (первісна назва „борщ” походить від рослини, яку давніше квашено). В слоїк або глиняний горщик, наложить до половини або 2/3 добрих червоних буряків (цвікли), отереблених та сполосканих, налити перевареною водою і поставити в тепле місце, щоби скисли. Щоби борщ скорше скис і мав ліпший смак, вкинути кілька шматків висушеного хліба. Коли скисне винести в холодне місце. Той квас має в собі вітаміни і на половину з водою можна його пити замісць води.

Рівно ж можна філіжанку того борщу загріти і пити поцукрований.

Борщ із житньої муки приготовляється ось як: 1 кварта житньої разової муки або в двоє стільки грису запарити ки-

пятком, розколотити добре і оставити в теплім місци на добу. Можна вкинути висушені відпадки з хліба. Окремо розколотити один фунт житньої муки літеплою водою, дати чверть унції дріжджій і поставить в теплім місци. Коли зачне киснути, злити разом розколотити ще раз, налити води так, щоби посудина була повна і дозволити киснути. Притім квас над осадом прочищується чим раз більше. Коли борщ прозорий, можна його вживати. Найрадше до вжитку зачервонити його буряковим борщем.

Український борщ.

Фунт росолового мяса залити 2 квартами холодної води, вкинути цибулю, лавровий (бібковий) листок, перцю і закипятити міцно і скоро. Відцідити, мясо виняти, відповідно покраяти на шматки, зложить в ринку, докинути покраяне коріння (закришку). Окремо зварити фасолю, покраяний і підсмажений на маслі солодкий буряк, поставить, щоби те все разом закипіло, потім додати до смаку бурякового квасу, вкинути 2—3 сушені гриби, заварити легко, вкинути свіжу капусту та картоплю. Перед поданням дати запражку, заварити, вмішати сметану і закришити кріп.

Галицький борщ.

Зварити звичайний росіл, відцідити, вкинути много дрібно покраяного червоного буряка, долити до смаку борщу, посолити і легко варити. Коли борщ готовий, витиснути сік із червоного буряка, щоби борщ був гарно червоний.

Київський борщ.

Зварити звичайний росіл, процідити, підсмажити дрібно-покраяний червоний буряк, аж потемніє, налити росолу, додати цитринового квасу до смаку. Сметану подати окремо.

Всі борщи можуть бути пісні, але ужити тоді замісць росолу, вивару з грибів, ярини, риби або видри.

Капусняк.

Варити капусняк можна на воловині, свинині свіжій або вудженій або пісний на смаку з ярин та грибів. До росолу даемо кислої капусти, сушених грибів, посічену цибулю, соли і варимо аж капуста змякне. Тоді гриби краємо і даемо до вази. Капусняк заправляємо запражкою, заварюємо і вливаємо до вази. Капусняк можна заправити сметаною — тоді значно смачніший.

Борщ із свіжої капусти.

Зварити звичайний росіл. Відпарили капусту, порізати на шматки і зварити в росолі. Можна дати запражку або сметану.

Український капусняк.

Зварити міцний росіл, квашену капусту витиснути старанно, посікати дрібно і підсмажити на маслі, підливаючи росолом аж цілком змякне. В вазі залити її росолом. Окремо подати гречану, грубозернисту кашу, випрілу на маслі або молодій солонині а потім підсмажену в плоских платочках.

СОСИ.

Сос хріновий.

Утерти хрону на терці (чисто обскробаний і сполоканий) посипати ложечкою муки, дати кавалочок масла й посолити. До невеликого горнятка дати кілька ложок сметани, замішати й заварити. Коли за густий додати трохи росолу. Подається до мяса з росолу.

Сос чісниковий.

Дати до горнятка ложечку масла, прирумянити, всипати ложечку муки й запражити. Тепер дати дрібненько посіченого

чіснику і пів цибулі, як зарумяниться. Уважати, щоби не пріпалився, бо буде гіркий, залляти водою й заварити, посолити і вляти ложочку оцту. Дуже добрий до росолового мяса.

Хрін з оцтом.

Утерти хрін на терці, полляти оцтом і видати до мяса.

Свили до мяса.

Вибрести дрібні буряки, сполоскати, наляти водою й варити поки не змякнуть. Віділяти воду, вистудити, обірати їх країти в дрібні кружки, втерти хрону і перемішати з буряками. Переварити оцет, вкинути кавалочок цукру, посолити, дати ложочку кмену, перехолодити і залляти покраяні буряки. Зложить в горнятко, завязати папером й держати в холоднім і сухім місци. Подавати до росолового мяса.

Шпінак.

Обірати шпінак з корінців, виполокати кілька разів, щоби не було піску, кинути на горячу воду і заварити. Коли вже мягкий викинути на друшляк а як вода стекла, посічи (а як мас волокна то перефасувати крізь сито). Заправити з мукою ложку масла (можна з зубцем чіснику) вложити шпінак, розпровадити свіжим молоком, але щоби не був за рідкий, посолити і можна також дати кавалочок цукру, вставити з ринкою до гарячої води, бо коли стойть на гарячій кухні то тратить зелену краску. Шпінак подається до телячих котлетиків з омлєтом або смаженими яйцями, котрі так робиться:

Розтопити на пательни свіжого масла, вбити обережно цілі яйця, щоби жовток нерозпустився, підсмажити, щоби білки стялися, вибрести друшляковою ложкою і поукладати на шпінак.

Бараболі фашеровані грибами.

Сполокати сухі грибики, зварити і посікти. Присмажити масло з цибулею, дати солі і перцю до смаку, вбити два жовтки, дати трохи тертої булки і вимішати. Обірати сипкі бара-

болі, середину вибрати залізною ложечкою (але щоби не по-роздирати), сполоскати скроїти денце, щоби можна поставити на блясі і вставити до рури на 20 хвиль, щоби стратили сирість. Потім виняти, накладати в кожну грибів і упечи, щоби були мягки. В часі печення поливати маслом і горячі видавати.

ОГІРКИ.

Огірки квасити в серпні; вибрати не застарілі і не пересохлі на сонці, збирати в сухий день і чим скорше по зірванню квасити. Спід бочки виложити дубовим і вишневим листям, укладати верстви добре виполоканих огірків, пересилувати кропом, стручками паприки, зубчиками чоснику. Наложити дно і через ціл залити посоленим кипятком, на другий день долити ще перевареної води. Бочку дати до пивниці і обернати що кілька днів, щоби огірки всюди рівно квасилися. На 10 кварт води взяти 1 фунт солі і 10 грамів салітри. Заливати огірки поволі, щоби воздух мав час вийти. Чіп повинен бути так великий, щоби через нього можна було виймати огірки.

Риба студжена.

На студжену рибу є найсмачніший лін. Ліна не скробається, а париться окропом, а тоді тільки згортається ножом опарену луску. Тепер справити, виполоскати, насолити і полішити, щоби добре перейшов солею. На одну рибу наставити в камянім горшку кварту води, дві цибулі, дві петрушки, одну моркву і одну селеру. Заварити закришку, а як змякне, покраяти рибу на кусні і дати до закришки і варити, поки не буде мягка. Тепер рибу вибрати і покласти в глибокий таріль, а до росолу (що в нім варилася риба) дати кілька зубців розтертого чіснику, перецідити на рибу і полішити, щоби застигла. Подається до того оцет і олива осібно.

Щупак по жидівськи.

Щупака справити, насолити і нехай так постоїть кілька годин. Тепер вискрабати з середини мясо острим ножом, вважати, щоби не подерти верхній шкірі, вибрати всі кости, посічи

м'ясо, домішати дві посічені цибулі, перцю, ложку тертої булки, вимішати і накладати в ринку та зашити. В широкій ринці заварити ріжної ярини, покласти рибу і варити чверть години (коли риба більша то пів години). Вибрати обережно рибу і покласти на полумиску (порозгинавши і повитягавши передтим нитки). Росіл з риби виварити так, щоби була кватирка, полляти рибу і поставити, щоби застигла. Так само можна робити покраїну в кусники, але перший спосіб ліпший.

Кутя — на св. Вечір.

Дві унції добірної виполоканої пшениці всипати в кипяток, коли закипить відцідити на ситі, промити холодною водою і зварити в рурі. Коли впріє (за 3—4 годині) прохолодити. Втерти склянку сірого маку (двічі запареного і промитого), додати пів склянки цукру або 2 ложки меду, вимішати з пшеницею. Коли за густа, долити склянку перевареної холодної води. Додати склянку волоских покраїних, не дуже дрібно, оріхів.

Бігос із квашеної капусти.

Квашену капусту добре сполоснути, заварити, воду злити, дати ложку масла, залити міцним росолом і дусити під покришкою. Останки мяса покроїти в кістки і рівно ж одну печену пошatkовану цибулю, вимішати з капустою, заварити, дати запражку з ложки муки, заварити ще раз і подати з печеною картоплею.

Печена по сербськи.

М'ясо потовчи міцно, посолити, посыпать паприкою і відложити на бік. Тимчасом накраяти цибулі, зарумянити на смальці, дати до того накраяної зеленої паприки і два покраїні в платки помідори, посолити і приперчiti та лідсмажувати в рурі. Безпосередно перед поданням міцно і скоро спечи мясо враз із сирою картоплею у платки, полити власним смаком, обложить цибулею, помідорами і паприкою у платки і подати.

Печена по грецьки.

Потовчи міцно, що найменше шість і пів фунтів мяса, розтяти здовж а в розріз і менші надрізи наложить солонини, перцю і солі, обвязати щільно ниткою та варити в трох квартах вина з додатком дрібно покраяної ярини — яких 2 години. Тоді підливу процідити, дати запражку і мясо дусити аж змякне цілком.

Тимчасом посічи два і пів фунта воловини, додати 6 унцій рижу, один і чверть фунта покраяної, дрібку присмаженої солонини, трохи перцю і солі, виліпіти з тої маси 15 грушечок, обтачати їх у яйце та обсипати мукою і тертою булкою, випечи в горячім смальці, у горішній конець вложити гвоздик у тонкий гильку петрушки. Печеню покраяти, подати з рижом, обложить грушками та подати з підливою, квашеними огірками або столовою гірчицею.

Печена з хріном.

Гарний шматок зразівки, потовчи, посолити, накапати цитрину і оставити аж скрущіє. Дати до ринки велику ложку масла, зарумянити і дати на то печеню. Підливати росолом і дусити поволі. Коли змякне, виняти і розкрайти здовж, але не до кінця. В надрізи вложити платки цитрини (без шкірок і кісточок). Дати слідуючу начинку: взяти 2 ложки хріну, велику ложку масла, ложку тертої булки, ложку цукру, 2 яйця, 2 ложки сметани. Вимішати то все разом, вложити до середини, обвязати ниткою, дати знов до ринки і дусити ще пів години. Вкінці додати запражку, залити склянкою сметані і подати з галушками.

Завивана печена.

Чотири і пів фунтів зразівки покраяної здовж, очистити і потовчи тонко на палець. Посолити, накапати цитрини, полити олівою і оставити на годину. За той час взяти ложку масла, 2 цибулі покраяні дрібно, трошки більше як одну унцію грибів, 2 булки без шкірок покраяти дрібненько, дати до того розтопленого масла з цибулею і грибами і поволи ту булку

висушити і прохолодити. Приперчiti мясо і наложить тою начинкою, З круті яйця положити разом у середину а мясо зви-
нути як найміцніше і того перевязати ниткою. Смажити на
смальцю без локришки. Обертати часто, щоби не припалило-
ся. Коли зарумяниться, додати росолу або води і дусити ще зо
дві години. Подати з картопляною гущею або червоною ка-
пустою.

Завиваний бігос.

Взяти квашену капусту, сполоснути в холодній воді і дати
до ринки. Додати свинини, покраяної в грубі кістки. Долити
води, щоби не була надто квасна. Взяти великий шматок пап-
рикової солонини, покраяти, присмажити, дати 2 ложки за-
пражки, 2 покраяні дрібно і присмажені цибулі, долити квар-
ту квасної сметани, варити то все і час від часу мішати. Коли
готовий, дати на полумисок, посыпти паприкою або перцем і
обложити ковбасою або вуженою. Переварена капуста тра-
тить смак.

Французькі зрази.

Менше чим два і пів фунтів полядвиці, локраяти тонко,
дещо потовчи і уложить на мисці: полити маслом і оставить
на 2—3 год. Ложку масла підсмажити з ложкою муки, розвес-
ти міцним росолом, накраяти в платки 2 цибулі, положити туди
зрази посолені і приперчені, посыпти з гори платкованими пе-
черицями, накрити покришкою і дусити на легкім вогні 2—3
год. Замість печериць можна взяти звичайні гриби, вимочені
на 3—4 годині в молоці. На полумисок класти варену картоп-
лю, на неї зрази.

Польські зрази.

