

03.2007

Українсько-англійський  
**КУХАР**



*Ваш  
1241*

ЦІНА 1. ДОЛЯР.

Головний Склад:

Ukrainska Knyharnia

10234 96th ST.

EDMONTON, Alta.

2006.003.2052

М. М. Белегай

# Українсько-англійський КУХАР



Старокраєва часть зладжена після  
ЛЕОНТИНИ ЛУЧАКІВСЬКОЇ.

Англійска часть після  
"ВАЙТ ГАВЗ КУК БУК"

I

"ФАИФ РОЗЕС КУК БУК."

---

Накладом

"УКР. ВИДАВНИЧОЇ СПІЛКИ"

„ПРОСЬВІТА“

Box 22 — Edmonton, Alberta.

1917.



## ВІД ВИДАВНИЦТВА.

В Канаді як і в Америці відчувалась досі велика потреба доброго підручника для наших господинь про різне варенє і печенє. Справді появил ся оден підручник в Канаді, виданий в Вінніпегу, але з него годі комусь щось путнього спечи чи зварити, тому, що ваги міри і назви подані в нїм суть старокраєві, яких нї в Канаді нї Америці не вживаєсь, через се мало хто його може ужити з добрим успіхом.

"Укр. Видавнича Спїлка **"Просьвіта"** видала тепер своїм коштом отсей вельми пожаданий і практичний підручник **"Українсько-англійский Кухар"**, де ваги міри а навіть всі назви суть канадійско-американські через се приступний для кожного. Що більше, в сїм **"Укр. англ. Кухари"** є так званий **ключ**, де поясняєсь як вагу мож заступити мірою. Відомо, що ваги нема в кождїй хатї а також і се, що вага при печиню чи вариві не є так практична як міра, тому видавництво постаралось як найбільше вагу заступити мірою майже в більшїй частї приписів, які знаходять ся в **"Укр. англ. Кухари"**

Міру і канадійські назви знайдуть наші газдині дуже практичними і они знаходять ся лише в сїм **"Укр. англ. Кухари."**

**"Укр. англ. Кухар"** є поділений на двї частї. В першїй містять ся старокраєві приписи після **Леонтини Лучаківської** а в другїй частї містять ся приписи англійско-американські після найлучших підручників **"Вайт Гавз Кук Бук"** і **"Файф Розес Кук Бук."**

В англійско-американській частї суть задержані назви англійські для вигоди газдинь, щоб лекше могли набути все потрібне в шторї.

**"Укр. англ. Кухар"** виданий **"Просьвітою,"** має чудові приписи до печива і варива а мимо сего сї приписи не суть надто коштовними.

Жадайте всюди і всегда по всіх Книгарнях в Канаді і Америці лише **"УКРАЇНСЬКО-АНГЛІЙСКОГО КУХАРА"** виданого **"Просьвітою"** і сим певно будете вдоволені, бо всякий иньший може лише зіпсути Ваше добро.

**Пам'ятайте, що добрі і легкі приписи знаходять ся лише в**  
**"Укр. англ. Кухари" виданім**  
**"ПРОСЬВІТОЮ."**

## ЗАГАЛЬНІ РАДИ ДЛЯ ГОСПОДИНЬ.

### ВАРЕНЭ ЗУП.

Штука вареня то найперша річ, на котрій повинна знати ся молода газдиня. Штука вареня не така легка, як кому здає ся і зї треба завчасу учти ся; панни на відданю повинні длятого відложити на якийсь час всі інші штуки а взяти ся до сеї і пильно учти ся всякої роботи в кухні. Не досить лиш уміти варити, але треба ще й розуміти ся на вареню, значить ся, треба знати причину длячого треба щось так а не инакше робити. Возьмім примір: Чи мясо на росіл налити студеною чи горячою водою? Можна так і так. Коли хочемо мати богато і міцного росолу, а мяса не подаємо на стіл, то розкроюємо мясо на кілька куснів, наливаємо студеною водою і варимо так аж зовсім уварить ся і добре виварить ся. Тоді в мясі лишить ся дуже мало поживних частий а за то буде міцний росіл; виварене мясо можна ли-

шити до иншого ужитку. Колиж хочемо і мясо подавати на стіл, то треба, щоби оно було поживнійше, а тоді ліпше наливати його кипячою водою. Мясо має в собі білковину, котра в горячій воді скипить ся на нім з верха і не допустить, щоби воно зовсім виварило ся. Відтак лишає ся його на огни, щоби вода добре закипіла і відсуває ся опісля, щоби лиш поволи варило ся, доки буде зовсім мякке. Тоді буде мясо сочисте; буде мати в собі більше поживи, але росіл буде слабій; його можна приправити всілякими додатками (кости, печінка, екстрат). Коли би мясо налите кипятком, відразу сильно варити, то оно буде тверде і ликовате, бо білкови-на на нім відразу скипить ся грубою верствою і не допустить води до середини. — От так треба на сім при вареню розуміти ся.

Штука вареня вимагає доб-



рого ока, смаку і нюху. Вже при самім закупні а відтак і при лагодженю до вареня повинна господиня всему добре придивити ся, все обнюхати, а коли потреба то й покушати. Закришку до росолу н. пр. не досить лиш сполокати; треба їй ще й добре придивити ся, бо часом сидять на ній мушки, котрі відтак плавають в росолі. При вареню всілякої ярини, грибів і т. п. треба особливо добре придивити ся, щоби не зварити чогось, що не повинно бути в страві. При закупні муки, круп, масла, яєць і т. п. треба особливо добре на все уважати, всему придивити ся, понюхати і покоштувати, щоби не купити чогось нечистого, стухлого, старого і т. п. Всяку посудину треба насамперед добре оглянути, заким возьме ся до ужитку.

Заким приступить ся до вареня, треба насамперед все при лагодити, щоби опісля самого вареня можна добре доглянути і не потреба відступати ся від печи, бігати або посилати то за сим, то за тим. На такій біганині і тратить ся багато часу і она то буває найчастійше причиною, що одно ви бігає, друге припалить ся або припече ся і т. д., а сама газдиня страшно намучить ся.

Чистота і порядок то даль-

ше услівэ штуки вареня. Всяка посудина повинна бути найчистійша, длятого треба бере уважати на служницю при обмиваню. Обмиту посудину треба ще сполокати в чистій воді а відтак обтерти на суху. Служницям не треба позвாலити, щоби сушили посудину на печі або на сонці, бо таку посудину, хоч она на око буде чиста, буде чути поміями. Все повинно бути на своїм місці під рукою, щоби не треба за нічим шукати. Всякі припаси повинні бути добре сховані, по накривані і позамикані та зложені в такім місці, щоби мухи та всілякі комахи, коти і миши не мали до них приступу.

А вже найважнішим услівэвэ штуки вареня то ошадність. Але ошадність при вареню не в тім лиш, щоби мало варити, але ще більше в тім, щоби нічого не марнувало ся. Треба уміти все використати, все до чогось ужити, при малих доходах добре і смачно зварити. Не треба наварювати а відтак казати: то не зіпсує ся, бо зість ся пізнійше. Злишні страви найчастійше марнують ся, бо стара страва рідко коли так смакує як сьвіжа, та й не завсігди здорова, а часто навіть може бути шкідлива здоровлю.

### Накриванэ і подаванэ до столу.

Інакше накриває ся і подає ся до столу, коли єсьмо самі дома, а інакше, коли приймаємо гостей, а ще інакше, під час якогось пира. Потрібне чи число тарелів уставляє ся на столі около 2. фітів оден від другого а коло них ставить ся після теперішної моди з лівого боку вилки, з правого ніж а висше тареля ложку. На таріль кладе ся хорошо зложену серветку і булку або хліб. Можна також після давнішого звичаю, іменно коли єсть лиш сама родина, ставити з правого боку склянні, або срібні підставочки а на них сперти ложку, ніж і вилки. Серветку ставить ся тоді з лівого боку а на ній хліб або булку. Карафки з водою, більші, ставить ся на середині стола або маленькі коло кожного накритя з правого боку. Сільнички і судинки з перцем розтавляє ся так, щоби кожний міг досягнути. На пирях ставить ся карту зі списом страв з правого боку коло тарелів, а карти з іменами гостей на сервету. Для наданя принятю більшого торжества убирає ся ще стіл цвітами, а тоді вже господиня дому укладає цвіти після вподоби. Звичайно перед тарелі з

правого боку або на сервети кладе ся по дві три малі цвітки з кількома зеленими листками або по одній більшій, або по дві малі рожі, дві три конвалії, братчики і резеду і т. п. Крім того ставить ся ще на середині стола після його величини, одну, дві, три великі китиці цвітів. Перекуски, подавані перед обідом, уставляє ся на окремім меншім столі.

За каждою стравою забирає ся ужиті тарелі, ложки ножі і вилки завсігди з правого боку і правою рукою. Скоро хтось скінчив їсти, треба зараз борзенько збирати. Полумиски розносить ся на долони підстеливши під них сервету і подає ся гостям з лівого боку. При тім треба добре уважати, щоби полумисок держати рівно і не перехилити. Коли подасть ся до столу тісточка, овочі, сир і закуску, особа котра у службу виходить. До чаю накриває ся в подібний спосіб. З правого боку від десерових тарельчиків або таки на них кладе ся десерові ножі і вилки і серветки. Все, що потрібне до чаю, треба насамперед уставити на столі, заким зачне ся чай наливати. Канапки і т. п. укладає ся на хороших тацах в ряди а шинка і инше мясо ставить ся на полумисках. Чай солодить



ся мало, подає ся гарячий і ставить ся при кождім накриту з лівого боку від тареля. Коли по чаю подає ся ще овочі, тісточка і т. п. то треба на самперед всю попередню заставу зібрати.

### РОСІЛ З ВОЛОВОГО МЯСА.

На росіл береть ся мясо т. зв. крижівку. Сполокати, вложити в камінний горнець, наляти зимною водою й варити зразу на сильнім огни, поки не покажуть ся шумовинэ. Відтак відсунути на край кухні, зібрати старанно шумовинэ, вкинути закришку, (петрушки, моркви, цибулі з лупиною) щоби росіл дістав гарнійший вигляд. Тепер посолити, прикрити покришкою і варити на малім огни дві години; коли виварить ся, доливати зимної води, від теплої був би мутний. На пів години перед обідом, взяти волоської капусти (кель) відварити в воді, потім вложити до росолу і варити аж до видання обіду. На добрий росіл треба 2 ф. мяса для чотирох осіб.

### БОРЩ ЗІ СМЕТАНОЮ.

Покраяти бураки тоненько як макаран, наляти водою і поставити варити в камянім горшку, дати цибулі і петрушки,

прикрити й нехай варить ся півтора години. В осібнім горшку поставити волове або вепрове мясо. З волового найліпша товста поперечка, з вепрового "бочок" (спер-рибс.) Зварити росіл і коли бураки готові посолити, заляти буряковим борщом після смаку, як за квасний то додати кавалочок цукру. Окремо взяти півкварту густої сметани розбити з ложкою пшеничної муки, вляти.

### БОРЩ ПІСНИЙ.

Зварити борщ як попередний. Замість мяса поставити сухих грибів в невеличкім горнятку і посолити. Коли гриби змякнуть, виняти їх і посікти дрібненько на стільничці; присмажити цибулі на маслі, дати перцю, соли, тертої булки або одну зварену бараболлю, вимішати і нехай перестигне. Замісити тісто з півкварту пшеничної муки на однім яйці дати соли і тілько води, щоби можна добре вивалкувати, покраяти на невеличкі квадратики (добре мати два бляшані обручки, один більший до пірогів, меньший до "ушок"), накладати грибики на тісто і зліплювати як пироги стулюючи оба кінці разом. Коли борщ вже готовий зробити запраж-

ку з ложки масла й ложки муки, дати дрібно посіченої цибулі, запражити, вляти до борщу і заварити. В широкий ринці наставити води, коли закипить вкинути "ушка" й коли заварять ся, вибрати друшляковою ложкою до вази. Вилати на се борщ і видати.

### ЗУПА РАКОВА.

На вісім осіб взяти 15 раків (можуть бути й дрібні) виполокати чисто, посолити, дати досить кропу й поставити нехай варить ся. Начинэ треба прикрити, бо раки дають ся до горшка живими, а коли їх припече то вилазять. Коли почевоніють — то вже готові. Відилати воду, а коли пристигнуть оббирати. Ніжки і шийки (саме мясо) і жовтий товщ, що є в середині шкаралупок вибрати ножом й все те класти до вази. Всі шкаралупки потовчи в моздірі; до ринки дати ложку масла, і шкаралупки, пару ложок росолу звареного з телячих костий і заварити, але вважати, щоби не припалося. Збирати червону товщ до вази взяти півкварту доброї сметани й трошки муки та розбити, щоби не було грудок. До смажених шкаралупок доляти росолу меньше більше дві квартаї, перецідити через густе

сито. Тепер зілляти обережно чистий плин до горшка, дати розбиту з мукою сметану, заварити раз; вилати до вази і подати на стіл.

### ЗУПА ЯРИННА.

Покраяти дрібненько ярину як моркву, каляріпу, селэри, зелений горох. Се зараз заварити, воду віділяти й наляти сьвіжою, посолити й дати півкістки цукру; коли на півмягке, дати пошатковану голову ку волоської капусти (кель), невеликий каляріор покрайний на частинки, обшкробані і покрайні шпараги відпарити гарячою водою і дати до висше згаданої ярини, бо вона потребує довше варити ся. Коли вже все заварене, зробити запражку з ложки масла й муки, запражити на біло, заляти смаком з ярини, а решту росолом. До того не дають ся жадної засипки.

### ЗУПА ЦИТРИНОВА.

Зварити легкий росіл з телячих костий як звичайно. Сполокати ½ ф. рижую гарячою водою, наляти теплою й раз заварити. Тепер ще переполокати зимною водою, щоби не було клею, який риж має в собі. Дати масла й посолити, наля-



ти трохи води і варити в рурі (а ніколи на кухні!) й доливати в міру води тай уважати, щоби не був за рідкий. Коли готовий, виложити до вази й переїдити крізь ситко трохи росолу. Тепер взяти пів кварта сьвіжої сметани й розбити з ложкою муки й двома жовтками тай заляти киплячим росолом. Лишити хвилинку на кухні, щоби добре огріло ся, опісля вилити на риж до вази. Витиснути трохи цитрини і дати троха цитринової шкірки.

#### **ЗУПА ПОМІДОРОВА (ТОМЕЙТО.)**

Сполокати добре достиглі помідори, порозривати на частинки, наляти троха води й дати ложку масла та душити під покришкою, аж поки не змякнуть, але вважати, щоби не припалили ся, опісля перетерти крізь сито. Розбити пів літри сметани й пів ложки муки, щоби не було грудок, заляти росолом. Дати помідори й поставити на кухню, щоби огріла ся але не заварила. Готова, коли заініть ся. Подаєть ся до неї риж, як і до цитринової зупи.

#### **ЗУПА З РИБИ.**

Обчистити дрібні рибки, сполокати, наляти вивареним з

ярини смаком посолити (як з цибулі, петрушки, селерів, моркви) і нехай риба розварить ся, а тоді добре перефасувати крізь сито. Зробити засмажку з ложки масла і тількиж муки; вляти перефасовану рибу заварити і видати з кашкою. До сеї зупи подаєть ся кашка з найдрібніших гречаних крупок званих "молик". Засипати на посолений окріп квартиру каші та вимішати, щоби не була густа. Коли готова, вилити на стільничку, котру треба поляти зимною водою, розвести ножом; коли застигне, покряяти в квадратики, вложити до вази й наляти зупи тай зараз видати на стіл.

#### **ЗУПА ГОРОХОВА.**

Перебрати літру гороху, сполокати, наляти теплою водою й варити аж змякне. Перефасувати крізь друшляк, зробити запражку (як до фасолевої зупи) й дати до гороху. Розпустити на піст водою, на иньший час росолом відповідно до числа осіб. Посолити і заварити, а щоби не пригоріла пересувати горшком. Як заварить ся, зараз подавати на стіл бо скоро гусне. Подаєть ся до сеї зупи хліб покряяний в кістки присмажений в рурі на маслі.

#### **ЗУПА ФАСОЛЕВА.**

Сполокати пів літри сухої фасолі, наляти теплою водою і варити аж змякне. Зробити запражку з масла і з неповної ложки муки, додати дрібно по краюної цибулі. Коли зарум'янить ся переохолити й заляти смаком з фасолі, вкинути затирку (тісто замішане з яйцем і водою й дрібно пощипане). Можна також фасолю перефасувати (перетерти) крізь друшляк, тоді запражку робить ся рідшу.

#### **ЗУПА БАРАБОЛЯНА (КАРТОФЛЯНА.)**

Обібрати бараболі, покряяти в кістки, наляти теплою водою, вкинути петрушки й цибулі та заварити. Коли змякнуть на пів, розбити пів кварта сметани й небагато муки тай вливати по трохи аж поки зупа не піднесе ся. Можна варити і на росолі замість на воді.

#### **ЗУПИ ЗИМНІ.**

#### **ЗУПА З СУНИЦЬ.**

Вбити на піну пів кварта ква

сної сметани й пів квартирки сметанки, шість жовтків і 1 ф. цукру. Поставити на горячу кухню й мішати ложкою, щоби не пригоріло. Коли вже маса згусне відставити і в холодне дати суніці. Перетерти крізь волосяне сито дві літри суніць, вилити до вази й дати до сего завареної сметани, вимішати тай холодну подавати на стіл. Як зупа має бути парадна додати квартиру вина. До сеї зупи подаєть ся бішкотики. Подібно приладжуєть ся зупу з малин, черниць (афин) й ожин на вісім осіб.

#### **ЗУПА МІГДАЛОВА.**

Спарити ½ ф. мигдалів, обібрати і змолоти на машинці, заварити квартиру доброго молока й всипати до нього мигдалів, між ними кілька гірких й поставити на краю кухні нехай під покришкою натягнуть. Тепер переїдити через сито, дати одну-четверту ф. цукру, родзинок без зернят і риж званий на молоці. Винести на зимно, коли остигне подати.



## ДОДАТКИ ДО ЗУП.

### Клюсочки бішкоптові.

Розбити шість жовтків з ложкою муки, додати піни з по-лишених білків, вимішати й ви-ляти в широкий рондель на ки-пячий росіл. Коли заварить ся виляти до вази.

### Риж до росолу.

Сполокати теплою водою од-ну четверту фунта рижу й по-ставити варити. Коли закипить відділяти воду, а переполокати зимною водою. Додати малу ложочку масла, соли і наляти горячої води та варити під по-кришкою аж поки не змякне, але вважати, щоби не був за-рідкий. Виложити до вази, за-ляти росолом й видати.

### Кашка до росолу незатерта.

Коли росіл засипати відразу якоюнебудь кашою, то він бу-де білий і неясний. Тому треба кашку всипати насамперед на горячу воду і зварити. Коли

зварить ся, виложити на ситко, переполокати зимною водою, а відтак дати до вази і заляти росолом.

### Клюсочки французькі.

Втерти одну четверту фунта масла на піну, бити по одному чотири жовтки, посипати по трохи мукою, трошки меньше як одну четверту фунта муки і піну з білків вимішати й класти ложочкою клюсочки на кипя-чий росіл, якого має бути до-сить в широкім рондлі, щоби не подусили ся.

### Клюсочки карльбадські.

Посічи дрібно телячої утріб-ки, вбити два жовтки й одно ціле яйце й пів ложки масла та розтерти добре, додати піни і добру ложку булки, соли і пер-цю тай вимішати і кидати лож-кою на кипячий росіл як і по-передні.

### Налисники до росолу.

Зробити налисники, покрая-ти в квадратики і дати до вази. На се наляти горячого росолу й нехай постоять кілька хвиль. Потім видати.

### Яйця фашеровані до борщу або щівникової зупи.

Обібрати зварені на твердо яйця, вважаючи, щоби не ушко-дити білків. Виняти жовтки на стільничку, додати ложку ма-сла, перцю, соли, (в літі дода-ти посіченої трибульки (зрізо-ванець) вимішати і накладати в білки, посипати тертою бул-кою і смажити на маслі. По-даєть ся окремо на тарілці.

### Макаран до росолу.

Замісити тісто з 1. ф. муки з чотирма цілими яйцями (бо тільки муки приймуть.) Виміси-ти на гладке тісто, розвалкува-ти як можна найтонше, не пе-ресипаючи мукою й полишити нехай висохне. Тепер покраяти як найтонше острим ножом, розтрясти на стільниці, щоби пересох; на чверть години пе-ред обідом заварити води й вкинути до ньої макаран і жда-ти аж поки не виплине на верх. Тепер викинути до друшляка, щоби вода стекла, вложити до

вази, заляти горячим росолом і видати. З такого самого тіста робить ся лазанки (тісто покра-яне в дрібненькі гранчасті кус-ники).

### Клюски французькі до росолу в інший спосіб.

Втерти ложку сьвіжого ма-сла на сметану, бити по одно-му чотири жовтки й терти в од-ну сторону, аж зробить ся гу-ста маса. З позісталих білків вбити густу піну, посипати по трохи мукою, аж виїде пів ква-тирки і по ложці піни виміша-ти тай класти на горячий росіл, переїджений крізь ситко до широкого рондля, вважаючи, щоби не покришили ся. Пробу-вати, чи готові (витягнути клю-сочку і перекроїти) як зварена, виляти до вази, додати решту росолу й видавати зараз, щоби не розлізли ся. Подібні клюски можна кидати на кипяче моло-ко, прикрити нехай наростуть, тоді видати на стіл. Коли хто любить, може додати до моло-ка кавалочок цукру.

### Тісто терте до росолу.

Пересіяти на стільницю ква-тирку муки, згорнути на куп-ку і зробити в ній ямку, до ко-трої вбити одно ціле яйце й розбити ножом з ложкою во-



ди. Тепер вимісити руками на тверде тісто, потерти на терці, розтрясти на стільниці, щоби пересохло а тоді засипати росіл.

#### Ляте тісто.

Вбити колотушкою в горнятку два яйця й ложку води, досипати три ложки муки, ще раз добре вбити і ляти тоненькою струєю в кипячий росіл, щоби творили ся тоненькі клюски, коли за рідкі будуть розпливати ся, коли густе, то й клюски будуть густі.

#### Крупки затерті.

Дати до миски пів кварта дріб

них крупок, вбити одно яйце, вимішати ложкою й поставити в теплім місци нехай висохнуть. Тоді всипати до слоїка й завязати папером, уживати до росолу. На одну особу числить ся одна кухонна ложка крупок.

#### Кашка краяна до росолу.

Заварити води в півквартовім горнятку, посолити після смаку й сипати по трохи дрібненькі гречані крупки звані "молик" тай мішати, щоби не зби вали ся в клюски. Коли згусне виложити на мокру стільницю (бо на сухій відстане) покраяти зимну кашку в кавалочки і видати.



## СОСИ ДО МЯСА.

### Сос хрінний.

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

### Сос чісниковий.

Дати до горнятка ложочку масла, прирум'янити, всипати ложочку муки й запражити. Тепер дати дрібненько посіченого чіснику і пів цибулі, як зарум'янить ся. Уважати, щоби не припалив ся, бо буде гіркий, заляти водою й заварити, посолити і вляти ложочку оцту. Ду же добрий до росолового мяса.

### Сос кроповий.

Сполокати молоденького кропу і посічи дрібненько. Зро

бити запражку з масла і муки й вкинути до ньої посічений кріп, запражити, вляти пару ложочок сметани, посолити й заварити. Подавати до росолового мяса.

### Хрін з оцтом.

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

### Свикли до мяса.

Вибрати дрібні бураки, сполокати, наляти водою й варити поки не змякнуть. Віділяти воду, вистудити, обібрати й краяти в дрібні кружки, втерти хрону і перемішати з бураками. Переварити оцет, вкинути кавалочок цукру, посолити, дати ложочку кмену, перехолодити і заляти покрайні бураки. Зложити в горнятку, завязати папером і держати в холоднім і сухім місци. Подавати до росолового мяса.



### Сос помідоровий.

Виполокати кілька помідорів  
й варити. Коли змякнуть пере

цідити. Зробити білу запражку  
й розпровадити смаком з  
помідорів, дати пару ложок  
сметани й подати до мяса.



## МЯСА.

### ВОЛОВИНА.

#### Мясо з росолу.

То що сказано про росіл, то відносить ся і до мяса. Найліпшим мясом на росіл є крижівка. Як довго має варити ся, залежить се від скількості мяса. І так 3 ф. має варити ся найменше 2 годині. Коли вже росіл віділєть ся до вази, треба тримати мясо під покривкою, щоби не засохло. При виданю покраяти острим ножом на тонкі кавалки (плястри), уложити на тарели, обложити яриною (маленькі, зварені осібно барабольки, покраяна морква і т. и.) Поляти росолом і видати до столу. Окремо подати сос.

#### Печеня з яєшницею.

Вижилувати два ф. "зразівки," спарити оцтом і розбити валком на широкий плястер. Всмажити пять яєць на яєшницю, розпровадити ножом помясі, дати трохи перцю й со-

ли після смаку, звинути печеню в валок, обвязати ниткою, вложити в ринку на масло й душиити, поки не змякне. Потім обсипати злегка мукою, поляти маслом і на кілька хвиль вставити до рури. Коли зарумянить ся, витягнути нитку, покраяти печеню і видати на стіл. До сеї печені подаєть ся смажені бараболі.

#### Печеня з хроном.

Потовчи кілька треба "зразівки", насолити і покласти на горяче масло. Прирум'янити, підляти водою і душиити як звичайно печеню — коли змякне, виложити на стільницю, понад краювати острим ножом (але зовсім не перетинати) й накласти між сї перекрої по тоненькім платочку цитрини без шкірки й зернят і такий фарш: тертого хрону дві ложки, масла дві ложки, одну ложку тертої



булки, соли і два зварені на твердо жовтки. Все те виробити добре разом, наложити на перекраювану печеню, звязати ниткою, вложити знов до рондля, посипати з легка мукою, заляти сметаною, підсмажити на вільнім огні і видати, а не забути витягнути нитку.

**Роляда з печені.**

Взяти потрібну скількість "зразівки", витовкти в широкий кавалок, посолити, дати виполоканих і посічених сарделів, ложку масла розпровадити по цілім мясі. Бараболі, по крайні на тоненькі пластинки і спарені горячою водою та малу цибулю, посічену дрібненько, звинуту тісно, звязати ниткою і покласти на горяче масло. Опісля підрум'янити з обох боків, підливати по ложці зимної води і душити під покришкою, поки не змякне. Дати парують ложок сметани розбитої з трохи муки, заварити з мясом і видати на стіл. До того піре з бараболь.

**Зрази на зимно.**

Витовкти на широкий кавалок 2. ф. "зразівки", посолити й посипати перцем. Зробити фарш такий: посікти три упецнені цибулі, дати добру ложку масла і пів хліба втертого

на терці. Все те вимішати, покласти на мясо, прикрити сьолою, покраяною на платочку солониною, звинуту тісно, звязати ниткою і вложити на гаряче масло, зарум'янити з обох боків, підляти росолом і душити поки не змякне. Тоді відставити на край кухні нехай постоїть під покришкою, а потім виняти на таріль. Подаєть ся зимно на сніданє або на вечеру.

**Біфштик.**

На біфштик є добрі три родини мяса: полядвица, котлетові і ростбєфовє. Обчистити зяти жил і товщу, покраяти на грубі кавалки, потовкти легко, обєрівнати ножом, щоби були круглі. Розтопити ложку масла на три біфштики, вложити мясо і доперва тепер посолити. Відтак зарум'янити з одного боку, потім обернути на другий і знов смажити дуже скоро на сильнім огні, в міру того як хто любить: чи добре висмажений чи на пів. (Висмажений на пів по перекроєню буде рожевий). До біфштика подаєть ся хрін струганий на машині або ножом а ніколи тертий на терці.

**Віденьский шницель.**

Покраяти на палець грубо 2.

ф. мягкої "зразівки", витовкти посипати трошки перцем, посолити після смаку, умочити в розпущене масло, обсипати мукою. Зарум'янити пів фунта м'яса покласти на обі сторони, покраяючи цибулю на тоненькі пластинки, покласти на масло коло м'яса й прирум'янити. Коли шницелі 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 води і дві ложки оцту та заварити. Можна додати пів ложки екстракту Маггі-я. Пожати мясо на полумиску сосом зараз подати. Подаєть ся піред з бараболь.

**Печеня з волового мяса.**

На печеню береть ся мясо зразівкою. Сполокати і витовкти валком або желізним товчком і нехай полежить пів години. Тепер дати до ринки ложку мяса, одну покраяну цибулю, на се положити печеню, підляти кількома ложками води й вложити під покришкою, а вважати, щоби не припала на огонь, щоби не змякне і зарум'янить ся, обсипати ложкою муки, підру-

мянити, заляти в міру зимною водою, заварити і видати з при смаженими бараболями.

**Печеня зі сметаною.**

Витовчи на стільниці добро го мяса від зразівки кілька треба, посолити й дати до камінної ринки, (в желізній не буде так смачна) скропити оцтом, вложити на бобкові листки, кілька зерен англійського перцю, ложку масла, трохи води і душити під покришкою, доки не змякне. Потім посипати ложкою муки, підсмажувати кілька хвиль і вляти пів літра сметани, заварити і видати з бурачками, або мнятими бараболями, до котрих треба додати трохи солодкого молока. Видати горячі на стіл, бо як застигнуть то несмачні.

**Печеня на спосіб серни.**

Посипати товченим корінєм 4. ф. "зразівки," до коріня додати кілька зернят ялівцю. Мясо звинуту тісно в чистий платок змочений оцтом, вложити в миску, притиснути кружком і чим небудь тяжким. Нехай так стоїть через два дни в холоднім місці, але часто мясо обертати. По двох днях відвинути мясо, обчистити ножом з коріння й сполокати легко, а не



витискати мяса. Тепер посоли-ти, нашпікувати сьвіжою солониною, а на спід дати теж кіль-ка ложок води і душити. Коли на пів змякне додати квартиру сметани, два бобкові листки, ложку масла і дві ложки оцту. (Хто любить кваснійше, то мо-жна і більше). Вставити пече-ню до рури і поливати раз за-вареною сметаною. Печеню по-краяти, покласти на залятий сосом полумисок і подати з бу-рачками

### ПОЛЯНДВИЦЯ З ФРАНЦУСЬ-КИМ ТІСТОМ.

Очистити полядвицю з лою і жил і насолити на годину. О-після помастити цілу сирим, сьвіжим маслом і вставити на пів години в горячу руру. По-винна стратити сирість с. з упе-кти ся на пів. Тепер виняти не-хай простигне. Зробити фран-цуське тісто, вивалкувати то-ненько й покласти на нього пе-рестуджену полядвицю (але не цілком зимну), обвинути цілу так, щоби мяса не було видно. Поколоти вилками і вставити знова до горячої рури, нехай скоро пече ся (як звичайно французьке тісто). Коли тісто зарум'янить ся і буде готове, тоді і полядвиця готова. Вило-жити обережно на полумисок і покраяти острим ножом, а вва-жати щоби не покришити ті-

ста. До сеї полядвиці подаєть ся тільки сарделеве масло.

### РОСТБРАТЕЛЬ ВІДЕНСЬКИЙ.

На ростбратель береть ся м'яке і товсте волове мясо, бо з іншого не буде смачний. По-краяти на кусні й витовчи кож-дий кусень на тонкий плястер. Стопити масла на пательні і на горяче покласти мясо, посоли-ти та смажити, поки достаточ-но не зарум'янить ся з обох бо-ків. Коли хто любить добре ви-смажене, то смажити ще п'ять хвиль. Покраяти цибулю на пластинки, спарити горячою водою й покласти коло мяса, нехай легко зарум'янить ся. Від доброты мяса і дуже скорого смаження залежить смак рост-братлів.

### РОСТЫФ.

Щоби одержати добрий рост-біф, береть ся великий кусень мяса (4 — 6 ф.) Обтяти грубі кости при самих котлєтах, спо-локати, насолити і поставити до горячої рури, щоби скоро пекло ся й поливати маслом і сосом з мяса. Проколоти вил-ками й коли не виходить кров, але червонавий сос, тоді гото-ве. Виняти, покраяти на тонкі зрази, кість з мяса покласти на полумисок, а на се покласти

зручно зрази, щоби здавало ся, що разом держить ся й заляти сосом з мяса. Подаєть ся стру-ганий хрін і присмажені бара-болі.

### ВОЛОВИЙ ЯЗИК (ОЗІР) МА-РИНОВАНИЙ.

Обчистити озір і відтяти не-потрібне горло. Неполоканий вложити в миску, натерти до-бре солию, дати пів ложочки салітри, товченого коріня, а то коляндри, кілька бобкових лис-тків, англійського перцю (все-го по пів ложочки). Се все вси-пати до квартиркового горня-ти, наляти водою і заварити. Коли простигне, заляти ним о-зір, приложити денцем і малим камінем і поставити в холо-днім місци на 8—10 днів та що-дня перевертати. Коли умари-нуєть ся, сполокати і варити на повільнім огни 3—4 год. Ко-ли змякне, обдерти зі шкіри й покраяти на пластинки. По-даєть ся третій хрін або фасо-ля з оцтом. Щоби гарно ви-глядало, можна також посипа-ти посіченими яйцями (зваре-ними на твердо), а на се хрін смажений на горячім маслі.

### ФЛЯЧКИ.

Обчистити флячки, чисто ви-полокати й наляти на ніч соло

ною водою. Опісля ще раз пе-реполокати в зимній воді і на-ляти водою. Варити як росіл, вишумовувати, відляти і знов полокати, аж поки зовсім не-стратять неприємної вони. Те-пер наляти чистою водою і ва-рити 3—4 год. Коли змякнуть, покраяти неначе клюсочки, да-ти тоненько покрайної ярини: моркви, петрушки, селєрів тай варити поки не змякне. Тоді вложити до флячків, наляти ро-солу й варити ще з пів години. Зробити білу запражку з лож-ки масла і муки, заляти росо-лом з варених костей, всипа-ти перцю і соли, бо коли скор-ше посолить ся то флячки твер-днуть. Заварювати поволи, со-су не повинно бути багато. Ви-ложити на полумисок, поляти присмаженим з булкою ма-слом. Флячки повинно ся ва-рити тільки в каміннім горшку, бо в желізнім, хоч би і поли-ванім чорніють і мають негар-ний вигляд.

### ШНИЦЛ.

Посічи 4 ф. мяса по полови-ні волового і вєпрового, най-ліпше з передньої шинки. (Сі-чи сікачем або машинкою. По-січене мясо виробити ложкою, всипати 6 ложок тертої сухої булки, дати соли після смаку, пару ложок води і одно яйце



й вимішати аж зробить ся пухким. Поділити на кілька осію треба тай виробляти округлі шницлі, грубі на палець. Смажити в пательни на горячім маслі по половині зі смальцем, але не класти всіх відразу, бо покришуть ся. Коли присмажуть ся з одної сторони, обертати на другу, коли готові викладати обережно на круглий полумисок, прикрити і вставити до рури, щоби не застигли, а тимчасом смажити прочі. Подаєть ся з бараболями і тертим хроном. Заки ще має смажити ся, посипати тертою, сухою булкою — такі називають ся шницлі, можна також посипати мукою, а коли вже досмажують ся, підливає ся трошки води — такі називають ся котлєтики. Коли маса добре невироблена, будуть кришити ся, треба також уважати, щоби не дати за багато води.

#### КОТЛЄТИ В СМЕТАНІ.

Взяти потрібну скількість "зразівки", покряти на широкі кавалки, витовчи товчком, посолити, посипати кожний мукою. Вложити на масло, в котрім румянила ся цибуля (ци-

булю треба перед тим вибрати) і душити під покришкою. Коли змякне підляти росолом або водою і варити аж сос під смажить ся, вляти пару ложок густої сметани, заварити раз і видати до столу. Подаєть ся з гречаною, присмаженою кашею, рижом звареним на сипко з маслом або піре з бараболь.

#### ЗРАЗИ З КАШЕЮ.

Покряти на тоненькі а широкі плястри 2. ф. 3. (або й більше) "зразівки" й витовчи його але вважати, щоби не розлетіло ся. Утерти пів бохонця черствого, житнього хліба, дати ложку масла, соли й перцю після смаку, вимішати з хлібом, вмачати в воді кожний кавалок мяса, наложити фаршу з хліба, затиснути, щоби добре тримало ся і класти до ринки на горяче масло й посолити. Не накривати, бо фарш вилетить і душити, поправляючи часто вилками, бо ложкою пороздираєть ся. Коли мягкі посипати мукою, підсмажити підляти водою, заварити і видати. Подаєть ся з гречаною кашею.

#### ВЕПРОВИНА.

#### ПЕЧЕНЯ ВЕПРОВА ЗІ ШКІРКОЮ.

Треба взяти більший кусень мяса з молодого веприка (бодай 2. ф.) Меньший кавалок мяса висохне скоро й виглядає не гарно. Виполокати, насолити і так полишити з годину. Потім вляти до ринки трохи води, на се покласти печеню, понакраювавши трохи шкірку острим ножом і посипати кменом. Вставити до рури і печи зразу на сильнім огни, а пізнійше на вільнім й поливати сосом з мяса. Пробувати вилками, коли мягка, а шкіра вже прирумянила ся — виняти, покряти і видати. До печені подаєть ся капуста.