Три і чверть фунт. зразівки або крижівки покраяти на ве-
ликі але тонкі платки, потовчи, посолити і оставить на чверть
години. Вимішати велику ложку масла, спечену терту цибулю,
тертий хліб, перець, уложить те все на зрази, звинути міцно і
перевязати ниткою. Класти зрази на розтоплене масло і дуси-

ти враз із цибулею; коли зарумянятися підливати росолом. Дусити не довше, як годину. З підливою смажити рівночасно платки картоплі і печериці.

Зрази з нашею.

Покроїти м'ясо на шматки, потовчи, приперчiti, посолити і наложить начинкою з цибулі, масла, тертої булки, перцю і соли. Звинути кожний кусничок, звязати ниткою і підсмажити на бритванці, підлити дрібку оцтом. В риночку дати масла, цибулі, положити там зрази і дусити в рурі. Час від часу підлити росолом. Підливи мусить бути багато, підрумянити її карамелем. До зразів подати розсипну гречану кашу, варену з солониною або маслом.

Котлети з муштардою.

Витовчи й посолити вепрові котлети, посыпти мукою таї класти на горяче масло. Смажити скоро з обох боків. Коли зарумянятися, зложити до ринки, підляти росолом і душити поки не змякнутуть. Опісля на шість котлетів взяти ложочку кримської муштарди, пів кватирки сметани і ложочку оцту, розбити се все і залляти котлети й заварити раз добре. Виложити котлети на округлий полумисок, полляти сосом і обложить барабольми покраїнами в пластинки і присмаженими на маслі або свіжій солонині.

Карменадлі вепрові.

Покраяти в той спосіб вепрову полядвицю, щоби при кожнім куснику була кісточка, витовчи, посолити й посыпти кожний мукою. Умочити в розбитім яйци з ложкою води, посыпти тертою булкою і смажити на маслі по половині зі смальцем. Не класти на дуже горяче масло, бо тоді булка облітає. Подається душені бараболі, до котрих додається пару ложок солодкого молока.

Печена з хроном.

Потовчи кілько треба „зразівки”, насолити і покласти на горяче масло. Прирумянити, підлити водою і душити як зви-

чайно печеню — коли змякне, виложити на стільницю, понадкраювати острим ножом (але зовсім не перетинати) й накладати між сі перекрої по тоненькім платочку цитрини без шкірки й зернят і такий фарш: тертого хрону дві ложки, масла дві ложки, одну ложку тертої булки, солі і два зварені на твердо жовтки. Все те виробити добре разом, наложить на перекраювану печеню, звязати ниткою, вложити знов до рондля, посыпти з легка мукою, заляти сметаною, підсмажити на вільнім огні і видати, а не забути витягнути нитку.

Віденський шницель.

Покраяти на палець грубо 2 і чверть фунта мягкої „эрзівки”, витовкти, посыпти трошки перцем, посолити після смаку, умочити в розпущене масло, обсипати мукою. Зарумянити чверть фунта масла, покласти мясо і смажити скоро на обі сторони, покраяти цибулю на тоненькі пластинки, положити на масло коло мяса й прирумянити. Коли шницлі готові, виложити їх на полумисок (полумисок поставити на горнець з горячою водою, щоби від пари були теплі). До масла зі шницлів вляти кілька ложок росолу, або й води і дві ложки оцту та заварити. Полляти мясо на полумиску сосом і зараз подати. Подається піре з бараболь.

Пиріг зі сиром.

Із довільного тіста розвалкувати два пляцки, більший дати на бляху, покрити сиром, прикрити другим, стягнути гарно береги, потягнути яйцем і сейчас дати до горячої печі на 20—25 хвиль. Сир приготовити ось як: протерти два фунти свіжого, сухого сира через сито, додати 2—4 унції масла, 4 ложки сметани, 7 унцій цукру, 3 жовтки, трохи цинамону або ванілії, розтерти, додати, як хто хоче, пів склянки родзинок або цукати.

Пиріг з тертого хліба.

Взяти півтора склянки просіяного сушеної тертого чорного хліба і склянку цукру. Ливницю потягнути маслом, обсипати густо дно тертим хлібом, наложить верству яблук по-

крайних не дуже дрібно, посыпати цукром, верству тертого хліба і т. д. Дати на годину в не дуже горячу піч. Яблук узяти один фунт, четвертину зварити на густо з 4 унціями цукру і тою конфітурою покрити випечений торт. Пиріг ще смачніший, коли тертий хліб вимішати передше з 2 унціями масла.

Пляцон із вишнями.

Зробити дріжджеве тісто, крихке або французьке; приготувати заздалегідь вишні без кісток і посыпані на годину передше мілким цукром. Коли тісто належене тонко, виросте на блясі, відлити сок від вишень а самі вишні посыпти густо на тісто, негайно дати до горячої печі на дуже коротко. Коли виймемо з печі, посыпти сейчас кристальним цукром.

Чоколядовий пиріг.

Один фунт цукру, 1 фунт чоколяди, 1 фунт країних орехів, ложку лішеничної муки, піну з 6 білків і 2 цілі яйця, вимішати старанно і уложить на пів пальця грубо, на бляху потягнену маслом і виложену оплатками. Випечи в теплій печі, замісць оплатків можна взяти крухе тісто.

Пиріг із яблук.

Одно яйце, ложку сметани, дрібку соли, неповну склянку муки, пів ложки масла, вимісити, розділити на 4 часті і розвалкувати на тонкий кружок, величини тареля. Положити перший кружок на бляху, потягнену маслом, потягнути маслом, виложити частиною яблук (всього один фунт яблук) покрайних на тонесенькі платки, присипати цукром (всього третину фунта), на то другий кружок тіста, потягнений маслом і так до кінця. Дати в дуже горячу руру. Соком, що випливає поливати пиріг із гори. В горячій печі випікається пиріг протягом 20-25 хвиль.

Пиріг із міддалами.

20 міддалів без шкірок пошаткувати, зарумянити обережно на темно - золотий колір і потовчи. Розтерти на біло 4

жовтки з 8 ложечками цукру, дати 4 ложки тертої булки. Вимішати то все з піною із 4 білків і випечи в двох паперових ливницях, невеличких розмірів, потягнених маслом. Зварити густий сироп із пів склянки води і 3/4 склянки цукру, дати 4 очищені локрайні яблука, ванілії та зварити.

Один кружок потягнути грубо розвареними яблуками, накрити другим кружком, на середину покласти 2—3 цілі чверткі яблука.

Пиріжки з капустою.

Витиснути квашену капусту, заварити, відтиснути і посічи дрібно. Окремо зварити сушені гриби і посічи дрібно, як рівнож вимоченого селедця. Підсмажити на маслі досить багато цибулі, дати до неї капусту, гриби і селедця, вимішати, припірити, розвалкувати звичайне тісто і поробити пиріжки з тою мішаниною. Подати з маслом або солониною.

Пиріжки з ягодами.

Зробити досить тверде тісто з цілими яйцями і водою (або самими білками і водою), розвалкувати тоненько і наложить ягодами (блубері, черешнями, ожинами) посыпаними цукром аби пустили з себе дещо соку. Береги потягнути білком, щоби пиріжки не розварилися, бо ягоди пускають сік. Зварити як звичайно, вибрести дірчатою хохлею і подати з цукром і сметаною, (сметану можна розколотити з цукром і ванілією).

Пиріжки з джемом.

Звичайне тісто на яйцях і воді розвалкувати тонко, наложить ложечкою джем, потягнути береги водою і чаркою витиснути пиріжки. Кидати на окріп, відцидити на решеті, полити на полуницьку маслом, посыпати цукром і подати зі сметаною.

Пиріжки з грибами.

Запарити 6 унцій сушених грибів, виплокати, зварити на м'яко і посічи дуже дрібно. Присмажити дві спеченні, посікані

цибулі на ложці масла, посолити і приперчiti та всипати гриби. Звичайне тісто начинити тою мішаниною, зварити пиріжки і подати з маслом.

Пироги з сиром або повилом.

Розчинити кварту муки, кварту теплого молока і 1 унцію дріжджій, коли підросте додати 3 жовтки і 3 яйця, велику ложку масла, ложку цукру, трохи солі, вимішати і знов поставити в тепле місце, щоби підросло. Взяти чвертки чистого паперу, потягнути їх маслом, розтягнути до половини тісто, наложить в середину джему конфітур, свіжого сира (без надміру води), втертого з жовтками, маслом, цукром і дрібними родзинками, звинути пиріг так, щоби був цілий в папері, уложить на блясі, оставить хай підросте а тоді дати до горячої рури на пів години. Коли пироги зарумяняться, виняти, папір відкинути і посыпати на полумиску цукром та подати зі сметаною.

Лініві пиріжки.

Один фунт свіжого сира витиснути старанно зі сирватки, розтерти з ложкою масла і 4 жовтків, посолити, досипати кілька ложок пшеничної муки, дрібних родзинків. Коли вже все добре втерте, вбити піну, вимішати легко, витачати на стільниці грубий валок (підсилювати мукою) і накроїти скісно пиріжки, накарбувати ножем та варити так довго аж виплинуть, виняти тоді дірчастою кокхлею а на полумиску полити свіжим маслом із присмаженою тертою булкою. Хто любить подати цукор із цинамоном.

Сирники з булкою.

Повничку сира розтерти в макітрі щоби не було грудок і досипати склянку тертої, просіяної булки, долити 2 ложки масла, досипати ложку цукру і вбити по одному 3—4 яйця. Постолити і втерти на суцільну масу. В кінці досипати жменю малих родзинків, вимішати і виробити в руках малі кулі, обкачувані мукою. Зварити кулі в посоленім килятку в плоскій рин-

ці під покришкою. Вибрати хохлею і полити підсмаженою тертою булкою.

Варений пиріг — Мазурик

Зробити сироп з 1 фунта цукру, як на конфітури, пів фунта міқдалів спарити, пошаткувати, дати до того сиропу і варити разом 5 хвиль, тоді досипати пів фунта змеленої чоколяди, 4 унції масла, 2 ложки джему, (без сиропу) то все варити 20 хвиль, очевидно мішати. Масу розложить на грубі оплатки. Коли прохолоне полюковувати.

Пиріг з масою.

Зпечи звич. крухе тісто з 1 фунта муки, пів фунта масла, чверть фунта цукру, жовтка; 1 фунт зварених мелених міқдалів, 1 фунт меленого цукру, лів фунта очищених родзинків, сік з помаранч дати до ринки і мішати з склянкою води аж згусне. Горячу масу наложить на опечене тісто а з гори наложить кусні помаранчевої шкірки, смаженої на цукрі.

Помаранчевий пиріг.

Зробити крухе тісто з 1 фунта муки, пів фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта цукру і 2 яєць. Випечи в легкій печі, коли готове обложить платками помаранчі, звареної в цілості, а тоді покраяної. На то наложить грубу міқдалову масу з 1 фунта спарених і товчених міқдалів, пів фунта цукру, 5 жовтків, ту масу треба втирати пів години. Як тільки вийметися, потягнути прозорим люком.

Дактилевий пиріг.

Втерти люкер із 6 білків і пів фунта мілкого цукру, накапати одну цитрину, досипати 1 фунт покраїних дактилів, лісочку ванілії, вимішати добре, уложить на андрути і дати до міцно горячої печі, щоби висох.

Грінки з сиром.

Білу булку потягти на тоненькі платочки, підсмажити на маслі з обох сторін, посыпти тертим сиром і горячі ще подати.

Ті грінки можна посмарувати начинкою з мяса, сала або оселедця.

Блинчики (налисники) з мясом.

Зробити звичайні блинці та начинити їх ось якою начинкою: змолоти на машинці варену воловину, додати сікану цибулю висмажену на маслі, перець, сіль, сікані тверді яйця; цілу ту начинку легко підгріти та начинити блинці, звинути в рурку, замачати в жовтку, обсмажити на блясі в маслі або в маслі на половину зі смальцем. Подати гарячі до росолу.

Пиріжки з мізку.

Заварити телячий мізок у соленій воді з оцтом. Коли прохолонуть порізати на шматочки; ложку масла заварити з ложкою муки, додати 1 печену цибулю, терту на терці, перцю, солі, дві ложки сметани дрібку цитринового соку, вимішати все те гарненько, додати два розтерті жовтки та наложить ту начинку на круглі коржики з крухого тіста. Посипати з гори тертою, підсмаженою в маслі булкою. Поставити на чверть години до рури.

Вушка.

Посікти дрібно 14 унцій вареної воловини і шматочок шпіку. Дати то мясо до риночки на ложку масла, печену цибулю, 2 варені гриби, дрібно посічені, долити дещо юшки з риб, досипати дві ложки тертої булки, домішати жовток, сіль, перець і підсмажити. Заробити звичайне тісто, розтачати та зробити маленькі вареники. В кожнім із них зліпити два кінчики. Заварити в воді та вложити до борщу або росолу.

Терте тісто.

Замісити пів фунта муки на самих яйцях без води з дрібною солі так твердо, щоби можна було втерти його на терку. Терти на грубім терку і розкидати по стільниці щоби висохло. Перед поданням засипати росіл або молоко і варити хвильку.

Лите тісто.

Два яйця, 3 велики ложки білої муки, дрібку соли, вбити тріпачкою або ложкою у горнятку з дзьобиком. Коли тісто гладке і дістало міхурчики лити на горячий росіл так, щоби творилися малесенькі галушки. Литого тіста можна давати й до молока.

Лазанки з шинкою.

Замісити тісто з 1 фунта муки, вбити три яйця, добре вимісити, розтачати (вивалкувати) тонко і поставити, щоби пересохло. Звинути і краяти дрібненькі лазанки, зварити і вицідити на друшляк. Посічи варену шинку, дати до ринки, вкинути ложку масла, а відтак лазанки і вимішати се все разом. Вимасстити ринку маслом, виложити до ринки, дати дві ложки сметани і вставити до рури на чверть години, щоби випеклося. Коли готове обкроїти ножом, положити на ринку полумисок і викинути на него лазанки.

Пироги з повилами.

Замісити тісто з 1 фунта муки, 1 яйця і трохи води, розвалкувати тоненько, покраяти на квадратики, накладати повилами, позліпплювати і варити. Подається зі сметаною і цукром. Так само робляться пироги з всіляких ягід.

Пироги без тіста.

Втерти валком в мисці 1 фунт сира добре видушеного, вбивати по одному чотири жовтки і терти аж зробиться пухка маса, всипати чотири ложки муки і ложку масла і знов утирати, щоби масло добре перемішалося. Убити піну з полишених білків, вимішати, посолити, зробити грубий валок, підсипати мукою, приплескати ножом і краяти квадратики широкі на два пальці. Заварити води в широкій ринці і на кипячу воду кидати пиріжки (не кидати на окріп нараз богато, бо покришаться), а як виплинутуть на верх, вибирати друшляковою ложкою на полумисок, поляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

Налисники — блинчики

Тісто на маленькі, легкі налиснички не робити на молоці тільки на воді. На склянку сухої муки взяти два яйця і дрібку солі, аж потім доливати воду і вимішувати добре, щоби не було грудок. Тісто мусить бути ріденьке, щоби легко розливалося. Перед вилиттям тіста, горячу ринку потягнути солониною на видельци або полити ложкою масла або смальцю. Прирумянені з обох сторін налисники потягнути начинкою, поскладати один на другий, або зложить в двоє — потім у троє або в кінці звинути в скрутелик. Звинені підсмажуємо остаточно на маслі. Можна їх уперед замачати в розбитім яйци та обсипати тертою булкою. Прибрати можна налиснички зеленою петрушкою і іншою яриною. Наложити начинкою з мяса, риби, грибів, капусти, рижу, паштета, дробу, мізку, нирок і т. д. Дуже смачну начинку робиться із телячої печінки, підсмаженої, протертої і перемішаної з підсмаженою цибулькою та квасною сметаною. На безмясні дні начинку робиться зі свіжого сира зі сметаною і яйцем, начинкою зі свіжої капусти, з крутими яйцями, посіченими дрібненько, рижом із яйцями, сушеними грибами, посіченими і пересмаженими з цибулею, свіжими грибами підсмаженими зі сметаною або печерицями.

Налисники з гречаною кашею.

Всмажити 6 тонких і великих налисників. Зварити пів фунта гречаної каші з ложкою масла. Зварити 2 унції сушених грибів, покрасти, пересмажити з ложкою масла і цибулею, змішати з кашею, долити вивар з грибів, щоби начинка не була за суха, наложить нею налисники і уложить в ринці один на другім. На горі повинен бути налисник; полити маслом і гарно підсмажити. Подати замісць паштету по ющі або зупі.

Налисники з мясом.

Останки печеного мяса, шинки, печінки і т. д., посічи і вимішати з дрожджевим соленим тістом, коли вже підросло. Смахити малі, грубі налисники, прирумянювати з обох сторін.

До тогож тіста можна домішувати шпінат, молодий горошок, душені гриби.

Кнайдлі з булок.

Покраяти шість булочок на квадратики, ушкварити солонини (або масла), шкварки вибрести, а булку підрумянити на солонині і відставити, щоби остигла. Розбити колотушкою чотири яйця, булку дати до миски, полляти кватиркою молока, вляти жовтки, посолити, дати кватирку муки і вимішати. Умочити руки в воді і робити галушки величини качичого яйця. Заварити води в широкій ринці і кинути на пробу одну галушку, коли розпливається, то досипати ще муки і варити, аж закипить кілька разів, вибрести друшляковою ложкою, полляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

Налисники галицькі.

Розбити в горнятку чотири яйця на піну, дати кватирку молока і пів фунта муки, сипати по трохи муки і по трохи молока і розбивати колотушкою, щоби не було грудок. Розігріти пательню, і натерти добре солию, витерти сухо стиркою, помастити розтопленим маслом (найліпше взяти кілька курячих пер, звязати разом і мастити ними пательню), розігріти на кухні і наливати тіста на пательню, обернати, щоби всюди було однаково тіста і підпечі на кухні. Поки горячі, викидати на стільницю, а як вже всі посмажені, намащувати мармолядою з яблук. Мармоляду так приладжується: обібрести щість великих яблук, покраяти і вкинути до камінної ринки, дати кавалок цукру, ложку води і варити, а як змякнуть, вистудити і розпреваджувати по налисниках, звивати, класти до ринки вимашеної маслом і вставити на кілька хвиль до рури, щоби огрілися. Виложити на таріль, посыпти цукром і видати. Можна робити налисники з повилами і т. д.

Ячмінна каша.

Варити як гречану тільки більше її давати і варити довше. Для смаку можна її затовчи солониною.

Краківська наша на тісті.

Зварити пів унції сушених грибів, а на горячім виварі з ложкою масла, зрізанця, кропу, заварити пів кварти затертої з яйцем краківської каші. Варити поволі під покришкою чверть години. Тоді дати на таріль; вимішати з грибами і 2 яйцями. Замісити крухе тісто з чверть кварти муки, 2 ложок масла, 2 ложок сметани, 3 ложок цукру, соли і пів пачки порошку Еткера. Тим тістом виліпити дно і боки ринки, кашу дати до середини, накрити тістом, потягнути яйцем, і без покришки дати на годину до рури.

Пшоняна наша.

Зварити пів кварти пшоняної каші, воду злити, долити одну кварту незбираного молока і ложку масла. Коли каша змякне виложити ринку платками солонини, вложити кашу, дати до ринки на годину, наложить на полумисок. Хто любить посыпти мілким цукром із цинамоном. Можна дати до середини сушені сливки, передше зварені.

Гречана наша.

В посолений кипяток дати ложку масла або 5 унцій смаженої солонини, пів кварти каші. Дати до рури на годину і виложити на полумисок. Хто любить додати шкварки.

Кулеша.

Кулеша може служити додатком до інших страв але рівно ж дуже добре надається особливо на вечірню з квасним молоком, солодким — пареним, знаменита з гуслянкою. Подают її рівно ж до борщу та росолу. Подекуди живляться нею цілий день. Із муки вариться кулешу ось як: всипується муки (половину усєї) на посолений окріп і чекає хвильку, щоби цілий горбок обкіпів із низу, тоді починаємо мішати кулешіром (кописткою) з низу а при тім досипуєм половину прочної муки; коли вже мука вимішана, досипуєм решту і вимішуєм остаточно. Випечи в печі коротенько. На рідку кулешу береться менше

муки. Кулеша смачніша з грисіку (крупочно к) особливо свіжого. Засипати рідше чим з муки, бо грисик наварюється. Вимішати старанно, щоби не було грудок і випечи.

Краківська каша.

На кварту посоленого кипятку всипати пів фунта доброї кашки і старанно вимішати, щоби не було грудок. Коли майже готова дати ложку масла і відставити трохи на бік, щоби легко доварилася. Розложить на полумису, а коли прохолоне, покраяти на кістки і залити росолом.

Вимішати 3—4 ложки каші з одним яйцем, висушити і відразу засипати горячий росіл. Таку кашу можна деякий час переворювати в сухім місці.

Вівсяна каша.

Вівсяної каші маємо кілька родів. Всюди можна одержати давлену крупу т. зв. квакер. Вівсяна каша найпоживніша зі всіх каш.

Повничку круп дати до 3 склянок горячого молока, доварати, посолити, додати ложку масла.

Гетьманська каша.

Пів кварти затертої яйцем краківської каші підсмажити на маслі а коли прирумяниться, додати пів кварти сметани, а коли закипить, відставити, щоби прохолола. Додати 2 чарки рому, поцукрувати, вимішати, дати до ринки потягненої маслом і посыпаної тертою булкою, залити склянкою сметани і під покришкою дати на годину до рури.

Гречана каша з шинкою.

Пів кварти запареної гречаної каші заробити з чверть літри квасної сметани, ложкою розтопленого масла, посолити і вимішати з чверть фунта дрібно покраяної шинки. Ринку потягнути маслом, дати верству каші, твердого сира втертого з 2 яйцями, на сир другу половину каші, дати на годину до рури, щоби випеклася. Окрім подати молоду сметану.

Руські книші.

Пів кварти кащі зварити розсипно і випечи в рурі. Дати до миски, додати 2 кварти смальцю, чверть фунта солонини, присмажених з 2 цибулями, кварту муки, 1 унцію дріжджий, склянку муки, 3 яйця, посолити, поцукрувати, вимішати і дати в тепле місце, щоби підросло. Видати на стільницю посыпану мукою, розвалкувати тонко, тісто потягнути маслом, розгорнути на тім кащу, звинути легко, уложить в блясі потягненій маслом і посыпаній булкою, поставити в теплі, щоби ще трохи підросло, тоді потягнути яйцем і випечи в печі. Подати з маслом підсмажений із цибулею або якою добирною підливою

Блини.

Се на Великій Україні улюблена страва і стойлоби, щоби і в нас більше її уживано. Рано розчинити пів кварти дуже білої пшеничної муки і тільки ж найліпшої („блінової“) гречаної з 3 квартами теплого молока і пів унції дріжджий, розмоченим в ложці молока так, щоби тісто було рідке. Коли тісто виросте, досипати 2 ложки гречаної муки і влити пів склянки кипятку прямо в середину, вимішати скоро і коли знов почне рости („рушиться“) почати випікати блини. Тісто мусить рости що найменше 3—4 годин — колиб росло занадто ломішати ложкою. Добре розігріти масло на малих круглинках і класти ложкою тісто, що румяниться з одного боку, тоді обертати на другий. Подати горячі з кавяром, селедцями, маслом та сметаною. З кварти муки одержується 12—15 блинів.

Кнайдлі зі сливками.

Один фунт муки, ложку масла, — додати теплого молока, щоби тісто тягнулося. Додати дрібку поташу або чверть унції дріжджий, вимісити або витовчи на стільниці, розвалкувати, викроїти круглі паланички і в кожну завинути велику сливку. Скорі кидати на кипяток, варити кілька хвиль під покришкою, відцидити, посыпати цукром і подати з цукром і ванілією.

Кнідлі з шинкою.

Втерти на піну ложку масла, додати по одному п'ять жовтків і терти аж разом змішається. Вляти ложку зимної води і дати тільки муки, щоби зробилося повільне тісто, покраяти пів фунта шинки, присмажити на маслі п'ять булок покраїних на грінки, дати до тіста шинку, булку і піну, вироблювати округлі кнідлі і кидати на горячу воду. Коли розпливаються, то додати ще трохи муки, а коли тримаються, то не класти відразу богато, бо кнідлі на воді наростають. Коли виплінуть на верх вибирати на таріль, а відтак переложити на полумисок, щоби не було води, полляти свіжою солониною і видати.

Голубці з мясом.

Сполокати два і чверть фунта рижу і поставити варити, а як закипить віділляти, перелляти зимною водою, наставити горячою, але щоби не був за рідкий. Ліпше є дати мало води а пізніше доливати. Коли звариться вложить з горняtem до миски з водою, щоби відішов. Посічи 3 і пів фунта вепрового товстого мяса, присмажити цибулі на маслі і вилляти до мяса, дати соли і перцю і вимішати добре риж з мясом. Поділити на листки крижівки квашеної капусти, переполокати теплою водою, щоби стратили квас, накладати рижу і завивати тісно, щоби добре трималося. На дно горшка покласти дубові дощинки, щоби голубці не пригоріли, і накладати голубці. Коли вже буде майже повний горнець, вляти пів кварти сметани а тоді накласти голубців аж по верх і вставити до рури. Коли готові викинути на полумисок, полляти присмаженим з цибулею маслом і видати.

Голубці.

Взяти фунт свинини, кусник сала, посічи або змолоти, додати жменю промитого рижу, соли, перцю, 2 цілі яйця, вимішати, взяти листки капусти, відтяти ребра, дати начинки, звити туго, наложить щільно в горнець, залити росолом або водою і варити кілька годин. В кінці додати запражку і варити

ще годину. Перед поданням долити сметани з дрібно посіканими капарами. Подати горячі.