#### КОТЛЄТИ З МУШТАРДОЮ.

Витовчи й посолити вепрові котлєти, посипати мукою тай класти на горяче масло. Смажити скоро з обох боків. Коли зарумянить ся, зложити до ринки, підляти росолом і души

ти поки не змякнуть, Опісля на шість котлєтів взяти ложочку кримської муштарди, пів квартирки сметани і ложочку оцту, розбити се все і заляти котлєти й заварити раз добре. Вилжити котлєти на округлий полумисок, поляти сосом і обложити барабольми покряними в пластинки і присмаженими на маслі або сьвіжій солонині.

#### ПОЛЯДВИЦЯ ВЕПРОВА.

Виполокати й насолити 4. ф. вепрової полядвиці. Вложити до ринки, накрятти цибулі, підляти водою і душити під покришкою поки не змякне. Тепер виняти печеню на таріль, сос прирумянити підливаючи по ложці води, але вважати, щоби не пригорів, бо буде гіркий, всипати дві ложки муки й запражити. Підливати в міру зимної води так, щоби сос не був ані за рідкий ані за гу-



стий, вложити печеню і заварити. Подаючи до столу, покряяти, уложити на довгий полумисок, обложити з одної сторони капустою, з другої присмаженими бараболями.

### ШНИЦЛІ ВЕПРОВІ З РИЖОМ.

Посічи на машинці 1 ф. вепровини і тільки воловини. Посічи дві цибулі і присмажити на біло на маслі. Сполокати  $\frac{1}{2}$  ф. рижу горячою водою, наляти теплою, а коли раз закипить віділяти і переполокати ще зимною водою. Наляти росолом або водою й додати кусник масла, коли риж на пів змякне, вистудити, вимішати з мясом, дати після смаку соли і перцю й присмаженої цибулі. Вироблювати невеликі кульки й приплескувати ножом на grubість пальця. В плиткім рондлі розтопити масла, покласти шницлі і підсмажити. Заляти росолом і душити поки не змякнуть; заляти кватиркою сметани і заварити та видати. Подають ся піре з бараболь перетерих з молоком.

### НИРКИ (ЦЕНАДРИ ВЕПРОВІ)

Виполокати нирки і поставити варити. Відшумувати і виняти з росолу, а коли вистигнуть, покряяти в пластинки (та

рельці), посолити і дати на конець ножа перцю. Розтопити ложку масла, дати покрайної цибулі, покласти до сего нирки і душити під покришкою, поки не змякнуть. Всипати дві ложки тертого хліба, заляти росолом, (в котрім варили ся нирки) дати кілька зернят англійського перцю і бобковий листок, заварити і видати. Подають ся присмажені бараболі.

### КОВБАСА ВУДЖЕНА.

Пересічи разом 10 ф. вепрового мяса й 4 ф. солонини на машинці з—4 рази. Дати 1 унц двоякого товченого перцю, коли зрівнано ложку, з—4 зубці потовченого з солию чіснику, виробити руками на пухку масу, накладати мясо в ріжок і напихати в чисті вепрові ковбасянки та й полишити до другого дня. Потім спарити горячою водою, витерти обережно тоненькою стиркою, понаколювати голкою раз від разу, щоб вийшов воздух. Завісити в холоднім димі на 14 днів, дим мусить бути сильний, найліпше наложити дрібних трісок перемішаних з трачинєм. Трачиня й тріски повинні бути букові або грабові, а ніколи соснові або березові, бо тоді мясо набирає неприємного запаху. Ковбаси такої не варить ся, а

M. Travinski

подає ся так як з. Можна робити на зиму й переховувати дуже добре присипану житом.

### САЛЯМІ.

Обскробати ножом (ще ліпше бляшаною ложкою) 4 ф. вепрового мяса, 2 ф. "зразівки" й 1 ф. солонини. Тоді відважити 6 унц. соли, 1 унц салі три, 1 унц перцю, вимішати руками як тісто й полишити через ніч, щоб насоліло. На другий день начинювати грубі, вищещені волові кишки. Начинює ся дуже тісно, щоб не було воздуху, завязати з обох кінців, завинути в чисту стирку і вивалкувати легко, щоб мясо вирівнало ся. Обсушити на вільнім воздуху, а потім вудити в холоднім димі 12—14 днів. Добре зроблені дадуть ся довго переховувати.

### КИШКИ ЧОРНІ.

Заварити кварту молока, вложити тільки хліба, щоб втягнули в себе все молоко й розтерти валком на масу. Вляти 3 ф. літри крови, всипати соли, двоякого перцю, 2 ф. посіченої солонини, вимішати добре на огни, але вважати, щоб кров не дуже ствердла. Начинювати очищені вепрові кишки й поспинати патичками по обох кін

цах. Класти до великого і широкого рондля на горячу воду нехай свобідно варять ся через 25 хвиль. Проколоти — коли не виходить вже кров, але сос, то вже готові. Виймати друшляковою ложкою і винести в холодне місце. Коли подають ся, покряяти 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, щоб не було кавалків. Поляти булку пів квартою теплою смальцю, покряяти в гранчасті кістки 1 ф. звареної солонини, дати соли, двоякого перцю, майнарку й вимішати з утрібкою. Начинювати легко в очищені кишки, зіпняти патичками і варити чверть години. Подають ся на зимно.

### КИШКИ З ГРЕЧАНОЮ КАШОЮ.

Зварити підгорлэ, легкі й серце (вепрове) — коли се перстигне, покряяти на дрібні кусники, а росолом, де се варило ся, спарити 4 кварта гичаних круп. Коли не дуже товсте, то додати ще пару ложок



смальцю, соли й двоякого перцю, на покраяне мясо вляти кварту крови, перетерти се крізь друшляк й вимшати, щоби не було кавалків. Заки пристигне, начинювати очищені 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 подавати ся, відпарити в горячій воді, потім присмажити на свіжій смальці.

### САЛЬЦЕСОН ПОДІЛЬСКИЙ.

Зварити обчищені вуха, серце, легкі, озірок, мясо зі шкіркою, нирки, утрібку (все те вепрове). Утрібку виняти скорше, щоби не ствердла. Вуха і мясо краєть ся в пасочки, а проче січе ся сікачем. Вкинути все до миски, додати соли, двоякого перцю, вляти кварту крови й вимшати. Наложити в очищений вепровий жолудок, відтак зашити. Варити на горячій воді повільно через пів години. Проколоти — коли виходить чистий сос, то вже го-

товий. Бивяти, обмити зимною водою і як ще теплий (але не горячий) приложити стільничкою і цеглою, тільки, щоби тягар не був за великий, бо сальцесон може пукнути.

### САЛЬЦЕСОН НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Зварити серце, озірок, мясо зі шкіркою, кавалок шпондра (мясо з під споду) і ніжку (все те вепрове). Коли вже м'яке, вистудити, покраяти в пасочки, а як за хude додати  $\frac{1}{2}$  ф. вареної солонини, покраяної в кістки, соли і двоякого перцю і все те вимшати в мисці. Доросолу, в котрім варило ся мясо, додати цибулі і виварити. Тепер, коли вже розварила ся, перетерти крізь сито. Кватирку того росолу додати до мяса, вимшати, начинити очищений вепровий жолудок тай зашити. Вложити до горшка на горячу воду, нехай варить ся добру годину. Проколоти — коли виходить тільки чистий сос, то вже готовий. Виняти, а як напів остигне, приложити стільничкою і цеглою, але дуже не натискати, бо може пукнути. Подаєть ся зимний, крайний на пластинки.

### МАРИНОВАНЭ ШИНОК.

Свіжу теплу ще шинку на-

солити добре коло костий, бо тут найскорше псуєть ся. На 17 ф. шинки треба 1 ф. соли, 9 ун. салітри, 6 ун. бобкового листя, 6 ун. англійського перцю, 6 ун. коляндри і ялівцю. Се все вимшати з солию і натирати шинку раз коло разу. Відтак вложити шинку до шафлика, приложити добре припасованим кружком і досить великим каменем тай полишити в холоднім місці через 3—4 тижні та обертати що дня щоби добре вимаринувала ся. (Меньші кусники мяса як полядвиця, схаб і інше маринують ся 10—12 днів). Коли ропи за мало, то заварити тільки само води й трохи соли і салітри, а коли пристигне, заляти мясо. Коли вже шинка вмаринувана, виняти з ропи, нехай ропастече, завязати коло кістки сильний шнурок, повісити в комині і вудити в холоднім димі 3—4 дні, часто доглядати, щоби однаково вудило ся, бо інакше шинка зіпсуєть ся. Переховувати в холоднім а сухім місці, а щоби занадто не висохла, пересипати житом.

### СОЛЕНЭ СОЛОНІНИ.

Свіжу, теплу ще солонину кладець ся в широкий цебер шкірою на спід. Втерти на тер-

ці соли пересушити її, а тоді посипати солонину досить грубо. Солонину понатинати острим ножом здовж цілого полтя, щоби сіль добре перейшла. Положити один полоть на другий, приложити кружком й притиснути каменем. Держати так 2—3 тижні, але часто перевертати то на один то на другий бік. По трох тижнях виняти солонину і повісити на стриху, щоби пересохла, або завудити в холоднім димі.

### СМАЛЕЦЬ І САЛО.

Стопити сало на смалець, а як остигне, покраяти на дрібні кавалки тай топити в ринці на вільнім огні. Стоплений смалець зливати хохлею крізь сито до глиняного горшка і не солити. Коли перестигне, завязати платком і папером тай тримати в сухім місці. Смалець має бути білий, а не перепалений. Шкварки коли ще теплі посолити і перемішати. Коли хочеть ся замість смальцю мати сало, тоді солить ся його сильно, звиває ся тісно стискаючи добре, щоби воздух не доходив, бо буде псувати ся. Зашити болонку, приложити двома гладкими дощинками, завязати шнурком і завісити на стриху.



## ТЕЛЯТИНА.

Найліпша телятина біла (попереростана білим), а нирки покриті товщем. М'ясо червоне і худе не смачне.

### ГУЛЯШ УГОРСЬКИЙ

Покраяти на малі кусники 4 ф. м'яса, по половині волової "зразівки" і вепрового від шинки. Дати до ринки свіжої, по крайної солонини три четвертих ф. засмажити на пів й душили з шістьма цибулями через п'ять хвиль. Коли цибуля пічне рум'янити ся, вкинути по крайне м'ясо, посолити, всипати на кінець ножа паприки і душили через годину під покришкою на вільнім огні, потрясаючи ринкою, щоби не пригоріло та підливати по ложці води. Обібрати з шість бараболь, покраяти і спарити горячою водою, опісля дати їх до м'яса і душили. Коли змякне вилжити на полумисок і подати.

### ТЕЛЯТИНА ФРИКАНДО.

З чвертки телятини відтяти

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

### ШНИЦЛІ ВІДЕНСЬКІ.

Покраяти телячих зразів, кілько треба, витовкти тоненько, обрізати гарно, посолити і обмочити кожний кавалок

розбитим з мукою яйци. На три шницлі розбити одно яйце з ложкою муки і води на мірно густе тісто, так щоби коли умочить ся в него м'ясо, тримало ся його. Тісто се розвести ножом по цілому шницлі, покласти на горяче масло і смажити на рум'яно на оба боки. Подавати горячі. Масла повинно бути досить, щоби тісто не відпадало, але не класти відразу багато шницлів і смажити на плиткій пательни.

### ФРАНКФУРТСЬКІ КОТЛЭТИ.

Виполокати добрі, грубі телячі котлэти в зимній воді, вилжувати, насолити тай полишити так через пів години. Пробити котлэти острим, кінчастим ножом на здовж і вкласти туди грубі, вуджені ковбаски (ще ліпше грубі франкфуртські). Коли ковбаска закоротка, то надкряти верха, бо цілого кусника не годен відразу перебити. Коли вже цілий кусень наложений ковбасками, покласти масло до бритванки, поляти маслом і печи поки не змякне, підливаючи по трохи. Печи мірно, щоби м'ясо було сочисте, коли вже готове покраяти на пластинки. Подають ся з тертим хроном.

### ПЕЧЕНЯ ТЕЛЯЧА, ФАШЕРОВАНА.

Печеню нирківку виполокати, насолити і полишити так через пів години. Зробити фарш ось такий: присмажити з цибулею ложку масла, чисте масло сцідити до миски, вбити до сего два жовтки, дати трохи перцю й соли, ложку молока або сметанки і стільки булки, щоби фарш був повільний, а в кінці дати піни з білків і все те вимішати. Опісля піднести ножом шкірку (яка все є при нирківці) наложити фаршем, зашити білою ниткою, покласти в ринку, дати масла але не підливати водою, бо телятина має і так багато водних частий, отже була би неначе зварена. Підляти пару ложок води, аж тоді як печеня пічне сквирчати, вставити до братрури, нехай поволи печеть ся. Поливати маслом, а як вже змякне, посипати булкою, поляти маслом, прирум'янити, відтак видати. Подають ся з зеленою салатою, або квасною з бараболь.

### КОТЛЭТИ З ХРОНОМ.

Покраяти телятину на зрази, витовчи, посолити і посипати мукою. Розтопити на пательни ложку масла, покласти котлэ-



ти і смажити з обох боків, поки не зарум'яняться. На се дати фарш: три ложки тертого хрону, ложку сирого масла, один жовток, можна дати також ложку цукру, вимішати се все разом і накладати на кожний котлєт. Уложити на полу миску, вставити на кілька хвиль до братрури, а як огріються — видати на стіл. На кожний котлєт надусити соку з цитрини.

#### БРУСТИК ТЕЛЯЧИЙ.

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

#### ПЕЧЕНЯ ТЕЛЯЧА.

Виполокати товсту телятину з ниркою, насолити й нехай так постоїть пів години. (Потім вложити до ринки, а на дні поставити дві букові дощички, щоби телятина не пригоріла. Коли телятина вже упечена виложити дощички.) Дати добру ложку масла не підливаючи дою й душити під покришкою коли мясо присмажить ся, поляти пару ложок води і вставити до братрури, щоби замянило ся. Поливати часто соком, котрий витворює ся з мяса, щоби печеня не була суха. Спробувати вилками, як вже виходить кров, посипати телятину тою булкою, поляти розтопним маслом, коли булка прижовтєє, мянить ся, покраяти мясо на кусники, уложити на довгий полумисок, поляти соком (як позістав в ринці) і подати до столу. Подаєть ся з салатою квашеною сирю капустою, сипаною цибулею і перцем.

#### ПАПРИКАР ТЕЛЯЧИЙ.

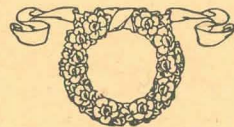
Взяти мясистої телятини, кроїти кости острым ножом, со виполокати, вставити до ринки й посолити. Покраяти одну цибулю, дати добру ложку масла по половині зі смажем і душити під покришкою

Коли висмажить ся, підливати по ложці води, щоби не пригоріло. Коли мясо змякне посипати мукою, підсмажити, заляти сметаною, всипати на конєць ножа паприки й заварити. Тепер покраяти і уложити на полумиску, обложивши з одної сторони бараболями — піре, з другої рижом, звареним на сипко з маслом. Поляти соком і видати до столу.

#### ТЕЛЯТИНА МАРИНОВАНА.

Насолити добру, товсту телятину без нирківки, відтяти кістку від коліна й поставити в

посудину. Заварити коріня, як бобкового листа, коляндр, англійського перцю, кілька зернят ялівцю і перестудженим заляти телятину. Всипати ложку салітри, притиснути денцем і каменем тай що дня перевертати, щоби однаково маринувалася. Поставити в холодне місце принайменше на два тижні. Коли хоче ся варити виняти з ропа, сполокати й поставити під покришкою на вільний огонь на 2—3 години. Коли готова, відставити нехай остигне в тім росолі, що в ній варила ся. Покраяти як шинку і подавати.





## БАРАНИНА.

### ПЕЧЕНЯ БАРАНЯЧА.

Баранина найліпша від серпня до падолиста, пізнійше заносить лоєм.

Обкроїти чвертку баранини з лою, сполокати, вложити до великої ринки, і відварювати через 20 хвиль (а як велика, то пів години). Опісля відляти воду, обібрати кілька зубів чіснику, поробити в м'ясі кінчастим ножом дїрки і нашпиковувати чісником цілу печеню. Посолити, дати ложку масла або смальцю, підляти водою і душити поки не змякне. Потім посипати легко мукою, поляти сосом, що наварився з м'яса і поставити до рури, нехай прирум'яниться. Підляти водою і допекти, але вважати, щоби не перепеклося, бо буде сухе і несмачне. Покраяти на кусники, поляти сосом і видати з присмаженими бараболями. Бараболі варить ся необирані, а як простигнуть краєть ся в пластинки (тарельці) й присмажуєть ся на маслі.

### КОТЛЭТИ З БАРАНИНИ СІЧЕНІ.

Лопатку баранячу обкроїти з костий, сполокати, лій відкинути а м'ясо посічи на машинці. На 2. ф. м'яса вбити одне яйце, одну булку намочену в воді і добре відтиснену посолити і дати перцю на кінець ножа. Виробити м'ясо рукою на пухку масу, поділити на кілька треба. Котлэти робити тоненькі, бо при смаженю стягають ся, а грубі не смачні. Смажити на маслі, а коли з обох боків зарум'янить ся, посипати мукою і засмажити, підляваючи водою, щоби не зробилося сос. Можна дати зубець чіснику. До сего подаєть ся пір

### КАПУСТА (КИЛЬ) З БАРАНИНОЮ.

Сполокати баранину і наляти горячою водою. Коли заварить ся, відляти, наляти сьв

жої води і варити з закришкою, поки не змякне на пів — тоді виняти і покраяти на зрази. Киль сполокати, розділити на листки, спарити окропом і накладати в ринку вимашчену маслом, на перемену верству капусти а на неї м'ясо. Потім заляти росолом з баранини і варити поки не змякне. Зробити запражку з муки і масла, заляти сосом, додати зубець чіснику і видати.

### БАРАНИНА З ПОМІДОРАМИ. (ТОМЕЙТОСОМ)

Сполокати баранячу лопат-

ку, відварити і відляти, щоби стратила неприємний запах. Вложити баранину до ринки вилложеної платками солонини, заляти водою з оцтом, посолити і душити під покришкою поки не змякне. Зварити кілька помідорів, перетерти крізь сито, заляти баранину і заварити з кількома ложками сметани, розбитої з ложкою муки. Подаєть ся з рижом звареним сипко на маслі. До сметани додати ложку муки, розбити з помідорами й тоді заляти баранину.





## Д Р І Б .

Молодий дріб різнити ся від старого тим, що має грубі ноги а старий тонкі. Крім того виростає в старих на ногах твердий нарост немов пазур т. зв. "шпорни". Старі індикі мають волос і пера з синявим відтінком. Гуску і качку пізнає ся по тім, що молоді мають грубі крила, м'який дзюб а товщ білу.

### ПОТРАВКА З КУРКИ.

Справити як звичайно, м'ясо товсту курку і поставити в холоднім місці, щоби скрушила (змякла). На другий день сполокати, наляти зимною водою, а як заварить ся зібрати шумовині, закришити цибулею, морквою, петрушкою, посолити і нехай варить ся. Коли вже м'ясо буде м'яке, виняти вилками на стільницю, покраяти на части с. э. окремо відкрити, крильця з білим м'ясом, а що більші кости відкинути. Зробити білу запражку з свіжого масла і муки. Коли запражка простигне, заляти пе-

реїдженім росолом, вложити м'ясо до сосу і заварити. Окремо подаєть ся на тарелі бараболі, випікати гречану кашу або риж.

### КУРКА ПЕЧЕНА.

Приготовити курку до печення як в приписі в горі. Сполокати, насолити і поставити до ринки (на дно ринки положити дощинки) хребтом до дна. Дати добру ложку масла, трошки води і душити під покришкою. Коли змякне, вставити до братрури нехай зарум'янить ся. Посипати тертою булкою, поляти розтопленим маслом, покраяти (як при потравці) і видати.

### КУРЯТА СМАЖЕНІ.

Курята треба різати день перед тим ним мають смажити ся. Справити і поставити в пивниці. На другий день сполокати, покраяти, (коли малі на двоє, а як більші то на четверо) посолити, посипати пшеничною

мукою, розбити яйце, вляти ложку зимної води, мачати в тім курята і посипати тертою булкою. Смажити в пательні на горячій маслі по половині зі смальцем на вільнім огні, бо на сильнім припалять ся і будуть сирі. Також не давати відразу багато масла, бо булка відпадає, а в міру як висмажить ся додавати масла. Покласти на полумисок і видати з салатою зі сметаною і молодими бараболями.

### ГУСКА ПЕЧЕНА.

Гуска на печеню повинна бути молода і добре годована. Гуску різати не під шию як інший дріб, але з верха на голові, підставивши посудину, щоби кров стекла до н'ої. Голову зав'язати платком, щоби пір'я не покровавило ся і скубати поки тепла. Витерти грисом або й стиркою, обсмалити над огнем дрібний пух, вважаючи, щоби не закоптила ся. Справити як звичайно і лишити в холоднім місці до другого дня. Коли має пекти ся, виполокати відтяти шию і крила а гуску натерти солюю з верха і з середини тай вложити до бляхи (з дощинками на дні) хребтом до гори, підляти трохи води і вставити до рури. Коли підпече ся, сцідити смалець і пек

ти поки не змякне. Коли проб'єть ся гуску вилками, а не виходить кров але сос, то вже готова. Виняти, покраяти, покласти на довгий полумисок, поляти сосом і видати до столу. Подаєть ся з бурачками або капустою. З позісталих частин варить ся потравку. Наставити ті частини в горня і варити, відшумувати, закришити і посолюти. Коли змякне зробити запражку з ложки масла і муки, заляти росолом (що в н'ім варили ся ті позісталі частини) і заварити, додавши ще до запражки кілька ложок сметани. Таку потравку подаєть ся з рижом або з бараболями.

### КАЧКА ПЕЧЕНА.

Качку справляєть ся подібно як гуску, але пече ся коротше, бо інакше висохне, а тоді не буде смачна.

### ІНДИК ПЕЧЕНИЙ.

Дріб повинно забивати ся в зимі кілька днів наперед, щоби скрушив, а в літі день наперед. Скубаєть ся індика сейчас по забитю, заки ще теплий, очистити і обсмалити мох, вважаючи, щоби не закоптив ся. Випатрошити, а з частинок, що відтинаєть ся зварити росіл. Ідика виполокати, нашпикувати



солониною, вложити до бритвани, посолити з верха і в середині і нафаширувати. Фарш робить ся так: треть ся одну четверту ф. масла на сметану, січе ся утрібку з індики, печену цибулю, два яйця, дати соли й перцю після смаку. Підгорлє треба заткати булкою, котру по випеченю викидаєть ся. На ложити фаршу, зашити й накрити папером, щоби не пригорів, індики понаколювати вилками, щоби шкіра не пукала. Пекти на вільнім огні, коли готовий покряти і видати. До індики подаєть ся компоти і салати.

### ГАЛЯНТИНА З ІНДИКА.

Перерубати очищеного індики сікачем здовж хребта, але в важати, щоби не попсувало ся шкіри на грудях. Виняти обережно кости, мясо розложити і наложити фаршем. Покряти 1. ф. солонини і присмажити на біло, душити в солонині 1. ф. телятини й телячу утрібку. Коли готове, посічи на машинці, перетерти крізь сито, дати соли й перцю, вбити три яйця, витиснути намочений молодці хліб, вимішати з фаршем, наложити на розплатаного індики, на се дати зварені на твердо яйця, шинки або озірок, вареної солонини покряної в кі-

стки, звинути, зашити, обвинувати в сервету й завязати шпагатом. Варити в посоленій воді з закришкою через три години, вложити ще дві очищені телячі ніжки. Опісля відставити, щоби остиг в росолі, виняти, відвинути обережно сервету, переполокати в горячій а відтак в зимній воді, завинути індику, приложити стільничкою і яким небудь тягарем, щоби відтиснути сос, а на другий день відвинути з сервети. Росіл перецідити і втиснути соку з цитрини без зернят. Можна зафарбувати на червоно або жовто, краски до сего можна дістати в аптиці за кілька центів. Краска ся зовсім нешкідлива. Галянтину можна наливати в малі формки, або застуджену покряти в платочки і прибирати нею полумиску. Так само робить ся галянтину з курій, з каплунів, качок і гусий.

### КАПЛУН.

Очищеного каплуна випатрошити, сполокати, насолити, уложити в плитку бритванку і пекти, поливаючи маслом. На допеченю посипати булкою і прирумняти. Коли готовий, покряти й уложити на полумиску. Подаєть ся з компотом (узварем) або салатою. Хтівши

мати каплуни зі смаком сарделів, то взяти 2—3 сарделі, сполокати і дати до масла, котрим має ся поливати каплуни та смажити легко, а не зарумянити. Поливати підчас печеня і як вже подаєть ся на полумиску. Так само пекти можна і кури.

### КУРЯТА ПЕЧЕНІ.

Замість на рожні можна пекти курята ще і в иньший спосіб, а саме: порізати курята, спарити і зараз вложити в зимну воду, а тоді даєть ся дуже добре скувати і шкіра не віддирає ся. Виполокати в зимній воді, справити, насолити і наложити фаршем. Втерти ложку масла всипати пів склянки булки, дати посіченої петрушки, посолити, наложити в курята, зашити, посипати мукою, вмочити в розбитім яйці, посипати булкою ціле куря. Положити курята в бритванну на розтоплене масло і вставити до горячої братрури, поливаючи часто маслом. Пекти годину, але вважати, щоби не перепекли ся. Подаєть ся з зеленою салатою зі сметаною або мізерією з огірків.

### КУРЯТА СМАЖЕНІ НА ВІДЕНСЬКИЙ СПОСІБ.

Очистити курята як звичай-

но, коли малі, покряти на половинки, як великі то на четверо. Курята посолити, посипати мукою і мачати в розбитім яйці, відтак посипати булкою перемішаною з тертим пармезаном. Опісля смажити на маслі перемішанім з кунеродем або смальцем. Масла не класти багато відразу, бо булка відпадає, а товщу в рондлі повинно бути досить. Смажити поволи. Курята подаєть ся з молодими бараболями.

### КУРЯТА СМАЖЕНІ НА НІМЕЦЬКИЙ СПОСІБ.

До смаженя найліпші курята, що мають 10—12 тижнів. Обчистити курята, посолити і перетяти на половину здовж хребта. Розбити 1/2 ф. муки з пів квартою молока, щоби не було грудок, вляти одну четверту ф. розтопленого масла і втерти на гладку масу, додати піни з чотирох білків (жовтків не дає ся) й вимішати. Мачати курята і смажити поволи на маслі з кунеродем, щоби добре всмажили ся і тісто не спалило ся. Найліпше підсмажити на кухні а потім вставити до рури, але вважати щоби не висохли.

### КУРЯТА З САРДЕЛЕВИМ СОСОМ.

До печеня бере ся більші ку-



рята, а до смаження менші. Курята упечи покряти на четверо наложити сарделевого масла до середини і класти скоро на полумисок, щоби не розтопило ся на горячих курятах. Зробити сос на маслі (в котрім пекли ся курята) всипати ложку муки, запражити на рум'яно, підляти росолом і заварити, дати цитринового соку після смаку, заварити ще раз і поляти курята.

#### КУРЯТА З ГОРОШКОМ.

Курята обчистити, спарити горячою водою, і посолити. Смажити в рондлі на ложці масла, щоби зарум'янили ся, потім підляти росолом або водою і душити під покришкою поки не змякнуть. Курят не краєть ся але душить ся цілі. Сполокати літру молодого гороху й всипати до рондля, дати ложку масла, склянку води і варити, поки не змякне. Посипати ложкою муки, підсмажити тай підляти сосом з курят. Коли горох наставить ся варити, дати кілька кісточок цукру, заварити і виложити на полумисок. Курята покряти, обложити горохом і видати.

#### КУРЯТА В ПОМІДОРОВІМ СОСІ.

Курята зарізати день на пе-

ред, як малі то спекти, а як більші, то обварити на пів в смаку, в котрім варила ся всіляка ярина. Се називаєть ся брес. Зварити 4—5 помідорів, перефасувати крізь ситко, зробити ясну запражку, заляти помідорами, дати кілька ложок сметани і посолити. Вложити зварені курята й заварити, але вважати, щоби не розварили ся. Коли курят не обварюєть ся, але пече ся, то тоді вже не варить ся їх в сосі, а поливаєть ся готовим сосом на полумиску. Подаєть ся з рижом.

#### ПОТРАВКА З КУРКИ.

Зарізати дві курки день скорше ніж має ся варити. Обчистити, випатрошити, сполокати і мочити через годину в зимній воді. Витерти пшенишною мукою, потім стиркою і наставити варити. Відшумувати, закришити, посолити, кури прикрити білим папером, щоби мясо не чорніло, дати 2—3 гриби і варити поки кури не змякнуть. Води не доливати, бо росіє має бути міцний. Окремо зварити телячий мозок стягнути болонку і покряти в платочки. Розтерти одну четверту ф. свіжого масла і дві ложки муки, вливати по трохи пів кватирки солодкої сметани, розбити два жовтки і залива-

#### ПЕЧЕНА ГУСЯЧА УТРІБКА.

ти росолом, втиснути соку з цитрини (але щоби не був гіркий) й заварити. Кури покряти відкинути кости і уложити на полумиску (щоби гарнійше виглядало, гірші части на спід) сос перецідити, дати до нього мозок, покряяні гриби, ракові шийки, курячу утрібку (все по краєне на кусники), поляти кури і обложити рандом з французького тіста, передтим упеченого. Покласти обережно на полумисок, вставити до рури й прикрити папером, щоби не згоріло, але щоби було горяче. Потім на сей полумисок покласти кури і поляти сосом.

Одну утрібку або й кілька мочити в солодкім молоці через 3—4 годині. Вже не покряти, а як велика, то покряти на пластинки, обсипати мукою й покласти на розтоплене масло, але щоби не було горяче, бо ствердне. Смажити точно пять хвиль, посолити, проколоти вилками, як не вийде кров, то вже готова. Можна додати крайної цибулі. Подає ся по зупі замість паштетиків.

#### КАЧКА З ГРИБОВИМ СОСОМ.

Справити молоду, товсту качку і варити з закришкою, але не наливати відразу багато води, доляти пізнійше. Коли на пів змякне, поділити на части, а що більші кости відкинути. Розтопити ложку масла, зробити запражку, заляти росолом, дати кілька ложок сметани, кілька посічених грибиків разом зі смаком, що ніж варила ся. Вложити на округлий полумисок, обложити макараном і видати на стіл.

#### ГОЛУБИ ФАШЕРОВАНІ.

Скрушілі голуби обчистити, справити, волоски обсмажити над спіртом, бо над папером закоптять ся. Головки і ніжки

#### КУРКА В БІЛИМ СОСІ.

Зарізати молоду курку день наперед, обчистити, сполокати обложити плястрами свіжої солонини, обв'язати білою ниткою і наставити варити. Відшумувати, закришити, дати ложку оцту, а як змякне покряти на части, а солонину відкинути. Зробити білу запражку, а коли простигне заливати росолом. Перецідити сос, дати кілька ложок сметани, смажених печериць або грибиків й заварити. Мясо покласти на полумисок, заляти звареним сосом і видати з рижом звареним сипко на маслі.



відтяти, сполокати, насолити і нафашерувати. Фарш такий: Взяти тільки само жовтків, кілька голубів і добру ложку масла та утерти на масу. Посолити і поперчити після смаку посічені утрібки, дати дві ложки сметанки, дві ложки тертої булки, зеленої петрушки й вимішати. Нафашерувати голуби і зашити, покласти до бритванки, дати ложку масла, трохи води і пекти пів години. Покраяти і видати.

#### ГОЛУБИ НА СПОСІБ КВІЧОЛІВ.

Молоді голуби обчистити, справити, обтяти і відкинути головки і ніжки, натерти ялівцем і полишити в холоднім мі-

сци через 2—3 дні. Потім виполокати, насолити, обложити солониною, дати кілька ялівців і пекти на вільнім огни, поливаючи часто маслом. Коли готові прирум'янити, покраяти на половинки, виняти зернята ялівцю, поляти сосом, в котрім пекли ся і видати.

#### КОТЛЭТИ З ГОЛУВІВ.

Обчистити і справити молоді і товсті голуби. Хребти відтяти, а саме м'ясо т. зв. філэти втовкти легко, посолити і поспати мукою, вимішаною з булкою. Смажити на маслі на рум'яно. Подають ся з шпарагами, каляфіорами або молодим горохом.



#### РИБИ.

При купованю риб вважати, щоби були сьвіжі, а найліпше купувати живі. Коли риба забита має очи природні — то сьвіжа, а як бліді і запалі — то не сьвіжа. Риби повинно солити ся праженою солею неполокані, тоді довше можна їх удержати.

#### ЩУКА (ЩУПАК) В МАЙОНЕСІ.

Обголити острим ножом щуку (щупака) або сандача, бо обскробані гарно не виглядають, справити, насолити день перед варенєм. На другий день рибу виполокати. Зварити смак з ярини і кілька зернят коріня. Рибу уложити в ванянку (спеціальну до риб) або в довгу бритванну на чистій виполоканій стирці, наливати зимним смаком, а щоби підчас вареня риба не пукла, доливати по трохи зимного смаку. Коли готова відсунути, щоби обстигла, а тоді піднести обережно разом зі стиркою і виложити на полумисок (але щоби не було води). На 6. ф. риби бере ся 1. унс білої желатини, намастити в літрі зимного смаку, щоби желатина розпустила ся, поставити на кухню але не варити. Відставити, перецідити і бити тріпачкою в холоднім місці, поки не побілєз, тоді ляти по трохи 1/2 ф. сьвіжої оливи (доброї сорти) і бити безперестанно, а як вже всю оливу вилєз, дати соку з цитрини, маленьку ложочку цукру і соли до смаку. Тепер поливати рибу по трохи майонесом (так щоби майонеса була груба верства) і вигладити ножом, щоби риби не було видно. Полу-



мисок прибрати корнішоами, грибиками, гарно викраяною морквою, зеленим горохом, (все те розуміє ся варене) яйцями звареними на твердо і покраяними в тарелці (пластинки) і зеленою салатою. В смаку з риби розпустити желятини, дати кілька капель алькермесу, а як застигне, покраяти і прибрати рибу.

### РИБА СМАЖЕНА.

До смаженя є найліпшим щупак. Обскробати рибу з луски острим ножом (скробати від хвоста до голови). Коли вже чиста, сполокати, насолити до бре і полишити до другого дня. Тепер покраяти на кусники величини долоні, посипати мукою, умочити в яйці розбитім з водою і посипати тертою булкою. Розпустити масла на пательни і класти по кілька кусників риби, а коли всмажать ся, виложити на довгий лумисок і вставити до братрури, щоби не застигло а до решти додавати масла і смажити. Подаєть ся з тертим хроном.

### ЩУПАК З САРДЕЛЕВИМ СОСОМ.

Очищеного щупака сполокати насолити і нехай так полежить кілька годин. Наставити дві літри води, дати закришки:

3—4 цибулі, кілька бобкових листків, пів кватирки легкого оцту і варити, поки закришка не змякне. Коли зварить ся, по ливати щупака в рондли, відтак заварити, а як змякне відсунути, вляти троха зимної води і нехай стоїть чверть години. Виполокати шість сарделів, вибрати ости, втовчи в моздірі 2—3 цибульки (шалютки) давати по трохи одну четверту ф. масла, перетовчи разом і вимастити довгий або округлий лумисок тим самим маслом, скропити цитриновим соком, покласти рибу, посипати тертою булкою, дати решту масла і вставити на хвилю до рури, а як присмажить ся видати.

### РИБА СТУДЖЕНА.

На студжену рибу є найсмачнійший лин. Лина не скробаєть ся, а парить ся окропом, а тоді тільки згортаєть ся ножом опарену луску. Тепер справити, виполокати, насолити і полишити, щоби добре перейшов солию. На одну рибу наставити в камянім горшку кварту води, дві цибулі, дві петрушки, одну моркву і одну селэру. Заварити закришку, а як змякне, покраяти рибу на кусні і дати до закришки і варити, поки не буде м'яка. Тепер рибу вибрати і покласти в глубокий таріль, а до росолу (що в нїм

варила ся риба) дати кілька зубців розтертого чіснику, перецідити на рибу і полишити, щоби застигла. Подаєть ся до того оцет і олива осібно.

### ЩУПАК ПО ЖИДІВСЬКИ

Щупака справити, насолити і нехай так постоїть кілька годин. Тепер вискробати з середини мясо острим ножом, вважати, щоби не подерти верхньої шкіри, вибрати всі ости, посічи мясо, домішати дві посічені цибулі, перцю, ложку тертої булки, вимішати і накласти 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 лумиску (порозтинавши і повитягавши передтим нитки). Росіл з риби виварити так, щоби була кватирка, поляти рибу і поставити, щоби застигла. Так само можна робити покраяну в кусники, але перший спосіб ліпший.

### ПСТРУГ.

Очистити і посолити пструга та варити в смаку з закришки без коріня. Коли зварить ся, поляти сосом, посічи на твердо зварені яйця, розпустити масла, дати яйця і кілька ло

жок смаку, в котрім варила ся риба і заварити раз. Виняти обережно зварену рибу, поляти яйцями і видати.

Можна також смажити як звичайно, мачаючи в яйці і по сипаючи булкою.

### ЯК МАРИНОВАТИ СЕЛЕДЦІ?

Намочити селедці на 36 годин, відділяти воду, виполокати в середині, стягнути шкірку, вложити в слоїк, заляти перевареним з коріня оцтом цілком вистудженим і дати багато цибулі покраяної в пластинки.

### СЕЛЕДЦІ МАРИНОВАНИ НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Селедці вимочені і очищені зложити в слій. Молочко утерти з оливою, вляти перевареного з корінєм оцту, і дати цибулі. Замісьць оцту можна дати покраяну в пластинки цитрину (без шкірки і зернят.) Заляти тим молочком і переховати в холоднім місці. На другий день уживати.

### ТРЕТИЙ СПОСІБ МАРИНОВАНЯ СЕЛЕДЦІВ.

Розтерти молочко, дати кілька ложок сметани, оцту перевареного з корінєм і перецідити на селедці. Подаєть ся олива. Уживати скоро.



## ДИЧИНА.

Всіляка дичина, щоби не була крихка, повинна висіти в зимі на стриху зі шкірою пару тижнів, навіть около чотири тижні.

## СЕРНА.

Серну обтягнути зі шкіри в сей спосіб: звязати ноги і повісити головою на долину, обкромити шкіру коло задних ніг і хвоста і стягати шкіру аж до голови, коло передних ніг знов обкромити і так стягне ся ціла шкіра. Шкіру повісити зараз на стриху, щоби не зсохла ся. Очистити мясо з позісталої шерсти, обтяти ноги, випатрошити, що непотрібне відкинути, а серце і утрібку зіставити на паштет. Тепер обтягнути з жил, порубати окремо передні а окремо задні шинки (лопатки), відділити ребра, а найліпшу часть, с. э чомбер дати до шафлика, на се лопатки, а коли робить ся паштет, то відложити окремо. Заварити оцту з корінєм і зимним заляти мясо на 2—3 дни. Потім виняти, ви

полокати, коли ще зістали жили і стегна то очистити нашпикувати солониною, посолити покласти до бритванни, поливати маслом і підліяти росолом або водою, щоби не припало ся тай поливати сметаною. Чомбер пече ся коротше а лопатка (шинка) довше. Покраяти, гарно уложити на полумиску, поляти сосом і видати. До серни не дають ся жаних додатків.

## ЗАЯЦЬ.

Поступати як з серною. Обтягнути зі шкіри, випатрошити, поділити, задні шиночки і чомбер замаринувати з оцтом. Другий день обчистити з жири і стегон, нашпикувати солониною, наложити до бритванки

посолити, підліяти водою і пекти поливаючи сметаною і маслом. Коли готовий покраяти, обложити бурачками або червоною капустою, сосом поляти тільки мясо і видати. Перед утрібка і легкі уживає ся на паштет.

## КУРОПАТВА (ПРЕРІ ЧІКЕН).

Очищені куропатви (прері чікен) витерти чистою стиркою, бо коли куропатви і бажанти полоче ся то потратять смак. Нашпикувати солониною, посолити і пекти в бритванні поливаючи маслом. За пів години повинні бути готові. Поляти маслом, посипати булкою і прирум'янити, покраяти на половину і уложити на полумиску. Подають ся компот.

Можна приладити другим способом. На пів упечені куропатви, як висше приладжені і поперекоювані вложити до ринки, підліяти кілька ложок сметани, дати троха цитринового соку і кавалочок шкірки, заварити і видати.

## ДИКА КАЧКА.

Дикі качки найліпші в осені. Очищені качки спарити гарячим оцтом, звареним з корінєм, на шпикувати солониною, посолити, дати до бритванки

підліяти кілька ложочок води і поливати маслом, а коли готові видати. Можна також на полумиску заляти капаровим сосом.

## ДРІБНІ ПТАШКИ В ТІСТІ.

Замісити тісто як на макарани і розвалкувати тоненько. Очищені пташки як воробці, солонки, бекаси, шпаки завивати кожний окремо в тісто, посолити перед тим, уложити в камінний горнець, поперекладавши пластинками солонини, на верха дати кружок з тіста, прикрити покришкою, вставити до рури і пекти на вільнім огни. Коли готові, вложити і будуть так крухі і смачні, що дадуть ся з кісточками їсти.

## ПАШТЕТИК З СЕРНИ.

Передню лопатку, т. э печеню з серни, обкромити від костий, вижилувати і посікти на машинці шкірку з одної цитрини обтерту на терці. Зварити телячий озірок і нирку з лоєм, посікти на машинці, дати кілька ложок сметани, кілька зварених грибиків, вимішати, посолити, виложити до вимашеної форми і упекти, але щоби не перепік ся, бо буде кришити ся.



### ПАШТЕТ З РИБИ.

Очистити рибу, зварити так зв. розвар з закришки як цибулі, петрушки, селера і посолити, а як закришка змякне, вложити половину риби і зварити. Другу половину сирої риби обібрати з остий, посічи, дати ложку масла, три жовтки і утерти так, щоби згусло. Класти по троха сирої і вареної риби, (котру також посічи), дати 3. ложки сметани і 3. ложки тертої булки, піну з білків, (а коли би було за густе, то вбити ціле яйце), вимішати, дати соли і перцю до смаку, виложити до вимашеної форми і пекти легко. Подаєть ся з цитриною.

### ГУСЯЧА ШИЯ.

Гусячі, курячі або телячу утрібку посічи на машинці разом з кавалком телятини. Втерти на піну два жовтки з ложкою масла, соли і перцю після смаку, вимішати ложку пересіяної булки, додати піну з лишених білків і накладати в шию з качки або гуски, або в так зв. "сітку" телячу (с. э. тонка бѳлонка переросла товщем) Таку "сітку" виполокати в зимній воді, розложити на столі, наложити фаршу і зашити ниткою. Вложити до горшка, на-

ляти горячою водою, дати закришки, посолити, дати трохи коріня і варити. Шию варить ся довше, а "сітку" коротше. Коли вже змякне полишити в росолі, а як вистигне, виняти на стільничку, притиснути яким тягарем (але не дуже великим, бо тоді пукне!) На другий день пократити і подавати з оцтом і оливою.

### ПАШТЕТИКИ З МОЗКУ.

Сполокати 3. унц. сарделів, обчистити і перефасувати. Втерти 3. унції масла і чотири жовтки на сметану, зварити з оцтом і цибулею два телячі мозки, один перетерти через сито, вимішати з жовтками і сарделями, дати піну, вимасти ти малі формочки або мушлі сьвіжим маслом, а на се дати масу. Другий мозок обчистити з бѳлонки, пократити на кусники і покласти на масу в мушлях, посипати пармезаном, скропити маслом, вставити на блясі до рури, а як вже горячі видати.

### ПАШТЕТИКИ НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Відварити з оцтом телячий мозок (розумієть ся, що даєть ся кілька ложок оцту, а решта води) посолити і дати одну ци-

булю. Зробити білу запражку: перетерти мозок крізь сито, вимішати з запражкою два жовтки, дати соли на кінець ножа, перцю і накладати на пократити в пластинки булку тай складати по дві до купи, умочити в розбитім яйці, посипати пересіяною булкою і смажити на маслі на румяно.

### ПАШТЕТИКИ ПІСНІ.

Обібрати кварту бараболь і варити в парі с. э. наляти трохи води, а як вже готові остудити і перепустити через машинку. Виложити на стільничку, вбити чотири жовтки, дати чотири ложки муки і добре виробити масу. Поділити на часті і вироблювати паланички або валочки, мачати в розбитім яйці, посипати булкою і смажити на маслі на румяно.

### ПАШТЕТИКИ З ГРИБІВ НА ПІСТ.

Зварити гриби і посікти, (можна дати зварену утрібку з риби), дати кілька ложок сметани, тертої булки, соли, перцю, вимішати і накладати на паланички з французского тіста тай накривати другими. Пекти в горячій (але щоби дуже не прирум'янити), а як підростуть, накрити папером. Подаєть ся горячі по зупі.

### ВІДСЬВІЖУВАНЄ ПАШТЕТИКІВ.

Коли зіставлять ся паштети з попередного дня то можна їх так відсьвіжити: розпустити в рондлі сьвіжого масла, покласти на се паштеттики і вставити прикриті на кілька хвиль до горячої рури. Подавати зараз до столу, а будуть як сьвіжі.



### ЯРИНА.

Найліпша ярина на осінь, а на весну тратить смак. Також в літі добра э зелена ярина.

### ДОДАТКИ ДО ЯРИНИ.

#### БУЛКА НА РУМЯНО ПРИСМАЖЕНА.

До ярини присмажуєть ся (як до шпарагів, каляфіорів і т. и.) в ложці масла 3—4 ложки втертого білого хліба, а коли зарумянить ся і вже має ся подавати, додати ще ложку масла, бо хліб дуже втягає.

#### ГРІНКИ З БУЛКИ.

Обкроїти шкірку з булки, чи білого хліба покряти на тарельці (пластинки), дати масла на пательню, на се дати булку, прирумянити з обох сторін, посипати цукром і обкладати ярину.

#### ГРІНКИ НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Обкроїти булку чи хліб зі шкірки, покряти на тарельці,

розбити яйце в пів кватирці молока, мачати булку і зараз класти на масло, (бо як довго лежать то розмокнуть ся) прирумянити і обкладати ярину.

#### БРУКВА.

Обібрати брукву, полокати і наляти зимною водою. Заварити раз, віділяти воду і наляти теплої, вложити кавалок товстої вепровини, посолити і варити поки не змякне. Тепер покряти в кістки брукву враз з мясом, зарумянити ложку масла з ложкою муки заляти смаком з брукви, вкинути покрану брукву, всипати цукру до смаку, заварити і видати. Мож на варити без солонини, лише з самим маслом. На чотири

брукви береть ся 5. унций вепровини.

#### КАЛЯРЕПА.

Калярепа добра тільки молоді. Обібрати калярепу з твердої лупи, покряти як макаран, наляти зимною водою, а коли заварить ся, віділяти воду, наляти теплої, дати соли і цукру до смаку і варити, поки не змякне. Зробити запражку і холодну заляти маслом з калярепи, заварити і видати. В осени, коли вже калярепа тверда, робить ся фашеровану з бараниною. На шість осіб 1. ф. баранини, що вистарчить на 12 каляреп. Обібрати з лупи калярепу середньої величини, скроїти вершок, вивертити середину (але, щоби не пороздирати) посікти на машинці 1. ф. баранини без лою, дати ложку булки, соли і перцю до смаку і накладати в калярепу. Покласти в рондель одну коло другої, понакривати поскроюваними вершками, дати пів ложки масла і трохи води і душити поки не змякне. Зробити білу запражку, заляти смаком зкалярепи, заварити і видати.

#### МОРКВА.

Морква найліпша від червня до липня, пізнійше суха і не

смачна. Покряти в тарельці молоденьку моркву, дати масла, цукру і соли до смаку, кілька ложок води і душити, поки не змякне. Додати звареного окремо зеленого гороху з цукром, зробити легку запражку, заляти смаком з гороху, замішати з морквою, заварити і видати.

Стару моркву покряти як макаран, дати масла, соли і цукру до смаку, кілька ложок води і душити поки не змякне. Посипати легко мукою і заварити так, щоби масло відділило ся. Виложити на полумисок, прибрати гріночками з булки і видати.

#### КАЛЯФІОРИ.

Найліпші каляфіори в серпні і вересні, а повинні бути білі і тверді. Обчистити з листків і шкірки, але вважати, щоби не покришили ся і класти до зимної води з оцтом, щоби хробачки повилазили. Зварити води в широкім рондлі, вкинути каляфіори і заварити раз, а потім відцідити воду, а наляти сьвіжої, посолити, дати кавалочок цукру і варити 35 хвиль. Коли вже м'яккі, виложити на друшляк, щоби вода стекла, покласти на полумисок, поляти маслом з булкою і видати.



### ШПАРАГИ.

Шпараги повинні бути грубі і свіжі, а коли дадуться згинати і не ломлять ся, то давні. Обшкробати ножом починаючи з верхка, сполокати, зрівнати, звязати легко і заварити раз на горячій воді. Відцідити воду, наляти свіжої, горячої води, дати соли і цукру і варити поки не змякнуть. Відляти воду, шпараги уложити на довгий полумисок, відвзяти бавовну, поляти маслом з булкою і видати.

Коли шпараги не свіжі, то присипати їх землею в пивниці, а вони відійдуть і можна їх варити.

### БУДИНЬ З ВОЛОСЬКОЇ КАПУСТИ.

Посікти три головки волоської капусти (кель) заварити раз, відцідити і витиснути з води. Посікти 1 ф. вепрового мяса, присмажити масла з цибулею дати до мяса соли і перцю до смаку, два яйця, 2 унц. тертої булки, вимішати з капустою, вложити в форму (від будиня) або в сервету (виполокану в горячій воді) вимастивши її маслом, завязати легко шнурком вложити в горнець з горячою водою і варити години, обертаючи на всі сторони,

щоби однаково варило ся. Коли готове виложити на полумисок, воду сцідити, відвзяти шнурок, виложити з сервети на інший, поляти маслом з булкою і видати.

### БУДИНЬ З КАПУСТИ.

Обірати 2—3 головки звичайної капусти, покраяти, качани відкинути і варити поки не змякне. Відцідити відтиснути з води, посікти сікачем, втерти ложку свіжого масла, 3—4 жовтки, дати одну упечену цибулю, соли і перцю до смаку, капусту дати до жовтків і вимішати легко з піною з полишених білків, дати 3—4 ложки тертої булки, вимішати і виложити до форми (від будинів) вимашеної маслом, або варити в серветі (як в попереднім приписі) 1½ год. доливаючи води і обертаючи на всі сторони, щоби не пригоріло. Коли готове виняти, розвзяти виложити на полумисок, поляти маслом присмаженим з булкою і видати.

### ШПІНАК.

Обірати шпінак з корінців, виполокати кілька разів, щоби не було піску, кинути на горячу воду і заварити. Коли вже м'який викинути на друшляк

як вода стекла, посікти (а як має волокна то перефасувати крізь сито). Запражити 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 горячої води, бо коли стоїть на горячій кухні то тратить зелену краску. Шпінак подаєть ся до телячих котлетків з омлетом або смаженими яйцями, котрі так робить ся:

Розтопити на пательни свіжого масла, вбити обережно цілі яйця, щоби жовток не розпустив ся, підсмажити, щоби білки стяли ся, вибрати друшляковою ложкою і поукладати на шпінак.

### БАРАБОЛІ ФАШЕРОВАНІ ГРИБАМИ.

Сполокати сухі гриби, заварити і посікти. Присмажити масло з цибулею, дати соли і перцю до смаку, вбити два жовтки, дати трохи тертої булки і вимішати. Обірати сипкі бараболі, середину вибрати зелізною ложкою (але щоби не пороздирати), сполокати скроїти денце, щоби можна поста-

вити на блясі і вставити до рукави на 20 хвиль, щоби стратили сирість. Потім виняти, накладати в кожду грибок і упечити, щоби були м'які. В часі печення поливати маслом і горячі видавати.

### ФАСОЛЯ З ОЦТОМ.

Зварити фасолі кілька потрібно, посолити, а коли вже м'яка, зробити запражку з ложки масла, малої ложки муки і пів посіченої цибулі, засмажити і дати до фасолі. Додати кілька ложок сметани і оцту до смаку, заварити і подавати до мяса.

### БУРАЧКИ.

Зварити бураків кілька треба, а коли змякнуть обірати і посікти. Зробити запражку на солонині, дати посічену цибулю, засмажити і посолити. Вкинути бураки, дати кілька ложок сметани, оцту до смаку і кавалочок цукру тай вимішати і засмажити, а вважати, щоби бурачки не пригоріли, не сунути на сильний огонь але смажити на краю кухні. Подаєть ся до волової печені, заяця, качки і т. и.



## КОМПОТИ.

### КОМПОТ З ЯБЛОК.

Пів фунта цукру наляти літрою води і заварити на сироп, т. э. щоби на нім показувалися бульки. Обібрати яблука, порозкраювати на четверо, викраяти зернята, кидати на сироп і варити, поки не змякнуть, тоді вибрати на таріль а решту варити. Всіх відразу не варити, бо покришать ся, а повинні бути цілі. Коли сироп занадто виварить ся доляти трошки води. Подає ся зимний.

### КОМПОТ ЗІ СЛИВОК.

Спарити сьвіжі сливки горячою водою і обтягнути шкірку ножом, зробити сироп як до яблук заварити і видати. При вареню вважати, щоби не розварили ся.

Можна також робити компот з сухих сливок. Сполокати сливки теплою водою, заварити сироп як при яблуках, да

ти сливки але не варити а тільки прикрити і поставити на краю кухні, щоби змякли, ви студити і видати. Для запаху можна дати кавалок цинамону або цитринової шкірки. Подібно робить ся компот з грушок, вишень, агресту (веприн) малин черниць і т. и.

### КОМПОТ З СОЛОДКИХ ЯБЛОК.

Обібрати кілька потрібних солодких яблук, покраяти на четверо і викроїти осередки. Заварити легкий (т. э. не густий) сироп з 2 копики води і 1/2 ф. цукру, вкинути до нього яблука, вляти кілька ложок лимонного або яблучного вочевого оцту (можна більшу частину оцту замінити лимонним або менше, як хто любить). Коли яблука варять ся, дати до сиропу кусник цинамону (коли вкинути до яблук, вони зчорніють). Подавати з печивою.

### КОМПОТ З АГРЕСТУ (ВЕПРИН).

Вибрати великий зелений ще агрест, обчистити з цвіту, висипати на друшляк і переляти два рази окропом, щоби стратив острій смак. Зробити легкий сироп з 1/2 ф. цукру, 1-го і пів копика води, вишумувати, вкидати потрохи агресту і заварити лишень раз бо агрест має бути цілий. Вибирати друшляковою ложкою і висипати нового. Коли висипати весь агрест нараз, то розварить ся на мармоляду.

### КОМПОТ З ФІГ.

На компот найліпші фіги дальматинські—квасковаті (від жовтня до січня). Виполокати потрібну скількість горячою водою, зробити сироп з 1/2 ф. цукру і 2 копики води, завари

ти і вишумувати, а відтак вкинути фіги і варити під покришкою, поки не змякнуть. Тепер вибрати до начиня а до сиропу дати ложку цитринового соку, вимішати і виляти на фіги.

### КОМПОТ З ПОМАРАНЧ.

На компот найліпші помаранчі в лютім і марті. Вибрати тяжкі з тонкою шкіркою помаранчі (бо такі мають багато соку), обібрати з шкіри, наляти зимною водою і обскробувати ножом, щоби зійшла вся біла шкірка, поділити на частинки і уложити на компотієру. Окремо витиснути сок з 2—3 помаранч на ті що э в компотієрі; посипати потрохи мілким цукром і поляти добрим румом. Можна прибрати малиною або порічковою (винничковою) галярепою.



## САЛАТИ.

### САЛАТА З ОГІРКІВ.

Обібрати огірки, покряяти тоненько посолити і нехай так постоїть кілька годин. Зробити таку приправу: взяти 3 ложки густої квасної сметани, ложку свіжої оливи, оцту і перцю до смаку і посікти кілька листків естрагону. Огірки витиснути з води вимішати з повисшою приправкою і зараз видати до столу, бо як довго стоїть то підходить водою.

### САЛАТА З БІЛОЇ РЕДЬКВИ.

Обібрати з лупи редькви кілька потрібно і втерти на терці або дуже тоненько покряяти. Посолити і нехай постоїть кілька годин — потім витиснути, заправити оцтом, оливою і перцем. Можна також дати дрібно посіченої цибулі.

### МІШАНА САЛАТА З БАРАБОЛІ.

Зварити з лупою не великі

бараболі, а коли готові відляти воду, оббирати зимні і кряяти на тоненькі тарельці. Вимочити два сеledці через кілька годин, виполокати, обібрати зі шкіри і костий, посікти разом з молочком і цибулею на масу, бараболі уложити на салатирку, а на се поукладати гарними купками посічені сеledці, покряяних корнішонів або квашених огірків, маринованих рижків, вареної фасольки (званої перловою), зварений і покряяний в пасочки цвiтковий бурак, поляти оцтом змішаним з оливою, дати солі і перцю до смаку, а як хто хоче то ще й кавалок цукру. Салату сю подаєть ся до печеного дробу, і т. д.

### САЛАТА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

Обкряяти зелену головату капусту з зелених листків аж до самих жовтих, головки лишити, розкряяти на половинки, в

полокати і стрісти з води, щоб була майже суха. Вкряяти скибку черствого хліба, натерти чісником, покласти до салатирки, а на дно дати салати і прикрити тарелем, щоб салат переїшла чісником. Втерти добре два жовтки зварені на твердо, ложку муштарди, дві ложки оливи і соли тай оцту до смаку. Коли салат має ся подавати, виймати хліб, майонес виляти на салату вимішати і зараз видати до столу.

### САЛАТА З ЯЄШНИЦЕЮ.

Виполокати головату салату, обкряяти з води, зробити рідку яєшницю, посолити, вляти на кожде яйце ложку сметанки і оцту до смаку, вимішати з салатою і зараз подавати.

### САЛАТА ШВАЙЦАРСЬКА.

Покряяти неначе макаран гарні зелені головки волоської капусти (кіль), сполокати, вкря-

нути на горячу воду, помішати і зіставити в воді аж остигне. Тепер висипати на друшляк, а як вода стече, виложити на салатирку, поляти винним оцтом вимішаним з оливою і солю і видати.

### САЛАТА З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ.

Нашаткувати тоненько тверду головку червоної капусти, вкинути до кипячої води і заварити раз. Відляти, посолити і горячу поляти винним оцтом, щоб почервоніла, а потім сей оцет сідити. На одну велику головку капусти дати дві ложки оливи, ложку оцту і соли до смаку, вимішати дати на средину салатирки вареної фасольки (перлівки), потім кряяти в пластинки бараболі і обложити капустою. Коли хто хоче, то може поливати оцтом, або подати окремо на стіл оцет, оливу і мілкий цукор.



## ПЕРЕКУСКИ ДО СНІДАНЬ.

### ЯК РОБИТИ КАНАПКИ.

Купити довгу булку або спекти з дріжджевого тіста на маслі але без яєць. Булку ужити аж на другий день, масло має бути цілком сьвіже і не тверде, а все тоненько покраяне. Булку обтерти зі шкірки і покраяти тоненько так на малі пластинки, щоби цілу канапку можна було відразу їсти. Обібрати з лушпини яйця зварені на твердо, окремо вибрати жовтки а окремо білки і перетерти крізь рідке сито. На перед мастить ся обі пластинки маслом, відтак посипуєть тепер тим яйцем, опісля накладаєть пластинками мясо і прикриваєть другою намащеною пластинкою хліба. На канапки даєть ся: серна, індик, або кури (саме біле мясо), паштет, шинка, озір і убираєть ся галяретою ріжної краски. Подаєть ся на таці застелений серветою, а щоби не засохли (бо робить ся канапки кілька годин наперед), умочити сервету в

зимній воді, викрутити до суха і прикрити канапки (щоби не засохли).

### КАНАПКИ.

Покраяти тоненько обтерту зі шкірки булку, або білий пшеничний хліб помастити сьвіжим або сарделевим маслом, на се насипати жовтки перетерті крізь сито, обложити платками шинки, посипати посіченою дрібненько трибулькою (зрізованець), наложити пластинки індика або курки, телятини помащеної муштардою. На другий платок, помащений маслом, положити кавалочок селедця, бриндзі з паприкою. Се головний спосіб приладжування канапок — але кожда канапка повинна бути інакше що до смаку і вигляду.

### ГРІНОЧКИ ДО СНІДАНЯ.

Покраяти на тарельці (пластинки) булку або пшенишний

хліб, розтопити масла на пательні і присмажувати на рум'яно з обох боків, а потім виложити на таріль, щоби обстигли. Взяти дві ложки оливи, ложку густої муштарди, посічи молочко з 3 селедців (вимочених кілька годин), вимішати, помастити грінки, а на верха покласти покраяні селедці і видати до сніданя.

### КРУТОПИ З СИРА ДО СНІДАНЯ.

Розбити 4 яйці, дати пів кварти молока, вісім ложок тертого пармезану, соли, паприки на кінець ножа, вимішати се все і виложити до вимашеної маслом пательні тай поставити на горшку з горячою водою, щоби маса згусла, відтак відставити, покраяти булку в не дуже тонкі тарельці, присмажити, наложити маси і видати.

### ПЕРЕКУСКА.

Покраяти в тоненькі пластинки разовий пшенишний хліб (вчорашний), помастити маслом утертим з трибулькою дрібно посіченою. Трибульки дати тільки, щоби масло прибрало зелену краску, на се дати платок шинки, телятини, посипати посіченим яйцем, озір маринований, полядвицю на

зимно вепрову або волову і так поступати аж зробить ся бохонець, при чім мастити грубо маслом, щоби все тримало ся разом, тоді завинути, хліб переложити в чистий папір, прикласти стільничкою і притиснути чим тяжким, а коли стужіє в холоднім місци, покраяти в платочки і подати до сніданя.

### ПЕРЕКУСКА З ВУДЖЕНОЇ СОЛОНИНИ.

Покраяти тоненько булку (як на канапки), одну половину мачати в розтопленім маслі і прирум'янити в рурі а другу лишити сьвіжу. Покраяти вуджену але сьвіжу солонину в широкі пластинки і всмажити, але щоби солонина надто не висохла. Положити присмажений платок солонини на рум'яну булку, на се платок телятини, мясо з курки або іншого дробу, на се сьвіжу булку помащену грубо маслом і прикласти так дальше платки кілька треба і видати до сніданя.

### ТЕПЛА ЗАКУСКА.

Покраяти булку на тарельці (пластинки), посічи на машинці мясо як телятину, печені, або мясо з росолу, присмажити посічену цибулю на маслі, ви-



полокати і посічи 2—3 сарделі, дати чотири ложки тертого пармезану, два яйця і тільки сметани, щоби масу можна було добре виробити, соли і перцю до смаку, помастити покрану булку маслом, наложити добре вимішаної маси вставити до рури на 10 хвиль і подавати горяче на сніданя.



## Г Р І Н К И .

### ГРІНКИ ДО ЧАЮ НА ПІДВЕЧІРОК.

Покраяти булку в тоненькі платочки, посічи на машинці товстої шинки (можна і дрібніші кавалочки), дати 2 яйця і виробити на масу, мачати по краяну булку в яйці з молоком, але щоби булка не розлетіла ся. Наложити фаршу з шинки і поставити на 10 хвиль до рури, грінки уложити на пательни вимашеній сьвіжим маслом, а коли зарумянить ся видати горячі.

розтерту з водою, а окремо мілкий цукор.

### ШМАР З ЯБЛОК.

Обібрати кілька винних яблук, покраяти тоненько, до ринки дати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру (на 8 яблук) і малу ложочку сьвіжого несоленого масла і смажити аж зробить ся густа мармоляда, потім відставити, щоби остигла. Розбити добре 2. копики молока, 3 яйця і  $1\frac{1}{2}$  копики муки, вимішати з мармолядою з яблук, розпустити смальцю, виляти тісто, смажити на румяно з обох боків і посипати цукром з цитриною.

### ШМАР З ПШЕНИЧНОГО ГРИСІКУ.

Розбити добре два яйця і пів кварта молока, всипати кватирку грисіку, вимішати і полизити на пів години, щоби стужіло. Розтопити на малій пательни 2. унц. смальцю, виложити масу, підсмажити на румяно з обох боків і горячий подавати до столу. До того подають ся овочеву мармоляду

### ШМАР З ШИНКОЮ.

Зробити тісто, як висше, посічи на машинці товсту шинку вимішати з тістом замість яблук, а як нема шинки то телятину, підсмажити з обох боків і видати горячий.



### ШМАР З КУКУРУЗЯНОГО ГРИСІКУ.

Взяти 3. кварті кукурузяного грисіку, трохи соли, вляти до миски 3. копики кипячої води, всипати зараз грисік, прикрити і нехай стоїть пів години. В холодний вляти 2. яйця, розбити добре, вимішати і смажити як звичайно. Подаєть ся зі сметаною або компотом з сухих сливок.

### ДОЛКИ БЕЗ ДРІЖДЖИИ.

Розбити добре 4. жовтки 2. ложки цукру, 2. копики молока і 1. копик муки, дати піну з полишених білків і на чверть години, перед смаженем поставити на теплім місци. Дати по ложці розтопленого смальцю на дольничку, (бляху з долинками) ляти по ложці тіста, смажити на румяно з обох боків і горячі подавати. Подає ся з соком або накладає ся мармеляди, уложивши по два і посипавши цукром.

### ДОЛКИ НА КВАСНИИ СМЕТАНІ.

Розбити колотушкою 1. копик квасної сметани і чотири жовтки, убити піну з полишених білків і досипати по трохи одну четверту ф. муки. Смажи-

ти як повисші з обох боків на румяно. Долки подають ся на горячо, отже треба смажити тоді, як має ся подавати обід.

### КНИДЛІ З СИРА.

Втерти на терці або на машинці солодкого сира (так з добрий таріль) вбити одно яйце, два жовтки, чотири ложки пшеничного грисіку, дві ложки пересіяної булки, посолити і терти валком, аж зробить ся пухка маса, умочити руки в зимну воду і вироблювати величкі округлі кнidlі, кидати на кипячу воду в широку ринку, а як закипять, вибрати друшляковою ложкою, поляти маслом присмаженим з булкою і видати горячі.

### КЛЮСКИ ЗІ СМЕТАНОЮ.

Замісити тісто (як звичайно на клюски), розвалкувати, по краяти і зварити. Відляти воду, вимішати з маслом, поляти пів шклянкою сметани розбитої з двома яйцями, посипати сиром і запекти в рурі.

### ЛАЗАНКИ З ШИНКОЮ.

Замісити тісто з 1. ф. муки, вбити три яйця добре вимісити, розтачати (вивалкувати) тонко і поставити, щоби пере-

сохло. Звинуті 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. Вимастити ринку маслом, виложити до ринки дати дві ложки сметани до рури на чверть години, щоби випекло ся. Коли готове обкромити ножом, покласти на ринку полумисок і викинути на него лазанки.

### ПИРОГИ З ПОВИЛАМИ.

Замісити тісто з 1. ф. муки, яйця і трохи води, розвалкувати тоненько, покраяти на квадрати, накладати повилами, поліплювати і варити. Подає ся зі сметаною і цукром. Так само роблять ся пироги з всіляких ягід.

### ПИРОГИ БЕЗ ТІСТА.

Втерти валком в мисці (матрі) 1. ф. сира добре віддушеного, вбивати по одному чотири жовтки і терти аж зробить ся пухка маса, всипати чотири ложки муки і ложку масла і знов утирати, щоби масло добре перемішало ся. Убити піну з полишених білків, вимішати, посолити, зробити грубий шматок, підсипати мукою, пригладити дескати ножом і краяти ква-

дратики широкі на два пальці. Заварити води в широкій ринці і на кипячу воду кидати пиріжки (не кидати на окріп нараз багато, бо покришать ся), а як виплинуть на верх, вибрати друшляковою ложкою на полумисок, поляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

### ПИРОГИ З СОЛОДКОИ КАПУСТИ.

Зварити кілька треба головок капусти, відтиснути, щоби не було води, посічи, присмажити масла з цибулею дати соли, перцю і присмажити капусту. Розтерти солодкого сира, щоби не було грудок дати до капусти, вимішати і робити пироги як звичайно, зварити, поляти маслом і горячі видати.

### ПИРОГИ З ГРЕЧАНОИ МУКИ.

Пересіяти кварту гречаних круп, дати копик пшеничної муки і замісити повільне тісто трохи теплою водою і нехай постоїть, щоби згусло. Приладити сира, брати по кавалочку тіста ліпити пироги і варити на окропі, вибрати поляти маслом і горячі видати. Подавати зі сметаною. Можна подавати і на другий день присмажені на маслі.



### КНИДЛІ З БУЛОК.

Покраяти білого хліба на ка валочки, ушкварити солонини (або масла), шкварки вибрати а хліб підрум'янити на солонині і відставити, щоб остигла. Розбити колотушкою чотири яйця, булку дати до миски, по ляти копиком молока, вляти жовтки, посолити, дати копик муки і вимішати. Умочити руки в воді і робити галушки величини качічого яйця. Заварити води в широкій ринці і кинути на пробу одну галушку, коли розпливає ся, то досипати ще муки і варити, аж закипить кілька разів, вибрати друшляковою ложкою, поляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

### НАЛИСНИКИ.

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, щоб не було грудок. Розігріти пательню і натерти добре солюю, витерти сухою стиркою, помастити розтопленим маслом (найліпше взяти кілька курячих пер, звязати разом і мастити ними пательню), розігріти на кухні і наливати тіста на пательню, обертати, щоб всюди було однаково тіста

і підпечи на кухні. Поки горячі, викидати на стільницю, а як вже всі посмажені, намащувати мармолядою з яблук. Мармоляду так приладжуєть ся: обібрати шість великих яблук, покраяти і вкинути до камінної ринки, дати кавалок цукру, ложку води і варити, а як змякнуть, вистудити і розпроваджувати по налисниках, звивати, класти до ринки вимашеної маслом і вставити на кілька хвиль до рури, щоб огріли ся. Виложити на таріль, посипати цукром і видати. Можна робити налисники з повилами і т. д.

### РИЖ З ЯБЛОКАМИ.

Сполокати і наляти теплою водою 1. ф. рижу і поставити варити. Коли закипить відляти, переполокати зимною водою, дати ложку масла, наляти води і поставити до рури, щоб випік ся. Покраяти трохи трохи винні яблук, помастити ринку маслом (ринку має бути цілком суха, щоб відтак можна легко викинути з неї лэгумину), наложити дно рижу а на риж яблук так накладати верствами на реміну повну ринку, поляти маслом і вставити до рури чверть години. Коли готово виложити, посипати цукром і видати.

### ЛЭГУМИНА З ЯБЛОК.

Втерти на терці білого хліба, тільки щоб була літра, розтопити масла, сідити чисте і не солоне, вимішати з хлібом, обібрати 12 винних яблук, покраяти на терельці (пластинки) ринку вимастити несоленим маслом, на дно дати хліба а на се яблук і так поступати, аж буде повна ринка, випечи і по дати з цукром.

### ЛЭГУМИНА З БУЛОК.

Покраяти як тарельці білого пшеничного хліба, мачати кожний кавалок в розбитім на піну яйці і кількох ложках солодкого молока, посипати тертою булкою і смажити на рум'яно на смальці або маслі. Коли вже все посмажене помастити половиною тих тарельців повилами, прикладати другими половинками, посипати цукром з цинамоном і видати.

### ДОЛКИ НА ДРІЖДЖАХ.

Розбити чотири яйця і пів кватри теплою водою, розпушити 1. унц. дріжджий в пів копіка теплою водою, вляти до яєць, всипати пів кватри муки, дати ложку цукру, посолити і поставити, щоб підросло. Розтопити смальцю наливати

до дольнички, накладати ложкою тіста на горячий смалець і смажити з обох боків. Посипати цукром і подавати горячі. До тих долків дає ся розтерті з цукром повила і кілька ложок солодкого молока а також сметану з цукром.

### БУХТИ.

Втерти 1. ф. масла, 5 жовтків і одну четверту ф. цукру, щоб аж побіліло. Розпустити 1½ унца дріжджий в копику теплою водою, до втертих жовтків вляти пів кватри теплою водою, дріжджи посолити, взяти 1. ф. муки і місити, а коли би було за рідке, то ще досипати муки, щоб тісто було повільне і вимісити аж буде гладке і від руки відстане тай поставити на теплім місці, щоб підросло. Вимастити ринку маслом і посипати тертою булкою, приладити повила з цукром, брати по кавалку тіста (мачаючи пальці в розтопленим маслі) накладати повила, вироблювати малі булочки, класти в ринку тісно одну коло другої, помастити яйцем і поставити, щоб підросли. Відтак вставити до рури зразу на легкий огонь а як піднесуть ся, підложити більше під кухню, але вважати, щоб не спалили ся. Пекти годину відтак поста-



вити, щоби перестигли, а тоді виложити на полумисок, посипати цукром і видати. До бухт подає ся сметану.

### РИЖ ЗІ СМЕТАНОЮ.

Сполокати 1. ф. рижу, наляти водою і заварити, потім відцідити, переполокати зимною водою наляти молоком і варити (а вважати, щоби не припалив ся). Коли готовий виложити на полумисок а в середині зробити місце на сметану, посипати цукром і поставити, щоби перестиг. Вбити колотушкою густої сметани на піну, дати цукру і виляти до перестудженого рижу тай зараз подати, щоби не підстояло ся.

### ПАЛАНІЧКИ З МАКОМ.

Розтерти на кварту муки  $\frac{1}{2}$  ф. масла, дати 2 яйця і тільки сметани, щоби можна тісто замісити, розвалкувати на палець грубо і викраювати келишком маленькі паланички. Покласти на бляху і вставити до не дуже горячої рури, щоби уpekли ся на рум'яно. Спарити 1. ф. маку, віділяти, знов спарити і поставити на пів години. Потім виляти на сито, щоби вода стекла а як пересохне висипати до макітри і терти на масу. Щоби ліпше у-

терти поділити на два рази. Зварити кватирку або більшу меду, вишумувати перестудити, вляти до маку і вимішати дати на кінець ножа цинамон виложити на полумисок, а до кола поукладати паланички видати до столу.

### БАРАБОЛІ ЗІ СМЕТАНОЮ

Заварити бараболі, а як перестигнуть обібрати і пократити на тарельці (пластинки). Тепер покряяти цибулю, до ложки масла і трохи води і варити. Коли цибуля зварить ся аж масло відділить ся, всипати ложку муки, запражити, вляти сметаною і заварити. Зварити на твердо п'ять яєць, обібрати і посічи не дуже дрібно вимастити ринку маслом, дати на спід покряних бараболь, се посічені яйця і накладати верствами аж вийде все, накласти сос зі сметани, вставити до рури і випекти. Тепер викинути на полумисок і горі подати до столу.