Голубці з солодкої капусти.

Заварити капусту в посоленій воді, розділити на листки і відняти з них ребра. Наложити листки начинкою і того звичнути. Взяти 12 унцій пересмаженої телятини і пів гусячої печінки, посіченої і всмаженої на маслі з тертою булкою, дрібку зеленої петрушки, пів цибулі, пів булки намоченої в молоці і витисненої, посічи то все, додати соли і товченого перцю 2—3 ложки сметани, 3—4 жовтки, замішати і начинити листки. Голубці тісно уложить в горнець, випечи в рурі і подати зі слідуючою підливою: Загріти ложку масла, запражити з ложкою муки, додати хохлю росолу, 3—4 зерна перцю, дрібку мушкату, ложочку маджъ, заварити добре, протерти через сито і подати до голубців.

Кишки чорні.

Заварити кварту молока, вложити тільки булок, щоби втягнули в себе все молоко й розтерти валком на масу. Вляти півтора кварти крові, всипати соли, двоякого перцю, два фунти посіченої солонини, вимішати добре на огні, але вважати, щоби кров не дуже ствердла. Начинювати очищені вепрові кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Класти до великого і широкого рондля на горячу воду нехай свободно варяться через 25 хвиль. Проколоти — коли не виходить вже кров, але сос, то вже готові. Виймати друшляковою ложкою і винести в холодне місце. Коли подається, розкрайти в кусники, присмажити на свіжім смальці в широкій та плоскій пательни.

Кишки паштетові.

Зварити вепрову утрібку, коли обстигне посічи на машинці, пересіяти крізь друшляк шість сухих і потовчених булок, щоби не було кавалків. Полляти булку пів квартою теплого смальцю, покрайти в гранчасті кістки 1 фунт звареної солони-

ни, дати соли, двоякого перцю, майранку й вимішати з утрібкою. Начинювати легко в очищенні кишки, зіпнити патичками і варити чверть чодини. Подаються на зимно.

Кишки з гречаною кашою.

Зварити підгорля, легкі й серце (вепрове) — коли все пестигне, покраяти на дрібні кусники, а росолом, де се все варилося, спарити 4 кварти гречаних круп. Коли не дуже товсте, то додати ще пару ложок смальцю, соли й двоякого перцю, на покрайне мясо вляти кварту крові, перетерти се крізь друшляк й вимішати, щоби не було кавалків. Заки простигне, начинювати очищенні кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Кишки начинювати легко, класти в широкий рондель, на горячу воду і варити повільно три чверти години, але не прикривати, бо попукають. Пробувати, чи готові: проколоти, а як вийде чистий сос, то вже зварені. Виняти друшляком, переложити в нецки та винести в холодне місце. Коли має подаватися, відпарити в горячій воді, потім присмажити на свіжім смальці.

Завиванець — Струдель.

Замісити тісто на яйци і теплій воді, дрібку посолити але масла не давати, бо тісто від масла крушіє. Тоді міцно бити тістом до стільниці аж зачнуть у нім показуватися міхурчики, потім накрити теплою мискою, щоби тісто вигрілося. Великий стіл накрити настільником, зі споду дати таріль дном до гори, посыпти настільник легко мукою і розтягнати тісто як найтонше у пальцях до грубости паперу. Тоді оставити на пів години, щоби тісто підсохло.

Завиванець накладати ріжними овочами або начинкою дуже тонко, краї пообтинати, тісто перед тим скропити легко маслом, в кінці посыпти тертою булкою і звинути при помочі настільника в довгий звиток. Звиток уложить в широку ринку, потягнену грубо маслом, покропити маслом із гори і дати на годину до горячої печі.

Яблука обтеребити і покраяти на дуже тонкі платки, чешні або вишні видрилювати, сливки окрім того перекроїти

на половинки (добре зняти з них шкірки). На тісті вже поси-
пуємо їх цукром із цинамоном.

Сир перетерти через сито і вимішати з 2 жовтками, втер-
тими з ложкою масла, 2 ложками сметани, родзинками, цу-
кром, ванілією і піною із білків.

Мак, запарити, змолоти або втерти, присмажити на ложці
масла, додати цукру, ванілії 2—3 ложки сметанки.

Солодку капусту приготувати як на пироги.

Шинку покраяти дрібно і вимішати зі склянкою квасної
сметани, розколоchenою з 2 яйцями. Присипати тертою булкою.

Мясо приготувати як до пирогів.

Б А Б И .

Баби і більші булки потребують 6—7 годин.

До баб уживати сухі дріджі, першорядної якості, 12
унцій тих дріжджій розбовтати в дуже холодній воді у пів
квартовій пляшці, перевязати платком (не закорковувати) і
переховати в холоднім місци. Перед ужитком розбовтати.
Дріджі вживати тільки свіжі. Гірших дріжджій брати біль-
ше. На баби піч мусить бути ще горячіша чим на звичайні
булки. Мука мусить бути дуже добра і суха.

На 3 склянки муки взяти 1/3 ложки солі.

Жовтки старанно відділити від білків, протерти через си-
то, потім втерти в макітру на біло.

Баби на дріжджах розчинити на молоці, яйцях, муці і дріж-
джах, бити лопаткою пів години і дати дрібку підрости в теп-
лім місци. Тоді бити лопаткою 3/4—1 год. і поволи всипувати
решту. Дати підрости в теплім місци в двоє як було розчи-
нено, тоді вимісити 10—15 хвиль і наложить 1/4—1/3 часть
форми (ливниці) та дати вирости в теплім місці до 3/4 форми.
Тоді дуже обережно, щоби тісто не опало, вставити в піч на
призначене місце. Коли баба висока оставити в печі від 1-ої
до півтора години. Найкращі складані ливниці 5—8 кутні. Лив-
ниці потягнути маслом і обсипати тертою булкою. На дно да-

ти лаперовий кружок потягнений маслом. Тісто на баби повинно бути доволі рідке але не сміє рости забогато. Коли баби печуться не вільно робити протягів і лускати дверима.

Для запаху давати до баб цитринову шкірку, гіркий мікдал, цинамон, кардамон, мушкат, цитриновий, бергамотовий або рожевий олійок.

Потягнути баби можна довільною поливою поданою при тортах.

Баби на жовтнах.

На дві і чверть склянки теплого молока, три чверти склянки дріжджий змішати з 2 квартами муки, дати підрости, додати 70 жовтків втертих на біло, вибити лопаткою аж тісто зачне відставати від руки, влити півтора склянки масла, додати один фунт цукру (2 склянки), прочу муку (2 кварти), соли, можна додати піну з 20 білків. Знов вибити добре, дати підрости, перелити до ливниці. Коли підросте дати на годину в піч.

Усеї муки виходить 5 фунтів. На меншу бабу взяти одну трету усего.

Українська баба.

Три склянки пропертіх через сито жовтків і три чверти білків бити тріпачкою протягом години. Дві і пів склянки муки заварити і дві і чверть склянки горячого молока і оставити на пів години. До яєць долити 1 і 1/3 склянки дріжджий. Заварену муку вимішати гладко, додати до неї яйце із дріжджами (процідити через сито), вимішати, припорошити мукою і дати підрости. Тоді дати ложочку соли, 6 або дрібку більше, склянок муки, місити пів години, долити 1 і 1/3 склянки масла, досипати півтора склянки цукру, 1/3 склянки гірких мікдалів або шкірки з цитрини, місити аж покажуться баньки, дати підрости, переляти до ливниці і поставити в тепле місце. Коли підросте подвійно дати в піч на годину.

На 6 осіб взяти половину усого.

Українська баба на сметанці.

Одну трету кварти муки заварити і вимішати гарно зі склянкою сметанки. Втерти до біла 16 жовтків, поставити ма-кітру в теплу воду, додати до них 1/3 склянки дріжджій, пе-релити то все до завареної муки, вибити добре, дати підрости. Додати ложочку солі, 1/3 кварти муки, місити пів години, до-дати 1/3 склянки масла, 1/3 склянки цукру, дати кардамону, цинамону, ванілії, цитринової шкірки, мішати аж покажуться баньки. Наповнити 1/3 ливниці, дати підрости в двоє і печи годину в печі.

Медівник із чоколядою.

Один фунт цукру розпустити в склянці води, домішати півтора склянки меду, варити в ринці, досипати чверть унції поташу, цинамону, кардамону, гвоздиків, анг. перцю і пів фунта змелених міқдалів. Зняти з кухні, досипати півтора фунта муки, виробити до гладкості, вимісити на стільниці, колиб ті-сто було за рідке додати муки, виробити медівнички, випечи в легкій печі. В густий сироп із півтора фунта цукру, дати пів фунта тертої чоколяди, заварити і потягнути тою масою ме-дівники.

Торунські медівники.

Загріти мішно 6 склянок меду, відставити, долити склянку горільника, мішати, щоби не зайніялося, досипати 1 унцію зме-леної помаранчевої шкірки і 1/5 унції анг. перцю, 2/5 унції анижу, 2/5 унції кардамону і сейчас тим горячим медом за-лити 9 склянок житньої муки, легко підпраженої. Мішати ло-паткою зо дві години аж мясо побіліє. Медівник виложити на бляху, звогчти з гори пивом завареним із медом. Дати під-рости, настромити міқдалами і цикатою і дати в піч по хлібі.

Медівник без заправ.

Зварити три фунти меду, прохолодити дещо і вибивати лопаткою. По пів год. почати давати по одному 20 яєць і ви-

бивати старанно, тоді дати тільки муки, щоби тісто було густе, поробити медівники і сейчас випечи в легкій печі.

Бухти.

Втерти 4 унцій масла, 5 жовткі і 4 унції цукру, щоби аж побіліло. Розпустити півтора унції дріжджів в півкватирці теплого молока, до втертих жовтків вляти пів кварти теплого молока, дріжджі посолити, взяти 1 фунт муки і місити, а коли було за рідке, то ще досипати муки, щоби тісто було повільне і вимісити аж буде гладке і від руки відстане тай поставити на теплім місци, щоби підросяло. Вимастити ринку маслом і посыпати тертою булкою, приладити повила з цукром, брати по кавалку тіста (мачаючи пальці в розтоплені маслі) накладати повила, вироблювати малі булочки, класти в ринку тісно одну коло другої, помастити яйцем і поставити, щоби підросяли. Відтак вставити до рури зразу на легкий огонь а як піднесеться, підложить більше під кухню, але вважати, щоби не спалити. Пекти годину відтак поставити, щоби перестигли, а тоді виложити на полумисок, посыпати цукром і видати. До бухт подається сметану.

Торт український.

Взяти 8 унцій свіжого несоленого масла, 8 унцій муки, 8 унцій цукру, 8 унцій мікдалів не парених а з лушпою витерти стиркою і змолоти на машинці, сок і шкірку з цитрини і одно яйце. Замісити в зимнім місци, поділити на три часті, розпроводити ножом на тортівниці і пекти легко на румяно. Підважити ножом і заки горячий приложити легко стільничку на торт і легко виложити, бо торт крухий то може поломитися. Так само пекти і викладати всі три. Коли вистигнуть помастити морелевою мармолядою і полюкрувати.

Торт крухий.

Замісити 4 унції муки з 4 унціями масла, дати 2 унції мікдалів і 2 унції цукру і з тої маси пекти торт. Пекти легко. Коли стигне переложити морелевою мармолядою або якою іншою

квасковатою. На се дати таку масу: втерти на масу 4 унції волоських оріхів і 2 унції вилусканіх і змелених на машинці мікдалів, взяти три ложки зимної води, дати 5 ложок цукру і цитринової шкірки тай наложить на ломашений мармолядою торт, приложить другий і приложить кружком, щоби не повигинався. На другий день полюкувати чоколядовим люкром. Люкер робиться так: Заварити так щоби тягнулося табличку чоколяди, дві ложки горячої води і ложку десерового масла, розтерти щоби не було грудок і горяче вилляти на торт, розпровадити ножом і убрati половинками зернят волоських оріхів.

Торт помаранчевий.

Намочити на ніч в воді шкірку з двох помаранч. На другий день віділляти воду, наляти свіжою і поставити варити зміняючи воду кілька разів, поки не стратить гіркості. Коли вже мягка витиснути з води, дати до миски, всипати 10 унцій цукру, 10 унцій мелених мікдалів, сок з одної цитрини і одної помаранчі (але щоби не було зернят, бо буде гірке). Утирати аж зробиться густа маса (якби була за рідка то трохи підсмахити), а як прохолодне виложити на андрути, приложить другим і притиснути чим тяжким, щоби андрути не повигиналися.

Торт болгарський.