### КАШКА З ГРИБИКАМИ

Замішати кварту дрібної кашки (крупок) з двома яйцями виложити на сито, щоби пересохла. Зварити одну-четверть ф. сушених грибиків, покласти дрібненько, смак відцідити

ти ложку масла, посолити і на тім засипати кашку. Випечи, поляти розтопленим маслом і видати.

### ГОЛУБЦІ З МЯСОМ.

Сполокати 2 ф. рижу і поставити варити, а як закипить віділяти, переляти зимною водою, наставити горячою, але щоби не був за рідкий. Ліпше дати мало води а пізнійше доливати. Коли зварить ся вложити з горнятем до миски з водою, щоби відійшов. Посічи  $1\frac{1}{2}$  ф. вепрового товстого мяса, присмажити цибулі на маслі і виляти 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 тримало ся. На дно горшка покласти дубові дощинки (щоби голубці не пригоріли) і накладати голубці. Коли вже буде майже повний горнець, вляти пів квар. сметани а тоді накласти голуубців аж поверх і вставити до рури. Коли готові викинути на полумисок, поляти присмаженим з цибулею маслом і видати.

### КНИДЛІ З ШИНКОЮ.

Втерти на піну ложку масла,

додавати по одному п'ять жовтків і терти аж разом змішає ся. Вляти ложку зимної води і дати тільки муки, щоби зробило ся повільне тісто, покряяти  $\frac{1}{2}$  ф. шинки, присмажити на маслі пів бохонця білого хліба покряяного на грінки, дати до тіста шинку, булку і піну, вроблювати округлі кнідлі і кидати на горячу воду. Коли розпливають ся, то додати ще трохи муки, а коли тримають ся, то не класти відразу багато, бо кнідлі на воді наростають. Коли виплинуть на верх вибирати на таріль, а відтак переложити на полумисок, щоби не було води, поляти сьвіжою солониною і видати.

### МАКАРАН СОЛОДКИЙ.

Замісити макаран на яйцях (як до росолу), підсушити, покряяти і варити а як виплине на верх віділяти на друшляк, щоби вода стекла. Дати ложку масла, цукру, цинамону, родзинків, вбити кілька жовтків, білки вибити на піну і вимішати разом. Вложити в ринку вимашеру маслом і посипати булкою і випекти в рурі. Виложити на полумисок, посипати цукром і видати.

### МАКАРАН З МЯСОМ.

Замісити макаран як попере



дний і зварити. Посічи мясо (з росолу або яке інше), дати кілька ложок сметани, масло присмажене з цибулею, три цілі яйця і все те покласти в вимашену ринку, укладати верству макарану а верству мяса і випекти в рурі.

### МАКАРАН ВОЛОСЬКИЙ.

Поломити  $\frac{1}{2}$  ф. грубого макарану доброї сорти і зварити в солоній воді. Коли готовий, відцідити на друшляк, посічи 1 ф. товстої шинки і втерти одну-четверту ф. пармезану. Полумисок вимастити маслом, посипати пармезаном, наложити верству макарану і шинки, скропити маслом і так поступати далі аж вийде все але так, що би на верха вийшла верства макарану з пармезаном. Посипати булкою, скропити маслом і вставити до рури, коли зарум'янить ся видати з полумиском до столу.

### ПИРОГИ ДРІЖДЖЕВІ.

Взяти 6 жовтків, оден копик перетопленого масла, 2 копики молока і 2 унц. дріжджий. Жовтки розбити колотушкою, дати три ложки цукру, посолити, всипати  $\frac{1}{2}$  ф. муки і місити, що би не було грудок, а коли

за рідке то досипати муки так, що би зробило ся повільне тісто. Вляти масло і вимісити на гладке тісто та поставити, що би підросло. Відтак виложити на стільницю і поділити на 15 частий. Потяти білий чистий папір на чвертки, помастити маслом, накладати тіста а на се масу. Відтиснути на сухо  $\frac{1}{2}$  ф. солодкого сира, втерти на машинці ложку масла, 3 жовтки, 6 унц. цукру і терти аж збіліє, троха родзинків, дати сир до жовтків, убити піну з полишених жовтків, вимішати разом, накладати на тісто в папері і завинути. Можна давати також повила з цукром. Уложити на папір, посипати цукром і запахом з яким хто любить. Подає ся зі сметаною. Така скількість вистарчає на де сять осіб.

### ПИРІЖКИ З КАШКИ.

Зварити на густо на молоці кашки т. зв. крім оф віт і в горяче вбити два цілі яйця, посолити і вимішати. Приладити сира як на пироги, мачати пальці в маслі і робити з кашки паланички, накладати сира і завивати в білий помащений папір, класти на бляху і пекти 15 хвиль. Подаєть ся сметана.

### ЛЭГУМІНА З БАРАБОЛЯНОЇ (КАРТОФЛЯНОЇ) МУКИ.

Втерти 8 жовтків з одною-четвертою ф. цукру, що би збіліли, втиснути соку з пів цитрини (але що би не було зернят), втерти на терці шкірку з цілої цитрини, вбити білки на піну, вимішати разом і посипати по троха 2. унц. бараболяної муки. Вимастити ринку маслом, посипати булкою, вляти масу, поставити на 20 хвиль до рури і пекти мірно. Коли підросе і зарум'янить ся, спробувати деревляною шпичкою, коли суха виложити на полумисок, а як простигне перекроїти острим ножом і переложити вбитою з цукром сметаною.

### ЛЭГУМІНА З БУЛКИ.

Втерти 6 жовтків з одною-четвертою ф. цукру, що би збіліло, змолоти 3 унц. солодких мідгалів а  $1\frac{1}{2}$  унца гірких і всипати до жовтків, вимішати з жовтками одну-четверту ф. тертої пересіяної булки, убити піну з білків, вимішати легко і виложити до вимашеного рондля. Пекти мірно, а як готова виложити на полумисок, поляти соком і видати.

### БУДИНЬ З БУЛКИ.

Втерти добре на масу 3 жовтки, ложку свіжого масла і одну-четверту ф. цукру. Вимішати 2 унц. обібраних і мелених мідгалів, 1 унц родзинків, копик молока, шкірку з цитрини, піну з білків і кватирку тертої булки і дати до вимашеної форми або завязати в чисту серветку виполокану в горячій воді і вимашену маслом, вложити в горячу воду і варити годину. Коли готовий виложити на полумисок (вважати що би, не було води) і поляти шодом ось таким: убити 3 цілі яйця і три ложки цукру аж побіліє, вляти пів квар. легкого білого вина, дати на koniec ножа муки і розбити добре. Вставити в горнець з горячою водою і убивати на огні, аж запінить ся і згусне, тоді поляти ним будиць і зараз видати, що би не опало.

### БУДИНЬ З ВОЛОСЬКИХ ОРІХІВ.

Втерти 6 жовтків і  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, що би збіліло. Обібрати з лупи 1 ф. волоських оріхів змолоти на машинці, дати до жовтків, вимішати піну з білків і досипати по трохи булки аж вийде кватирка. Будиць можна або варити в серветі



або спекти на мірній горячи. Подаєть ся чоколядовий сос: розбити півкварту молока з яйцями і цукром до смаку; дати муки на кінець ножа, втерти на терці дві таблички чоколяди, поставити на кухню і бити дротяною тріпачкою (як до білків), щоби згусло. Коли готове виляти на будиць, а коли будиць не варить ся але пече ся то подати окремо в сосієрці.

### БУДИЦЬ ЧОКОЛЯДОВИЙ.

Заварити одну-четверту ф. перетопленого масла і кватирку молока, а як закипить сипати пів кватирки муки і мішати, щоби не було грудок. Всипати одну-четверту ф. тертої чоколяди і мішати аж відстане від рондля, тоді відсунути, щоби остигло і в зимне вбити 5 жовтків, 2 ложки цукру і терти, щоби маса добре перемішалася. Вбиту піну з полишених білків вимішати легко і дати до вимашеної форми, або завязати легко в сервету, кинути в горнець з горячою водою і варити годину, а коли виварить ся, то доливати горячої води. Виложити на полумисок, поляти чоколядовим шодом і поступати як при будицю оріховім.

### БУДИЦЬ З ВИШЕНЬ.

Втерти на масу одну-четверту ф. сьвіжого масла і ½ ф. цукру, вбивати по одному 6 жовтків і знов терти. Намочити в сметанці ½ ф. тертої булки (кілько прийме,) витиснути легко, дати до жовтків і добре втерти, видрилювати ½ ф. достиглих вишень або черешень, дати до тертої маси, вбити піну з полишених білків і дати до форми (або варити в серветі годину в горячій воді). Поляти шодом з червоного вина, котре робить ся так само як з білого, але додає ся два зернята з вишні, але не більше бо буде гірке і не смачне.

### КОХ ДАМСЬКИЙ (ДАМЕНКОХ).

Втерти на білу масу 4 жовтки, 5 ложок цукру і одно ціле яйце, витиснути соку з цитрини (але щоби не було зернят), дати 3 ложки січених мігдалів, 4 ложки муки, убити білки на піну, вимішати і дати до вимашеної форми і пекти легко. **Шодо:** сок з яких небудь конфітур, сок з цитрини і три яйця убити аж запінить ся, поставити на кухні бити колотушкою, щоби згусло, а тоді поляти кох.

### КОХ ВАРЕНИЙ.

Всипати 3 унц. муки до півкварту зимного молока, розбити 3 унц. топленого масла і 4 унц. цукру, щоби не було грудок, поставити на кухню і мішати так, щоби відстало від рондля. Відставити щоби прохолоділо і в зимне вбити чотири жовтки, терти аж збіліє, вбити піну з полишених білків, вимішати і дати до вимашеної форми або вставити в відповідне горня в горячу воду і виварити годину. Виложити на полумисок і наляти ванілевым шодом.

### КОХ СМЕТАНОВИЙ.

Втерти 1 унц. масла на сметану, вбити по одному 4 жовтки, дати ложку квасної сметани, 3 ложки муки, піну з чотирох білків і вимішати легко тай дати до вимашеної і посипаної мукою форми і варити годину на горячій воді, а як вода виварить ся доливати горячої. Коли готовий, вилжити на полумисок і поляти яким небудь соком, або розтерти мармоляду з півкватиркою (або більше) вина і 2—3 ложочками руму.

### ПИРІЖКИ КРУХІ СМАЖЕНІ.

Замісити і вивалкувати то-

венько 1 ф. муки, 2 жовтки і одно ціле яйце 2 ложки сметани, 2 унц. цукру і килишок доброго руму. Зробити мармоляду з винковатих яблук і накладати на тісто маленькими купками, або давати мармоляди, прикривати тістом і викроювати спеціальною формою малі пиріжки, кидати на горячий смалець і смажити на румяно.

### ЯБЛОКА В КРУХІМ ТІСТІ.

Вимісити добре 1 ф. муки з одною-четвертою ф. масла, двома жовтками і півкопика сметани. Розвалкувати легко на посипаній мукою стільниці, обібрати винковаті яблочки, покряти на половинки (коли не дуже великі) вкинути до киплячої води на 5 хвиль, відтак вилжити а коли вода стече, класти на вивалкуване тісто, прикривати другим кавалком тіста, викроїти формою (викраєчкою), покласти на бляху і вставити в горячу руру на пів години. Посипати цукром і видати. Так само робить ся яблочки в француськім тісті.

### ЛЭГУМІНА ЗІ СЛИВОК.

Спарити горячою водою кватирку сливок, обібрати зі шкірки, вибрати кістки, дати до ринки кілька ложок води і зва-



рити на мармоляду тай перетерти через сито. Ложку свіжого масла втерти на сметану, вбивати по одному 6 жовтків, 3 унц. цукру і терти аж зробить ся одностайна маса. Дати перефасовані сливки, тертої булки тільки, щоби була повільна, дати піну з полишених білків вимішати і дати на полумисок вимашений свіжим маслом і вставити на одну годину до рури нехай мірно пече ся. Подавати на полумиску по сипану цукром.

#### ЯБЛОКА З КРЕМОМ.

Обібрати 15 винковатих доброї сорти яблук і повиверчувати ножом або спеціальною до того машинкою. Виверчені яблука нафашерувати конфітурами або мігдаловою масою. Яблука уложити на полумиску і заляти кремом: кватирку густої сметани, 4 жовтки, ложку муки, 3 унц. цукру і піну з полишених білків, вимішати, заляти яблука тим кремом на полумиску і пекти в мірній горячці.

#### ЯБЛОКА В ПІНЦІ.

Обібрати відповідну кількість винковатих яблук середньої величини і повиверчувати (але щоби не пороздирати), ки

дати в кипячу воду на 5 хвилю, щоби відпарили ся, т. э. щоби стратили сирість і були м'яккі. Вибирати друшляковою ложкою на сито, щоби вода стекла, потім уложити на полумисок, накладати в кожне яблуко конфітурів, вбити тверду піну (с. э. так щоби, коли таріль перехилить ся, піна держала ся), всипати (на 8 білків) пів шклянки цукру, вимішати, виложити на яблука, вигладити ножом, посипати цукром і січеними мігдалами тай поставити до літної рури на годину. Коли засохне і прирум'янить ся, видавати на полумиску.

#### СУФЛЕТ ЗІ СМЕТАНИ.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 2 ложки цукру, вляти кватирку доброї густої сметани розтирати, щоби зробила ся густа маса. Поставити до рури нехай пече ся пів години. Вважати, щоби в відповідний час покласти до рури на пів години, а тоді подавати. Вбити тверду піну з полишених білків, накладати по ложці до жовтків посипати картопляною і пшеничною мукою так, щоби виляшла ложка муки. Полумисок або форму вимастити свіжим несоленим маслом, виложити масу і вставити до рури на пів години, але вважати, щоби

було за горячо, бо суфлет піднесе ся в гору і зараз западе ся. Коли готовий виняти легко і зараз подавати, щоби не осів ся. Можна подавати з цитриною і румом. Скількість на на 6 осіб.

#### СУФЛЕТ З МАЛИН АБО СУНИЦЬ.

Перетерти крізь сито 1 ф. суниць або малин, всипати 1 ф. цукру, вбити чотири білки і бити дротяною тріпачкою в зимній пивниці або на леді аж побілїє. Окремо убити піну з 8 білків, вимішати з попередно убитою масою, виложити на полумисок вигладити ножом посипати цукром і вставити, до теплої (але не горячої) рури і пильнувати, щоби не опало. Коли піднесе ся до гори то вже готове. Скількість на 10 осіб.

#### СУФЛЕТ З КОНФІТУР.

Дати до високого горшка 4 білки, одну-четверту ф. цукру, сок з цитрини, (але щоби не було зернят), дві ложки смажених суниць, трускавок (полуніць) або яких інших конфітур але без соку. Бити тріпачкою пів години, виложити на бляшаний полумисок і вставити до рури. Коли піднесе ся і

присохне, то вже готове. До суфлету можна уживати конфітур як малин, порічок (винничок) і т. д. Чорних вишень не дає ся до суфлету, бо виглядає не гарно.

#### СУФЛЕТ З ЯБЛОК.

Сполокати великі винковаті яблука, уложити на блясі і спекти в рурі. Коли готові, перефасувати крізь сито, відмірити дві шклянки, вбити 2 білки, дати ½ ф. мілкового цукру і бити дротяною тріпачкою, аж зробить ся густа біла маса. Окремо вбити піну з 6 білків, вимішати з масою з яблук, виложити на полумисок, вигладити ножом, посипати цукром і поставити в руру (або піч) не дуже горячу, бо западе ся. Коли піднесе ся і попукає то вже готове. Подаєть ся в формі.

#### ЛЭГУМІНА ЗІ СМЕТАНИ.

Втерти на піну одну-четверту ф. свіжого, несоленого масла, вбити по одному 8 жовтків і терти добре за кожним аж збілїє. Коли добре утре ся, дати пів кварта свіжої густої сметани, пів кварта цукру, шкірку з одної цитрини втерту на терці, вимішати кватирку муки і піну з полишених білків і виляти тую масу до форми вимаше-



ної маслом і посипаної булкою, вставити до рури і вважати, щоби лѣгуміна добре підросла а не згоріла. Подає ся з формою. Скількість на вісім осіб.

### ЛѢГУМІНА ЧОКОЛЯДОВА.

Заварити, щоби закипіло 3 унц. сьвіжого масла і кватирку молока, додати 2 ложки цукру 3 повні ложки муки і варити мішаючи, щоби не було грудок. Коли відстає від ринки дати до макітри, а як вистигне вбивати по одному 6 жовтків і терти аж побіліє, вимішати з масою три таблички тертої чоколяди, 3 унц. вилущених і змелених мідгалів, форму вимастити сьвіжим несоленим маслом, посипати булкою, вляти масу і вставити до не дуже горячої рури. Подає ся з формою.

### ЛѢГУМІНА ЦИТРИНОВА.

Зварити дві добрі мягкі цитрини відливаючи два рази воду, щоби стратили гіркість. Коли мягкі так, що соломкою можна проколоти, вистудити, перекроїти, вибрати старанно зернята і перефасувати крізь сито. Вбивати по одному 7 жовтків, дати 1/2 ф. цукру і терти аж збіліє, всипати пів кватирки

тертої пересіяної булки і піну з полишених білків, дати до вимашеної форми і вставити до середно горячої рури на 25 хвиль. Коли лѣгуміна готова, подати зараз до столу, бо як довше стоїть, то западе ся, то му зважати, коли має ся вставити до рури, щоби відтак була готова на час.

### ЛѢГУМІНА З БРЕСКИНЬ АБО МОРЕЛІВ.

Обібрати з лупи 3 унц. мідгалів і посічи дрібненько, дати півтора кватирки сьвіжого молока і пів лісочки ванілії зварити з мідгалами. Окремо вляти пів кватирку легкої сметанки всипати чотири ложки барабляної муки і розбити, щоби не було грудок, відсунути кипляче молоко з мідгалами і вляти поволи сметанку з мукою а коли би поробили ся грудки то перефасувати крізь сито і зимну воду вкинути 6 жовтків 3 повні ложки цукру і терти аж збіліє і згусне тай дати піну з полишених білків. Ринку вимастити сьвіжим маслом посипати булкою, дати трохи маси на спід, а на се класти смажені брескинї, морелї або мармоляду без сиропу (з тих самих овочів), а на се дати решту маси і вставити в середно горячу руру на 20 хвиль. Коли

готова видати зараз посипавши грубою верствою цукру.

### ЛѢГУМІНА ОМЛѢТОВА.

Убити тверду піну з 6 білків а жовтки лишити в шкаралупах на тарели. Відтак додавати по одному жовткови до піни і знов бити, аж зробить ся одно стайна маса. Висипати три ложки цукру і повну ложку муки, скропити румом доброї сорти, вимішати уважно, виложити на полумисок вимашений маслом, вляти половину маси, а на неї наложити конфітур без соку (котрі повинні бути скорше приладжені, щоби піна не опала), на се дати решту маси і спекти в недуже горячій рурі. Подавати зараз, бо як довше стоїть, то опадє.

### ЛѢГОМІНА КАВОВА.

Запарити кипячою водою 2 ложки сьвіжої спаленої і змеленої кави і ложку доброго чаю, так щоби екстракту було 4 добрі ложки. Вляти до каміної ринки, всипати 1/2 ф. мілького цукру і поставити на краю кухні, щоби цукор розпустив ся але не варив ся. Вбити по одному 6 жовтків і бити дротяною тріпачкою, маса з жовтка ми має тільки запарити ся а не заварити, так як шодо. Ко-

ли піднесе ся то готова, відставити вбити тверду піну з полишених білків, посипати ложкою муки, вимішати легко і виложити на полумисок вимашений маслом. Вигладити ножом і вложити до рури, посипавши цукром і мідгалами. Пекти легко через 15 хвиль. Подає ся з формою.

### СМЕТАНА ТУРЕЦЬКА.

Убити на зимні пів літри квані (але сьвіжої і густої) сметани на густий крем. Коли вже вбита домішати 1/2 ф. мілького цукру, сок з одної цитрини (без зернят) і пів лісочки ванілії і все те разом вимішати. Виполокати сервету в зимній воді, витиснути до суха, вляти сметану, завязати сервету і повісити в пивниці (так щоби нічого не дотикала ся) через 6—8 годин, щоби сирватка стекла. Виложити на полумисок, обложити конфітурами і дрібними тісточками як крухими, французькими, бішкоптами і т. и. і видати. Лѣгуміна ся надає ся дуже на літо.

### МАРЕНГИ ЗІ СМЕТАНОЮ.

Вбити дротяною тріпачкою 10 білків на піну, відтак сипати по трохи 1 ф. цукру (бо як разом всипле ся піна рідне) і



бити далі аж згусне. Покласти на бляху білий папір і наклада ти ложкою малі купки маси тай вставити до рури або печі середно горячої на кілька годин, щоби присохли (за скоро виняті змякнуть). Як пристигнуть піднести уважно з папером, положити на стіл, відмочити папір зимною водою, підносити ножом а пінка відстане. Коли всеї не уживає ся, то зложити в пуделко і переховати на інший час в сухім і теплім місци.

**Сметана:** Вбити на крем густої, свіжої сметани, всипати по трохи цукру аж вийде  $\frac{1}{2}$  ф. і дати трошки ванілії. Коли згусне виляти на полумисок, обложити пінкою і видати. Сметану бити в зимнім місци і не бити за довго, бо зробить ся масло.

#### КРЕМ ДОБРИЙ — ЗІ СМЕТАНОЮ.

Убивати колотушкою на густий крем пів кварта густої сметани і пів кварта солодкої сметанки. Коли убеть ся на пів всипати по трохи 1. ф. цукру (відразу всипаний водніє) і ванілії, виполокати в зимній воді 1. унц желатини і мочити дві години в воді, потім витиснути і дати до копка горячої сме-

танки, коли розпустить ся (варити не треба!) переїдити і вливати по трохи убиту сметану до желатини, розбити однаково і виляти в форму, вимашену зовсім свіжою оливою тай поставити на кілька годин до пивниці до леду або зимної води. Коли вже стужіє обкромити ножом і обвинити форму на хвилю в стирку, умочену в горячій воді, виложити на полумисок обложити конфітурами і бішкoptами.

#### КРЕМ КАВОВИЙ.

Заварити з трома копиками сметанки три копки сильної чорної кави без цикорії, вбити, щоби побіліли з 6 жовтків з 1. ф. цукру, запарити горячою сметанкою з кавою і безнастанно мішати на кухні аж згусне. Вкинути 1 унцу вимоченої в воді і витисненої желатини і бити, щоби однаково розпустила ся. Коли пара починає виходити, то вже готова. Відставити і бити дротяною тріпачкою, а як перестигне виляти до форми вимашеної свіжою оливою (або виполоканої зимною водою) посипати цукром і винести до пивниці або поставити на лід. Виложити як сметановий. Скількисть на 10 осіб.

#### КРЕМ ЧОКОЛЯДОВИЙ.

Полупати одну-четверту ф. доброї чоколяди і зварити пів кварта сметанки. Коли сметанка зачне огрівати ся бити коло тушкою, щоби чоколяда розпустила ся. Вбити 4 жовтки з одною четвертою ф. цукру і вливати чоколяду до жовтків, поставити на кухню і знов бити аж згусне. Виполокати 1. унц желатини, вимочити в зимній воді витиснути і вкинути до чоколяди, але не варити, відставити і бити аж перестигне. Виполокати форму зимною водою, виляти крем, а дальше поступати як в повисшім приписі.

#### КРЕМ З ЖОВТКІВ.

Заварити пів копка сметанки і трошки ванілії вкинути 1. унц виполоканої, вимоченої і витисненої желатини і нехай розпустить ся в сметанці. Вбити 6 жовтків, ложку зимної сметанки і одну-четверту ф. цукру аж збіліє, вливати по трохи кипячу сметанку до жовтків і поставити на кухню. Коли вже пара виходить — то готова. Бити аж перестигне, виляти в форму і застудити як висше.

#### КРЕМ З ЯБЛОК.

Спекти 6 великих яблук, пе-

ретерти крізь сито, а як перестигнуть, дати до глубокого камінного горшка. Бити дротяною тріпачкою 3 білки і одну-четверту ф. цукру аж збіліє. Окремо вбити сметанку на густий крем і вимішати з масою з яблук. Виполокати і намочити в воді 1. унц желатини так, щоби був килишок від вина і заварити, а як цілком розпустить ся вляти в масу, запах який хто любить, розбити добре, уложити в зимнім місци на саятирку, а як стужіє, при брати конфітурами і бішкoptами.

#### КРЕМ МАЛИНОВИЙ БЕЗ СМЕТАНИ.

Вкинути до пів шклянки горячої води 1. унц желатини виполоканої і моченої через годину в зимній воді. Коли розпустить ся, виляти на миску, дати копик малинового соку, одну-четверту ф. цукру, сок з одної цитрини, дві ложки доброгору і поставити на леді або в зимній пивниці тай бити дротяною тріпачкою, аж зробить ся густе як сметана. Виполокати форму зимною водою, посипати мілким цукром, вляти крем і винести в зимне місце. Коли стужіє поступати як звичайно при кремах. Можна робити зі свіжих або сма-



жених соків, а в літі давати більше желатини, бо трудніше застигає.

### КРЕМ З МАРАСКІНО.

Вбити аж збіліє  $\frac{1}{2}$  ф. цукру копик сметанки і 6 жовтків, поставити на кухню і мішати, щоби не пригоріло. Як згусне відставити і бити аж остигне, виполокати 2 унц. желатини, намочити на годину в зимній воді, щоби було килишок і заварити, а як розпустить ся вляти до жовтків. Окремо вбити пів кварта сметанки, змішати з масою, вляти кварту лікеру мараскіно, ще раз добре вимішати і виложити до форми виполоканої зимою водою, посипати цукром і застудити.

### КРЕМ З БРЕСКИНЬ.

Перетерти крізь сито свіжих брескинь  $\frac{1}{2}$  ф. і убивати дротяною тріпачкою з  $\frac{1}{2}$  ф. цукру через пів години. Розпустити 2 унц. червоної желатини і поставити на теплій але не горячій кухні тай вляти до вбитої маси. Окремо вбити 5 білків на тверду піну, вимішати з масою, виполокати форму зимою водою, виложити масу, посипати цукром і поставити в зимнім місці, щоби застигла.

Для гарнійшого вигляду можна дати кілька капель алькермесу. Так само можна робити і з морелів.

### КРЕМ ЗАМІСТЬ МОРОЖЕНОГО.

Вбити на густо піну на ледкопик солодкої сметанки всипати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, трошки ванілії з кавалочком цукру пів кварта перебраних малин або суниць (можна і зі смажених овочів, але без сиропу), вимішати і дати до спеціальної пушки від мороженого. Вставити в лід, посолити і крутити чверть години. Відтак лишити на кілька годин, посипавши лісолю, щоби не топив ся. Коли має ся подавати до столувмочити пушку в горячу воду і зараз виняти. Виложити в полумисок і видати обложеними бішкоптами.

### БЛЯН-МАНЖЕ МІГДАЛОВИЙ.

Вилускати  $\frac{1}{2}$  ф. мигдалів і тим 2 унц. гірких мигдалів і змішати. Зварити кварту сметанки, вкинути мигдали, прикрити кришкою нехай стоять годину, відтак процідити через сервету і витиснути, щоби були сухі. В перемішану сметанку дати одну-дві кварта ф. цукру, виполокати форму зимою водою, намочити

годину. Розпустити (але не варити) на горячій кухні 1 унц білої желатини, щоби було килишок, виляти переохоложену до сметанки і бити колотушкою аж пічне застигати, виляти до виполоканої зимою во-

дою форми і поставити нехай застигне. Так само робить ся чоколядовий. До сметанки з мигдалами дати одну-дві кварта унц. тертої на терці чоколяди, розбити і поступати як висше.





## Г А Л Я Р Е Т И (ЗУЛЬЦИ) (ДЖЕЛІ).

### ЗУЛЬЦ ЧОКОЛЯДОВИЙ.

Заварити кварту сметанки, давши одну-четверту ф. цукру, одну-четверту ф. тертої чоколяди і бити колотушкою аж закінить ся. Виполокати 1 унц желатини, намочити і наставити на теплій кухні в кількох ложках зимної сметанки, щоби розпустила ся. В прохолоджену ляти чоколяду, розбити, щоби почала стигнути, вляти в форму виполокану зимною водою і застудити.

### ЗУЛЬЦ З КАВИ — ЧИСТИЙ.

Змолоти одну-четверту ф. добре спаленої кави. З тих одну-четверту ф. кави заляти 3 унц. киплячої води, накрити папером і покришкою на годину, щоби натягнула на теплій кухні. Решту кави 1 унц дати до машинки, заляти сею запареною кавою, виполокати 1 унц. желатини, вкинути в горячу каву, а як розпустить ся, переїдити через сервету або

рідке полотно і чистий поставити на краю кухні. Передтим розпустити ½ ф. цукру з півтора копка зимної води, поставити на горячу кухню, щоби добре закипіло. Коли почне до гори підносити ся, вляти кілька капель зимної води, відсунути, вишумувати і так повторити 2—3 рази, а як вже показують ся бульки, відсунути, відшумувати до решти та вляти до кави. Замішати, перестудити вляти до форми і застудити на леді.

### ЗУЛЬЦ З РОЖІ.

Наставити на краю кухні ½ ф. цукру і 1 копик зимної води, щоби розпустив ся. Потім посунути на середину кухні і нехай сильно заварить ся. Коли підносить ся до гори вляти кілька капель зимної води; вишумувати і нехай заварить ся. Як вже добре кипить вкинути 1. до 2. унц. листків з рожі (до

смаження), прикрити і нехай встигне. Вляти ½ унц. розпущеної желатини, переїдити, вдусити соку з одної цитрини, вляти до форми виполоканої зимною водою і поставити в лід або до зимної пивниці. Щоби зульт мав гарнійший вигляд вляти кілька капель алькермесу.

### ЗУЛЬЦ З МАЛИН АБО СУНИЦЬ.

Заварити ½ ф. цукру з 2 копиками зимної води, щоби як візьме ся на ложку, спадав густими тяжкими каплями. Відставити одну половину сиропу, вляти на кварту перебраних малин, або суниць, прикрити і нехай постоїть через ніч. На другий день переїдити сок, але не витискати, бо має бути чистий. Другу половину сиропу поставити на кухню, вкинути 1 унц. вимоченої желатини, а коли розпустить ся в сиропі, втиснути сок з одної цитрини (але без зернят) вимішати з соком, вляти до форми виполоканої зимною водою і висипаної мілким цукром і поставити, нехай застудить ся. До зульту з суниць дає ся сок з двох цитрин.

### ЗУЛЬЦ ВИННИЧКОВИЙ (ПОРІЧКОВИЙ).

Виннички (порічки) обчистити, сполокати, витиснути сок крізь сервету і поставити на кілька годин а як устоїть ся, зилати чистий сок, якого має бути пів кварти. Вляти ½ ф. сиропу з цукру, (зробленого як при малиновім) в котрім розпустити 1 унц. виполоканої і вимоченої в воді желатини, перемішати з соком, вилати до форми і застудити.

### ЗУЛЬЦ ЦИТРИНОВИЙ.

Втерти на терці шкірку з 3 цитрин, заварити сироп з ½ ф. цукру (як при попередних) втиснути соку з трох цитрин, вляти 1. копик білого вина і 1 унц. вимоченої желатини, вкинути до горячого сиропу, щоби розпустила ся. Переїдити все разом, а як би зульт не був чистий, то убити піну з 2 білків, вляти в горячу масу нехай склярує ся, переїдити ще раз, вляти в форму і застудити. Такий зульт виглядає гарно коли на спід форми дасть ся смажених овочів як вишень, морелів (але без сиропу) і т. п.

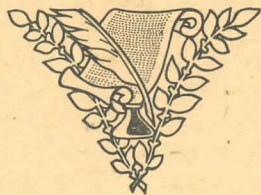
### ПОМАРАНЧІ НА ДЕСЕР.

Понадкраювати шкірку з 12



помаранч, вибрати уважно ложкою середину так, щоби шкірки не попсувати, вложити на день в зимну воду (котру часто міняти), щоби стратили гіркість. Витерти з води і наповнити такою масою: вибраний, з помаранч сок перецідити крізь сервету і чистий змішати з сиропом. Сироп приладити так: о 1/2 ф. цукру в однім кавалку обтерти шкірку з

помаранчі, наляти в камінній ринці кватиркою води, витиснути одну цитрину, (без зернят) і заварити аж вишумує ся до чиста, перецідити і змішати з помаранчевим соком, розпустити добре в півкопика теплої води виполокати, червону желатину вляти в сироп замішати, поналивати в шкірки з помаранч і застудити в леді.



## СОСИ ДО ЛЕГУМІН СОЛОДКІ.

### СОС СМЕТАНКОВИЙ.

Розбити колотушкою пів кварта сметанки, 6 жовтків, ба роболяної (або пшеничної) муки на кінець ножа, поставити на кухню і розбивати далі, щоби не припалив ся. Як зачне гуснути, відставити всипати чотири ложки цукру, ванілії, вимішати і зимний подавати до легуміни.

### СОС ПОНЧЕВИЙ.

Втерти аж збіліє 6 жовтків і одну-четверту ф. цукру, втиснути крізь ситко сок з цитрини, вляти пів склянки руму, вимішати і поставити на кухню в ринку з горячою водою. Убивати вважаючи, щоби не припало ся, а як згусне то вже готовий. Подаєть ся до омлетів або налисників.

### СОС БІЛИЙ З ВИНА.

Розбити з ложочкою муки

чотири свіжі яйця і чотири ложки цукру, вляти склянку вина і поставити в ринку з горячою водою тай убивати колотушкою аж запинить ся і згусне. Лишити в воді найбільше чверть години, заки подаєть ся, бо як стоїть довше то опадє і зрідне. Подаєть ся до буденів.

### СОС З СУНИЦЬ.

Сполокати кварту суниць, вилжити на сито, щоби стекли, перетерти через сито, всипати одну-четверту ф. мілкого цукру дати 3 ложки вина, соку з пів цитрини, вимішати і винести до пивниці, щоби був зимний. Подаєть ся до бухтів.

### СОС ВИННИЧКОВИЙ (ПОРІЧКОВИЙ).

Кварту достиглих винничок подусити валком в мисці, по-



тім перетерти крізь сито всипати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і утирати аж цукор розпустить ся. Подають ся до рижу зі сметаною, кашки і т. д.

### СОС З МОРЕЛІВ.

Вибрати зернята з достиглих морелів, дати до ринки вляти шклянку води, всипати цукру до смаку і ложочку муки, заварити перетерти крізь сито, дати кілька ложок вина і зимний подавати.

### СОС ЦИТРИНОВИЙ.

Розтерти з мукою ложку свіжого масла і вливати по трохи зимного росолу (з кури). Розмішати, щоби не було грудок, дати 2 ложки сметанки, сок з цитрини а як хто хоче то і кавалочок цукру, заварити і поляти на полумиску бажану страву. Сос той подається до потравки з курий, каплунів, до щупака, сандача і т. д. До риби замість солодкої сметанки дає ся кілька ложок свіжої квасної сметани.



### ПЕЧИВО.

Баби, дріжджеві тіста, тісточки до чаю і кави торти.

### ЗАГАЛЬНІ УВАГИ ДО ПЕЧЕННЯ БАБІВ.

Головне, щоби баби добре вдали ся, мусять бути свіжі дріжджі, суха мука і відповідно напалена піч. На баби палить ся тонкими сухими дровами так, щоби було досить вугля, яке треба розгорнути по цілій — печі. Коли вуглє спелє, вигорнути вимести намоченим в воді і добре стріпанним помелом, пробувати чи не за горячо: всипати жменю муки по цілій печі як відразу горить, то перехолодити помелом, а як тільки зжовкне то можна вже саджати баби. Як добрі дріжджі то баби повинно пекти ся вісім годин, тому вважити коли розчиняти тісто. В хаті, де має ся заробляти тісто, має бути тепло. Все що до дають ся до тіста має бути день наперед приладжене: мука пересушена і огріта, цукор відважений також теплий, яйця в

кошику на теплім місци, нецьки вимиті і висушені. При виби ваню яєць старанно відливати білки, а жовтки кидати до горшка, котрий вставити в миску з теплою водою і убивати дрютяною тріпачкою аж побіліють і наростуть. Щоби переконати ся чи тісто на баби досить густе то взяти в руку трохи тіста і стиснути, як не розливає ся поміж пальці, то добре, інакше досипати ще муки. Коли баби всуне ся до печі — то вже їх не рухати, бо тісто зараз западе ся, можна рухати аж за пів години. Також по упеченю витягати дуже уважно, положити на застелену подушку а як обстигнуть виймати з форми.

### БАБИ СЕЛЬСЬКІ.

На чотири квартаи муки роз-



пустити від 5 до 7 унц. дріжджів в 3-ох склянках літного молока, всипати кварту муки, заробити і накривши стиркою поставити на теплім місци, що би підросло. Вбити копу жовтків і поділити по трийцять в двох горшках, котрі вставити в миску з теплою водою і убити аж жовтки побіліють і на ростуть. Всипати 2. ф. цукру і розбивати чверть години, що би цукор добре розпустив ся, потім вляти в розчину розбивати по трохи, що би не було грудок, дати ложку соли досипати по трохи муки, додати ванілії і місити тісто, так що би від рук відставало. Вляти кварту перетопленого літного масла і місити ще пів години але вважати, що би не розгортало ся по нецках, бо обсихає а такого не можна мішати з тістом на баби. Потім поставити прикривши легко, що би підросло ще раз тільки як вже було. На кладати в вимашчені маслом форми дві часті тіста і знов нехай ростуть, а вкінці вставити уважно в піч на годину. Печти відразу не затикати, але аж тоді як підростуть в формах. З печі витягати обережно, покласти боком а як остигнуть виймати з форми.

### БАБИ ПАРЕНІ.

Запарити квартою кипячого

молока кварту пересіяної муки, розтирати, що би не було грудок, вляти 5. унц. дріжджів розпущених в копику літного молока, розбити і поставити, що би підросло. Коли рочина попукає вляти копу убитих жовтків, досипати по трохи три квартаі муки і місити годину. Потім всипати 2. ф. цукру, вляти чотири копики склярованого масла, дати ванілії або цитринової шкірки і місити, що би аж від рук відставало, а як тісто виповнить форми вимашчені топленням маслом і нехай підрастають. Потім вставити обережно в піч

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ.

Приладити тісто як на баби але густійше, отже треба додати муки, перемісити, а як підросте робити перекладанець. Наложити верству тіста в вимашчену бляху (форму), на се дати смаженої рожі без соку, дати ктелів, морелевої мармоляди мігдалової маси, або джему прикрити верствою тіста і знов наложити подібної бакалії і так далі а зверху розуміє ся має бути верства тіста. Поставити нехай підросте, помастити розбитим яйцем і вставити в горячу піч на 5 чвєртий години. Після упеченю, як перестигне по

крувати, а на другий день ужити.

### БАБКА ЦИТРИНОВА ДО КАВИ.

Наставити на зимну воду три цитрини, як закіпить відляти і наляти свіжої тай далі варити. Коли будуть так м'які, що соломка перейде через шкірку, вистудити, перекроїти, викинути зернята, а цитрини перетерти крізь друшляк, всипати чотири склянки мілкого цукру і 24 жовтки тай утирати валком, аж маса побіліє. Вбити піну з полишених білків, додавати по трохи піни і досипати по ложці муки, дати дві склянки пшеничної і склянку бараболяної муки, вимішати легко вляти до добре вимашченої форми і печти годину в середно горячій печі. По вистудженю викинути з форми і полюкрувати цитриновим люкром.

### БАБКА НА ІНШИЙ СПОСІБ.

На 1. ф. муки розпустити в копику літного молока 2 унц. дріжджів і розбити з половиною муки тай поставити, що би підросло. Убити 9 жовтків і 9 ложок цукру, аж побіліє. Коли тісто підросте вляти жовтки, досипати решту муки, посоли-

ти і місити чверть години, потім вляти чотири ложки перетопленого масла і ще раз добре вимісити, хто хоче може дати ще кілька потовчених гірких мігдалів і поставити, що би підросло. Відтак дати до вимашченої форми і вставити на годину до печі.

### БУЛКИ ОЩАДНІ.

Взяти чотири квартаі муки кварту молока, п'ять яєць, копик перетопленого масла, пів копики цукру, трохи чернушки і соли. Муку пересіяти в нецки, вляти літне молоко розпущене з 4 унц. дріжджів, розбити і поставити, що би підросло. Потім вляти розбиті з цукром жовтки, дати чернушку і місити, що би аж від рук відставало. Вляти масло добре перемісити і знов поставити, що би підросло, потім брати по кавалку тіста, вироблювати на стільниці круглі булочки, покласти на вимашчену бляху, а як піднесуть ся, помастити розбитим яйцем і вставити на годину до печі.

### СТРУЦЛІ МАСЛЯНІ.

Пересіяти до нецок чотири квартаі муки, розчинити пів квартаі літного молока, дати 4 унц. дріжджів розпущених в



кваторці молока, вимішати і поставити, щоби підросло. Коли тісто рушить ся дати пів копи убитих жовтків, пів кварти перетопленого масла, 1. ф. цукру з ванілією, трошки соли і родзинків, вимісити добре і поставити, щоби росло. Коли досить піднесе ся, виробляти на стільниці струцлі, класти на вимашені бляхи нехай підростуть. Помастити розбитим яйцем і вставити до горячої печі.

#### МАКІВНИК.

Спарити горячою водою 1. ф. сивого маку прикрити і нехай так постоїть годину. Відцідити воду, мак виложити на сито, щоби вода добре стекла, одну часть дати до макітри і так утирати, щоби плястрами відпадало. Вибрати втертий а дати решту маку (бо весь нараз не дасть ся добре втерти) і знов втерти, дати цукру до смаку, дрібно посічених мигдалів, родзинок, цитринової шкірки і все те вимішати. Взяти тіста як на струцлі і валкувати на посипаній мукою стільниці, розпровадити мак звинути і положити на вимашену бляху. Коли підросте помастити яйцем і вставити до середно горячої печі.

#### СИРНИК (ПЛЯЦОК З СИРОМ)

Розтерти на стільниці 2. ф. муки з 2. ф. масла вбити жовтки і тільки зимної сметанки, щоби можна тісто замісити тай поставити на пів години з зимнім місци. Потім розвалкувати і положити на бляху, втерти на машинці 4. ф. свіжого солодкого сира відтисненого під каменем день наперед, всипати до макітри і терти на масу з ложкою масла, вбивати по одному чотири яйця, 1. ф. цукру, а як вже добре втерте, дати ще шкірки з цитрини, 4. унц. або більше родзинок, 3. ложки тертої булки, вимішати, виложити на вивалковане тісто і печи годину в добре горячій печі.

#### КОЛАЧ СЪВЯТОЧНИИ.

Всипати в чисто вимиті і висушені нецки 2. ф. муки, пів кварти молока, і 2. унц. дріжджий розпучених в пів копка молока, заробити прикрити чистою стиркою тай поставити в теплім місци, щоби підростло. Розбити колотушкою на піну 8 яєць стопити 1. ф. масла і 1. ф. цукру-мучки, коли тісто рушить ся посолити, до розбитих яєць вляти пів кварти молока, вливати по трохи до тіста і мішати, щоби не було гру

док. Сипати поволи 2. ф. муки але не відразу так, щоби тісто було повільне. Коли мука суха, то вся не вийде. Місити чверть години, потім вляти масло перемісити і вкінці дати цукор, вимісити аж від рук буде відставати і поставити нехай підростає. Напалити в печі сухими дровами так, щоби по цілій печі горіло. Коли тісто досить підросте, брати по кавалку тіста, вироблювати на стільниці круглі колачі і покласти на вимашені маслом бляхи нехай знов підростають. Коли вже в печі спопеліло, вимести помелом вмоченим в воді, всипати жменю муки, як не горить, то можна вже колачі саджати в піч — помастити їх яйцем, а як горить, то ще перемести помелом, а печі не зати кати аж колачі підійдуть.

#### СТРУЦЛІ ПЛЕТЕНІ.

Тісто приладити як попередне, але додати до нього родзинок і посічену шкірку з цитрини. Брати по кавалку тіста, вироблювати з них на стільниці валочки, сплітати і помастити розбитим яйцем а печи як попередно.

#### ПИРОГИ ПЕЧЕНІ — СЪВЯТОЧНІ.

Взяти одну кварту муки і

кварту молока, розпустити 3. унц. дріжджий в копику теплого молока, заробити і поставити, щоби підросло, розбити на піну 6 яєць розтерти 1. ф. масла з квартою муки. Коли тісто підросло, посолити вляти яйця, всипати розтерту з маслом муку і місити аж від руки відстане і лишити нехай підростає. Приладити мак, спарити утерти, дати завареного меду, на кінець ножа товченого цинамону, вимішати і поставити на теплім місци, або також сир так приладжений: 2. ф. солодкого сира добре відтисненого втерти на терці, дати до миски і утирати аж маса буде неначе масло. Всипати жменю родзинок передтим сполоканих і висушених, тепер взяти кавалок тіста (коли вже добре підростло) розвалкувати на стільниці, наложити маку, звинути виробивши пиріг, положити на вимашену бляху, помастити яйцем і нехай підростають. Потім вставити на піч на годину.

#### СТРУЦЛІ БУДЕННІ.

Пересіяти 2. ф. муки, розпустити в  $\frac{1}{2}$  кварті літного молока 2. унц. дріжджий і вляти до миски, всипати половину пересіяної муки, заробити і поставити, щоби підросло. Втерти на сметану  $\frac{1}{2}$  ф. масла, 3 добрі



ложки цукру і 2 яйця тай ще утирати аж зробить ся біла ма са. Тоді виляти до розчини, досипати решту муки, трошки соли і місити аж від рук відстане. Прикрити легко і поставити в теплі, щоби підросло. Потім виложити на посипану мукою стільницю поділити на три часті і виробити з тіста три валки по середині грубіші а на кінцях тонші, сплести як косу, положити на вимашену бляху нехай ще підросте, помастити розтопленим маслом, посипати цукром і вставити до печі на годину.

#### СТРУЦЛІ ДО КАВИ.

Пересіяти в миску 2 ф. муки, розпустити в  $\frac{1}{2}$  кварті літного молока 2 унц. дріжджий, дати три четвертих ф. розтопленого масла,  $\frac{1}{2}$  ф. мілкового цукру, 3 унц. вилусканих і на машинці змелених мигдалів, між тими кілька гірких, замісити тісто аж від рук відстане тай поставити в теплі місці, щоби підросло. Потім виложити тісто на посипану мукою стільницю, поділити на три часті, витачати три валочки, сплести як косу і поставити на вимашену бляху нехай підросте. Помастити яйцем, посипати мигдалами грубо посіченими і вставити до печі на годи-

ну.

#### БУЛКИ ЖИДІВСЬКІ ШАБАШО. ВІ.

Пересіяти 4 ф. муки, розпустити в копику літної води 2 унц. дріжджий, дати 2 унц. свіжої оливи, трошки соли і доливати по трохи літної води так, щоби вийшла вся мука, всипати 2—3 ложки цукру, вимісити аж від рук відстане тай поставити в теплі місці. Коли підросте, поділити на три часті і вироблювати або малі круглі булочки або струції. Класти на бляху, а як підроснуть, помастити розбитим яйцем, посипати маком і пекти три четвертих години.

#### БУЛКИ ПОДІЛЬСЬКІ БЕЗ ЯЄЦЬ.

Пересіяти день наперед 10 ф. муки, поставити на теплі місці і мішати часто копишкою (від тіста) щоби рівномірно огріла ся. На другий день заробити тісто з 3 копиками літного молока,  $\frac{1}{2}$  ф. дріжджий і двома ложками цукру, прикрити і поставити на годину, щоби підросло. Відтак вливати до розчини 2 кварта літного молока, досипати по трохи муки, з котрої троха відділити і розтерти з 2 ф. сві-

жого масла, 2 ф. мілкового цукру 2 ф. вилусканих і змелених мигдалів між ними кілька гірких і цитриновою шкіркою тай вимісити аж від рук відстане, прикрити і поставити на теплі місці, щоби підросло. Поділити на часті, вироблювати подовгасті булки і покласти на вимашені бляхи нехай ще підроснуть. Коли вже досить підросли розтяти ножом по обох кінцях, помастити розтопленим маслом і пекти годину в горячій печі. Поупеченю помастити горячі ще маслом і посипати цукром, від того шкірка буде круха і смачнійша.

#### БАБКА НІМЕЦЬКА ДО КАВИ.

Утирати на піну в мисці три четвертих ф. перетопленого масла, всипати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, дати 3 жовтки і ще терти чверть години. Всипати 2 унц. вилусканих і змелених мигдалів, між тим кілька гірких, сполоканих день наперед і висушених жовтих родзинок три четвертих ф. і чорних  $\frac{1}{2}$  ф. шкірку з цитрини і 3 унц. дріжджий розпушених в пів кварті літного молока. Як додасть ся дріжджі то вже не утирати бо дріжджі стратять силу. Всипати тільки муки, щоби зробило ся повільне і вимісити на пухке тісто,

виложити в круглу форму вимашену маслом, поставити нехай підросте а відтак пекти в середно горячій печі.

#### БАБОЧКА ГОЛЬШТИНСЬКА.

Втерти на піну три-четвертих ф. свіжого, несоленого масла додати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, 1. і пів ф. вилусканих і змелених мигдалів між ними кілька гірких. Окремо розчинити  $\frac{1}{2}$  ф. муки, розбити 2 унц. дріжджий в пів склянці теплого молока, а як підійде вляти до втертої маси, додати  $\frac{1}{2}$  ф. муки, розмішати разом і дати до вимашеної маслом форми, поставити, щоби підросло і пекти годину і чверть в добре горячій печі.

#### БАБОЧКА БІШКОПТОВА.

Вбити на піну 6 жовтків і одно ціле яйце, досипати 4 ложки цукру, розпустити 1. унц. дріжджий в чотирох ложках доброї сметанки, дати 2 унц. топленого масла і розбити разом. Всипати одну-четверту ф. муки, трошки соли, виполоканих і висушених родзинок, вимішати з масою і дати до вимашеної маслом форми. Коли підросте помастити маслом і пекти годину в горячій печі.



### БАБОЧКА ЦІСАРСЬКА ДО КАВИ.

Втерти на сметану 5 унц масла, вбивати по одному 6 жовтків, дати 4 унц. цукру і терти аж зробить ся густа маса. Дати ½ ф. муки, 1 унц дріжджий розпущених в одні-четвертій копіка сметанки, соли ванілії і піну з чотирох білків тай вимішати. Форму вимастити і вилукати міґдалами, дати масу як вже підросте в теплі і пекти годину.

### БАБОЧКА МІґДАЛОВА.

Взяти 5 унц масла, 8 жовтків, 5 унц цукру, 3 унц. міґдалів вилуканих і змелених на машинці між тим кілька гірких і все те втерти на масу. Дати 5 унц муки і 1. унц дріжджий розпущених в 3 ложках сметанки тай поставити з формою, щоби підросло. Пекти в середно горячій печі.

### ПУЧКИ ПЕЧЕНІ ДО ЧАЮ.

Замісити на гладке тісто 6 жовтків на твердо зварених, 4 унц. масла, 4 унц. цукру і шкірку з цитрини, вивалкувати тоненько, викраювати округлі пучки, класти на бляху і пекти легко. По упеченю помастити водною склицею (глязурою)

втерти на густу масу 5 унц мідкого цукру і 3 ложки кипячої води і додати ванілії, розпробавити ножом по тісточках і вставити на хвилі в теплу руру. Відтак поставити, щоби на водусі стужили а як склиця ствердне забрати з бляхи і переходувати в сухім місци.

### ШТАНГЛИКИ ДО ЧАЮ.

Вимісити на стільниці на гладке тісто 2 копіки муки з одним яйцем, ½ унц. дріжджий, ложкою цукру, трошки соли і тільки літного молока, кілька тісто в себе прийме. Витачати валочки грубости олівця, покряяти на однако довгі кавалки і поставити на вимашену бляху нехай підростуть. Помастити яйцем, посипати цукром і цинамоном і пекти легко.

### ШТАНГЛИКИ СОЛЕНІ.

Замісити тісто з 2 копіків муки з 2 унц. масла ½ унц. дріжджий розпущених в двох ложках молока, соли і тільки молока, щоби добре вимісити. Витачати валочки як попередні, помастити яйцем, посипати солею з кменом і пекти легко.

### ПРЕЦЛИКИ З МАКОМ ДО ЧАЮ.

Взяти 2 ф. муки, 1 копік мо-

дока 1. ф. сирого масла, ½ ф. маку сполоканого і висушеного, 2 унц. свіжих дріжджий розпущених у висше згаданім молоці. Замісити, вироблювати малі прецлики, (барінки) класти на посипану мукою бляху, помастити розбитим яйцем і всунути в піч.

### РОГАЛЬЧИКИ ДО КАВИ.

Втерти на сметану 4 унц. склярованого масла, скропити кількома каплями зимної води, а як вже добре втерте вляти чотири вбиті цілі яйця, копік тепломо молока розбитого з ½ унц. дріжджий всипати 4 ложки цукру і кварту муки, а як мука суха то додати кілька ложок молока, виробити на пухке тісто, розвалкувати, покряяти на квадрати і накласти: мармоляди, маку, міґдалової або оріхової маси, звинути, зігнути як підкову, покласти на вимашену бляху, помастити топленим маслом і вложити в вільну піч.

### ОБАРІНКИ ПАРЕНІ.

До пів кварти завареної води дати ½ ф. масла, ложку цукру і ½ ф. муки тай варити аж від рондля відстане мішаючи, щоби не пригоріло. Відставити, прохолодити, вбивати по од-

ному 10 яєць, терти добре, вилукати на стільницю, підсипану мукою і вироблювати валочки посипати крайними міґдалами і вставити в піч.

### СТРУЦЛИКИ ПЛЕТЕНІ—ДО КАВИ.

Замісити тісто з 3-ох копіків муки і 3 унц. масла 3 унц. цукру, 1 унц дріжджий розпущених в теплій сметанці, трошечки соли і тільки тепломо молока, щоби тісто добре вимісити, виробити добре аж міхурики покажуть ся тай поставити, щоби підійшло. Потім брати по кавалку тіста, вироблювати валочки і сплітати малі струцлики, покласти на теплу бляху, щоби підросли помастити яйцем розбитим з водою і посипати маком або вилуканими і посіченими міґдалами. Пекти середно. Для ліпшого смаку можна до тіста додати 4 унц. мелених міґдалів передтим вилуканих і підсушенних в рури.

### РОГАЛЬЧИКИ ДРІЖДЖЕВІ.

Пересіяти на стільницю кварту муки і розтерти з ½ ф. масла. Вбити 3 жовтки, дати шклянку теплої сметанки і 1. унц дріжджий розпущених в трох ложках сметанки тай ви-



місити на гладке тісто. Тепер покласти тісто на посипаний мукою таріль і поставити в теплім місці, щоби підросло. Ви ложити на стільницю, краяи по кавалочку тіста, розтачати на паланички і накладати мармоляди, мігдалової маси маку і сира, звивати в рогальчики, уложити на вимашену бляху і вставити до середно горячої печі. По упеченю горячі ще по мастити теплим маслом і посипати цукром.

#### КАПУСТЯНИКИ ДРІЖДЖЕВІ.

Пересіяти на стільницю кварту муки, дати ½ ф. масла і сік ти сікачем, щоби получило ся з мукою, додати чотири яйця і склянку густої сметани, розбити колотушкою 1. унц дріжджий в двох ложках теплої сметанки, вляти до заробленої з маслом муки, дати трошки соли; замісити на гладке тісто, розвалкувати тоненько, по краяи на квадратики, наложити солодкою капустою або утертим з цукром маком. Зварити головку капусти, відти снути і посічи, присмажити ложку масла з цибулею, вимішати з капустою, дати соли і перцю до смаку а як хто хоче то і солодкого сира втертого на терці. Накладати, звинути в рогальчики, покласти на вимаше-

ну бляху нехай підосхнуть. По мастити яйцем і вставити в середно огріту піч.

#### ЗАВИВАНЕЦЬ.

Взяти ½ ф. масла, 2 цілі яйця і один жовток, 6 ложок сметани, розбити в теплій сметанці 1 унц дріжджий, вляти в миску і досипати тільки муки, щоби можна було замісити тісто. Вивалкувати, помастити мармолядою, звинути, покласти на бляху і нехай підросте. Помастити яйцем і вставити в середно горячу піч на пів години. Холодний покраяти і посипати цукром.

#### МЕДІВНИК ДОБРИЙ.

Заварити 1. ф. меду так, щоби зарум'янив ся але не припалив ся, бо буде гіркий. Коли перестигне вляти до ринки, вбити 3 яйця, всипати цукру 2 ф. і утирати валком пів години, відтак додати товченого мілку в моздрі коріня а то: динамону і гвоздиків на кінець ножа, мушкатоного цвіту і мушкатоного галки, поташу і дати тільки муки, щоби була повільна маса. Втерти добре (або вимісити рукою) виложити на вимашену несоленим маслом бляху. Бляху має ся всюда добре вимастити, бо інакше

медівник не випаде. Вставити в піч як хліб вийме ся.

#### МЕДІВНИК З МАСЛОМ.

Взяти ½ ф. меду патоки, пів ф. муки, 2 унц. масла пів ложочки соди-бікарбони і 2 яйця. Масло утерти з медом, вбити яйця, всипати 2 унц цукру і утирати на густу масу. Всипати по пів ложочки товченого пересіяного коріня як динамону, гвоздиків, мушкатоного цвіту і галки, дати соду, краяних волоських оріхів, вимішати добре з мукою, дати на вимашену бляху і пекти пів години в середно горячій печі.

#### МЕДІВНИЧКИ.

Втерти 3 унц. цукру з двома жовтками аж збіліє, вляти 1. копик сирого меду і ще терти через чверть години. Всипати товченого коріня і тільки муки, щоби тісто було таке як на плоски, вимісити, вивалкувати і викроювати малі медівнички грубі на 2 пальці. Покласти на вимашену бляху, помастити розбитим з водою яйцем, втерти мігдал, або кусник маженої помаранчевої шкірки вставити в легко горячу піч або руру. Коли підростуть і зарум'янять ся — виймати. Зра будуть м'яккі, а як остиг-

нуть то будуть добрі.

#### МЕДІВНИК БУКОВИНСЬКИЙ.

Переварити 1. ф. меду, вляти до миски, дати 3 жовтки, цукру і утирати чверть години а відтак поставити на 3 год., щоби спочивало. Вбити 3 яйця, дати за пів centa поташу намоченого в ложці води, 25 по краяних волоських оріхів, 2. унц. помаранчевої шкірки, досить коріня і тільки муки, щоби було не дуже повільне, виложити половину маси в добре вимашену форму, наложити покраяних фіг, дактилів, мігдалової маси, висше згадані оріхи, наложити другу половину маси, помастити водою і вставити в піч. Зразу пекти в повільній печі а відтак в більшім горячу.

#### МЕДІВНИЧКИ КРАЯНІ.

Заварити 1 копик меду і горячим запарити ½ ф. муки, дати коріня 5 унц цукру, 5 унц краяних оріхів, 2 унц. краяних помаранчевих шкірок, вимісити в мисці і поставити на теплу кухню на цілу ніч. На другий день вивалкувати на підси паній легко мукою стільниці покраяти на паски широкі на 3 пальці, покласти на вимашену бляху і пекти в середно горя-



чий печі або рурі. По упеченю помастити зимною водою або розпущеною і так приладженою чоколядою: втерти ложку цукру з ложкою кипячої води, дати табличку розмяченої в рурі чоколяди, вимішати і мачати в тім горячі пернички, а зараз обсохнуть.

### МЕДІВНИК НА МОЛОЦІ.

Розпустити 5 унц цукру в копику молока, дати, ½ ф. меду, заварити з молоком а як вистигне, всипати по ½ унц. корія а то: гвоздиків, мушката ловой галки і цввіту, цинамону (все те потовчи і пересїяти), цитринової шкірки трошки, пересїяного поташу, дати 1. ф. муки, замісити вивалкувати і викраювати формою (викравачкою) малі медівнички. В кождей встромити мігдал, помастити яйцем і пекти легко тай зараз горячі виймати.

### АЛЬБЕРТИ.

Утирати аж збіліє: 3 унц. масла, 2 цілі яйця і 4 унц. цукру, вляти копик зимної сметанки, 2 ложочки соди — розмішати, щоби не було грудок, всипати 2 унц. гречаної муки і тільки пшеничної, щоби можна було вивалкувати на стільниці на оден палець грубо, ви-

га.

тиснути спеціально формою в холоднім місци. Витиснути в серветі з води фунт свіжого несоленого масла, дати на зимне тісто і побивати валком, щоби получило ся з тістом, вивалкувати на 1. інч грубо, покряяти на квадратики і пекти в горячій печі або рурі. Французьке тісто робить ся на зимні, щоби масло не липло. Переложити таким кремом: заварити на густий сироп ½ ф. цукру і пів склянки води так, щоби нитки снували ся з цукру. Вбити тверду піну з 5 білків, вимішати скоро з сиропом, щоби не було грудок, можна дати ложку якоїсь мармоляди і накладати на французьке тісто. Коли спече ся, посипати цукром і вставити в руру на пять хвиль.

### ТІСТОЧКА ПТИСІ.

Заварити пів копика перепленого масла з копиком води і на кипяче всипати ½ кварта муки, варити і мішати через хвиль. Виложити до макітри в зимне вбити по одному яйцю тай утирати пів години. Виложити на посипану муку стільницю, зробити валок, покряяти на однакові кавалочки, поставити на бляху і вставити в горячу піч. Як смажуть ся в печі то добре. По упеченю покряювати вершки і накладати таким кремом: засмажити ½ ф. цукру, копик доброї какао без цикорії, малу ложку сметанкового масла і 3 ложки сметанки, а як пічне гуснути, вставити і накладати на тісто ка, але того дня як подає ся.

### ТІСТОЧКА ФРАНЦУСЬКА ПІНКОЮ.

Пересїяти на стільницю 1 муки, вбити 2 жовтки і вляти тільки води, щоби можна

то замісити, відтак поставити в холоднім місци. Витиснути в серветі з води фунт свіжого несоленого масла, дати на зимне тісто і побивати валком, щоби получило ся з тістом, вивалкувати на 1. інч грубо, покряяти на квадратики і пекти в горячій печі або рурі. Французьке тісто робить ся на зимні, щоби масло не липло. Переложити таким кремом: заварити на густий сироп ½ ф. цукру і пів склянки води так, щоби нитки снували ся з цукру. Вбити тверду піну з 5 білків, вимішати скоро з сиропом, щоби не було грудок, можна дати ложку якоїсь мармоляди і накладати на французьке тісто. Коли спече ся, посипати цукром і вставити в руру на пять хвиль.

### ПАМПУШКИ.

Втерти на сметану 3 унц. свіжого і 3 унц. перетопленого масла, вбити по одному 4 яйця, всипати 3 унц. цукру і утирати аж наросте і згусне. Дати втертої цитринової шкірки, третю-четверту копика літного молока розпущеного з 1. унц. дріжджий і 2 ф. муки (а як сухе то меньше), вимісити аж від руки відстане і поставити в теплім місци, щоби підросло. Відтак викинути тісто

на огріту і посипану мукою стільницю, розтягнути, накладати малими купками мармоляди, вишень або рожі без сиропу, на се наложити тісто і викраювати викравачкою невеличкі пампушки тай класти на сито застелене папером і нехай підрастають. Розтопити в рондлі чистого вепрового смальцю і пробувати в той спосіб: вкинути на смалець ка валочок тіста, як відразу шипить і смажить ся, то вже можна кидати пампушки (як вже підросли). Смажити насамперед з одної сторони, потім перевернути друшляковою ложкою на другу сторону і як вже румяні, вибирати тою ложкою на бібулу. Як обсохнуть зі смальцю, класти на полумисок, посипати цукром і подавати до столу. Вважати, щоби не смажити дуже сильно, бо припалять ся, а в середині будуть цілком сирі.

### ТІСТО ФРАНЦУСЬКЕ.

Взяти 1 ф. масла, 1 ф. муки, 4 жовтки, одно ціле яйце і 3 ложки сметанки. Масло витиснути з води розплескати і поставити на зимні, муку поділити на три часті: одну замісити з застиглим маслом і полишити в зимнім місци, а 2 часті муки замісити з жовтка-



ми і сметанкою і добре вимісити, щоби аж баньки (піхурі) робили ся. Розвалкувати, на то дати масло зароблене з мукою, зложити як коверту і валкувати три рази все в одну сторону. Тісто робити в теплім місці, бо в зимнім не вдасть ся. Покраяти на квадратики, наложити рожі, мармоляди або такого крему: розбити квадратику сметанки з п'ятьма жовтками і 5 ложками цукру, дати ванілії і поставити на кухню, мішати, щоби не пригоріло і вважати, щоби не переварило ся, бо опаде і буде крупнисте. Тісто французське потребує горячої печі.

### ВАЛОЧКИ ДОЛЖАНЕЦЬКІ ДО ЧАЮ.

Перетерти на стільниці 2. кварти муки з доброю ложкою масла, вляти пів кварти сметани розбитої з двома яйцями і одним жовтком, розпустити 2. унц. дріжджий в кількох ложках теплої солодкої сметанки замісити на гладке повільне тісто, а як би було за густе то вбити ще одно яйце. Валкувати руками на тоненькі валочки класти на бляху помастити горячим яйцем, посипати маком і поставити, щоби підросли. Вставити в горячу піч, бо в холонній не будуть крухі. Коли

спечуть ся вибирати в решето або сито, бо в чім іншій відійдуть.

### КНИШИКИ ДОМАМОРИЦЬКІ

Пересіяти в миску 2 ф. муку вляти пів кварти теплого молока розбитого з трома яйцями, дати 2. унц. дріжджий розпущених в 2 ложках сметанки, трошки соли і 1/2 ф. перетопленого масла, замісити на гладке тісто, а як підросло вироблювати малі паланички. Зарум'янити цибулі на маслі дати перцю і перехолодити накладати на паланички, запивши кінці на округлі книшечки так, щоби не було видно цибулі, бо згорить в печі. Покласти на бляху а як підроснуть всгавити в не дуже горячу піч. По упеченю горячі помастити перетопленим маслом. Подають ся теплі, тому на другий день треба загріти в ру

### ШТАНГЛИКИ НА ТОПЛЕНИМ МАСЛІ.

Перемішати з 1/2 ф. муку одну-четверту ф. перетопленого масла, дати 1. унц. дріжджий розпущених в молоці (як повисше), вбити одне жовток в пів склянці літнього молока, ложочку цукру і трошки соли і замісити на гладке

тісто. Коли би було за густе то вляти ще трохи молока. Витачати на тоненькі валочки, покраяти на кавалки довгі на 1. інч покласти на бляху, помастити водою, посипати кменом з солию, як підроснуть пекти легко.

### ЗАВИВАНЦІ НА ВОДІ.

Взяти 1/2 ф. муки, 2 унц. масла, 1 унц. дріжджий розпущених в теплій воді, один жовток і тільки літньої води, кілько мука прийме в себе. Вимішати і поставити, щоби підросло, покраяти на тоненькі платочки, помастити маслом, звинути подовгасто, класти на бляху, нехай ще підроснуть, помастити топленим маслом, посипати маком і пекти в середно горячій печі.

### ПРЕЦЛИКИ З АНИЖОМ.

Взяти 1/2 ф. муки, 2 ложки теплої сметанки, 1. унц. розпущених дріжджий, пів ложочки товченого анижу або 4 ложки цукру з ванілією і тільки сметанки кілько тісто в себе прийме. Замісити і поставити в теплім місці, а як зачне підростати дати 3 унц. свіжого масла, замісити, щоби добре з тістом получило ся, брати по кавалочку, витачувати ма-

ленькі валочки, зложити кінці навхрест і робити прецлики. Підроснуть помастити яйцем і пекти в рурі.

### КУЛЬКИ ГУЗАРСЬКІ.

Замісити 1/2 ф. муки з 3 унц. цукру, 5 унц. масла, 4 жовтки і запахом яким хто любить. Виробляти малі кульки, притиснути кожду пальцем, помастити білком, посипати мигдалами і цукром і вложити смажену вишню. Пекти в середно горячій печі.

### ТІСТОЧКА ГОСПОДИНІ.

Втерти аж збілілія 4 унц. цукру, 2 цілі яйця і 4 унц. муки з ванілією, досипати трохи муки і знов утирати. Виложити на стільницю, вимісити, валкувати і викраювати формочками (обручками) і пекти мірно. Уживати другого дня, бо того самого дня за тверді.

### ТІСТОЧКА УГОРСЬКІ.

Взяти 1. ф. муки, 3/4 фунта масла, 3. унц. цукру, шкірку з цитрини і 2 унц. змелених мигдалів. Масло поділити на дві часті: одну перемішати з мукою, а другу перетопити, вляти до муки заробленої з маслом, замісити, ви-



валкувати, викраювати тісточка і пекти легко.

### ТІСТОЧКА ЕСПАНСЬКІ.

Взяти  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, одну-дугу ф. мигдалів (між тим кілька гірких) вилусканих і змелених, 6 жовтків, пів склянки молока і тільки муки, щоби можна замісити. Вивалкувати на палець грубо, викраювати і пекти на румяно.

### ТІСТОЧКА КРУХ ДО ЧАЮ.

Втерти на піну 4 жовтки,  $\frac{1}{2}$  ф. свіжого масла, вимісити на стільниці  $\frac{3}{4}$  фунта муки, розвалкувати і викраювати маленькі паланички, зробити взорець заструганим патичком і пекти в не дуже горячій печі. По упеченню помстити мармолядою і зложити по два.

### ТОРТИК ОВОЧЕВИЙ.

Взяти 2 ложки зимної води, а цукру і мелених мигдалів тільки, щоби була густа маса. Підсипати стільницю цукром, виложити масу, виробити валок і накладати різних овочів як конфітур без соку, дактилів, воріхів і т. д. Вивалкувати в третій чоколяді і кристалічним цукрі, поставити в сухім

місці, а на третій день краяти і подавати.

### БАРАБОЛЬКИ ЧОКОЛЯДОВІ.

Заварити на густий сироп 5 унц. цукру і  $\frac{1}{2}$  копіка води, зварити 50 каштанів, обібрати заки горячі, змолоти на машинці, дати до сиропу, а як за рідкі, то підсмажити. Коли перестигне виробляти подовгасті кульки і зимні мачати в розпушеній чоколяді, а потім посипати тертою на терці чоколядою.

Чоколяду так розпускає ся: заварити табличку чоколяди з ложкою горячої води і 5 кісточками цукру. Коли капля пущена на ніж задержить ся — то вже чоколяда відповідна.

### ТІСТОЧКА МІГДАЛОВІ.

Вбити на тверду піну 4 білки, 1 ф. вилусканих мигдалів, 1 ф. мілкого цукру і цитринової шкірки, вимішати, накладати ложкою на чистій білий папір малі тісточка і спекти в мірно горячій печі або рурі. Коли зарум'янять ся — то вже готові, виймати, а як остигнуть звочувати папір зимною водою, щоби відстав.

### ТІСТОЧКА ВІДЕНСЬКІ.

Взяти  $\frac{1}{2}$  ф. мигдалів, одну-

другу ф. цукру і два яйця. Мигдали вилускати і викраювати ріжними формочками тісточка. Втерти люкер з двох білків і тільки цукру, щоби можна добре втерти, налюкрувати тісточка і дати до дуже легко горячої рури. На другий день подавати до чаю.

### ПРЕЦЛИКИ ВАРЕНІ.

Вимісити тісто як на макаран з 1 ф. муки, дати одну-четверту ф. цукру і шкірку з цитрини. Виробити тоненький валочок, покряти і робити малі прецлики. Кидати на горячу воду, а як виплинуть на верх вибирати друшляковою ложкою, покласти уважно на сито, поляти зимною водою, а відтак дати на бляху, посипати маком або посіченими мигдалами, вложити до рури, а як прирум'янять ся — то готові.

### ТІСТОЧКА РОДЗИНКОВІ.

Втерти на густу масу  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і два яйця, дати  $\frac{1}{2}$  ф. вилусканих і змелених мигдалів,  $\frac{1}{2}$  ф. муки,  $\frac{1}{2}$  фунта родзинків. Вимішати, виложити на стільницю, посипати цукром, вивалкувати і викраювати викравачкою округлі тісточка, покласти на бляху і

пекти легко. По упеченню полюкрувати чоколядою: заварити дві таблички чоколяди і 5 кісточок цукру з двома ложками горячої води, а як сироп вже тягне ся, люкрувати тісточка.

### РОГАЛЬНИКИ ВАНІЛЕВІ.

Замісити тісто з  $\frac{1}{2}$  ф. муки і  $\frac{1}{2}$  ф. масла, додати 3 унц. вилусканих і змелених мигдалів і 2 унц. цукру, покряти на кавалки величини воріха, витачати руками на палочки і згинати як рогальчики. Пекти дуже легко і заки горячі підносити ножом, бо як на блясі остигнуть, то покришуть ся. Посипати грубо цукром з ванілією.

### ПАЛАНИЧКИ ГРЕЦЬКІ.

Втерти на сметану  $\frac{1}{2}$  ф. масла, дати 2 унц. цукру,  $\frac{1}{2}$  ф. муки, вимішати разом, підсипати мукою і вивалкувати. Маса має бути зимна, бо інакше ліпить ся. Витинати кільцем (формочкою), класти на бляху і пекти легко. Підносити горячі, помстити мармолядою, зложити по два і посипати цукром.

### ТІСТОЧКА КРУХІ — ДО ЧАЮ

Замісити гладке тісто з 1 ф.



муки,  $\frac{1}{2}$  ф. твердого свіжого масла, 6 унц. цукру, шкірки з цитрини, 2 цілих яєць і 2 жовтків тай поставити на пів години на зимнім місці. Вивалкувати тоненько, витинати бляшаним обручиком або килишком, покласти на бляху, помастити яйцем, посипати посіченими грубо мідалами і пекти в мірно огрітій печі.

#### ТІСТОЧКА КРУХІ НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Втерти на сметану  $\frac{1}{2}$  ф. несоленого масла, вбити 3—4 жовтки, всипати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і утирати на пухку масу, додати муки і виробити добре. Робити малі округлі тісточки, помастити яйцем і пекти в горячій печі.

#### ЧАЭВНИКИ.

Втерти на пухку масу 3 унц. розтопленого масла, 3 унц. цукру з помаранчевою шкіркою і сок з одної помаранчі але щоби не була гірка, 2 унц. вилусканих і змелених мідгалів, 3 жовтки і одно ціле яйце. Виложити на бляху, розпровадити ножом, посипати цукром і мідгалами і пекти легко. Краяти горячі на рівні подовгасті кусники і горячі виймати, бо зимні кришать ся.