Взяти 7 унцій цукру, 4 жовтки, сок з двох помаранч і втерту шкірку з одної помаранчі. Все те утирати аж збліє, досипати потрохи 7 унцій муки, дати піну з полишених білків і вимішати. Виложити до вимашеної форми і пекти легко. З тої скількості спекти три торти в одинакових тортівниках. На другий день переложити таким кремом: убити аж збліє 4 цілі яйця і 4 унції цукру, витиснути до сего крізь ситко три великі і не гіркі помаранчі, поставити на кухню і бити тріпачкою аж згусне. Відставити і бити дальше аж прохолодне, всипати 5 унцій вилусканіх і змелених мікдалів, 3 унції сметанкового масла, втерти з кремом і переложити торт.

Торт оріховий.

Утерти аж буде густа піна 9 унцій масла, 4 жовтки і 9 унцій цукру, дати 9 унцій волоських мелених оріхів, 3 унції барболяної муки і піну з полишених білків вимішати і виложити до вимашеної форми. Пекти мірно. З тої скількості має бути два торти. На другий день переложити таким кремом: квасирку густої сметані вбити на крем, дати 3 унції цукру і 4 унції мелених волоських оріхів, вимішати і переложити торт. Дати досить вані

Торт каштановий.

Утирати пів години аж збліє 8 цілих яєць і 8 унцій цукру, дати 9 унцій вилусканіх мелених мікдалів, вимішати і виложити до вимашеної форми. Спекти два торти. Коли простигнуть помастити винничкою (порічковою) або малиновою галярею, а на се дати таку масу: наляти зимною водою 9 унцій каштанів а як заваряться виймати по одному, оббирати з лупи (бо як застигнуть то не дадуться оббирати). Заварити сироп з 9 унцій цукру і кількох ложок води, дати до сего каштани і замажити, а як би були кавалки то перефасувати крізь друшляк. Тую масу наложить на торт, переложити другим і подати до столу.

Торт з яблук.

Обібрати з лупини винні яблука і втерти на терці, дати 2 фунти ґрисікового цукру (на 2 фунти тертих яблук) і смажити аж зробиться густа маса (а вважати, щоби не припалилося), втиснути соку з цитрини а зернятка відкинути, бо буде гіркий, дати 8 унцій вилусканіх і змелених мікдалів висмажити і виложити на тортовий блят. Вложити до теплої рури, щоби обсух а на другий день переложити на плиткий полумисок і відсушити з другої сторони. Можна полюковувати білим люкром.

Торт з яблук — на інший спосіб.

Втерти аж збліє 9 унцій цукру і 8 жовтків, дати 9 унцій вилусканіх мелених мікдалів, втерти на терці 12 винних яблук,

дати до втертих жовткі і додати 2 унції пересіяної булки і 3 ложки доброго руму і піну з полишених білків, вимішати, виложити до двох однакових форм і пекти середно. По упеченю, коли остигнуть помастити мармолядою і зложити один на другий тай полюкрувати цитриновим люкром: сок з цитрини і тілько цукру, щоби було густе втерти аж збі іє а тоді виложити на торт.

Тортин Карльсбадський.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 6 ложок цукру, всипати 4 ложки муки і посыпти трохи і додавати по ложці убитої піни з полишених білків. З тої маси спекти мірно на вимашених формах 3 однакові тортики. По упеченню переложити холодний торт кремом: розбити 3 жовтки, 4 ложки сметани і 2 ложки цукру і ванілії тай поставити на кухню з горняtem в ринку з горячою водою і убивати аж крем згусне. Вимішати з кремом 3 таблички тертої на терці чоколяди і 4 унції масла, а як застигне наложить на торт і поставити в холоднім місці. На другий день подавати.

Торт мановий.

Втерти на білу густу масу 4 жовтки, 4 цілі яйця і 8 унцій цукру, 4 унції мікдалів з лупою витерти і змолоти на машинці, дати шкірку з одної цитрини і 4 унції маку спареного, висушеної і утовченого в моздіри до втертих жовтків і запаху крім цитрини до вподоби, вимішати дати до вимашеної несоленим маслом форми і пекти в горячій печі бо в холодній зробиться закалець. До маси можна дати 4 таблички чоколяди, що дуже підносить смак торта. Полити горячий торт склицею (глязурою): втерти три ложки цукру з ложкою киплячої води, дати дві ложки руму і роэпроводити на торт.

Торт Одарки.

Втерти на білу густу масу чотири жовтки і 5 унцій цукру, дати соку і шкірки з одної цитрини, 4 унції кукурудзяної муки і піну з полишених білків, вимішати легко і дати до вимашеної

форми і пекти в легко горячій печі. Як остигне перетяти торт на половину, наложить мармоляди, розпровасти ножом і поляти склицею.

Торт дактилевий.

Утирати через пів години на густу масу 6 цілих яєць і 7 унцій цукру, дати 7 унцій вилусканіх і змелених мікдалів і 7 унцій дактилів покраїних на здовж. Вимастити легко форму, вистелити оплатками, виложити масу і пекти легко. На другий день уживати.

Тортик з сухих сливок.

Заварити на густий сироп 8 унцій цукру з пів склянки води, спарити горячою водою 3 унції сухих сливок, викинути зернятка і покраяти в пасочки. Додати до сиропу і засмажити, а як вже добре згусне, додати 1 і 1/3 унції вилусканіх і змелених мікдалів, цитринової шкірки і соку з половини цитрини, засмажити а вважати, щоби не пригоріло. Коли вже маса так густа, що від ринки відстає то відставити а як прохолодне виложити на андрути на то покласти другий і притиснути легко, щоби андрути не повигиналися. Можна також робити з сухих морелів, а тоді не дaeться цитрини.



III.

ВКАЗІВКИ 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 не безпечне чим зимно на дво рі. 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 застужена.

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 ленонька 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 потрібний до здоровля. Коли ми призвичаймося спати при отворених вікнах, то нема чого боятися простуди. Коли ми замикаємо вікно перед нічним воздухом, то ми дуже помиляємося, бо власне під час сну нам найбільше потрібний свіжий воздух. Вікна треба отвирати зі споду і зверха, так, щоби свіжий воздух входив до середини а зіпсаний виходив горою. Замкнений, зіпсаний воздух затроє кров і спричинює хворобу або й смерть. Перешкодити тому затроєнню може тільки свіжий воздух, котрий входить до легенів, забирає з собою непотрібні частини й викидає їх а котрі

затроюють, наколи назад вдихається їх знов. Вираховано, що дорослий чоловік псує один гальон чистого воздуха кожної мінuty, або двадцять п'ять бочок протягом одної ночі, під час дихання.

Ніколи не повиннося спати в тім самім убранні, в якім ходиться через день. Півтора кварти вогкості, наповненої зіпсувими частями із тіла, викидається кожних двадцять годин, а це все зістає в убранні. Світло соняшне й воздух очищують убрання від трутини, котрої натура хоче позбутися, а котра знов дісталабся 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 люде повинні уникати цого. Коли виходить з теплої кімнати на зимний воздух, то треба заперти рот і віддихати носом, щоб зимний воздух отримав засічки перед тим, як потрапить в легенів. 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 надувиття 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 коли їй 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 обійтися 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 дощівку. Коли вода вариться то всяка нечистота 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.

Powders for Children. — Порошок для дітей.

Дати п'ять крапель анижового олійку і дві мяткової есенції на кавалочок цукру, стовчи його в моздірі, додати одну драму магнезії. Це дуже добре лікарство для немовлят коли їх здуває, або болить в середні. 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 години; опісля висипати муку десь на гаряче місце, щоб висохла й стала твердою; взяти із неї одну ложку, й всипати до пів кварти молока, мішати на вогни доки не зачне кипіти; опісля додати ще трохи

ки соли та ложку зимної води. Це є знаменитий клейк для дітей, які починають діставати зубки. Можна теж зарумянити ложку муки і давати потрохи дитині; це стримує розвільнення. Можна подавати теж тинктuru з „Кіно”, десять до тридцять кропель, в поцукреній воді; давати що дві або три години. Це також дуже добрий лік і нешкідливий для дітей. Можна його дістти 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 приложити зі споду до стопи і привязати шматкою.

Лопухове або капустяне листя уживається в той самий спосіб, на усмирення болю і щоб спричинити поти.

Можна взяти теж і чоснику до цеї самої ціли; його треба добре потовчі, загріти на блясі і прикладати до ніг.

Для дітей добра є цибуля. Треба її впечи в гарячому попелі, а коли вже стане мягка, облупити, добре помяти, вклести на шматку й прикладати до ніг.

Оклади з хліба й молона.

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 мішаючи, аж стануть мягкі; відставити, замішати до того трошки гліцерини і солодкої оліви, щоби оклад був мягкий і податливий.

A Ginger Poultice. — Оклад з імбіру.

Його робиться так як оклад з муштарди, уживаючи змеленого імбіру замісьць муштарди. Часами додається трошки оцту, як до одного, так і до другого.

Wormwood and Arnica Poultice. — Оклад з полину.

Полину і арніку 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 стовчення 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 Ringworm. — Лікарство на лишаї.

Найліпшим лікарством на лишаї є кінський щавій („еллов дак”), корінь або листя, їх треба намочити в оцті й прикладати.

Growing Pains Cured. — Як лікувати ростучий біль.

Наші мами звичайно вставали серед ночі, робили огонь, 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 обложити ним дитині ногу від колін аж по кістку. Потім пообвивати ще добре зверху флянелевими, 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 ішанини трошечки лигнути. Також

насмарувати зверх горло камфором і окрутити чистою теплою флянелею. Полокати горло від часу до часу солею з оцтом і 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 в 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 пятнадцять мінут і хрипка уступить. Цей лік спричинює виділювання сlinи і через те, сухе горло стає вогким, так як той флет, коли стане сухим і тратить голос, то його треба помачати.

Флянеля замочена в киплячій 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 вогни. 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 двадцять 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, 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, в ліжку, щоб добре спініти. Тільки на другий день не треба відразу йти на двір, бо можна ще гірше пошкодити собі.

Molasses Posset. — Поливка із моласесу.

Це давнє средство на простуду, так само добре нині, як і давно було. Взяти два горнятка доброго моласесу, ложочку змеленого білого імбіру і чверть фунта масла, покласти до горшка, варити поволи пів години, часто мішати. Тільки треба уважати, щоби не кипіло. Опісля додати соку з двох цитрин, або дві ложки оцту, накрити горщик і най тає 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 люди неправильно називали „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 болічого зуба. Це дуже помагає.

Або: змішати ложочку галунового порошку з одною ложкою солі й натерати ясна. Це також добре средство на біль зубів.

Средство проти укушення 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 нурувати біль вуха.

Взяти бавовняну шматочку, посыпти товченим, чорним перцем, звязати до купи, замочити до солодкої оліви і запахати 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, помагає.

Інше средство: Взяти по рівній частині тinctури з опію і гліцерини. Змішати і пускати з теплої ложочки по дві або три краплі до вуха; заткти вуха ватою і повторяти це що години або дві години. Наколи зберається в вусі матерія, то зробити милиння із кастелянського мила й теплої води і запускати до вуха. Коли це не помагає, то запустити ще зараз за милинням, трошки карболевого квасу з водою в пропорції одного драма карболю до пів кварти води.

Сгурп. — Круп.

Кажуть, що крупу можна позбутися в одній мінуті за по-мочею галуну й цукру. Нашкрабати ножем менше більше одну ложечку галуну і додати до того два рази стільки цукру чимскорше заживати. Відразу поможе.

Також терпентина дуже добра на круп. Замачати флянелю до терпентини і приложить 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 мінут, 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 п'ять до десять крапель; два роки, вісім до дванадцять крапель; три роки, дванадцять до пятнадцять крапель; чотири роки, пятнадцять до двадцять крапель; п'ять років, двадцять до двадцять-п'ять крапель, а старшим дітям пропорціонально до їх віку. Повторяти після потреби аж доки не полекшає. Щоби приспішити рвоти, треба заживати що десять або пятнадцять мінут, кілька разів.

Burns and Scalds. — Попечення або спарення.

Взяти стільки вати, кільки потреба, посмарувати несоленим маслом або солодкою оливою і приложить 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 добре, 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 білок з яйця, бо він відбирає горячку, і біль скоро устає.

Sore Throat. — Біль горла.

Полокати горло солею розпущену в теплій воді. Ще лішим 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 повторяти. Найліпше це робити вечером, у ліжку.

Є ще інші средства: Накраяти соленої солонини на тоненькі пластинки, пріпечи трошки в оцті і прикладати на горло за горяча, як тільки мож витримати. Коли трошки біль устане, відібрати солонину і обвити добре шию теплою фланелею. Також добре є полокання бораксом з галуном, розпущенних у воді. Треба часто полокати.

Камфоровий олій є також дуже добрий на біль горла. Треба ним посмарувати добре горло, груди й шию. При тім виполокати горло два або три рази кислою солею („хлорейт офф поташ“) розпущену в склянці води.

Whooping Cough. — Конлюш.

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 2-річної дитини, дві ложочки, а для 5-річної одну столову, велику, ложку. Уважати на шлунок дитини і не давати молока, за винятком немовляти.