#### ПАЛАНІЧКИ МЕТЕРНІХА.

Втерти разом  $\frac{1}{2}$  ф. муки і 5 унц. масла, дати соку і шкірки з цитрини, 6 на твердо зварених і перетертих крізь сито жовтків і одно ціле яйце. Замісити тісто, вивалкувати, покряяти на чотиригранні або округлі платочки, покласти на бляху, помастити яйцем і пекти в мірно горячій печі. По упеченю помастити мармолядою, зложити по два до купи і посипати цукром з цитриною шкіркою.

#### ПАЛАНІЧКИ З РУМОМ.

Розтерти на стільниці руками  $\frac{1}{2}$  ф. масла і третю-четверту ф. муки, дати 5 унц. цукру, шкірку і сок з половини помаранчі, ложку руму і ложку сметанки. Замісити скоро, вивалкувати покряяти на скісні кавалки, покласти на бляху і пекти мірно. Горячі посипати цукром з помаранчевою шкіркою.

#### ЦВІБАК ЦІСАРСЬКИЙ.

Покряяти в пасочки 2 унц. мідгалів і змішати з ложкою цукру, дати до ринки і прирумянити. Утирати 5 жовтків з 5 унц. цукру аж збіліє, дати шкірку з пів цитрини, всипати

мідгали, убити піну з 4 білків, досипати по троха 4 унц. муки, вложити до довгої і вузкої форми вимашеної топленим маслом і пекти в легко горячій печі. Коли готовий викинути зараз з форми, а на другий день уживати.

#### ЦВІБАК СТАРУХА.

Втерти на густу масу 5 унц. цукру і 4 жовтки. Коли добре терта, дати шкірку з цитрини, 5 унц. вилусканих, підсушених у рурі і покряятих мідгалів, 2 унц. турецьких воріхів, 2 унц. виполоканих і висушених жовтих родзинків а 2 унц. чорних. Все те дати до втертої маси, убити піну з 4 білків вимішати і досипати по троха 5 унц. муки, вложити до вимашеної бляхи і пекти в легко горячій печі або рурі. Горячий виложити з форми а як вистигне покряяти.

#### ЦВІБАК ЛОМНИЦЬКИЙ.

Втерти на масу 5 унц. масла, 5 унц. цукру і 2 жовтки, дати  $\frac{1}{2}$  ф. витертих стиркою і змелених на машинці мідгалів, убити піну з полишених білків, вимішати, вложити до вимашеної маслом форми і спекти в середно горячій печі.

#### ТОРТ УКРАЇНСЬКИЙ.

Взяти  $\frac{1}{2}$  ф. свіжого несоленого масла,  $\frac{1}{2}$  ф. муки  $\frac{1}{2}$  ф. цукру,  $\frac{1}{2}$  фунта мідгалів не парених а з лушкою витерти стиркою і змолоти на машинці, сок і шкірку з цитрини і одно яйце. Замісити в зимнім місці, поділити на три часті, розпровадити 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 полонити ся. Так само пекти і вилкладати всі три. Коли вистигнуть помастити морелевою мармолядою і полюкрувати.

#### ТОРТ ПОМАДКОВИЙ.

Заварити на сироп 2 ф. цукру і 2 копки води, дати до него 1 ф. вилусканих і змелених мідгалів і варити, щоби було мірно густе. Поділити масу на 3 часті: до одної дати дві таблички втертої чоколяди, до другої кілька капель алькermесу, до третьої сок з одної цитрини а до кожної досити ванілевого запаху. Маси виложити так: першу рожеву на оплатки і вигладити намоченим в зимній воді ножом, на неї дати чоколядову, а вкінці



цитринову, обривнати тай на другий день подавати.

### ТОРТ ПАСТОВИЙ.

Взяти 1 ф. муки, ½ ф. масла, одну-четверту ф. цукру, сок і шкірку з цитрини. Масло втерти з цитриновим соком на сметану, вбити два сирі жовтки і дати 4 жовтки варені і перетерті крізь сито, всипати муку і замісити тай поставити в зимнім місці, а як стужіє вивалкувати. Посипати мукою форму, викроїти ножом округлий торт і положити на дно форми а верх здіймати (бо по упеченю не дасть ся викинути і покришить ся), вставити в легко горячу піч, а як пожовкне зараз виняти і ще теплий піднести уважно ножом і виложити на застелений папером кружок або на торговий блят. Вбити тверду піну з 8 білків, домішати ½ ф. цукру і сок з цитрини, вимішати і того дня коли має ся подавати виложити на торт, посипати грубо товченим цукром тай вставити ще до не дуже горячої рури або печі, щоб маса зверху прирум'янила ся, а в середині щоби була біла пінка. Коли задовго стоїть в печі або коли піч за горяча то осяде.

### ТОРТ КРУХИЙ.

Замісити одну-четверту ф. муки з одною-четвертою ф. масла, дати 2 унц. мігдалів і 2 унц. цукру і з тої маси пекти торт. Пекти легко. Коли стигне переложити морелевою мармолядою або якою іншою кваскотою. На се дати таку масу: втерти на масу одну-четверту ф. волоських воріхів і 2 унц. вилусканих і змелених на машині мігдалів, взяти три ложки зимної води дати 5 ложок цукру і цитринової шкірки тай наложити на помашений мармолядою торт, приложити другий і приложити кружком, щоби не повигинав ся. На другий день полюкрувати чоколядовим люкром. Люкер робить ся так: Заварити так щоби тягнуло ся табличку чоколяди, дві ложки горячої води і ложку десероного масла, ретерти щоби не було грудок горяче виляти на торт, розпродувати ножом і убрати полувинками зернят волоських воріхів.

### ТОРТ З БІЛКИ КОРОЛІВСЬКОЇ.

Замісити 1 ф. муки, ½ ф. масла ½ ф. цукру, 5 унц. мігдалової маси і два жовтки. Коли того спекти три торти. Коли

перестигнуть переложити такою масою: заварити сироп з ½ ф. цукру так, щоби показали ся бульочки, вляти ½ ф. склярованого масла, дати ½ ф. турецьких воріхів трохи підсушених і змелених на машинці, ванілії і килишок доброго руму. Відставити від огню і утирати аж застигне відтак поставити на зимні нехай стужіє. Поперекладати торт а зверху полюкрувати помадковим люкром і убрати смаженими в цукрі овочами.

### ТОРТ ПОНЧЕВИЙ.

Вбити в високе горня чотири цілі яйця і два жовтки, всипати ½ ф. цукру і вставити в літну воду тай бити дротяною тріпачкою на горячій кухні, а як зачне пінитися тоді здіймати і бити дальше аж остигне. В зимне всипати одну-четверту ф. бараболяної муки, дати одну-четверту ф. склярованого масла, виляти в макітру і утирати валком на масу. Додати шкірки з одної цитрини втертої на терці, дві ложки доброго руму, вмішати, дати до вимашеної форми і спекти (з тої скількості) чотири торти. Помастити галяретою, можна також дати мігдалової маси. Покласти один на другий, скропити румом а на вер-

хний дати чоколядового люк-ру.

### ТОРТ РЕМБРАНДА.

Втерти, щоби згусло ½ ф. цукру, 6 жовтків і 2 цілі яйця, дати ½ ф. мігдалів з лушкою витертих чисто і змелених, 6 табличок розігрітої в рури чоколяди утерти разом, додати піну з полишених білків і досипати 3 унц. пересіяної булки. Вимішати, дати до вимашеної форми і пекти легко. По упеченю переложити зимний торт таким кремом: заварити на густий сироп одну-четверту ф. цукру, кварту води і три таблички розігрітої чоколяди, вбити піну з чотирох білків, вимішати з чоколядою і сиропом, виложити на торт і всунути в руру або піч щоби зробила ся круста (шкаралупа). На другий день подавати.

### ТОРТ ПОМАРАНЧЕВИЙ.

Намочити на ніч в воді шкірку з двох помаранч. На другий день віділяти воду, наляти сьвіжою і поставити варити змінюючи воду кілька разів, поки не стратить гіркости. Коли вже м'яка витиснути з води, дати до миски, всипати ½ ф. цукру, ½ ф. мелених мігдалів, сок з одної цитрини і



одної помаранчі (але щоби не було зернят, бо буде гірке). Утирати аж зробить ся густа маса (як би була за рідка то трохи підсмажити), а як прохолодне виложити на андрути, приложити другим і притиснути чим тяжким, щоби андрути не повигинали ся.

**ТОРТ БОЛГАРСЬКИЙ.**

Взяти ½ ф. цукру, 4 жовтки, сок з двох помаранч і втерту шкірку з одної помаранчі. Все те утирати аж збіліє, досипати потрохи ½ ф. муки, дати піну в полишених білків і вимішати. Виложити до вимашеної форми і пекти легко. З тої скількості спекти три торти в однакових тортівницях. На другий день переложити таким кремом: убити аж збіліє 4 цілі яйця і одну-четверту ф. 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 унц. вилусканих і змелених мигдалів, 3 унц. сметанкового масла, втерти з кремом і переложити торт.

**ТОРТ ЦИТРИНОВИЙ.**

Утирати аж збіліє 4 жовтки

і 2 цілі яйця і ½ ф. цукру, дати одну-четверту ф. вилусканих і змелених мигдалів, втерти на терці шкірку з одної цитрини, досипати по трохи ½ унц. бараболяної муки, дати піну з полишених білків, вимішати і виложити до вимашеної форми. Спекти легко два торти. По упеченю полокругавати таким люкром: обтерти кавалок цукру о цитринувтовчи в моздірі, витиснути крізь ситко сок з цитрини, дати до него товчений цукор, досипати в міру мілкого цукру, терти на масу. Коли згусне поставити з посудиною в котрій терло ся в горячу воду, щоб оґріло ся. Відтак виложити в торт, вигладити ножом і вставити до рури щоби обсохло.

**ТОРТ КОЗАКА.**

Заварити на сироп 1 ф. цукру з копиком води, коли румянять ся бульки дати дві ложки меду і заварити разом сиропом. Пробувати так: дати каплю сиропу до зимної води виняти і як дасть ся в пальці скрутити на кульку — то сироп готовий. Вбити густу піну з чотирох білків, додавати по трохи до сиропу і вимішати, дати ½ ф. волоських мелених воріхів, засмажити але вважати, щоби маса не була румяна

але цілком біла. Положити ринку на якусь підставку (проденце зі збитого горнятка). і дуже старанно мішати, бо дуже скоро пригорює. Пробувати так: взяти на ніж — коли тримає ся то вже відставити. Як прохолодне виложити на андрути, переложити другим а на се дати кружок, щоби не повигинало ся.

**ТОРТ КОШОВОГО.**

Втерти на сметану одну-четверту масла, дати 8 жовтків, додавати по трохи ½ ф. цукру і утирати пів годин. Всипати ½ ф. муки ½ ф. мигдалів з лупою мелених, чотири таблички розмягченої в рурі чоколяди і розтерти з жовтками, дати три ложки доброго руму і три ложки коняку і піну, вимішати виложити до вимашеної тортівниці тай пекти середно. На другий день переложити таким кремом: убити на крем дуже густу і зимну сметанку (так щоби ложка в ній могла стояти), додати три таблички розіґрітої чоколяди, цукру з ванілією до смаку, виложити на таріль і скоро подавати. З тої скількості має бути два торти.

**ТОРТ ОРИХОВИЙ.**

Утерти аж буде густа піна

½ ф. масла, 4 жовтки і ½ фунта цукру, дати ½ ф. волоських мелених воріхів, 2 унц. бараболяної 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: копик густої сметани вбити на крем, дати 3 унц. цукру і 4 унц. мелених волоських воріхів, вимішати і переложити торт. Дати досить ванілії.

**ТОРТ КАШТАНОВИЙ.**

Утирати пів години аж збіліє 8 цілих яєць і ½ ф. цукру, дати ½ ф. вилусканих мелених мигдалів, вимішати і виложити до вимашеної форми. Спекти два торти. Коли простигнуть помастити винничковою (порічковою) або малиновою галляretoю, а на се дати таку масу: наляти зимною водою ½ ф. каштанів а як заварять ся виймати по одному, оббирати з лупи (бо як застигнуть то не дадуть ся оббирати). Заварити сироп з ½ ф. цукру і кількох ложок води, дати до сего каштани і засмажити, а як би були кавалки то перефасувати крізь друшляк. Тую масу наложити на торт, переложити другим і подати до столу.



### ТОРТ ХЛБОВИЙ.

Взяти 5 жовтків,  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і 2 унц втертої на терці чоколяди і утирати аж згусне. Всипати чотири ложки сушеного пересіяного разового хліба дати 1 унц. мелених волоських оріхів, піну з полишених білків, вимішати і виложити до вимашеної форми. Пекти легко. Холодний полюкрувати чоколядовим люкром.

### ТОРТ ТРОЯКИЙ.

Втерти на густий люкер  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і 3 білки, дати  $\frac{1}{2}$  ф. вилусканих мигдалів покранних в тоненькі пасочки, вимішати і поділити масу на три часті; одну полишити білу до другої дати алькєрмесу, а до третьої дві таблички чоколяди втертої на терці. Виложити форму оплатками і спекти кожний кружок окремо. Пекти легко. По упеченю виложити на тортовий блят, помастити морелевою мармолядою або якою квасною галяретою, покласти упечені торти один на другий а верхній полюкрувати чоколядою.

### ТОРТ МАКАРАНИКОВИЙ.

1) Перша чорна половина, що має іти на спід:

Взяти  $\frac{1}{2}$  ф. цукру ложку свіжого масла; два яйця,  $\frac{1}{2}$  ф. витертих на сухо і змелених з лушкою мигдалів, замісити вивалкувати і виложити на вистелену помащеним папером бляху. Пекти легко.

#### 2) Друга половина:

Втерти на густий люкер два білки, сок з одної цитрини і 2 ф. цукру, додати  $\frac{1}{2}$  фунта вилусканих змелених мигдалів, вимішати і виложити в форму вистелену білим папером. Пекти легко. Коли перестигне, виложити на стільницю, папір відкинути відвогчивши його водою.

На перший торт дати такий крем: заварити пів склянки малинового соку, вбити на густу піну два білки і виляти в кипячий сок тай бити (на краю кухні) дротяною тріпачкою аж остигне. Коли би піна була за рідка а сок осідав на споді то виложити на волосяне сито а як сок стече, дати піну на торт, переложити другим і полюкрувати цитриновим соком.

### ТОРТ З ЯБЛОК.

Обібрати з лупини винні яблука і втерти на терці, дати 2 ф. грисікового цукру (на 2 ф. тертих яблук) і смажити аж зробить ся густа маса (а вважати, щоби не припало ся),

втиснути соку з цитрини а зернята відкинути, бо буде гіркий, дати  $\frac{1}{2}$  фунта вилусканих і змелених мигдалів висмажити і виложити на тортовий блят. Вложити до теплої рури, щоби обсох а на другий день переложити на плиткий полумисок і відсушити з другої сторони. Можна полюкрувати білим люкром.

### ТОРТ З ЯБЛОК — НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Втерти аж збіліє  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і 8 жовтків, дати  $\frac{1}{2}$  ф. вилусканих мелених мигдалів, втерти на терці 12 винних яблук, дати до втертих жовтків і до дати 2 унц. 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 тільки цукру, щоби було густе втерти аж збіліє а то ді виложити на торт.

### ТОРТ З ТУРЕЦЬКИХ ОРІХІВ.

Втерти аж збіліє  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і 6 жовтків. Поставити на кухню в ринці  $\frac{1}{2}$  ф. турецьких вилущених оріхів і прирум'янити

потрясаючи ринкою. Тепер втерти стиркою, щоби стерти орунатну шкірку і змолоти таї дати до жовтків. Додати три ложки пересіяної булки, оліки уоити на шну і виложити до вимашеної форми. Пекти в мірно горячи печі, а як перестиг не полюкрувати помадковим люкром.

### ТОРТ МАКОВИЙ.

Втерти на білу густу масу 4 жовтки, 4 цілі яйця  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, 4 унц. мигдалів з лушкою витерти і змолоти на машинці, дати шкірку з одної цитрини і 4 унц. маку спареного, висушеного 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 зробить ся закалець. До маси можна дати 4 таблички чоколяди, що дуже підносить смак торта. Поляти горячий торт склицею (глязурою): втерти 3 ложки цукру з ложкою кипячої води, дати дві ложки руму і розпровадити на торт.

### ТОРТИК КАРЛЬСБАДСЬКИЙ.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 6 ложок цукру, всипати



4 ложки муки і посипати троха і додавати по ложці убитої піни з полишених білків. З тої маси спекти мірно на вимашчених формах три однакові тортики. По упеченю переложити холодний торт кремом: розбити колотушкою 3 жовтки, 4 ложки сметанки і 2 ложки цукру і ванілії тай поставити на кухню з горнятем в ринку з горячою водою і убивати аж крем згусне. Вимішати з кремом 3 таблички тертої на терці чоколяди і 4 унц масла, а як застигне наложити на торт і поставити в холоднім місці. На другий день подавати.

### ТОРТ ФАСОЛЕВИЙ.

Зварити (не додаючи соли) 1 ф. сухої фасолі — яська, коли змякне відділяти воду а фасолю заки горяча перефасувати крізь дротяне сито (бо зимну тяжко перетерти). Втерти на білу масу 6 жовтків і 1/2 ф. цукру, дати досить ванілії, перефасовану фасоллю, піну з полишених білків, вимішати, поділити на два торти і спекти середно. По упеченю холодний переложити морелевою мармолядою або мігдаловою масою і полюкрувати чоколядовим люкром.

### ТОРТ ПЕРЕКЛАДАНИЙ КАВОЮ.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 1/2 ф. цукру домішати 1/2 ф. вилусканих і змелених мігдалів, дві ложки пересіяної булки, піну з полишених білків вимішати виложити до вимашченої форми і пекти легко. Торт остигне наложити таку масу: втерти на піну 1/2 ф. серового масла, чотири жовтки і чотири ложки цукру, убити аж збіліє, вляти килиш міцної кави поставити на кухню і бити на крем. Коли згусне поставити і бити ще аж остигне. Холодний крем дати до маси додати ванілії, вимішати і виложити на упечений а зимний торт. Розпровадити ножом на верх покласти знов таку масу: вбити на густу піну білків, домішати 6 унц. цукру, 6 унц вилусканих і змелених мігдалів, ложку бараболячої муки, вимішати і виложити до самої форми (що в ній пекти попередній торт, щоби торт були однакової величини). Вимашченої і виложеної папіром. Пекти дуже легко, по упеченю відкинути папір і зимний торт покласти на кавову масу притиснути легко рукою і виложити в сухе і холодне місце. На другий день уживати.

### ТОРТ ПРОВАНСЬКИЙ.

Вбити на тверду піну 6 білків, утерти з 1/2 ф. цукру на густий люкер, всипати 1/2 ф. вилусканих і змелених мігдалів, 6 ложок пересіяної булки, вимішати і виложити на блят тортівниці витертий товстим папіром. Пекти дуже легко. З тої маси має бути два торти. Зараз по упеченю підважити ножом і виложити на тортівній блят (бо як винимати коли вже застиг — то покришить ся). На другий день переложити такою масою: заварити міцної кави (без цикорії) і вляти до чотирох жовтків убитих з 4 добрими ложками цукру і бити тріпачкою на кухні аж згусне. Вважати, щоби не переварило ся, бо зробить ся крупнисте. Дати 1/2 ф. свіжого несоленого масла і убивати аж масло розпустить ся. Поставити в зимнім місці а як на пів застигне наложити на торт, переложити другим і винести на зимне місце. Можна також перекладати чоколядою: втерти масло на піну, дати чотири таблички розігрітої чоколяди і 4 унц. вилусканих мігдалів піддушених в рурі і посічених підбенько і 4 унц. цукру, втерти разом і поступати дальше як висше сказано.

### ТОРТ БОГДАНА.

Взяти 6 яєць і тільки масла кілька заважать яйця. Масло втерти на піну, вбити жовтки по одному, досипати цукру і муки і так терти годину. Дати одну табличку чоколяди тертої на терці, вимішати додати піну з білків виложити до форми і спекти в мірно горячій печі. З тої кількості спекти два торти. На другий день переложити мармолядою і полюкрувати таким чоколядовим люкром: Засмажити дві таблички чоколяди з двома ложками цукру і ложкою горячої води. Пробувати — коли капля пущена на ніж зараз застигне, то виляти на торт, вигладити ножом і подати.

### ТОРТ З ГРЕЧАНОЇ МУКИ.

Втерти на сметану 1/2 ф. свіжого масла і 1/2 ф. цукру, вбивати по одному чотири цілі яйця і утирати аж разом получить ся. Досипати по ложці 6 унц. гречаної муки, 4 унц. змелених з лушкою мігдалів, ванілії 1 ложочку, вимішати з двома втертими табличками чоколяди, дати до вимашченої форми, виляти масу і пекти в середно горячій печі. Полюкрувати чоколядовим люкром. Можна перед люкрованем перекро-



їти торт на пів і переложити квасковою мармолядою.

### ТОРТ ОДАРКИ.

Втерти на білу густу масу чотири жовтки і 5 унц. цукру, дати соку і шкірки з одної цитрини, 4 унц. 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, наложити мармоляди, розпровадити ножом і поляти склицею (глязурою).

### ТОРТ ДАКТИЛЕВИЙ.

Утирати через пів години на густу масу 6 цілих яєць і ½ ф. цукру, дати ½ ф. вилусканих і змелених мигдалів і ½ ф. дактилів покрайних на здовж. Вимастити легко форму, вистелити оплатками, виложити масу і пекти легко. На другий день.

### ТОРТИК З СУХИХ СЛИВОК.

Заварити на густий сироп ½ ф. цукру з пів склянкою води, спарити горячою водою 3 унц. сухих сливок викинути зернята і покраяти в пасочки. Додати до сиропу і засмажити, а як вже добре згусне, додати 1. унц вилусканих і змелених миг

далів, 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 дає ся цитрини.

### СКЛИЦЯ ЦИТРИНОВА БІЛА.

Вбити один білок всипати мілкового цукру аж буде густа маса, вляти ложку цитриново-го соку і утирати аж маса підросне і буде сніжно біла. Виложити на торт, розпровадити ножом і вставити в теплу рурку а як засохне виняти.

### СКЛИЦЯ СНІЖНА.

Вбити два білки на легку (не дуже тверду) піну, розпровадити ножом на торт посипати товченим цукром. Умочити пензель в зимній воді, легко стріпати і потягнути по цукрі, коли цукор розпуститься всунути в негорячу рурку а коли зарум'янить ся і попукає, то вже готова.

### ПОМАДКА ОВОЧЕВА.

Поляти ½ ф. цукру пів

склянкою соку яким хто хоче і поставити, щоби цукор розпустив ся. Потім утирати аж збіліє, огріти легко, але не варити, бо будуть снувати ся нитки і помадка не дасть ся зробити. Виложити на торт, розпровадити ножом, поставити в сухім і теплім місци (при печі), щоби висохли.

### ПОМАДКА КАВОВА.

Заварити аж покажуть ся бульки одну-четверту ф. цукру з ½ коפика води, коли сироп добре липне в пальцях всипати чотири ложки мілкового цукру дати чотири ложки міцної вареної кави (без цикорії), утерти горячий і виляти на торт.

### ПОМАДКА ЧОКОЛЯДОВА.

Втерти на гладку масу ½ ф. цукру з 2—3 ложками горячої води і 3 унц. чоколяди розмягченої в рурі. Виляти на торт і поставити в теплу рурку, щоби обсохло.

### ПОМАДКА ЧОКОЛЯДОВА НА ІНШИЙ СПОСІБ.

Варити аж будуть снувати

ся нитки 3 унц. цукру і ½ копика води, дати 3 унц. розмягченої в рурі чоколяди і десероного масла на кінець ножа, засмажити — пробувати — коли капля пущена на ніж стане а не розпливає ся, то зараз виложити на торт, вигладити ножом і помадка скоро висохне.

### ПОМАДКА ЦИТРИНОВА.

Взяти 5 унц. мілкового цукру, ложку горячої води, втиснути соку з пів цитрини дати цитринової шкірки і утирати аж збіліє. Виложити на торт і обсушити.

### ЛЮКЕР ПОНЧЕВИЙ.

Взяти ½ ф. цукру і 1 копик води, коли цукор розпустить ся, посунути на кухню нехай варить ся, щоби нитки снували ся. Пробувати так: взяти на ложку сиропу, вилити з ложки і дмухати. Коли нитки будуть тягнути ся то вже готовий. Дати соку з пів цитрини і шкірку і горяче утирати аж прохолодне. Тоді виложити на торт.



## М О Р О Ж Е Н Е. (А Й С К Р І М).

### Я К Р О Б И Т И М О Р О Ж Е Н Е.

Морожене можна робити і самому в дома в спеціальній до того пушці (машинці айскрім машин). Масу на морожене дає ся зимною до сухої пушки, прикрити накривкою вставити в шафлик, обложити дрібно потовченим ледом і солию повний шафлик і крутити без перерви чверть години. Випустити воду зі стопленого леду здіймити обережно покришку вважаючи, щоби не впала сіль до середини, обскробати з боків замерзлу масу новою деревляною ложкою, вимішати, накрити і знов крутити пів години. Коли вже тяжко обертає ся то поставити в холоднім місці, обложити добре ледом і посипати солию і прикрити мокрою стиркою. Соли при робленю мороженого давати досить, бо від сего залежить дуже їх доброта. І так на квартову пушку мороженого треба дати 2 ф. соли. Готове морожене має

ще постояти годину заки його подасть ся. Коли морожене подаєть ся з форми, то треба пушку виняти обтерти до суха умочити в горячу воду, приложити до пушки полумисок і виложити морожене тай зараз подавати. Треба вважати на відповідну скількість цукру, бо як дасть я за багато то морожене не замерзне, а як за мало то буде тверде і несмачне.

### М О Р О Ж Е Н Е С М Е Т А Н К О В Е.

Розбити аж запінить ся кварту рідкої сметанки  $\frac{1}{2}$  ф. цукру і 5 цілих яєць, дати 1. ложочку ванілії, поставити на кухню і бити колотушкою аж зачне гуснути. Потім відставити і колотити аж остигне і перефасувати крізь волосяне сито. Вляти зимну масу до сухої пушки і крутити чверть години в леді як то вже сказано. Обгорнути ложкою, коли зач-

не стигнути замішати, покрутити ще пів години, обсипати солию, обложити ледом, обікрутити мокрою стиркою цілий шафлик враз з пушкою і нехай постоять годину заки видасть ся.

### М О Р О Ж Е Н Е Ч О К О Л Я Д О В Е.

Розбити одну-четверту ф. тертої на терці чоколяди, 2 копиків легкої сметанки і 5 яєць, поставити на кухні і колотити колотушкою аж згусне. Відставити і далі колотити аж остигне, тоді вляти до пушки а дальше поступати як висше сказано.

### М О Р О Ж Е Н Е К А В О В Е.

Змолоти 2 унц. свіжої паленої кави і запарити так, щоби був 1 копик. Вбити 6 жовтків, дати  $\frac{1}{2}$  ф. цукру змішати з пів квартою сметанки. Поставити на кухню колотити колотушкою аж згусне, відставити і далі колотити аж остигне. Вляти в пушку і поступати як вже сказано.

### М О Р О Ж Е Н Е К А Ш Т А Н О В Е.

Відпарити  $\frac{1}{2}$  ф. каштанів і обікрутити з чорної лупи. Заварити на сироп  $\frac{1}{2}$  ф. цукру з 1 копиком води, вложити

каштани і варити, щоби зробила ся одностайна маса. Перефасувати крізь сито або друшляк, дати дві ложки цукру і 2 копиків сирої густої сметанки, вимішати дати до пушки і заморозити.

### М О Р О Ж Е Н Е М І Г Д А Л О В Е.

Вилускати одну-четверту ф. мигдалів, між тим кілька гірких для запаху і змолоти на машинці. Заварити пів кварти сметанки і в горячу вкинути мигдали, прикрити і нехай так стоїть дві години. Потім витиснути крізь сервету 6 яєць, вбити з мигдалами, дати одну-четверту ф. цукру, поставити на кухню і колотити а як згусне відставити і бити дальше аж охолодне. В зимне вляти 1 копик сирої сметанки, вимішати і застудити.

Таксамо робить ся морожене з двояких орехів. Вибрати свіжі орехи, намочити на ніч в зимній воді, обікрутити з лупки (шкірки), щоби не були терпкі і робити так як мигдалові а для запаху дати ванілії.

### М О Р О Ж Е Н Е С М Е Т А Н К О В Е Б І Л Е.

Заварити кварту не дуже густої сметанки і в горячу всипа-



ти одну-четверту ф. свіжо па- леної горячої ще кави тай при- крити нехай натягне. Коли ос- тигне розбити добре аж збілі- ють 5 цілих яєць і ½ ф. цукру перецідити сметанку до жов- тків, поставити на кухню і ко- лотити колотушкою, аж згус- не. Потім перестудити і замо- розити.

#### МОРОЖЕНЕ ЦИТРИНОВЕ.

Розбити аж запінить ся кварту рідкої сметанки або до- брого молока з 5 цілими яй- цями, поставити на кухню і ко- лотити колотушкою аж згус- не. Відставити і бити ще аж остигне. Зробити лімоняду 1 ф. цукру, наляти цукор двома копейками зимної води і не мі- шати аж розпустить ся. Потім втиснути сок з двох цитрин, дати шкірки з одної цитрини, вимішати, перецідити виляти до цілком остуджених жовтків і заморозити в машинці.

#### МОРОЖЕНЕ З ЯБЛОК.

Втерти на терці винковатих яблук доброї сорти. Заварити

сироп з ½ ф. цукру і пів квар- ти зимої води, відшумувати і заварити аж покажуть ся буль- ки. Вложити яблоса. дати 3—4 ложки морелевої мармоляди витиснути крізь ситко не гір- ку цитрину, вимішати і зимне дати до пушки тай заморози- ти. Мармоляди з яблоса має бу- ти три копейки.

#### МОРОЖЕНЕ ВИННИЧКОВЕ (ПОРІЧКОВЕ).

Заварити сироп з ½ ф. цук- ру і пів кварти води аж по- кажуть ся бульки. Відшумува- ти і остудити, витиснути 2 ко- пейки соку з винничок, виміша- ти з зимним сиропом і заморо- зити як звичайно.

#### МОРОЖЕНЕ ПОМАРАНЧЕВЕ.

Обтерти ½ ф. цукру о шкі- рку з двох помаранч, наляти 2 копейки зимної води і заварити, щоби бульки показували ся. Вишумувати, витиснути крізь ситко сок з 6 помаранч і одної цитрини, вимішати дати зимне до пушки і заморозити.

## КАВА, ЧАЙ, ЧОКОЛЯ- ДА, ЛІМОНЯДА.

### КАВА.

Каву треба палити в міру, каэ. Се як перепалена то буде чор- на і розітре ся на порох, як недопалена то тверда і не дасть ся на млинку змолоти. Каву палити поки не зачне тріскати і дим виходити, по- трясати, щоби однаково пали- ла ся і зглядати чи вже готова — коли вже дістала брунатну краску, то висипати на таріль і мішати, щоби набрала полис- ку. Як прохолоне зсипати до пушки і добре замкнути, щоби не стралила запаху.

Змолоти кілька потрібно паленої кави, всипати до пор- челянової машинки, притєвчи легко товчком (від машинки), поставити на спідну часть ма- шинки і заливати по трохи ки- плячою водою тай ждати аж вся вода скапає і так поступа- ти поки не буде потрібної скількості. Машинку з запаре- ною кавою вставити до ринки з горячою водою то і кава бу- де горяча і машинка не попу-

### ЧОРНА КАВА.

Запарити міцної кави без цикорії і подавати в малень- ких філіжаночках. Кава повин на бути найліпшої сорти.

### ЧАЙ.

Дати до чайника ложочку чаю, вляти трохи літної води і переполокати в чайнику. Во- ду сцідити і запарити кипячо- ю з самовара тай полишити лишень на 5 хвиль, бо як пере- тягне то буде терпка. Налива- ти дуже ясну до спеціальних філіжанок або склянок, коли за багато наллє ся то має не- приємний смак. До чаю подає ся зимну сметанку, цитрину спокану і витерту стиркою тай покраяну на тоненькі та- рельці (пластинки). До цитри- ни подає ся малі деревляні або рокові вилочки.



**ЧОКОЛЯДА І КАКАО.**... варити вважаючи, щоби пригоріло.

На три склянки сьвіжого молока взяти три таблички чоколяди втертої на терці. Всыпать до молока, розбити коло тушкою поставити на кухню і убивати аж заварить ся. Наляти в філіжанки, вбити на піну сирої сметанки, наложити на верх і видати. Окремо в цукорничці подає ся цукор. Деколи подають чоколяду цілком без цукру. Хто хоче може убити на одну філіжанку чоколяди один жовток з ложкою цукру і заляти горячою чоколядою.

Так також варить ся і какао. На філіжанку молока дати ложочку какао і цукру після смаку, розбити колотушкою і за-

### ЛІМОНЯДА.

Обібрати цитрину зі шкіркою і витиснути сок крізь сито. На кварту зимної води взяти 3—4 цитрини,  $\frac{1}{2}$  ф. цукру, дати до води і не мішати аж сахарозпусить ся, вляти сок з цитрини, вимішати деревляною ложкою і подати зимну. Також робить ся також з помаранчевим але до соку треба додати трошки втертої на терці шкірки (але не за багато бо буде гірка). Можна також додати блого вина: поставити фляшку вина на зимнім місці і подавати в склянках.



### КОНФІТУРИ. (ПРЕЗЕРВОВАНЭ ОВОЧІВ).

#### ЗАГАЛЬНІ УВАГИ ДО СМАЖЕННЯ КОНФІТУР.

До докладного смаження конфітур треба мати мосяжну посудину, в середині не побілювану, бо лише в такій овочі не змінюють ся питомої собі краски. Отже найліпше уживати нової мосяжної мідниці, призначеної виключно до смаження конфітур. Чим ширша тим ліпше, бо овочі маючи свобідне місце ліпше висмажуть ся, а кожда ягода ненавискана верхньою верствою ліпше натягає сиропу. Найліпші конфітури, коли їх смажуть ся нараз 1 до 3 фунтів овочів, на три фунти овоча бере ся шість фунтів цукру. Начинэ в яким смажить ся овочі повинно мати вухо, але найвигіднійше здійсмати з огня горяче начинэ при помочи грубого полотна двома руками. Всмажені конфітури треба сей час виляти на саятирку. Можна уживати до смаження ріжного цукру лише не т. зв. мучки, бо тоді осідає ся пісок. До черниць, мармоляд і т. п. можна вживати мучки. Головним услівэм що до роблення сиропу э цукор; порубаний у великі кусні мачати в воді стільки кілько сам в себе натягне води, або на фунт цукру наляти звичайну склянку води. Дуже важним э шумованэ, яке робить ся підчас смаження дварази: раз шумує ся сам сироп, доки не зробить ся чистий, а в друге коли вже вкине ся овочі. Від старанного шумовання залежить дуже тривалість конфітури. Сироп можна шумувати великою ложкою до сього призначеною (шумовницею), але з овочем треба поступати обережно, щоби його не попусувати і найліпше збирати шумовинэ сподом срібної ложки.



Ніяких конфітур не вільно під час смаження мішати ложкою, а тільки зчаста потрясати начинєм, щоби рівно варили ся. Чим делікатнійший овоч, тим вільнійшого потребує вогню. Взагалі не смажити ані на надто сильнім ані надто слабім огни, найліпше зразу заварити на сильнім, а потім досмажити на дуже вільнім. Найгарнійші конфітури, коли не відразу досмажені, але коли на другий день ще раз пересмажити. Конфітури не вільно викладати до слоївк горячими, мусять насаперед цілком перестигнути.

#### АГРЕСТ (ВЕПРИНИ).

Агрест смажить ся між 10 а 15 червня, коли ще цілком зелений. Уживаєть ся гатунку подовгастого, цілком гладкого, волохатий нездалий. Вибравши добре зернята (розтинаєть ся агрест з боку здовж та видовбуєть ся зернята подвійною шпилькою) уложити агрест у мідянім або глинянім (але поливанім горшку перекладаючи його вишневим, винничковим і виноградним листєм). Се наляти добрим спіртом (але такої проби, щоби вже не мав прикрого запаху, звичайно бе-

ре ся спирт 12-тої проби) обліпити горнець тістом і вставити до печі по хлібі на 12 годин, або під бляху англійської кухні, зараз по вигашеню вогню. По тім протязі часу виняти його на саятирку, виполокати кільканацять разів у зимній воді, щоби стратив запах спирту, вибрати на сервету, то в неї всякне решта води. Взяти на 1 фунт агресу два фунти цукру, зробити сироп, мачаючи цукор у воді, вишумувати, перехолодити і цілком літним наляти агрест. На другий день зляти сироп пересмажити його і трохи теплим заляти агрест. Так повторяти через чотири дни, наливаючи що дня теплійшим сиропом. Четвертого дня разом із агресом засмажити т. зн. вставити сироп на вільний огонь і як пічне варити ся, вкинути агрест, а коли раз засмажить ся, зараз зняти з огню, бо як смажити довше то ствердне. Для смаку посліднього дня перед смаженєм агресту вкинути до сиропу пригорщу свіжого агресту, вибраного лише зі зернят, заварити, потім вибрати його, а вкинути приготовлений агрест. По всмаженю виляти на саятирку, щоби так остиг, бо як ягода не є одна на другій то добре випевнюєть ся сиропом і набирає первісного вигляду.