Constipation. — Запори.

На запори є добре 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 солі, висушити у печі, потім на мілко потовчи і змішати з терпентиновим спіритусом, по рівній часті; завинути в шматку і приложити на болюче місце. Коли висохне, то повторити і за двадцять чотири годині боляк спласне.

Або: купити в аптці 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 дванадцятьох годинах зробиться в ті місци діра аж до кости; тоді приложити якібудь 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; опісля виймити, і коли чуття знов прийде, повторити це чотири або п'ять разів аж боляк завмре. Але це треба робити, заки витворилася матерія.

Найпростішим 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 против паралижу щоки.

Параліж щоки наступає по скалічення 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 тру-

бо зложену шмату в цю воду і прикладати на болюче місце. В той самий час натирати хребет від шій 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 поступатись, то нема чого боятися смерти.

Ще один добрий спосіб: Взяти терпентинового спіритусу, загріти, і лляти 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 застновить 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 приложить 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; повторяті часто аж бородавки зникнуть. Або: переколоти бородавку шпилькою і тримати один кінець шпильки над поломіною свічки аж бородавка спалиться через гарячо й стратиться. Або: також випалюють бородавки оцтовим квасом (*acetic 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 повтаряти кілька разів на день, аж бородавки зівсім зникнуть.

Fainting. — Обморок.

Положити зімлілу людину горілиць так, щоби голова була нище від тіла. В той спосіб зімлілий входить відразу до притомності. Інакше, обморок може скінчитися смертю.

Severe Sprains. — Тяжке звихнення.

Взяти один білок з яйця, ложку оцту і ложку терпентинового спіритусу. Змішати добре у фляшці, добре потрясти і появивши 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 зветься 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 рідонаська 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.**

Розпустити пів фунта вапна в сто гальонах води і за короткий час вапно получиться з вапняною кислотою і осяде на споді посудини. Другий спосіб такий: дати один гальон лаю до бочки води, або дві чи три лопати древляного попелу і нехай так стойть через ніч; вода вчиститься й буде мягка.

Hard Soap (Washing). — Тверде мило до прання.

Взяти шість фунтів соди до прання і три фунти негашено-го 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 без устанно аж добре згусне. Коли вариться треба 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 випрубовуємо 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 в шафлик і хай стойть доки не ствердне. Покраяти на кавалки, покласти на дошку і най сохне. З цеї маси буде 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, грубий чи тонший, залежно від того, якої величини образи хочемо повісити. Дріт є міцніший від шнурка і не дуже його видно на стіні.

Щоби молоко не сквасніло.

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.

Кіт до заливання шпар.

Розмішати гіпс („Плестер офф Паріс”) оцтом замісьце водою; зробиться щось подібного до кіту, котрий зараз не ствердне і можна ним позапихати шпари, уживаючи до того сталевого ножа. Коли дати води замісьце оцту, то він стане відразу твердий й до нічого нездатний.

Як чистити плями на білю і вбранию?

Перед пранням натерти плями живтком з яйця.

Як зробити з твердого, жилавого мяса — мяке?

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 оліва 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 матерій, перед пранням?

Намочити їх перед пранням в воді, в якій розпущене передтим волового жовчу—одну ложку на один гальон води.

Як чистити плями від олійної краски?

Амонія і терпентина, змішані в рівних частях, виберуть плями з якоїнебудь матерії, хочби як суха й тверда була вже краска. Намочити пляму два три рази, опісля випрати в милинах. Щоби усунути плями від олійної краски на вікнах, треба купити за десять центів квасу „oxalic acid”, розпустити його в пів кварті гарячої води, і мити цим вікна. Хочби найгірші плями, то пускають. До миття уживається квача, щоб не попалити квасом руки. Так само можня чистити плями тим чистити. Тільки треба дуже уважати, щоби припадково діти цього не рушали, бо це велика трутина. 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 провітрується в той спосіб: Покласти свіжо - змеленої кави на сподочок, і маленький кусок камфори і запалити сірником. Камфора палиться і кава з нею також. Це має дуже приемний 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 фланелю 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 торшки, стануть ясні, як нові; замача-

ти 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 зо два тижні.

Як чистити дивани?

Витріпати добре з пороху, опісля посыпти кукурудзяною мукою зі солею а відтак знов змести. Муки й соли 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 підложить патичок під накривку, щоб воздух мав доступ до середини, тоді не буде їх чуті стухлими.

Щоби лікка 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 флянелю у кваснім або солодкім молоці і натирати нею. Меблі будуть виглядати як нові.

Як чистити плями з чорнила на білю?

Замочити сплямлене місце в чистому розтопленому лойові, 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 псують 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 зиглядатимуть як нові.

Як розтинати фляшки?

На це є дуже простий спосіб. Зробити пильником знак на фляшці, де хочете її розтяти, опісля розігріти до червоності 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 слойочки.

Як вигнати щурів з обійстя?

Змолоти скла і змішати його з сухою кукурудзяною мукою; покласти в такому місці де щурі найбільше заходять. Можна також посыпти діри паприкою і це також їх вижене.

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 оліви і пів кварти кипячої води. Вляти кипячу воду до бораксу і оліви; хай остигне; опісля вляти ту мішанину до фляшки. Перед ужиттям добре потрясти. Натирати волосся фланелєю. 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 хто любить, оливовою.

Cure for Pimples. — Як позбутися прищів.

Одна ложочка карболевого квасу і пів кварти рожевої води є знаменитим средством на прищі. Обмивати лице чисто, 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 п'є 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 забагато їди, або ріжні солодощі псують кров і з того опісля виступають на лиці ріжного рода прищи.

Миття також є при тім 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 залишати милиння.

Chapped Hands. — Потріскана шкіра на руках.

По умінню, натерти добре руки вівсяною мукою. Також треба уважати яке мило 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 мілом, і зараз опісля змочити їх в оцті або в цитриновім соусі. Кислота запобігає ідкому діланню лугу, і робить руки мягкими та білими. Також кукурудзяна мука й оцет або цитриновий сік є дуже добре на посідані руки й ро-

бить їх м'якими. Добре натерти руки, опісля вимити їх докладно і ще посмарувати гліцериною. Це знамените средство на потріскані руки.

Antidotes for Poisons. — Средства против трутини.

Проти аршеникової трутини, дати найперше на рвоти. Всипати ложку муштарди й ложку солі 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 тинктuru 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 налляти 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.

Вино з винограду.

Видусити добре виноград і перетерти через полотенце. Лупину, яка остає, налляти водою, так щоби їх тільки закрила, опісля відцідити і зілляти до видушеного соку. На один галлон соку даемо 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 залипiti 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 Європі. До нового, перекрученого меду додаємо трохи керничної води і одно 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 оріха, і половину унції цинамону. Цю приправу завязується в тонку платинку, 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 покраїних, обібраних з зернят родзинок додаємо одну цитрину, один фунт білого цукру, та приблизно 2 гальони кипячої води. Цю мішанину зливається до камяного збанка, або начиння і перемішується протягом 6 до 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 двадцять-чотирох годинах можна напиток зливати до фляшок.



ЗМІСТ.

Сторона		Сторона	
Агрестовий Кечуп	45	Варені бураки	57
Айріська душенина	31	Варені гарбузи на пай	100
Бабин сос	129	Варені кишкі (фляки)	26
Баварська сметана	105	Вепровина і фасоля	34
Бараболяний кейк	67	Виборчий кейк	88
Баранина на яйцях	31	Вино	205
Бита сметанка	104	Віденська кава	142
Биті яйця	60	Вода	189
Біль горла	195	Гарбузний Пай	100
Біфстейк і бараняча похребтина.	145	Гаряча бараболяна салата	43
Біфштик	22	Гарячі булки	70
Біфштик з цибулею	23	Гаряча капустяна салата	43
Бішкоокти з „бейкінг павдеру”	68	Голуби печені	18
Бішкоокти на бараболях	70	Гречані тісточки без дріжджів	74
Бішкоокти на кваснім молоці	68	Гречані тісточки на дріжджах	73
Бішкоокти на яйцях	69	Гриби денстовані	58
Броквині зі сметаною	113	Гриби на зиму	59
Броквині сушені з цукром	138	Губковий кейк	86
Броквиновий Мернінг	107	Гуска печена	15
Бостон сметанковий кейк	89		
Буліон	145	Галярета з винограду	
Булки на яйцях	71	Галярета з молоком	
Бухти зі зелених кукурудз	75	Галярета з помаранчі	
Буцім то сметанковий пай	97	Галярета з сунниць	
		Галярета з тапіоки	
Варена зелена кукурудза	56	Грагам пудінг	
Варена капуста	54		
Варена полива	82	Денстовані качка	
Варена теляча голова	28	Денстовані кукурудза	
Варена цибуля	52	Денстовані помідори	
Варена шинка	36	Десерт із агресту	
Варений Пальтус	11	Лешевий сметанковий кейк	
Варений пастернак	55	Джані кейк	
Варений пудінг із порічок	127	Дика качка печена	
Варений риж	146	Дифтерія	
Варений Щупак	12	Для дітей, які дістають зуби	

Сторона		Сторона	
Для хорих	144	Індик печений	14
Добре лікарство на ноги	190	Кабінетовий Пудінг	124
Добрий звичайний сос	130	Кава	141
Домова розчина	65	Кавовий кейк	86
Дріб і Дичина	18	Калиновий сос	40
Душені грушки	114	Каліфіори	53
Душені яблока	113	Камфоровий олій	198
Женевські тісточки	129	Капуста варена на французький спосіб	54
Житний і Кукурудзяний Хлі	66	Капуста зі сметаною	54
Запори	196	Качка печена	17
Зарумянені бараболі з печению..	52	Качка пригріта	18
Заяць печений	19	Кейк зі солодких сунниць	90
Заяць смажений	19	Кейк овочевий	85
Зварений язик з товарини	26	Кейки	78
Звичайна чоколядова склиня	81	Кейки з малих сливок	90
Звичайна яєшниця	62	Кейки з оріхів	90
Звичайне тісто на пат	98	Кечуп з печериць	45
Звичайний губковий кейк	86	Кечуп із зелених помідорів	45
Звичайний молочний тоаст	147	Кечупс	44
Звичайний пудінг із рижу	128	Клюски й пудінги	117
Звичайний солодкий сос	130	Коклюш	195
Звичайні булки	71	Коко	143
Зимна бараболяна салата	43	Консерви, галярети	131
Зимна капустяна салата	43	Консервований горох	133
Зимна солонина і яйця	35	Консервовані ананаси	134
Зимні яйця на прогульку	61	Консервовані ананаси	137
Золота піліва	83	Консервовані бросквині	133
Золотий або цитриновий кейк	87	Консервовані бросквині	136
Зупа з бараболів	7	Консервовані гарбузи	138
Зупа з воловини	5	Консервовані грушки	133
Зупа з гороху	8	Консервовані зелені помідори	133
Зупа з квасної сметані	9	Консервовані кукурудзи	137
Зупа з кукурудзи	9	Консервовані овочі	135
Зупа з курятини	145	Консервовані помідори	137
Зупа з курятини	6	Консервовані сливки	138
Зупа з макаронів	7	Консервовані сунниці	132
Зупа з помідорів	7	Консервовані сунниці	137
Зупа з риби	8	Консервовані цілі ягоди	132
Зупа з устриць	8	Королевої кейк	88
Зупа із телятини або баранини	145	Конфект із агресту	110
Зупа зі сухої фасолі	6	Костард в горнятку	147

Сторона		Сторона	
Костард з мягонькими тісточками	111	Мішанина марината	49
Костард з яблоками	104	Молодої кейк	86
Костарди й десерти	103	Морожена кава	142
Костардовий Пай	97	Морожене з костардом	116
Костардовий пай з овочами	97	Морожене з овочами	116
Костардовий сос	130	Морожене з суніцями	117
Котлети вепрові	34	Морожене з чоколіядою	116
Кровотік із носа	197	Мягкий карамельовий костард	103
Крокети з решток мяса	32	Мягкі руки	204
Крохмаль з галіретами	111	Мяса	20
Круп	194		
Кукурудзяні цукорки	140	На біль зубів	
Кулеша	146	На мягко варені яйця	
Курка варена	16	На скоро приготовані	
Курята варені в парі	16	Начинка для дробу	
Курка печена	15	Нові бараболі з сметаною	
Курята смажені	17		
		Оббирання помідорів	56
Леди з порічками	117	Обморок	198
Легкий конфект з винограду	109	Овочева галірета	134
Легкий конфект із яблук	109	Овочева помадка	85
Легкі тісточки	91	Овочевий Бланк Манж	111
Легоньке, пухке тісточко з суніцями	108	Овочевий сос	130
Легоньке тісточко з цитриною	108	Огірковий кечуп	46
Легонькі й пухкі тісточки на десерт	112	Оклад з імбіру	190
Лікарство на лишай	191	Оклад з полину	191
Літні напитки	143	Оклад із льняного насі	191
Маринати з каліфіорів	50	Пай з ананасів	99
Марината з капусти	49	Пай з дозрілих порічок	98
Марината з огірків	48	Пай з порічок	97
Марината з печериць	48	Пай з черешнями	97
Марината з цибулі	48	Пай з яблок і бросквінь	95
Марината зі зелених помідорів	47	Пай зі збитої сметани	96
Маринати	46	Пай із бросквінь	99
Масті на відмірення	198	Пай із Дамасценських сливок	99
Миття волосся	203	Пай із дозрілих ягід	99
Міддалова Полінва	81	Пай із зелених яблок	94
Міддаловий кейк	88	Пай із рубарбу	98
Мід	206	Пай із січеного мяса	101
Мізерія	44	Пай із солодкої картоплі	100
		Пай із сушених овочів	99
		Пай із чорниць	98

Сторона		Сторона	
Пампушки	91	Помідорова салата	42
Пай чеколядовий	95	Помідоровий кечуп	44
Паланічки з рижу	72	Пообідні сухарики	113
Паланічки на сметані	72	Попечення або спарення	194
Парплі	203	Порічкові цукорки	139
Пастернак із сметаною	55	Порічково - галяретовий сос	39
Перекладаний овочевий кейк	89	Порошок для дітей	189
Періг з біфштику	23	Посічене воловина з тоастом	76
Печена бараняча літка з кісткою	29	Посічені яйця	60
Печена селіжінка	28	Поташові бішкокти	68
Печена смажениця	64	Потріскана шкіра на руках	204
Печена теляча голова	27	Пригріта волова печенья	24
Печена Треска	12	Просте тісто	119
Печене поросся	33	Простий пудінг із хлі	121
Печене серце товарини	25	Простуда й хріпка	192
Печений пудінг із чорниць	127	Пудінг з ананасів	127
Печений схаб	33	Пудінг з бананами	128
Печені бураки	57	Пудінг з вареної кукурудзяної муки	
Печені в молоці бараболі.....	52	Пудінг з помаранчами	
Печені гарбузи на паї	100	Пудінг з тапіоки	
Печені дикі кури	19	Пудінг з телятини	
Печені костарди	104	Пудінг з хліба	
Печені котлети з бааранини і бараболі	30	Пудінг з цитринами	
Печені помідори	56	Пудінг з черешень	
Печені солоні макрелі	12	Пудінг з чоколяди	
Печені яблока	147	Пудінг з яблок	
Печенні з бааранини	29	Пудінг з яблок і тапіоки	
Печенні з волового мяса	22	Пудінг з яблок і кукурудзяної муки	126
Печення із задньої бааранячої лопатки	32	Пудінг зі сливками і лоєм	129
Печенні у банияку	23	Пудінг із крохмалю	122
Пиво	206	Пудінг із мігдалів	122
Плаваючі яблока	107	Пудінг із рубарбу	126
Полива або склиция до кейків	80	Пудінг із сушеними бросквіннями	128
Полива без яєць	83	Пудінг із тісточок	128
Поливка із моласесу	193	Пудінг „Пташече гніздо”	120
Помаранчева помадка	84	Пухке тісто на паї	92
Помаранчева сметана	105	Пшеничний Хліб	65
Помаранчевий Пай	96	Пшеничні бухти	74
Помаранчеві цукорки	141	Пшеничні тісточки	72
Помаранчеві тортики	102	Ред'ков	44

Сторона		Сторона	
Рецепта на запалення пальця	196	Соняшний удар	197
Риби	9	Сос для пудінгу зі сливок	129
Рижковий Меринг	126	Сос помідоровий	38
Різдвяній Пудінг	123	Сос рибний	38
Ріжні припинки	199	Сос з устриць	37
Річи, що їх варто знати	199	Сос хлібний	38
Роблення домових напітків	205	Сос цибулевий	39
Рогальки Паркер Гавза	69	Сос щитниковий	40
Родзинкова помадка	84	Сос щитниковий	130
		Соси для мяса	37
Салата з зеленої салати	43	Соси до пудінгів	129
Салата з риби	41	Средства проти трутнин	205
Салата зі сметаною	41	Средство против паразіту щоки	196
Салата з устриць	41	Средство на чираки	191
Салата з фасолі	44		
Салата з шинки	42	Тапіока з сунницями	125
Селезінка з ягняти і помідоровий соч	32	Тверде мило до прання	199
Січене баранина	30	Тісто до зупп	8
Січене мясо	25	Тісточка з хліба	72
Сказівки для здоров'я	150	Тісточка із бросквінь на десерт.	113
Склиця цукрова	82	Тісточка на бараболях	73
Смажена капуста	54	Тісточка на кваснім молоці	73
Смажена солона макреля	11	Тісточка на пай й торти	91
Смажена цибуля	53	Тісточко з сиром	102
Смажена шинка і яйця	35	Тоалетові поради	203
Смажені каліфіори	53	Тоасти	75
Смажені котлети з баранини	30	Тоаст з грибами	77
Смажений пастернак	55	Тоаст зі сиром	77
Смажені Пальтуси	11	Тоаст зі шинкою	78
Смажені Пструги	10	Тоаст з печеними яйцями	77
Смажені свіжі лососі	10	Тоаст з помідорами	77
Смажені сирі бараболі	51	Тоаст з яблуками	78
Смажені яйця	60	Тоаст на молоці	76
Смаження ковбас	36	Тоаст на сметані	76
Сметана до овочів	108	Торти з ягодами	102
Сметана з бросквінням	106	Тяжке звінчення	198
Сметана з бананами	106		
Сметанкова помадка	83	Фасоля з кукурудзою	
Сметанковий костард з тапіокою	106	Французька салата	
Сметанковий торт зі сливок	101	Французькі рогальки	
Сметанкові бухти	74	Хліб	65
Солені або припікані	118	Хліб на дріжджах з молоком	66

Сторона		Сторона	
Цибуля денстована	53	Яєшниця зі сиром	62
Цитриновий кейк	87	Яєшниця з хлібом	64
Цитриновий мід	110	Яєшниця з цибулею	64
Цитриновий пай	95	Як лікувати ростучий біль	191
Цитриновий пай з родзинками	98	Як курувати біль вуха	193
Цитринова сметана	105	Як печі зимнє мясо і бараболі	24
Цитринові тортики	101	Як печі шинку	35
Цукорки	139	Як позбутися бородавок	197
Цукорки з маслом	140	Як позбутися прищів	204
Цукорки із кокосового оріха	140	Як прилагодити до їди сирі помідори	56
Цукорки цитринові	139	Як робити чай	142
Чай із льняного насіння	147	Як уживати гарячої води	189
Чай з льняного насіння	146	Ярина	51
Чисте морожене	115	II.	
Чоколяда	143	СТАРОКРАСВА ДОМАШНА КУХНЯ	
Чоколяда з галяретою	110	Bаби	179
Чоколядова полінва	81	Баби на жовтках	180
Чоколядова помадка	84	Бараболі фашеровані грибами	158
Чоколядовий кейк	87	Біогос із квашеної капусти	160
Чоколядова сметанка	105	Блини	175
Чоколядовий торт	102	Блинчики (налисники) з мясом	189
„Шарльот” із сливками	112	Борщи	155
„Шарльот русс” з ананасом	112	Борщ із свіжої капусти	157
Шкоцькі цукорки з маслом	140	Бухти	182
Шницлі	25	Варений пиріг - мазурік	168
Шпараги	58	Вівсяна каша	174
Шпінак	58	Віденський шницель	164
Яблоковий сос	39	Вказівки для здоров'я	187
Яблочний пай з костардом	94	Вушка	169
Яблочний сніг	109	Галицький борщ	
Яблукові бухти	74	Гетьманська каша	
Яблуковий кечуп	46	Голубці	
Яблукова помадка	84	Голубці з мясом	
Яйці й Яєшниці	59	Голубці з солодкої капусти	
Яйця з вепровинною	61	Гречана каша	
Яєшниця з курятиновою	63	Гречана каша з шинкою	
Яєшниця з помідорами	63	Грінки з сиром	
Яєшниця з рибою	63		
Яєшниця з рижком	63		

Сторона			
Дактилевий пиріг	168	Отірки	168
		Оклади з хлі	
Завивана печея	161		
Завиванець - струдель	178	Перловий клейк на росолі	152
Завиваний бігос	162	Печея з хріном	161
Звичайний Росіл	151	Печея з хроном	163
Зрази з кашею	168	Печея по грецьки	161
Зупа бараболяна	154	Печея по сербськи	160
Зупа горохова	154	Пиріжки з грибами	166
Зупа з каліфіорів	158	Пиріжки з джемом	166
Зупа з помідорів	153	Пиріжки з капустою	166
Зупа зі шпінаку	152	Пиріжки з мізку	169
Зупа цитринова	155	Пиріжки з ягодами	166
Зупа яринна	154	Пиріг з масою	168
		Пиріг зі сиром	164
Карменадлі вепрові	163	Пиріг з тертого хлі	164
Капусняк	157	Пиріг із яблук	165
Київський борщ	156	Пироги без тіста	170
Кишки з гречаною кашою	178	Пиріг із міддалами	165
Клюски французькі до росолу	152	Пироги з повилами	170
Кнайдлі з булок	172	Пироги з сиром або повилом	167
Кнайдлі зі сливками	175	Пляцок із вишнями	165
Кишки паштетові	177	Польські зрази	162
Кишки чорні	177	Помаранчевий пиріг	168
Кнайдлі зі шинкою	176	Пшоняча каша	173
Котлети з муштардою	163		
Краківська каша	174	Риба студжена	
Краківська каша на тісті	173	Руські книші	
Кулеша	173		
Кутя — на св. Вечір	160	Сливки до мяса	158
		Сирники з булкою	167
Лазанки з шинкою	170	Сметанова зупа	153
Літе тісто	170	Сосн	157
Лініві пиріжки	167	Сос чісниковий	157
		Сос хріновий	157
Мадярська зупа	154	Средство проти укушення	
Макаран до Росолу	151	бджоли	
Медівник із чоколядою	181	Старокраєва Домашня Кухня	
Медівники без заправ	181		
Налисники - блинчики	171	Терте тісто	169
Налисники галицькі	172	Торт болгарський	183
Налисники з гречаною кашею	171	Торт дактилевий	186
Налисники з мясом	171	Тортик Карльєбадський	185

Сторона			
Торт каштановий	184	Український капусняк	
Торт Крухий	182	Фасолева Зупа	152
Торт маковий	185	Французькі зрази	162
Торт Одарки	185	Хрін з оцтом	158
Торт оріховий	184	Чоколядовий пиріг	165
Торт помаранчевий	183	Шіпі	158
Тортик з сухих сливок	186	Шупак по жидівськи	159
Торт з яблук	184	Як ми застуджуємося	187
Торт український	182	Ячмінна каша	172
Торунські медівники	181		

Українська баба	180		
Українська баба на сметанці	181		
Український борщ	156		

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	205	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	197
Apple Tapioca Puddi	121	Boiled Beef Tongue	26
Apple Toast	78	Boiled Beets	57
Apple Trifle	109	Boiled Chicken	18
Asparagus	58	Boiled Corn Meal Pudding	123
Baked Apples	147	Boiled Currant Pudding	127
Baked Beets	57	Boiled Frosting	82
Baked Calf's Head	27	Boiled Ham	36
Baked Codfish	12	Boiled Jackfish	12
Baked Custard	104	Boned leg of Mutton roasted	29
Baked Eggs on Toast	77	Boiled Rice	146
Baked Huckleberry Pudding	127	Boston Cream Cake	89
Baked Mutton Chops and Potatoes	30	Bread	65
Baked Omelet	64	Bread and Butter Pudding	120
Baked Pumpkins or Squash for Pies	100	Bread from Milk Yeast	66
Baked Salt Mackerel	12	Bread Griddle Cakes	72
Baked Sweetbreads	28	Bread Omelet	64
Baked Tomatoes	56	Bread Sauce	38
Baking Powder Biscuit	68	Bride's Cake	86
		Browned Potatoes with a Roast...	52
		Buckwheat Cakes without Yeast	74