#### АНАНАС. (ПАЙН-ЕПЕЛ).

Обібраний ананас покряти в пластинки, на фунт ананаса взяти  $2\frac{1}{2}$  фунта цукру, зробити сироп з половини та проходженням полати ананас. Другого дня віділяти сироп, додати решту цукру, заварити і трохи теплим заляти. Третого і четвертого дня повторити ще відливанє та пересмажуванє цілком таксамо, але не додати цукру, вважаючи, щоби сироп був досить густий. Поливати щораз горячішим, а четвертого дня вкинути ананас до сиропу і з пять хвиль держати його на дуже вільнім огни.

#### ГАРБУЗ.

Викроївши середину гарбуза, обібрати зі зеленої шкірки, т. з. бере ся тільки мясо, що містить ся між сочистою частию гарбуза а зеленою шкірою. Покряти в подовгасті кусні, наляти водою та варити, доки не змякне так, що перейде соломка. Тоді відцідити воду та лишити в спокою аж переходне. Ше як гарбуз сирий треба його зважити: а 1 фунт взяти цукру 2 ф. зробити сироп із двох склянок води не дуже густий, вкинути гарбуз, витиснути дві цитрині на 1 ф.

гарбуза та смажити шумуючи ложкою, аж гарбуз зробить ся ясний, а сироп досить густий. Для запаху вкинути до смаження кусень ананаса тоненько покраяного як макаран. Звичайно береть ся на три фунти гарбуза малий ананас, можна його також пересипати цукром. Коли нема ананаса, можна вкинути на фунт гарбуза пів лісочки ванілії покраяної в кавалки або трохи цитринової шкірки отертої о цукор.

#### ЧЕРНИЦІ (АФИНИ).

На фунт чисто вибраних черниць бере ся фунт цукру і пів склянки води. Зробивши з того густий сироп вкинути черниці, смажити 15 хвиль зразу на полуміні, а відтак на вільнім огни, вишумувати та виляти на саятирку для перехолодження. Такі конфітури дуже добрі до лєгумін або до тіст.

#### БРЕСКИНІ (ПЧИС).

Взяти недостиглі брескинї, обібрати сцизориком зі шкірки, густо понаколювати деревляною шпичкою, наляти зимною водою, заварити на цілком вільнім огни дуже осторожно, щоби брескинї не попукали. Потім зіляти та наля-



ти зимною водою. На другий день вибрати друшляковою ложкою з води, наляти легким сиропом нехай так стоять до другого дня. По 24 годинах зіляти той сироп, зробити звичайного сиропу беручи на фунт відважених передтим брескинь 2 ф. цукру та склянку води, до варючого ся сиропу вкинути брескині смажити 10 хвиль на більшим огни, а потім ще 10 на вільнім усе шумуючи. Коли сироп склярований, конфітура готова. По шістьох днях, коли сироп зводніє, переварити ще раз цілу конфітуру на вільнім огни шість хвиль, а як перестигне виложити до слоїків. Віділятий перший сироп ужити до горівок переваривши його та перефільтрувавши.

### ГРУШКИ ЦІЛІ.

Вибравши грушки середньої величини, коли вже на достигненню але ще не цілком достиглі, обирає ся зі шкірки, не відкидаючи хвостиків. Зі середини викроїти зернята з лускою, грушки вкинути до зимної води, а щоби не чорніли всипати ложечку галуни; потім зварити в чистій воді на мягко т. зн. аж соломка легко перейде через грушку, вибрати пр. на сито, щоби вода цілком стекла

Зробити легкий сироп, пр. до горшка ще необібраних грушок, взяти півтора фунта цукру та три склянки води, відшумувати, переохолдити та наляти грушки тим сиропом. На другий день зілявши той сироп додати пів фунта цукру, переварити, відшумувати та повторяти так щодня заливаючи грушки щодень теплішим сиропом аж до кіпятка. Девятого дня, коли вже сироп перестуджений, зложити до него грушки і заварити раз, переохолдити і складати до слоїків, на другий день пообв'язувати добре і переховувати в сухім місці. Найліпші до сього грушки: бонкрети, боркрестіяни, цукрівки, пасівки або панянки а також мушкателівки, але не дуже дрібні. Великі грушки треба перекроювати на половину.

### ЯБЛОКА.

Вибрати винні яблука, обібрати зі шкірки, очистити зручно зі зернят (коли великі перекраювати на половинки), вложити до киплячої води і варити під покришкою на вільнім огни, щоби доходили до мягка, вважати, щоби не розварили ся, а були мягкі та цілі. Потім виймати обережно друшляковою ложкою на сито

переляти зимною водою. На горнець яблук зробити сиропу з 2 ф. цукру, переохолдити та зіляти; відтак через вісім днів додаючи по чверть фунта цукру, заливати щораз теплішим сиропом, осьмого дня висадити сироп, вложити до нього яблука, заварити раз, відшумувати, переохолдити та на другий день схвати.

### МАЛИНИ.

Малини до смаження треба вибирати з тих гатунків, які не мають великих зернят, але противно великі малини утворені з малих зернят. Перебирати їх тонкою іглою з корінців і хробачків, яких малини мають у середині дуже багато. Уложити на півмисках одну малину побіч другої, щоби ягоди не тиснули ся; так з півмисками винести до пивниці, щоби перевяли, можна їх держати (коли були свіжі) 24 до 36 годин у пивниці. Другого дня зваживши малини, на фунт взяти 1 ф. цукру, зробити сироп як звичайно мачаючи цукор у воді, вишумувати його добре, аж буде дуже густий. Тоді на киплячий сироп не здійснюючи його з огня кидати малини, заварити так три рази аж перевернуть ся, за кожним разом здійснюючи з

огня. Потім смажити все на вільнім огни потрясаючи зчаста начинєм, щоби всюди рівно варили ся. Коли на верха покаже ся шумовинэ, не треба їх ложкою збирати (як з інших овочів), бо малини такі делікатні, що за найменшим дотиком попсували ся би, але шумуєть ся так: взяти чистий аркуш звичайної бібули, прикрити нею цілу поверхню смажучих ся малин, полишити так секунду, потім піднести бібулу, а вона втягне в себе всю шумовинэ. Повторяти се доки шумовинэ буде показувати ся. Так смажити належить обережно 15 до 20 хвиль; тоді зернятка виплунуть на верх і їх треба вибирати дуже старанно зі сиропу. Потім виляти обережно на саятирку і полишити так через 24 годин. Сироп горячий завсігди виглядає рідкий, щоби переконатися чи має досить, остудити кілька капель на ножи. На другий день виложити до слоїків, а укладаючи ще вибирати ложочкою зернятка зі сиропу, хоч цілком вибрати їх годі. Тим с. особом смажені малини будуть мягкі, чорної ясної краски.

### МОРЕЛІ СМАЖЕНІ ВІДРАЗУ.

Майже достиглі морелі вибрати однакової величини й



однаково достиглі в цілості, наколоті сильно, т. зн. глибоко та густо деревляною шпилькою, вкидати в зимну воду. Відваживши передтим морелі, взяти на фунт два фунти цукру, зробити сироп звичайної густоти, т. зн. мачаючи лише цукор у воді скільки втягне; коли закипить вкинути всякне ні з води морелі, поставити на сильнім огни, коли вкриють ся піною, здіймити з огня, потримати десять хвиль відставлені, потім другий раз повторити сильне заваренє тай відставити знова на десять хвиль, третий раз ще то само повторити, а потім на цілком вільнім огни дати досмажити ся поволі, поки овоч не набере звичайної конфітурової прозрачності, а сироп відповідної густоти.

#### ВИННИЧКИ (ПОРІЧКИ) ЧЕРВОНІ.

Вибрати що найбільші виннички, повибирати з них поєдинчою шпилькою зернятка. Навибравши фунт, вложити в друшляк і переляти раз дуже зимною сьвіжою водою. Тимчасом зробити густий сироп, з двох а можна з двох і пів фунта цукру: тоді буде більше сиропу, котрий при винничках є дуже смачний. На кипячий си-

роп вкинути виннички, смажити від 15 до 20 минут, потрясаючи з часта начинєм, щоб смажили ся однаково і безперестанно, збирати шумовинз срібною ложкою. По 15 хвилях повинні мати досить, коли би однак ще показувало ся шумовинз, то можна смажити до 20 хвиль, ніколи довше, бо зробить ся галарета. Виляти, щобі прихолодли, а на другий день сховати.

#### СУНИЦІ.

Вибрати фунт великих не перестояних суниць, зробити сироп дуже густий з півтора фунта цукру, хто хоче, може взяти і два. Вкинути суниці коли сироп сильно варить ся і вже дуже густий, заварити три рази на сильнім огни, досмажити на вільнім 20 минут, не довше з часта потрясаючи начинєм, щобі все та рівно варили ся. Коли трохи перестигнуть, тоді зліяти на саятирку, а на другий день до слоїків.

#### РОЖА.

На конфітури не вільно вживати ні рожі званої центофолією ні іншого гатунку крім рожі званої цукровою, якої краска є сильно рожева, а вона сама досить повна і має широ-

ке листє. Таку рожу обриває з листя, коли вже розвинула, краєть ся те листє в подовгасті пасочки, викравуючи старанно жовті жилки, потім ще пересіває ся через сито, щобі вилетів позісталий пилок. Так приладжену варить ся в чистій воді з 15 хвиль, доки не змякне. В вареню набере негарної синої краски, тоді воду відливають ся і на тім склярованім і відчищенім відварі робить ся сироп, беручи на фунт рожі 3 фунти цукру (на Україні беруть на фунт рожі пять фунтів цукру). На той сироп, не дуже густий, бо рожа смажить ся довше, вкидаєть ся відварену рожу і підчас смаженя сипле ся квасної соли малу ложочку. Коли би по кількох мінутах смаженя рожа не набрала гарної рожевої краски, то всипати ще пів ложочки квасної соли. Так можна смажити з пів години, аж сироп згусне, а рожа буде мала гарну прозрачку краску. Можна трохи перехолодивши, укладати зараз до слоїків.

#### СЛИВКИ.

Сливки можна смажити зі шкіркою або спарені й обібрані зі шкірки. Вибрати гарні вже достиглі сливки, але не перестояні, обтерти чисто стиркою краску, перекроїти

обережно сцизориком, виняти кістки, потім зважити. На фунт сливок узяти фунт цукру, зробити звичайний сироп, поляти сливки теплим. На другий день віділяти сироп, додати пів фунта цукру, переварити, вишумувати тай на горяче вкинути сливки, най раз заварять ся. Третого дня віділяти сироп, висадити аж буде густий, вкинути сливки й досмажувати на вільнім огни, здіймаючи часто з огня. Переохолодити а другого дня виложити в слоїки.

#### СЛИВКИ ЗЕЛЕНІ.

Фунт сливок не цілком достиглих ще без краски, вкинути до рондля з кипятком, накрити тай виймати по одній, оббирати зі шкірки ножиком і вкидати їх до зимної води. Коли всі будуть обібрані, змінити ще раз воду тай поставити коли можна на ніч на лід або в керниці, до зимної пивниці на 12 годин. Другого дня віділити сливки з води, щобі добре осякли на ситі, зробити сироп із 1½ фунта цукру та кватирки води, вкинути сливки і смажити на вільнім огни, часто здіймаючи для доброго вишумування. Коли шумовинз перестане показувати ся, сливки мають досить перехолодити а на другий



день сховати. Можна в кожду замість кістки вложити спарений зі шкірки мігдал.

### ВИШНІ — ЛУТІВКИ.

На фунт червоних вишень званих лутівки бере ся фунт мілкого цукру; всипати його на середину начиня а довкола вишні уложити. На цукор вляти пів склянки води. Смажить ся дуже вільно, що хвиля, коли вишні хочуть заварити ся, здіймати з огня (огонь повинен бути малий). Так смажені вишні дістануть гарну рожеву краску. Більше як фут а найбільше два тим способом смажити не можна.

### КОНФІТУРИ З МАЛИН НА КИЇВСЬКИЙ СПОСІБ.

До фунта малин бере ся три фунти цукру, з того робить ся густий сироп, налявши три кватирки води. Коли сироп уже добрий густий, сипати на варячий ся малини, які передтим треба спарити оцтом із водою. Варячим ся парить ся малини, а потім кілька разів переливають ся по них зимною водою. Коли вже ніщо не чути оцту, вкидати малини на сироп і доти смажити, аж зроблять ся прозорні, а сироп досить густий. По перехолодженю вібрати

малини шпилькою до слоїків, сироп розігріти та переїдити крізь мушлін, щоби був чистий. Сироп, який полишить ся з добрим соком.

### УВАГИ ЩО ДО ДЕРЖАННЯ КОНФІТУР.

Конфітури, які по річнім або довшім переховуваню починають цукрити, дуже легко привести до первісного стану, всадививши слоїк із конфітурами в рондель зі зимною водою. Так варити все доливаючи води до ронделя, доки зцукроватілість цілком не уступить. Тоді здіймаєть ся рондель а слоїк виймаєть ся доперва по перехолодженю. Конфітури здатні до ужитку, але треба вживати їх не довго, бо за кілька тижнів часто знова цукріють. — Конфітури, які бурять ся (ферментують) треба вляти в рондель, посипати мілким цукром і заварити кілька разів на вільнім огни, доки не перестануть шумувати ся. — Щоби сироп у конфітурах не опадав на спід, а овоч був ним виповнений, треба горячі всмажені конфітури порушати часто на саятирці, де вони зложені, аж майже до цілковитого перехолодження. Тоді овоч буде повний і не буде відділювати ся від сиропу.

## 2 ЧАСТЬ.

### Англійско-Американска



## КЛЮЧ ВАГИ І МІРИ.

Добре спечи чи зварити, треба добре відважити всі частини яких робить ся якесь печиво. Додайте чогось за багато або за мола, вже тим самим оно не вийде таке як повинно вийти після сеї книжки. До печива найлучше уживати ваги і точно всего відважувати як подають приписи. Однак зі взгляду на се, що не в кожній хаті є вага, відповідна до печива, тому ми тут подаємо ключ, після якого вагу можна заступити мірою. Мірити забере менше часу ніж важин, а ще до того ми подаємо такі міри, щоб можна їх знайти в кожній хаті. Але треба все пам'ятати, що важин є найвідповіднійше бо хочь ми подаємо докладну міру, то не все можна докладно змірити так як зважити. Однак хотяй не буде цілком докладна то все буде дуже близько.

Всі міри мають бути рівні, хібаб були инакше зазначені. Сорнятка, ложки, склянки і все иньше мають бути середньої величини.

14 ложок плину . . . . .	э . . . . .	1 копик або 1/2 пайнта
2 копик . . . . .	э . . . . .	1 пайнт.
2 пайнти . . . . .	э . . . . .	1 кварта
1 пайнт плину . . . . .	э . . . . .	1 фунт
1 ложка плину . . . . .	э . . . . .	1/2 унца
4 ложочки плину . . . . .	э . . . . .	1 ложка
1 ложка з вершком масла . . . . .	э . . . . .	1 унц. . .
2 ложки стопленого масла . . . . .	э . . . . .	2 унції
1 ложка з вершком цукру . . . . .	э . . . . .	1 унц.
2 ложки муки . . . . .	э . . . . .	1 унц.
2 ложки цукрової мучки . . . . .	э . . . . .	1 унц.
2 ложки з вершком кави . . . . .	э . . . . .	1 унц.
1 копик масла чи смальцю . . . . .	э . . . . .	1/2 фунта
1 копик цукру . . . . .	э . . . . .	1/2 фунта
1 копик муки . . . . .	э . . . . .	4 унції
1 кварта муки . . . . .	э . . . . .	1 фунт



4 копки муки . . . . .	э . . . . .	1 фунт
3 ложки з вершком муки . . . . .	э . . . . .	1 унц
1 копик молока . . . . .	э . . . . .	8 унций
1 копик рижу . . . . .	э . . . . .	7 унций
10 середних яєць . . . . .	э . . . . .	1 фунт
9 великих яєць . . . . .	э . . . . .	1 фунт
1 копик білків чи жовтків . . . . .	э . . . . .	1/2 фунта
2 жовтки . . . . .	э . . . . .	1 яйце
1 копик жовтків . . . . .	э . . . . .	7 яєць
5 середних яєць . . . . .	э . . . . .	1 копик
1 копик роджиків . . . . .	э . . . . .	6 унций.
Ложочка значить — ложочка від гербати (ті-спун)		
Ложка значить звичайна столова (тейбел-спун).		



### ПЕЧЕНЭ ХЛІБА.

Одною найтяжшою річю э спечи добре хліб. Спечи добрий хліб се не аби яка штука. Тут подаемо оден з простійших способів печеня хліба.

#### Мука.

Муку треба пересіяти і в холодні дни заґріти. Коли муки треба на борзі, то поставити эї близько печи і мішати ложкою зі споду до гори. Коли муки не треба сейчас, то поставити эї в теплу комнату де она сама поволи оґрієсь.

Все иньше, що маєсь ужити до хліба має також оґрітись так само як і мука.

#### Дріжджи.

До печеня хліба уживають газдині всілякого способу, щоб хліб скоро ріс, уживають квасного тіста, бараболь, сухих дріжджий і вогких сьвіжих. На дріжджах богато залежить якість хліба, тому найлучше купувати найлучші дріжджі. Коли уживаєсь сухих-прасованих дріжджий, то треба уважати, щоб они ломались, а не дробились, бо такі недобрі і їх не уживайте. Добрі дріжджі мають ломатись а не вигинатись. Дріжджі мають мати чистий запах а не чути їх квасом.

#### РОЩИН.

Води уживати літної і начинэ, в яким розчиняєсь має бути легко оґріте. Всегда розчиняти треба в теплій комнаті.

На чотири хліба берєсь 1 кварту муки на рощин. Зварити добре 2 до 4 бараболі і розбити їх враз з водою в якій варились. Кек дріжджий розпустити в 1/2 копику води і додати до муки і бараболь і вимішати добре разом. Поставите на тепле



місце на ніч нехай росте.

Рано додати 1 ложку соли, 1 ложку цукру і 1 ложку смальцю або масла, (але мож і без цукру і масла чи смальцю). Тепер додати муки скільки треба, щоб замісити хліба (около 2 кварта). Поставити нехай росте далі, коли підросте забити його в діл і нехай знов росте. Тепер виробити хліб, поставити в виміщені бляхи і нехай підросте в бляхах. Печить годину в горячій печі. Печ є добра коли горить посипана мука. Коли печ загоряча, щоб хліб не пригорів, поставте в печ в копик киплячої води. Пара не дасть пригоріти хлібови.

Коли хочете мати гарний і легкий хліб то не гримайте дверми. По винятю хліба з печі треба сейчас викинути з блях. Коли хочете, щоб хліб мав шкірку з верха мяжку помастіть молоком або розтопленим маслом. Коли хочете сухий то нехай стигне так.

Печ найлучше розгрівати добре тоді, коли вже хліб в печі. Коли відразу загоряча печ то хліб не підросте більше і буде зтяжкий в середині. Огонь повинен румянити хліб аж в яких 10 минут по всадженю.

### ПРИПИСИ НА ЛУЧШИЙ ХЛІБ.

#### БЕКІНГ-ПОВДЕР ХЛІБ.

Пересіяти разом 1 кварту муки, 1 ложочку соли,  $\frac{1}{2}$  ложочки цукру і 8 ложочок бекінг-повдер.

Додати досить води (около 2 копики), щоб зробити досить густе тісто. Скоро мішати великою ложкою. Відтак скоро викинути до добре насмарованої форми і засунути до горячої печі на 45 минут. Перших 15 минут накрити сей хліб папером, щоб за скоро не припавив ся.

Печ має бути наперед добре розіграта і форма насмарована, еще нім починаєсь мішати хліб.

#### ХЛІБ ТЕМНО-ЖОВТИЙ.

1 копик дріжджий або  $\frac{1}{4}$  часта сухого кейка,  
розпущеного в копику води  
3 копики зібраного молока  
1 або 2 ложки моласес

2 ложочки соли

По рівній часті Грегами муки і звичайної і то разом стільки щоб замішати ложкою середно густе тісто і се все разом замішайте.

Прикрити і нехай се тісто еще раз стільки виросте, скільки замішано було. Тепер знова замішайте і нехай еще раз росте. Тепер коли підросте виробіть хліб і вложіть до формів і коли підросте кладіть в печ. В печі нехай печеть ся хліб около одну годину. Вважайте, щоб хліб сей не переріс.

#### ХЛІБ ТЕМНО-ЖОВТИЙ НА БОРЗІ.

1 яйце  
1 копик жовтого цукру (бравн сюгар)  
2 копики маслянки або квасного молока  
1 ложочка бекінг-соди  
 $\frac{1}{2}$  ложочки соли  
Грегам мука.

Вимішати се разом на легко-густе тісто і печить як звичайний хліб.

#### ХЛІБ ТЕМНО-ЖОВТИЙ З БРЕНОМ.

Замішати 1 або 2 кавалки дріжджий з 1 пайнтом теплої води, до сего додайте муки, щоб зробити зі сего розчин як на білий хліб і нехай се росте около 3 години. Відтак додати

1 ложку жовтого цукру (бровн сюгар)  
 $\frac{1}{2}$  копика маласес  
1 ложочку соли  
За волоский горіх масла  
1 пайнт теплої води  
 $2\frac{1}{2}$  копика брену  
3 копики Грегам муки  
2 копики муки звичайної.

Вимішати се добре і нехай се в теплім місци росте через ніч. Рано виробити в бохонці і нехай они ростуть одну годину. Тепер поставити в горячу печ на одну годину.

#### ХЛІБ ТЕМНО-ЖОВТИЙ З РОДЗИНКАМИ.

1 ложка жовтого цукру



- 1½ копка моласес (чорні)
- 1 яйце
- 1 ложка розтопленого масла
- 1 ложочка соли
- 1½ копка квасного молока
- 1 ложочка соди (розпушена в горячій воді)
- 2 копки муки Грагама
- 2 копиди звичайної білої муки
- ½ копка родзинків

Всю сю мішанину вимішайте разом.

Вибийте білок і жовток з яйця осібно і білок додайте на самім кінці. Вимастить малі бляхи маслом і наложіть до половини сим розщином.

Печіть в середній печі.

#### КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ.

- 1 копик кукурудзяної муки
- 1 копик звичайної муки
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- ½ ложочки соли
- 2 ложки цукру
- 1 копик молока або води
- 1 яйце
- 1 ложка масла

Вимішайте всі сухі часті разом в начиню. Пересійте муку, соду і крім оф тартар разом. Вибийте яйце добре на шуму і додайте його враз з молоком до сухих частий, тепер додайте масло яке має бути розтоплене і дещо перестигле.

Печіть від 20 до 30 минут в середній печі.

Коли не маєте крім оф тартар, то можете замість сего давати 1 копик квасного молока з ½ ложочкою соди.

#### ДАКТЕЛЕВИЙ ХЛІБ.

- 1 яйце
- ½ копка цукру
- 1½ копка солодкого молока
- 4 копки муки

- 1 ложочка соли
- 2 ложочки бекінг-павдер
- 1 фунт дактилів без кісток
- 1 копик посічених волоских оріхів

Замішайте се все і поставте в вимашчену бляху. Нехай росте ½ години відтак печіть в середній печі.

#### ОВОЧЕВИЙ ХЛІБ.

- 2 копки солодкого молока
- 2 кавалочки дріжджий
- ½ ложочки соли
- 4 ложки смальцю
- 4 ложки цукру
- 1½ копка ріжних овочів посічених дрібно.
- Муки скілько треба.

Молоко заваріть і вистудіть трохи. Дріжджи розпустіть в ¼ копка теплої води і виляти до молока. Вибийте добре молоко з дріжджима і нехай постоїть трохи. Розітріть смалець з цукром разом. Овочі вимішайте з мукою і додайте до молока. Додайте тепер і смалець з цукром, додайте більше муки, щоб мож замішати на легкий розчин. Вимішайте все добре і поставте нехай росте. Коли підросте виробіть в хліб і виложіть на пательні. Коли знова дещо підросте кладіть в холоднійшу печ як звичайно на хліб. Овочі до хліба уживайте або розинки, позички, (корентс) дактилі і цитрон.

#### МЕДОВИЙ ХЛІБ.

- 1 кавалок дріжджий
- 1 копик завареного молока
- ¼ фунта масла
- Пушку соли
- 1 яйце (добре вибите)

Розпустіть дріжджи в молоці, додайте масло, цукор, сіль і добре вибите яйце, відтак 3 копки муки і все те бийте через дві минуті. Додайте яйце около 1 копик муки, щоб вимішати і нехай тепер росте. Коли підросте знова вимішайте, витачіть на ½ інча грубо, посмаруйте розтачене тісто розпущеним медом, звеніть і нехай знова підросте і тепер



печіть в середній печі.

### ВІВСЯНИЙ ХЛІБ.

- 1 копик вилущеного вівса (овт-міл)
- 1 пайнт киплячої води
- $\frac{1}{2}$  копика маласес
- 1 кварта муки
- $\frac{1}{2}$  кейка прасованих дріжджий розпущених
- $\frac{1}{3}$  копика теплої води або 1 копик домашних дріжджий.

1 ложочка смальцю або масла .

Вилийте киплячу воду на вівсяну муку (овт-міл) і смалець. Нехай так стоїть через одну годину. Додайте маласес, сіль, дріжджи і муки. Нехай так росте через ніч. Рано виробіть в бохонці і до сего уживайте як мож найменше муки. Нехай тепер підросте і печіть 1 годину в горячій печі.

Замітка: замість (овт-міл) може бути ужитий 1 пайнт пориджу загрітого, або навіть звареного.

### ЖИТНИЙ ХЛІБ.

- 1 копик звареного молока
- 1 копик киплячої води
- 1 ложка смальцю
- 1 ложка масла
- Одну третю копика жовтого цукру
- $1\frac{1}{2}$  ложки соли
- $\frac{1}{4}$  кека дріжджий розпущених в
- $\frac{1}{4}$  копика теплої води
- 3 копики муки білої
- а житної муки, щоб замісити на густо.

Розпустіть смалець, масло, сіль, цукор в горячій молоці і воді, коли трохи се пристигне додати дріжджий і муки. Розбійте се добре, накрійте нехай підросте. Додайте тепер житної муки і то стілько, щоб мож було замісити. Вимішайте добре і знова нехай росте, тепер виробіть хліб і нехай росте.

Коли підросте печіть.

### ХЛІБ З ЦІЛОЇ ПШЕНИЦІ.

- 2 копики білої муки
- 2 ложки соди
- 2 ложки соли
- 2 копики грагам муки
- 4 копики цілої пшениці
- $\frac{1}{2}$  копика моласес
- Маслянка.

До начиня пересійте муку враз содою і солию. Додайте муку грагама, до сего додайте моласес і се вимішайте з маслянкою на густе як масло.

Замість муки грагама мож дати облущений овес (поридж) і цукор замість моласес.

Печіть  $1\frac{1}{2}$  години.





### РОЛКИ.

Ролки потребують горячійшої печі як на хліб. Спочатку нехай печ не буде надто горяча, щоб тісто могло дещо в печі підрости.

Ролки повинні печись від 10 до 30 минут, перших 5 минут повинні в печі рости, заки піchnуть ся пригнітати.

### ЗВИЧАЙНІ РОЛКИ.

1 копик тіста як на хліб  
½ копика масла  
¼ копика цукру  
1 копик теплого молока  
Пушку соли.

Муки скільки треба, щоб замісити.

Мішайте 20 минут а відтак поставте на тепле місце нехай підросте. Мішайте знова, витачійте на грубість малого пальця і витніть формою паленички. Сі витяті паленички поставте в бляху на тепле місце і коли підростуть печіть.

### ЧУДОВІ РОЛКИ.

1 пайнт молока  
за яйце масла  
Вибитий білок на шуму з 1 яйця  
½ копика цукру  
½ копика дріжджий  
муки скільки треба, щоб замісити.

Молоко заваріть і коли горяче додайте масло. Коли пристигне додайте білок вибитий на шуму з одного яйця, цукор, дріжджи і муки, щоб замісити. Нехай росте через ніч. Рано вимішайте до долу і нехай знова росте.

Коли підросте, витачійте на грубість пальця. Поріжте ви-

тачине тісто на бажану форму, кругло чи в квадрати, вимащуйте легко маслом одну половину і накрійте сю часть вимащеваною. Се не дасть ся зліпити до купи а відтак має гарний вид. Виложіть рідко до намащених блях, поставте в тепле місце нехай добре підросте. Відтак скоро печіть в горячій печі.

Коли будете так поступати точно як сі приписи вказують, одержите чудове печиво, яке буде розпускатись само в губі.

Можна додати дрібні розинки до сего або сушені пожички (корентс).

### МАСЛОВІ РОЛКИ.

4 копики муки  
2 копики бекінг-повдер  
1 ложка соли  
1 ложка масла  
1 вибите яйце  
1 пайнт молока.

Пересійте муку, бекінг-повдер і сіль разом. Сю муку перетріть з маслом і додайте вибите яйце.

Вимішайте з молоком, рідко як лише можливо. Витачійте, покрайте на який хочете вид, замачійте в розтопленім маслі, зложіть в двоє і скоро печіть.

### РОЛКИ НА СНІДАНЭ.

4 кварті муки  
½ пайнта сьвіжого молока  
1½ пайнта води  
1 ложка соли  
½ кека дріжджий

Розробіть рідкий розчин в вечір. Нехай росте через ніч. Розтачійте, покропіть розтопленім маслом і далі тачійте. Виробіть малі завиванці і нехай эще трохи підросте і печіть ½ години.

### МОЛОЧНІ РОЛКИ.

2 копики потовчених горячих бараболь  
4 копики молока звареного



½ копіка масла  
½ копіка білого цукру  
1 ложка повна соли  
1 кек дріжджий  
Мука.

Виляйте спарене гаряче молоко на потовчені барабої, відтак додайте масло, цукор і сіль. Нехай трохи пристигне тоді додайте дріжджи, які передтим розпушено в пів копіка теплої води. Додавайте муки доки не зробить ся густе тісто як на хліб. Нехай росте через ніч. Витачійте рано на ½ інча грубо витніть формою тісто, покропіть маслом і зложіть в двоє, нехай знова підросте і печіть около 20 минут.

#### ФРАНЦУСКІ РОЛКИ.

2 кварта муки  
1 кварта спареного молока  
½ копіка цукру  
1 ложочка соли  
1 ложка масла  
½ копіка дріжджий

Нехай молоко вистигне, додайте 1 кварту муки, цукор, сіль, масло і дріжджи. Тепер додайте другу кварту муки замішайте і нехай росте через ніч. Рано два рази вимісіть, відтак поріжте тісто на кавалки завбільшки кулака і розтачуйте. Вимастіть з верха розтопленим маслом і зложіть в двоє. Нехай підросте і печіть. Коли спечені посмаруйте сиропом з цукру (цукор розпушений в воді) і посипте цукром.

#### КОЛАЧИКИ. (БОНС)

##### ЗВИЧАЙНІ КОЛАЧИКИ.

1 кейк сухих дріжджий  
1 копик спраженого і вистудженого молока  
1 ложка цукру  
½ ложочки соли  
¼ копіка цукру  
¼ копіка масла  
3 копіки муки

Розпустіть дріжджи і ложку цукру в літнім молоці, додайте ½ копіка муки. Вибійте доки не буде тісто гладке, тоді додайте масло і цукор звохчений, відтак решту муки і соли. Вимішайте легко і тісто не має бути дуже тверде. Накрійте, поставте в тепле місце і нехай эще так раз виросте в часі 1½ години. Виробіть в малі колачики і вкладайте їх в добре намащену бляху около 1 інч оден колачик від другого. Помастіть жовтком, розпушеним в воді. Печіть 20 минут. Перед витягненем з печи помастіть розпушеним цукром (сиропом).

##### КАНАДИЙСКИ КОЛАЧИКИ.

Розробіть розчин на ніч — 3½ кейка дріжджий розпушеніх в 1 копіку теплої води і вимішайте з двома копіками муки. Рано додайте 2 яйці, трошки соли і одну ложку цукру. Все разом вимішайте добре ложкою, тоді додайте муки і замішайте як тісто.

Се тісто добре вимішайте через 15 минут, відтак поставте в тепле місце нехай дещо підросте. Тепер розмішайте вже руками ½ копіка мягкого масла і нехай росте. Коли підросте виробіть в колачики. Виложіть їх оден коло другого в блясі і поставте в тепле місце нехай підросте. Коли підросте печіть в легкой печи аж доки не присмалить ся з верха. Перед вибра-



ням з печи помастить сирупом з цукру. (Цукром розпущеним в молоці).

**Увага.** Можна робити різні колачики через доданє  $\frac{1}{4}$  ф. посічених кокосових горіхів (коконотс). Се треба додати тоді коли додають ся яйця і коли тісто вже підросло — най-лучше рано. Також можна додати цинамон, розинки або які-небудь иньші овочі.

### НІМЕЦЬКІ КОЛАЧИКИ.

- 4 копики муки
- 1 мала ложка соли
- 1 копик білого цукру
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- $\frac{1}{2}$  копика смальцю
- 1 добре вибите яйце

Се все вимішайте напів з водою і молоком

Тоді додайте

- 1 ложочку соди
- 2 ложочки крім оф тартар

**Тепер зробіть таку начинку:**

- 1 яйце
- 1 копик жовтого цукру
- $\frac{1}{2}$  копика муки.

Вимішайте се добре.

Тепер розтачайте тісто і порозкидайте сю мішанину (начинку). Звеніть в валок і покрайте се на пластинки грубости двох пальців. Зложіть се на бляху рідко і печіть.

Мож також перше спечи а відтак покраяти.

### КОЛАЧИКИ БАБЦІ.

- 3 копики літної води
- $\frac{1}{2}$  копика смальцю
- 1 копик цукру
- 1 копик сухих порічок (коренс)
- 1 ложка соли
- 1 кейк дріжджий
- $1\frac{1}{2}$  до 2 кварті муки

Розпустіть дріжджи в  $\frac{1}{4}$  копику літної води на 10 минут. Роз-

топіть смалець. Воду, цукор, сіль і смалець дайте до начиня де маєте чинити. Додайте тепер дріжджи і муки і зробіть лег-ко-тверде тісто. Вибійте добре тісто і поставте нехай росте трохи. Се повинно робитись коло 4 год. по полудни. Коло 9 години в вечір додайте сухі порічки і муки стілько, щоб тісто не чипалось руки. Поставте в тепле місце на ніч. Рано тісто маз еще раз так вирости як його Ви в вечір лишили. Замніть в діл легко і нехай підросте.

Виробіть малі колачики, зложіть в вимашену бляху і нехай виростуть до потрібної величини. Верх посмаруйте цукром розпущеним в молоці і печіть в середно горячій печи через  $\frac{1}{2}$  години.

### АМЕРИКАНСЬКІ КОЛАЧИКИ (ЭНКІ).

Пересійте 3 копики муки враз 2 ложками крім оф тартар і 1 ложочкою соди. Вимішайте  $\frac{1}{4}$  ф. масла зі сею мукою. Додайте до сего стілько молока, щоб зробити тверде тісто. Витачійте на  $\frac{1}{2}$  інча грубо. Покропіть ростачине тісто  $\frac{3}{4}$  копи-ком масла в якім розпущено цукор. Завеніть і покрайте в пластинки негрубші як  $\frac{3}{4}$  інча (як палець). Зложіть в вимашену бляху і поставте печи в середну печ.





### БІСКЕТС. (БІШКОПТИ)

До роблення біскетс треба муку, бекінг-повдер і сіль все-да добре вимішати разом і висушити цілком. Мішати добре в той спосіб, що 2 до 3 раз все разом пересіяти.

Води чи молока уживати студеної.

Біскетс треба печи від 10 до 15 минут.

### ЗВИЧАЙНІ БІСКЕТС.

- 4 копики муки
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- 2 ложочки повних цукру
- 1 ложочка соли
- 1 копик солодкого молока
- 1 копик солодкої сметани

Пересійте муку, соду і сіль разом.

Мішайте все ложкою, витачійте і печіть в горячій печі. Коли нема сметани дайте замість неї ложку смальцю або масла.

Можна додати кулак корентс (сухих пожичок) хто хоче.

### БЕКІНГ ПОВДЕР БІСКЕТС.

- 2 копики муки
- 4 ложочки бекінг-повдер
- 1 ложочка соли
- 1 копик молока і води (пів на пів)
- 1 ложка масла
- 1 ложка смальцю

**Увага:** Можна додати і корентс хто хоче.

Муку пересійте в раз з солю і бекінг-повдер два рази. Розбійте добре масло з смальцем і додайте до муки. Відтак

додайте все проче і мішайте ножем на дуже легке тісто. Тепер виложіть на тачківницю і вивалкуйте легко на  $\frac{3}{4}$  інча грубо (як палець). Витніть на форму, яку хочете і печіть через 15 минут в горячій печі.

### БІСКЕТС З МАСЛЯНКИ.

- 2 копики муки
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка соли
- За волоский горіх смальцю

Змішайте все разом і викиньте на добре посипану мукою тачківницю. Трохи при валкуйте, поріжте на форми і печіть в горячій печі.

### СМЕТАНКОВІ БІСКЕТС.

- 4 копики муки
- 2 яйці
- 1 копик солодкої сметани
- 2 ложочки бекінг-повдер
- Пушка соли

Вибійте добре яйця і додайте до сметани. До сего замішайте муку і бекінг повдер і заробіть м'яке тісто. Витачійте і витніть в форми (круглі склянкою або квадратіві). Печіть в горячій печі.