Page	Page		
Burns and Scalds	194	Cocoanut Candy	140
Butter - Scotch	140	Coffee	141
Cabbage Boiled	54	Coffee Cake	86
Cabbage with Cream	54	Cold Bacon and Eggs	35
Cabinet Pudding	124	Cold Eggs for a Picnic	61
Cakes	78	Cold Meat and Potato, baked	24
Calf's Head boiled	28	Cold Roast, marmed	24
Camphorated Oil	198	Cold Slaw	42
Candied Oranges	141	Colds and Hoarseness	192
Candies	139	Common Batter	119
Canned Fruits	135	Common Sweet Sauce	130
Canned Peaches	136	Constipation	196
Canned Pineapples	137	Corn Soup	9
Canned Plums	138	Cornstarch Blanc Mange	111
Canned Pumpkin	138	Cornstarch Pudding	122
Canned Strawberries	137	Country Plum Charlotte	112
Canned Tomatoes	137	Cranberry Sauce	40
Catsup	44	Cream Filling	83
Cauliflower	53	Cream for Fruit	108
Chapped Hands	204	Cream Fritters	74
Charlotte Russe	111	Cream Toast	76
Charlotte Russe with Pine-apple	112	Cream Waffles	72
Cheap Cream Cake	89	Creamed Parsnips	55
Cheese Omelet	62	Croquettes of odds and ends	32
Cheese Toast	77	Croup	194
Chicken Broth	145	Cucumber Catsup	46
Chicken Cream Soup	6	Cucumber Pickles	48
Chicken Omelet	63	Cup Custard	147
Cherry Pie	97	Cure for Pimples	204
Cherry Pudding	123	Cure for Ringworm	191
Chocolate	143	Currant Drops	139
Chocolate Blanc Mange	110	Currant Ice	117
Chocolate Cake	87	Currant Jelly Sauce	39
Chocolate Cream	105	Currant Pie	97
Chocolate Filling	84	Custard Ice -	116
Chocolate Frosting	81	Custard Pie	97
Chocolate Ice - Cream	116	Custard Sauce	130
Chocolate Pie	95		
Chocolate Pudding	125	Damson or Plum Pie	
Chocolate Tarts	102	Dandruff	
Chowchow	49	Dessert Puffs	
Christmas Plum Pudding	123	Diphtheria	
Cocoa	143	Draughts for the Feet	

	Page	
Dressing for Fowls	14	Fruit Custard Pie
Dried Bean Soup	6	Fruit Filling
Dried Fruit Pies	99	Fruit Ice - Cream.....
Dried Peach Pudding	128	Fruit Jellies
		Fruit Layer Cake
Egg dumplings for Soup	8	Fruit Sauce
Egg Muffins	71	
Eggs Biscuit	69	Geneva Wafers 129
Eggs and Omelets	59	Ginger Poultice 190
Election Cake	88	Gold or Lemon Cake 87
Everton Taffy	140	Golden Frosting 83
		Gooseberry Catsup 45
Facts Worth Knowing	199	Gooseberry Fool 114
Fainting	198	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	Geen Corn, boiled 56
For Children Teething	189	Green Corn Fritters 75
For Toothache	193	Green Tomato Catsup 45
French Rolls	69	Green Tomato Pickles 47
French Salad Dressing	41	Growing Pains Cured 191
French way of cooking Cabbage....	54	
Fresh Salmon Fried	10	Hair Wash
Fried Brook Trout	10	Halibut Boiled
Fried Cabbage	54	Ham Salad
Fried Cauliflower	53	Ham Toast
Fried Chicken	17	Hamburger Steak
Fried Eggs	60	Hashed Beef on Toast
Fried Halibut	11	Hashed Mutton
Fried Ham and Eggs	35	Hard Soap (washing)
Fried Onions	53	Hasty Cooked Potatoes
Fried Mutton Chops	30	Hominy
Fried Parsnips	55	Home - made Beverages
Fried Raw Potatoes	51	Home - made Yeast
Fried Rabbit	19	Hot Cross Buns
Fried Salted Mackerel	11	Hot Slaw
Frosting or Icing	80	How to Use Hot Water
Frosting Without Eggs	83	Huckleberry
Fruit Blanc Mange	111	
Fruit Cake	85	Ice - Cream

	Page		Page
Ice Coffee	142	Onion Sauce	39
Irish Stew	31	Onions boiled	52
Johnnie Cake	67	Onions Stewed	53
Lamb Sweetbread and Tomato Sauce	32	Orange Cream	105
Lemon Cake	87	Orange Filling	84
Lemon Cream	105	Orange Jelly	114
Lemon Drops	139	Orange Pie	96
Lemon Honey	110	Orange Pudding	124
Lemon Pie	95	Orange Tartlets	102
Lemon Pudding	124	Oyster Salad	41
Lemon Raisin Pie	98	Oyster Sauce	37
Lemon Sauce	40	Oyster Soup.	8
Lemon Sauce	130	Parker House Rolls	69
Lemon Sponge	108	Parsnips Boiled	55
Lemon Tartlets	101	Pea Soup	8
Lettuce Salad	43	Peach Cake for Dessert	113
Liniment for Chilblains	198	Peach Cream	106
Linseed Poultice	191	Peach Meringue	107
Linseed Tea	147	Peach Pie	99
Little Plum Cakes	90	Peaches and Cream	113
Macaroni Soup	7	Peaches Dried with Sugar	138
Maid of Honor or Cheese Cake	102	Pickled Cabbage	49
Meats	20	Pickled Cauliflower	50
Milk Toast	76	Pickled Mushrooms	48
Mince Pie	101	Pickled Onions	48
Minced Eggs	60	Pickles	46
Miscellaneous Recipes	199	Pies an Tarts	91
Mixed Eggs and Bacon	61	Pineapple Pie	99
Mixed Pickles	50	Pine Apple Pudding	127
Mock Cream Pie	97	Pineapples Preserved	134
Molasses Posset	193	Plain Bread Pudding	121
Mushroom Catsup	45	Plain Chocolate Icing	81
Mushrooms on Toast	77	Plain Milk Toast	147
Mushrooms for Winter Use	59	Plain Muffins	71
New Potatoes and Cream	51	Plain Omelet	62
Nut Cakes	90	Plain Pie Crust	93
Onion Omelet	64	Plain Rice Pudding	126
		Plain Sponge Cake	86
		Plum Custard Tartlets	101
		Pop-Corn Balls	140
		Pork and Beans	34
		Pork Cutlets	34

	Page		
Pot Roast	23	Roast Pigeons	
Potato Biscuit	70	Roast Quarter of Lamb	
Potato Griddle-cakes	73	Roast Rabbit	
Potato Salad, cold	43	Roast Sparerib	
Potato Salad, hot	43	Roast Turkey	
Potato Soup	7	Roast Wild Duck	
Poultries	190	Rye and Corn Bread	
Poultry and Wild Fowls	13	Salads	
Powders for children	189	Salad Cream Dressing	
Preserves, Jellies	131	Salted or Roasted Almonds	
Preserved Green Tomatoes	133	Sauces for Meats	
Preserved Peaches	133	Sauce for Plum Puddings	
Preserved Pears	133	Scalloped Potatoes	
Preserved Strawberries	132	Scrambled Eggs	
Puff-ball Doughnuts	91	Scrambled Mutton	
Puff Paste for Pies	92	Severe Sprains	
Puddings	117	Soda Biscuit	
Pumpkin Pie	100	Soft Boiled Eggs	
Queen's Cake	88	Soft Caramel Custard	
Radishes	44	Soft Hands	
Raised Buckwheat Cakes	73	Sore Throat	
Raised Potato-Cake	67	Soups	
Raisins Filling	84	Sour Milk Biscuit	
Recipes for Felons	196	Sour Cream Potato Soup	
Remedy for Boils	191	Sour Milk Griddle-Cakes	
Remedy for Lock Jaw	196	Spinach	
Rhubarb Pie	98	Sponge Cake	
Rhubarb on Pie-Plant Pudding	126	Sponge Cake Pudding	
Rice Meringue	126	Steamed Chicken	
Rice Omelet	63	Stewed Apples	
Rice Waffles	72	Stewed Corn	
Ripe Berry Pies	99	Stewed Duck	
Ripe Currant Pie	98	Stewed Mushrooms	
Roast Beef	22	Stewed Pears	
Roast Beef Heart	25	Stewed Pumpkins or Squash for Pies	100
Roast Chicken	15	Stewed Tomatoes	55
Roast Duck	17	Strawberry Ice-Cream	117
Roast Goose	15	Strawberry Jelly	115
Roast Mutton	29	Strawberry Sponge	108
Roast Partridges and Grouse	19	Strawberry Tapioca	125
Roast Pig	33	Succotash	57

Page	Page		
Suet Plum Pudding	129	Tomato Catsup	44
Sugar Icing	82	Tomato Omelet	63
Summer Drinks	143	Tomato Salad	42
Sun Stroke	197	Tomato Sauce	38
Sweet Potato Pie	100	Tomato Soup	7
Sweet Strawberry Cake	90	Tomato Toast	77
		Trifles	91
Tapioca Cream Custard	106		
Tapioca Cup Pudding	146	Veal or Mutton Broth	
Tapioca Jelly	146	Veal Pudding	
To bake Ham	35	Vegetables	
To boil Tripe	26	Vienna Coffee	
To Can Corn	137		
To Can Peas	138	Waffles	
To Cure Earache	193	Warmed up Duck	
To dress Cucumber raw	44	Water	
To fry Sausages	36	Wheat Bread	
To make Tea	142	Wheat Fritters	
To peel Tomatoes	56	Wheat Griddle-Cakes	
To prepare Tomatoes (Raw)	56	Whipped Cream	
To preserve Berries whole	132	Whipped Cream Pie	
To Remove Warts	197	Whooping Cough	
Toasts	75	Wormwood and Arnica Poultice	
Toilet Recipes	203		



УЧТЬСЯ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ

Щоби дати поміч в науці англійської мови всім початкуючим ученикам, всім учителям, які ведуть курси, як взагалі всьому громадянству, Українська Книгарня і Накладня видала і публикувала на днях в розпродаж

НОВИЙ УКРАЇНСЬКО - АНГЛІЙСЬКИЙ І АНГЛІЙСЬКО УКРАЇНСЬКИЙ СЛОВАР



Новий Словар обіймає 448 сторін густого, але дуже чіткого друку і містить 19 тисяч слів зі значеннями і докладною вимовою кожного слова.

Се є найбільший і найновіший словар з по-між всіх дотеперішніх виданих.

Оправлений в гарний червоний півскірок, на окладинці золотом витиснена назва книжки і український тризуб.

Для початкуючих в науці англійської мови додано практичні, граматичні замітки, чого нема в ніоднім попереднім виданні.

Новий Словар друкований на гарнім книжковім папері і як можна бачити з поміщеної тут одної сторінки зложений так, що кожна стрічка містить осібне слово, з його значенням та його докладною вимовою. — Ціна \$1.50

Ціна лише українсько - англійської часті, оправленої осібно \$1.00

ТОВАРИШ—Кишенковий Тлумач до науки англійської мови 50ц.
ПРОВІДНИК—Новий українсько - англійський Самоук, для вивчення

читати, писати і говорити по англійські з вимовою, без помочі учителя із Словарцем. 376 сторін.— Ціна \$2.00; В оправі \$2.50

УКРАЇНСЬКО - АНГЛІЙСЬКИЙ ЛІСТІВНИК—Практичний підручник до писання листів в обох язиках, англійськім і українськім.— Ціна 75ц., в оправі \$1.00

НОВИЙ ПРАКТИЧНИЙ УКР. - АНГ. І АНГ. - УКР. СЛОВАР, 134 сторін друку, ціна 75ц.

ЗАМОВЛЯЙТЕ ТЕПЕР:

A HISTORY OF UKRAINE. — By M. Hrushevsky. Edited by O. J. Frederiksen. Preface by George Vernadsky. Over 629 pages including 4 maps. In good binding. — Price \$6.00

BOHDAN, Hetman of Ukraine. — Historical Book of much interest to each Canadian-Ukrainian. Read it. Bound only \$3.25

UKRAINE. — An Atlas of its History and Geography. — Се є „Атлас України“ виданий в англійській мові. В нім міститься коротка історія України і понад 30 карт різних періодів нашої історії 28ц.

ІСТОРІЯ УКРАЇНИ, Проф. Д. Дорошенка в англійській мові з вступом Проф. С. В. Симсона. (Другий поправлений наклад з новою мапою України). Сторін 702, з мапами, в сильній оправі. — Ціна \$3.50

UKRAINSKA KNYHARNIA

660 MAIN STREET

WINNIPEG, MAN.

Чи Ви Знаете що- "КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР"

Се найстарша, найбільша і найпопулярніша
українська тижнева часопись в Канаді?

Надали ві, то запрентумеруйте її собі на один рік, з переконаністю.
Також перекондеться, що ся просвітно-еквомічна і політична часопись.

Містить Найбільше Інтересних Вістей

зі Старого Краю і різних частей світа, як також поучаючі статті так для
фармерів як і для робітників та много різного амісту і напрямку
дописей.

"КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР"

це однокожа українська часопись в Канаді, що не «одностороння» і
партийно-сектантська.

Ширить дійсну просвіту і голосить щиру правду

в наслідок чого ворогами її є лише ті, що не люблять її просвіту,
її правди ії справедливості.

"КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР"

Їчу вже 20 рік, друкується на 32 сторін у великому форматі і має
після 25 тисяч читачів та

Коштук в Канаді на рік	\$2.00
Поза границями Канади	\$2.50

За пізорічну передплату часопись дає відтісну премію. — Після
ко скаже число до:—

CANADIAN FARMER

295 MARKET AVE.

WINNIPEG, MAN.