**Увага:** Можете додати до смаку джінджер або які иньші спайси (корінэ).

### СМЕТАНКОВІ БІСКЕТС. (Без яєць)

- 4 копики муки
- 1 копик сметани солодкої
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 копик зібраного молока
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка соли.

Дуже важним э, щоб все точно відміряти. Копики мають



бути середні. Сметана густа. Копики муки рівні (левел). Ложочка крім оф тартар і соди повинні бути заокруглені. Соли рівна ложочка.

Пересійте сіль, соду і крім оф тартар разом з мукою. Додайте сметану і молоко і замішайте легко. Тепер треба все дуже скоро звиватись. Витачійте скоро і уживайте муки дуже мало, хіба до підсипування. Розтачійте  $\frac{1}{2}$  інча грубо, викрайте формою тісно на малі палинички, кладіть в теплу бляху і скоро печіть в горячій печі, де спід добре би пік. Біскетс повинні вирости так три рази як були, заки присмалять ся і повинні бути спечені в 20 мінутах. Тісто повинно при виробленню ваню бути так м'яке як лише жомна, хотьби і липке.

Добре спечені біскетс будуть легкі як перо.

### СОННІ БІСКЕТС.

- 1 копик масла
- 1 копик цукру
- $1\frac{1}{2}$  ложочки бекінг повдер
- 1 ложка сметани
- 1 пушка соди
- 2 яйці добре вибиті
- Муки скільки треба.

Се гарні біскетс і смачні. Маєсь тонко розтачити і витяти в палинички. Коли спечуть ся в блясі, треба зробити склицю з цукру. Склицю наложити на верхки біскетів і зложити їх до купи по два, оден на другого.

Склицю робить ся так:

- 1 ложка масла
- 1 ложка ванілі
- 3 ложки сметани
- Мучки з цукру щоб заробити на густу масу.

### ЦИТРИНОВІ БІСКЕТС.

- $\frac{1}{2}$  ф. масла
- 3 яйці
- 2 копики білого цукру
- 1 пайнт (два копики) солодкого молока
- за 5 цт. амонії до печива в порошок

- за 5 цт. оливи з цитрин
- 6 копиків муки

Розітріть добре масло і цукор і додайте добре вибиті яйця. Амонію пересійте кілька разів з мукою і тоді додайте. Коли не э добре густе тісто то додайте більше муки, тому, що тісто маэ бути досить тверде. Потніть на паленички, коли розтачили на  $\frac{1}{4}$  інча і печіть в горячій печі.

Се э чудові біскетс, легкі і смачні, які звичайно продають ся по цукорнях.

### БАРАБОЛЯННІ БІСКЕТС.

- 2 копики муки
- 2 ложочки бекінг повдер

- 2 копики добре розбитих бараболь
- 1 ложка смальцю
- Пушка соли

Води, щоби розробити тісто.

Пересійте муку і бекінг повдер разом і додайте бараболі, смаць, сіль і води щоб розробити тісто. Витачійте поріжти на форми і печіть.

### ФРАНЦУСКІ БІСКЕТС ДО ЧАЮ.

- $\frac{1}{4}$  копика цукру
- 1 яйце не бите
- За яйце масла розтопити
- 1 копик солодкого молока
- 1 нотмег (мушкателова галка)
- $2\frac{1}{2}$  ложочки бекінг-повдер
- 3 копики муки, яку треба перед розчином пересіяти кілька раз з бекінг-повдром — Робить ся далі як в горі.

### СМЕТАНКОВІ БІСКЕТС ДО ЧАЮ.

- 1 копик не надто густої сметани
- 2 копики муки
- 2 ложочки бекінг повдер
- Сметану виляйте до посудини, де маэте місити біскетс,

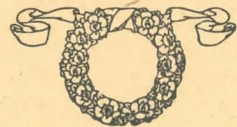


тепер пересійте бекінг повдер враз з мукою і додавайте муку по трохи доки не зробить ся середно густе тісто. Витачітьте на  $\frac{1}{2}$  інча грубо, покрайте і печіть але в не дуже горячій печи, не так як иньші біскетс.

### З ПШЕНИЧНИХ КРУП БІСКЕТС.

- 3 копки пшеничних круп
- 2 копки муки
- 1 копик цукру
- 1 кварта сметани
- 1 ложочка соди
- 2 ложочки бекінг-повдер
- Пушка соли

Все замішати, витачити, порізати і печи як звичайно.



### Д Ж Е М С , С К О Н С І М О Ф І Н С .

#### ДЖЕМС ГРАГАМА.

- 2 яйці
- 2 копки квасного молока
- 1 ложка масла або смальцю
- Пушка соли.
- 2 ложки цукру
- 1 ложка моласес
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка крім оф тартар
- 3 копки муки грагама
- 1 копик білої звичайної.

Замішайте се все, намастіть маслом бляху і печіть в горячій печи. До печеня джемс треба купити осібну бляху. Звану "Джемс тін".

#### КУКУРУДЗЯНИЙ ДЖЕМС.

- Одну третю часть — копка масла
- $\frac{1}{2}$  копка жовтого цукру (бравн сюгар)
- 1 яйце
- $\frac{3}{4}$  копка кукурудзяної муки (корн міл)
- $1\frac{1}{2}$  копка муки звичайної
- $1\frac{1}{2}$  ложочки бекінг павдер.

Все замішайте і печіть в горячій печи в "джемс тін".

#### СКОНС РОЗИНКОВІ.

- 3 копки муки
- 2 ложочки бекінг-повдер
- 1 копик масла
- 1 копик жовтого цукру



- 1 копик молока або  $\frac{1}{2}$  копика сметани солодкої
- 1 копик посіканих розинків
- 1 білок з яйця.

Вимішайте все, додайте розинки а білок добре вибитий на кінці. Витачійте на  $\frac{1}{2}$  інча грубо і покропіть розбитим жовтком. Поріжти на паленички і печіть.

### БАРАБОЛЯНІ КЕКИ.

- 4 копики потовчених добре бараболь
- 2 копики муки
- 1 яйце
- 1 ложка масла
- Пушка соли.

Вимішайте бараболі з мукою і яйцем і додайте соли. Витачійте на грубість палця, потніть на квадратики і печіть на блясі. Коли спечені розкряйте вимастіть маслом і подавайте горячі.

### НЕЛІ МОФІНС.

- $2\frac{1}{2}$  копика муки
- $\frac{1}{2}$  копика білого цукру
- 2 ложки масла
- 2 ложки смальцю
- $2\frac{1}{2}$  ложочки крім оф тартар
- $1\frac{1}{4}$  ложочки соди
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- Солодкого молока розробити тісто.

Пересійте з мукою разом крім оф тартар, соду і сіль перетріть масло і смалець з мукою, додайте цукор і все разом вимішайте. Витачійте на  $\frac{1}{4}$  інча грубо, посипте добре маслом і цукром і завеніть в валець. Поріжте острим ножем на пластинки сей валець, зложіть сі пластинки до намащеної бляхи раз коло разу, посипте добре цукром і печіть. Можна на верха кожної пластинки поставити трошки джелі.

Пластинки кладесь на стоячи, то э так як з валця їх порізалось. Мож також перше печи а відтак різати.

### ВІВСЯНІ МОФІНС.

- $\frac{1}{2}$  копика цукру
- 1 ложка масла
- 2 яйці
- 2 копики маслянки
- 1 ложочка соди (розпущена в молоці)
- 1 ложочка мала соли
- 2 кулаки овт-міл (вівсяної муки)  
Звичайної муки, щоб розробити тісто.

Се все замішайте і кидайте ложкою на добре намащену бляху і печіть в середній печи.

### ДЖОНІ КЕИК.

- 1 копик квасного молока
- $\frac{1}{2}$  копика маласес
- 1 яйце
- Пушка соли
- Одну третю часть копика топленого смальцю
- 1 копик Індиян-міл
- 2 копики муки
- 1 ложочка соди
- Замішайте все і печіть в горячій печи.

### ДЖОНІ КЕИК БЕЗ ЯЭЦЬ.

- 2 копики корн-міл (кукурудзяної муки)
- 1 копик муки
- 2 копики солодкого молока
- 2 ложки топленого масла
- 2 ложки цукру
- 2 ложки бекінг повдер.
- Замішайте се і печіть.

### ПОПОВЕРС.

- 2 жовтки
- 1 ложка цукру
- 1 ложка топленого масла



- 1 копик молока
- 1 копик муки
- 1 ложка соли
- 2 повні ложочки бекінг повдер

Замішайте все, а відтак вибийте на шуму оба білки і додайте на кінці. Печіть в джем-тінс, накладаючи до пів Печіть 10 минут.



## П Е Н К Е Й К.

### ЗВИЧАЙНИЙ ПЕНКЕЙК.

- 2 копики квасного молока
- 3 яйці (вибитих осібно)
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка соли.

Муки, щоби все замісити.

Білки з яєць вибити аж на суху шуму і додати аж на самім кінці і сейчас печіть. На бляху до печеня кидайте масло або смалець і коли пічне кипіти кидайте ложкою сей рощин і печіть з обох боків. Їсти треба сьвіжі і горячі.

### ГРЕЧАННИЙ ПЕНКЕЙК.

- 1 кварта води
- ½ кейка дріжджий
- 1 ложочка соли
- 1 ложка жовтого цукру

Гречаної муки (або і круп), щоб замісити тісто.

Замішайте все і нехай росте через ніч. Роно розпустіть одну ложочку соди в трошки води і додайте до тіста. Кидайте масло чи смалець на ринку, коли кіпить кидайте ложкою сей рощин і печіть з обох боків. Найлучші сьвіжі.

### АНГЛІЙСКИЙ ПЕНКЕЙК.

- 1 пайнт молока
- 1 ложка цукру
- 2 яйці
- 1 копик муки
- 1 ложочка бекінг повдер
- Пушку соли.



Пересійте муку, сіль і бекінг повдер разом. Додайте до сего добре вибиті яйця і цукор і змішайте все з пайнтом молока. Вимішайте все добре а коли за густе додайте молоко еще. Дайте масла трохи на горячу ринку і коли масло кипить кидайте ложкою сего рошину на ринку. Коли легко прирум'янить ся годі переверніть на другий бік. Коли готовий зложіть на горячий таріль. Подавайте горячий. До него вживаєсь цукру з цитриновим сосом або корн сирун.

### КУКУРУДЗЯНИЙ ПЕНКЕЙК.

- 1 копик кукурудзяної муки
- $\frac{3}{4}$  копика звичайної муки
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- 1 ложочка (з верхом) соди
- 2 ложочки (з верхом) крім оф тартар

Води скілько треба, щоб замішати все на рідко. Печі як в горі.

### ФРАНЦУСКИЙ ПЕНКЕЙК.

- 3 жовтки
- 1 копик молока
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- 1 ложочка цукру
- Муки скілько треба

Замішайте жовтки, молоко, сіль, цукор і виляйте  $\frac{1}{4}$  часть сеї мішанини на  $\frac{1}{2}$  копика муки і розбійте все на гладке тісто. Додайте відтак все иньше і вибійте добре. Додайте тепер  $\frac{1}{2}$  ложочки "салад ойл" (але мож і без сеї оливи). Тепер розігрійте ринку, помастіть її маслом виляйте тільки сего рошину на ринку, щоб закрити дно. Коли прирум'янить ся з одного боку оберніть на другий. Викиньте на стільницю скропіть маслом і джелі (можна і джемом) завеніть посипте мідким цукром. Мож подавати (Можна зробити і так: зложити завинені до вимашеної оляхи і поставити в печ, щоб припіклись.

### БАРАБОЛЯНИЙ ПЕНКЕЙК.

- 6 сирих бараболь потертих
- 1 яйце
- 1 ложка муки

Соли і перцю до смаку

Змішайте се і печіть як звичайний пенкейк. Добрий з присмаженою шинкою.





## ПУДІНГИ.

### ПРО ВАРЕНЭ ПУДІНГІВ.

До вареня пудінгів треба мати начинэ, до якого престаэ накривка зовсім добре. Деякі вживають якийнебудь горщик завязуючи густим платком верх, який обмащено тїстом, але се не добрий спосіб, бо вода як дістанесь до середини може знищити пудінг. Коли не маєте такого начиня з добре пристаючою накривкою, то уживайте кена від смальцю, який маэ добру накривку і сю накривку опісля эше привязати.

Завсіди вимастїть се начинэ де маєте варити пудінг і та добре все, стїни, дно і накривку і ніколи не накладайте пудінгу повно, але лишїть трохи місця, щоб пудінг міг підроснути.

До звареня пудінгу треба около 3 годині часу. Горькі пудінги всегда треба подавати.

Пудінг варить ся так: Коли Ви вже зробили тїсто, заварїть його до начиня в яким маєте варити прикрїйше добру накривкою або навіть сю накривку і привяжіть і вложїть се начинэ до більшої посудини, в якій кипить вже вода і варїть до 3 годин.

### ПУДІНГ З ЯБЛОК.

Оберїть і покрайте на пластинки кількя яблук і наложїть сїх яблук до намащеної посудини на 2 до 3 інчи. До сего додайте цукру до смаку і запаху (флейвор) ванїльового, цитринового або якого иншого.

Розробіть рошин з 1 копика солодкого молока, одної ложочки соли, 1 яйця, 1 ложочки соди і двох ложочок крохмалу оф тартар і до сего додайте муки, щоб заробити густе тїсто. Се зложїть до посудини де яблук і печїть около 2 до 3 години.

До сего пудінгу добре зробити сос з маласес, які постають, щоб закипіли лише і додати до кипячих маласес трош масла.

Сей пудінг подавати горячий.

Увага: Коли яблук вбираєсь, чи які иньші овочі, то обібраню кидати їх до посудини зі студеною водою, щоб ввоздусі не чорніли.

### ДЖЕК З ЯБЛОК.

- 1 яйце
- 1 копик маслянки
- 1 ложочка соди
- 1ушка соли
- 1 ложка смальцю
- Яблук

Муки, щоб замісити все на густо.

Оберїть яблук покрайте і виложїть ними дно посудини. Посипте яблук цукром а на яблук кладїть верству тїста на тїсто верству яблук і посипте знова цукром і так доки заповните посудину. На верха наложїть яблук, посипте цукром і дайте трохи масла.

Печїть через 3 години.

### ПУДІНГ З БАНАНІВ.

- 1 кварта молока
- 2 яйці
- 2 ложки корнстарч
- 1 копик цукру
- 1ушку соли
- Банани.

Заварїть разом молоко, корнстарч, яйці, сіль і цукор. Одну третю часть зі сего закольоруйте чоколядою а одну третю часть яким небудь овочевим кольором. Одну третю часть зварїть так.

Дно посудини виложїть бананами, тепер вилїйте темну смесь (чоколядову) відтак червону (чи яку маєте) а на верха вилїйте білу. Оставьте на студене місце нехай цілком вистигне (або вилучше на лїд) і подавайте зимний пудінг з розбитою сметаною.



### ПУДІНГ З ХЛІБА.

- 1 копик сухих округин хліба
- 1 ложка (повна) масла
- $\frac{1}{2}$  копика білого цукру
- 3 яйці
- 1 пайнт доброго молока
- Запаху, який любите

Розбийте на сметану масло і цукор. Додайте 3 жовтки і 1 білок добре вибитий на піну, відтак молоко і запах. Тепер хліб. Все добре вимішайте і печіть в горячій печі в посудині. Подавайте зі солодкою сметаною.

Увага: добре додати кілька крушок сцукрованої помаранчевої луспи (орендж пілс). Чудовий додаток до хлібного пудінгу.

### ХЛІБНИЙ ПУДІНГ З ОВОЧАМИ.

Покрайте хліб на тонкі пластинки, не грубші як на палець і відкрийте шкірку з хліба. В начинє наложіть на дно верству хліба. На сей хліб наложіть верству свіжих овочів, як черниць, суниць, малин, сливок або яких інших сочистих овочів. Посипте цукром і кладіть знова хліба верству, відтак знова овочів і так доки не наповните посудину. Тепер заткайте начинє добре пристаючою покришкою, (або полотном вимашеним тістом) і варіть в воді враз з посудиною через 3 години. Коли вистигне подавайте. До сего розбити білок з цукром і сим поливати на тарельох.

### КАРАМЕЛЬОВИЙ ПУДІНГ.

- 1 кварта молока
- 1 копик жовтого цукру
- 2 ложки корнстарч
- Пушка соли
- 1 яйце
- Трошки масла
- Ваніля.

Масло і жовтий цукор поставте на ринку, щоб масло зарум'янилось. В друге начинє налійте молоко нехай оно загри-

сь і коли загриєсь додати констарч, який передтим розм'ялось в  $\frac{1}{4}$  копика зимного молока. Додайте тепер масло з цукром і яйце. Варіть доки не згусне. Тепер відложіть нехай вистигне. Падаєсь зі сметаною.

### ЧОКОЛЯДОВИЙ ПУДІНГ.

- 1 копик муки
- Пушка соли
- 1 ложочка бекінг повдер
- 1 яйце (вибите легко)
- 2 ложки цукру
- Масла величини волоского горіха (розтоплене)
- $\frac{1}{2}$  копика молока
- $1\frac{1}{4}$  квадратика чоколяди (розтопленої)

Вимішайте все разом. Додайте муку. Вимастіть бляшку пудінгу зложіть туди і варіть в воді 1 годину. Подавайте зі сметаною.

Памятайте, щоб накривка добре приставала до бляшки пудінгом, щоб туди при вареню не дісталась вола.

### КРИСТМУС ПУДІНГ.

- 2 ф. хлібних округин
- 1 ф. муки пересіяної
- 1 ложочка бекінг повдер
- $1\frac{1}{2}$  ф. біф сует (посіканий)
- $1\frac{1}{2}$  ф. всушених порічок (корентс)
- $1\frac{1}{2}$  родзинків з кістками
- 1 ф. жовтого цукру
- 1 ложочка всіляких корінів (алспайс)
- $\frac{1}{2}$  ф. змеленого джінджер
- 1 унс посіканих мігдалів (алмондс)
- $\frac{1}{4}$  мішаної шкірки з помаранч, цитрин і цитрон (міксд пілс)
- 7 яєць
- $\frac{1}{2}$  ложочки цитринової есенції
- $\frac{1}{4}$  копика бренди (або вина)
- Молоко, щоб замішати сухі части.
- Яєць можна додати більше як хто хоче.



Всі сухі часті замішати в такому порядку як в горі і нехай так стоять через ніч. Рано виложіть до начиня в яким маєсь парити, заткайте добре се начиня накривкою і варіть в воді в більшим начиню через 8 годин або й більше.

Коли маєсь подавати еше і в иньші дни, як в той, що зварилось, то заткати знова накривкою і варити кілька годин перед поданем, через се відсвіжуєсь його. До сего пудінгу можна уживати який небудь пудінговий сос, (який подаємо далі).

## II. КРИСТМУС ПУДІНГ.

- 2 яйці
- 1 $\frac{3}{4}$  копіка корентс (сушених позичків)
- 1 $\frac{1}{2}$  копіка родзинків
- 1 $\frac{1}{2}$  копіка сует
- $\frac{1}{2}$  копіка цукру
- 1 копик маласес
- $\frac{1}{2}$  копіка молока
- 4 копики муки
- 1 ложочка соди
- Пушка соли
- 1 ложочка крім оф тартар
- 1 ложочка мішаних спайс (корінів).

Замішайте все разом і варіть через 3 години, як всі иньші пудінги в прикритім начиню, яке вкладаєсь в більше начиня з водою. До пудінгу уживати пудінговий сос, який ми подаємо далі. Сим пудінговим сосом поливаєсь пудінг перед видачою до стола.

## КАТЕДЖ ПУДІНГ.

- 1 копик цукру
- 1 копик солодкого молока
- 1 яйце
- Масла за величину яйця
- 1 $\frac{1}{2}$  копіка пересіяної муки
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- Пушка соли

1 $\frac{1}{2}$  копіка свіжих овочів (яких небудь)  
Розбийте на сметану масло і цукор і добре вибите яйце разом добре вибийте. Додайте тепер муку і крім оф тар який передтим пересіялось добре з мукою. Розпустіть муку в молоці. Додайте соли. Виляйте молоко до купи і добре вибийте. Тепер намастіть начиня, де маєсь печи пудінг. Тепер накладайте до сего начиня одну верству сего начиня а одну верству овочів і так доки не заповните начиня. Верх наложіть тісто. Печіть або варіть від 2 до 4 годин. Подавайте з підсолодженою сметанею, до якої додаєсь вашої або якої иньшої есенції до смаку.

## КАТЕДЖ ПУДІНГ БЕЗ ЯЭЦЬ.

- 1 копик цукру
- 3 ложки стопленого масла
- 1 копик молока
- 2 повних копиків муки
- 1 ложка соди
- 2 ложочки крім оф тартар

Все добре вимішайте і виложіть до начиня добре вимашеного. Печіть лише  $\frac{1}{2}$  години. Можна додати покранних в частинки яблук. До сего можна додати який небудь пудінговий сос. (Пудінговий сос подаємо далі).

## ЛЕГКИЙ ПУДІНГ.

- Масла за великість яйця
- 1 копик цукру
- 2 яйці (малих) або одно велике
- 2 копики муки
- 2 ложочки (рівних) крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- 1 копик солодкого молока
- 1 копик родзинків (розтертих)

Замішайте все добре. Зложіть до добре вимашеного начиня і варіть як звичайно пудінг, тоє пудінг з начиньом до закритим вкладаєсь в друге більше начиня з водою і варити одну годину. Подавайте з пудінговим сосом, який ми подаємо далі.



### МАМИ ПУДІНГ.

- 1 копик маласес
- 1 копик сует
- 1 копик корентс і розинків (по  $\frac{1}{2}$  копика)
- 2 ложочки бекінг повдер
- $\frac{3}{4}$  копика жовтого цукру

Все вимішайте добре разом. Відтак возьміть чисту малу білу торбинку, обмастіть її легко рошином з тіста і до сеї торбини зложіть сей мамин пудінг. Вложіть сю торбину з пудінгом в начиня з водою і варіть безпереривно через три години.

### ПАИНЕПЕЛ ТАШИОКА ПУДІНГ.

$\frac{3}{4}$  копика тапійоки намочіть через ніч в воді. Рано воду відляйте і додайте 1 кен пайн-епел враз зі соком і сік з одної цитрини, також  $1\frac{3}{4}$  копика цукру і соли до смаку. Варіть доки не буде чистий, тоє около 2 години. (Варіть ся як всі иньші пудінги). Відтак додайте вибиті добре білки з 3 яєць, коли эще пудінг горячий і тепер відложіть нехай добре вистигне. Подавайте зі сметаною, яку засолоджують цукром до смаку.

### БІДНОГО ЧОЛОВІКА ПУДІНГ.

- 1 копик муки пересіяної
- $\frac{1}{2}$  ложочки соди
- $\frac{1}{2}$  ложочки цинамону
- $\frac{1}{2}$  ложоачки джінджер
- $\frac{1}{2}$  ложочки алспайс (ріжних корінїв)
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- $\frac{1}{4}$  копика маласес
- $\frac{1}{2}$  копика солодкого молока
- $\frac{1}{2}$  копика родзинків.

Всі сухі части пересійте добре разом (крім родзинків). Додайте маласес, солодке молоко а на самім кінци родзинки. Варіть три години як кождий иньший пудінг в замкненім начиню і подавайте теплий зі сметаною.

### ПЛОМ ПУДІНГ.

#### № 1.

- 1 ф. муки пересіяної
- 1 ф. сует
- 1 ф. родзинків
- 1 ф. корентс
- $\frac{1}{2}$  ф. хлібних округин (покраяного на дрібно хліба)
- 1 копик жовтого цукру
- 1 копик маласес
- 1 копик молока
- 5 яєць (але хто хоче може і більше)
- 1 ложочка соди
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- $\frac{1}{2}$  ложочки спайсів
- $\frac{1}{4}$  ф. цитрон
- $\frac{1}{4}$  ф. помаранчевої шкірки (орендж піл)

Замішайте все добре разом і варіть в парі через 5 годин (тоє в замкненім начиню, яке вкладаєсь до другого більшого з водою.) Подавайте теплий зі сосом від пудінгів. (Пудінговий сос слідує по пудінгах).

### ПЛОМ ПУДІНГ.

#### № 2.

- 4 яйци
- 4 копики корентс (сушених порічок)
- 4 копики родзинків
- 4 копики цукру
- 1 копик маласес
- 1 ф. посіканих сует
- 1 ф. посіканих яблук
- 3 копики квасного молока
- 3 ложочки соди
- Спайсів до смаку (коріня)

Муки, щоб все замяти на густо. Наповніть посудину, добре заткайте і варіть в другім начиню з водою через 5 годин.



### ЗВИЧАЙНИЙ ПЛОМ ПУДІНГ.

- 3 копки муки пересіяної
- 1 копикмолока
- 1 копик моласес
- 1 копик посіканих сует
- 1 копик родзинків
- 2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка цинамону
- 1 ложочка кловс
- 1 ложочка нотмег (мушкателева галка)

Замішайте і зложіть до начиня, накрійте добре і варіть в парі як інші пудінги через 4 години.

### МАЛИНОВИЙ ПУДІНГ.

- $\frac{1}{2}$  ф. хлібних округин (покраяного на дрібно хліба).
- 3 унції посіканого сует
- 6 унцій малинового джему
- 4 ложки цукру
- $\frac{3}{4}$  ложки соди
- Маслянка

Вложіть, соду, хлібні округини і сует до начиня. Додайте джем і доста маслянки щоб добре звочити (але не дуже рідко). Коли звочить ся вложіть до начиня тепер в якім маєсь варити і се начиня треба добре вимастити маслом або і смальцем. Прикрійте намащеним папером се начиня і варіть в другім більшім з водою через 2 години. Подавайте з розпущеним джемом як сос.

### МАЛИНОВИЙ ТАПІОКА ПУДІНГ.

Вложіть  $\frac{3}{4}$  копка тапіоки до горшка налійте туди 4 копки кипячої води і варіть доки не розварить ся як звичайно. До сего додавайте 1 пайнт свіжих малин і добре вимішайте. До сего додайте цукру до смаку. Вложіть на полумисок (миску) нехай добре вистигне і коли вистигне подавайте зимний зі солодкою сметаною.

### СКОРИЙ ПУДІНГ.

Возьміть якийнебудь вже спечений кейк і поставте його в миску. Вибійте 2 яйці до посудини в якім маєте варити сей пудінг, до яєць додайте 2 ложки цукру, трошки соли і втріть трошки нотмег (мушкателевої галки). Наляйте до сеї посудини досить молока і вложіть тепер сюди сей кейк з миски. Вложіть тепер се до горячої кухні і коли закіпить то готовий до подаваня до стола.

### РИЖОВИЙ ПУДІНГ.

- 3 ложки рижу
- 1 пайнтмолока
- 1 копик води
- Масла грудку величини яйця
- $\frac{1}{2}$  копка цукру
- $\frac{1}{2}$  ложочки цинамону (або нотмег)
- Пушка соли

**Увага:** можна додати і родзинків.

Замішайте все і вложіть в горшку до печи нехай печесь через 2 години і його не рухайти більше ложкою, тоє не мішайте. Витягніть його тепер з печи і на вершок розмастіть масу яку робить ся так:

### МАСА.

- 2 яйці (білки)
- 1 копик цукру
- 1 копик родзинків (посіканих)

Замішайте се і вложіть до печи в ринці нехай зарумянить ся. Витягніть з печи, зберіть присмалену шкірку з рижу і вимастіть верх рижу отсею масою.

### СНІЖНИЙ ПУДІНГ.

- 1 пайнт кипячої води
  - 3 ложки корнстарч
  - 2 ложки білого цукру
  - Пушка соли
  - 2 яйці (білки добре вибиті на шуму)
- Вимішайте добре констарч, кипячу воду, цукор і сіль



доки не згусне. Колиб добре не згусло від самої киплячої води, то мож поставити збоку на кухню і безнастанно мішати доки не згусне. Коли згусне і еще горяче додати розбиті білки з 2 яєць які мають бути вибиті аж на суху піну.

До сего пудінгу добре уживати констарчевого сосу, який ми подаємо далі між сосами.

### ЛІТНИЙ ПУДІНГ.

1 кварта киплячої води  
5 ложок (повних) корнстарч  
 $\frac{3}{4}$  копика цукру

Обшкробати на терці шкірку з 1 цитрини і витиснути з неї сік.

Вибійте добре на шуму 2 білки і додайте їх до корнстарч. Тепер загрійте 3 копки молока доки оно не закипить, тоді додайте до молока  $\frac{1}{2}$  копика цукру, 2 жовтки, з вершком ложку корнстарч і ложочку ванілії.

Нехай сі мішанини в обох начинях стоять доки не остигнуть майже до ледового стану. Тоді подавайте так першу мішанину виложіть на таріль а відтак на верха другу.

### ПУДІНГ З ЦІЛОЇ ПШЕНИЦІ.

$\frac{1}{4}$  копика масла  
 $\frac{1}{2}$  копика моласес  
 $\frac{1}{2}$  копика молока  
1 яйце  
 $1\frac{1}{2}$  копика цілої гарної пшениці  
 $\frac{1}{2}$  ложочки соди  
1 ложочка соли  
1 копик з кістками родзинків добре посіканих.

Розтопіть масло, додайте до масла моласес, молоко і добре вибиті яйця. Тепер додайте до сего всі сухі часті добре вимішані разом. Додайте тепер родзинки. Вимішайте все добре, зложіть до посудини в якій варить ся пудінги, тоє до тарї, що має тісно пристаючу накривку. Се начинє вложіть до другого більшого з водою і маєсь варити через  $2\frac{1}{2}$  години.

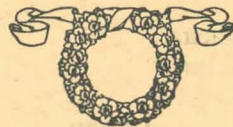
Подавайте на стіл з якимнебудь пудінговим сосом.

### ТОВСТ ПУДІНГ.

Возьміть 3 кавалки вкраяного хліба, поставте на горячу плиту в кухні нехай припичеть ся, лише, щоб не згорів. Тепер вимастить з обох сторін хліб маслом і вкладайте до начиня в який маєте печи пудінг.

Зробіть тепер костард так: 4 яйци (2 білки відберіть осібно)  $\frac{1}{2}$  копика цукру, 1 пайнт солодкого молока, 1 пайнт води, пушка соли, 1 ложка ванілії (або  $\frac{1}{2}$  ложочки нотмет — мушкателевої галки). Виляйти се на товст в начиню і печіть. Коли спечене вибийте добре два полишених білків на шуму, прикрийте сею шумою спечений пудінг і вложіть його назад до печі нехай шума зарумянить ся.

Подавайте з молоком або з вибитою і засолодженою легкою сметаною.





### КОРНСТАРЧ СОС.

- 1 копик солодкого молока
- 1 ложочка корнстарч
- 3 ложочки білого цукру
- 2 яйці (лише жовтки)

Все змішайте добре і варіть крім жовтків. Підчас варення треба безнастанно мішати. Тепер додайте жовтки і добре змішайте. Коли зварене і ще гаряче додайте ванілії або якихось інших запашних есенцій.

### ПУДІНГОВІ СОСИ.

(Всі міри рівні мають бути, хібаб були подані инакше).

#### ЗВИЧАЙНИЙ СОС.

- 1 копик цукру
- 1 ложка муки
- Води около 1 пайнт (кипячої)
- Пушка соли
- 2 ложки масла
- Нотмег або цитрина

Змішайте цукор, муку і сіль з трошки водою. На селляйте 1 пайнт кипячої води і нехай закипить трохи еще на кухні через кілька минут. Перед забранєм з кухні додайте масло а опісля дещо до запаху (пр. нотмег втертий на терці). Відтак додайте вина або оцту до смаку.

#### ЧОКОЛЯДОВИЙ СОС.

- 2 ложки масла
- 1 ложка муки
- Пушка соли
- 1 копик кипячої води
- 1 квадратик чоколяди
- 4 ложки цукру
- 1 ложочка ванілії.

Розтопіть масло на ринці, додайте до масла суху муку і сіль. Вимішайте добре доки не буде гладка мішанина.

До сего додайте кипячу воду і добре мішайте при доданню води. Додайте тепер квадратик чоколяди і цукор і мішайте доки чоколяда не розпустить ся. Перед подаванєм додайте і ванілії.

#### ПОМАРЕНЧЕВИЙ СОС.

Витисніть сік з 5 помаранч і засолодіть їх меленим цукром (мучкою з цукру). Варіть і мішайте доки не э досить гаряче, тоді здойміть і нехай остигне. Коли майже студене додайте добре вибиті жовтки з 5 яєць,  $\frac{1}{2}$  пайнта молока і кілька крошків ратафії. Виляйте все до начиня і варіть над легким огнем доки не загусне. Поставте нехай вистигне і давайте до пудингів.

#### ОВОЧЕВИЙ СОС.

- 1 копик родзинків і корентс (сушених порічок)
- $1\frac{1}{4}$  копика кипячої води
- 1 копик цукру
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- Ванілії.

Замість родзинків і коренс мож ужити якихнебудь овочів. Змішайте все добре і нехай закипить, додаючи тоді трошки ванілії.

#### ЦИТРИНОВИЙ СОС.

- 1 цитрина (лемон)
- 1 копик цукру
- 4 ложки води
- 4 ложки корнстарч
- 1 ложка масла

Варіть цукор, відтак додайте корнстарч і масла, накінці



цитрину, тоє сік з неї і обітріть на терці шкірку. Подавайте сей час гарячий.

Добре додати трошки і оцту.

#### МЕИПЕЛ СИРУП СОС.

- 1 ложка стопленого масла
- 1 ложка з вершком муки
- $\frac{1}{2}$  копіка цукру
- $\frac{1}{2}$  копіка мейпел сируп
- 2 копіки кипячої води

Замішайте все разом і варіть доки не стане чисте.

#### РУБАРЬ СОС.

- 4 фунти рубарбу (покраяного на малі часті).
- 2 фунти жовтого цукру
- $\frac{1}{4}$  копіка оцту
- 1 ложочка цинамону
- 1 ложочка кловс
- 1 ложочка алспайс (ріжного коріня)
- 1 ложочка соли
- Червоного перцю до смаку

Все замішати і заварити.

#### ТАПІЙОКА КРИМ.

Намочіть 1 копік тапійоки на ніч в 2 копіках молока, відтак додайте 4 копіки молока. Варіть доки не буде все ясно-чисте. Відтак додайте соли, жовтки з 4 яєць, копік цукру і ванілії до смаку. Печіть в печі. Коли готове, розбийте добре білки з оставших яєць враз з цукром  $\frac{1}{2}$  копіка на суху шуму і виложіть сю шуму на верх тапійока і вложіть назад до печі, щоб шума зарум'янилась.

#### КОКОНОТС СОФЕЛ.

- 1 копік солодкого молока
- Пушка соли
- 3 ложки муки пересіяної добре

- 2 ложки масла
- 4 яйці
- 4 ложки цукру
- 1 ложочка ванілії
- 1 копік посічених дрібно коконотс

Загрійте молоко, відтак додайте соли і муки (яку легко скропилось молоком) і коли оно вже згусло варіть через 10 минут. Замішайте разом масло, цукор і жовтки. Виляйте се все до завареної мішанини, добре вимішайте і відложіть в холодне місце, щоб вистигло. На кінці додайте ванілію і коконотс. Тепер вимастіть начинэ маслом, зложіть до него сю масу і нехай она печеть ся добре. Подаєсь гарячу до стола з чоколядовим сосом.

#### ОМЛЕТ СОФЕЛ.

- Жовтки зі 7 яєць
- Білки з 8 яєць
- $\frac{1}{4}$  ф. цукру
- 2 ложочки муки
- Ванілії
- Пушка соли.

Розбийте жовтки з мукою, яку заробилось в ложці молока. Додайте цукор, ванілію і пушку соли. Все разом добре вибийте і домішуйте білки, які розбилось на густу шуму. Сю масу виляйте тепер на середину ринки і печіть в середнім огни через 15 минут. Коли готовий посипте цукром і додайте скоро на стіл.



## ПЕЧЕНЭ ПАІВ.

### УВАГИ ЩО ДО РОБЛЕНЯ ТІСТА НА ПАІ.

Щоб зробити добре тісто на паї, треба отсего: муки, товщу, води і зимна. Взагалі все маэ бути що найменше холодне, навіть стільниця на якій виробляэсь і все проче. Тісто на паї найлучше робити десь в холоднім місці. Руки також маюць бути холодні а коли не сурь то вложити їх на короткий час в зимну воду. Коли руки теплі то не повиннось заробляти тіста навіть пальцями.

Вважаіте, що при замішуваню тіста на паї, треба се тісто якнайменше місити.

Товщ до паів може бути масло або смалець, або одно і друге. Масло чи смалець маюць бути тверді а не мяккі розігріті.

Вважати, що тісто на паї э лучше чим більше даэсь до него товщу а як найменше води. Води лише на стілько вживайте, щоб тісто держалось купи. Тісто маэсь легко відривати від руки чи стільниці, коли э залипке то дано забогато води.

Стільницю і валок посипте мукою перед витачованэм тіста. Тачайте легко і то все в одну сторону, бо тачати на всі сторони забиваэсь дуже тісто. Деколи можна додати до тіста трошки бекінг-повдер, щоб тісто було лекше. Можна додати деколи трошки цукру, цитринового соку, або і жовтка, тоді тісто маэ гарний вигляд.

### МІШАНЭ І ПЕЧИНЭ.

Лучше э заробити тісто що найменше кілька годин перед печинэм і розумэсь і перед тачинэм. Замішане тісто держіть на леді або в дуже холоднім місці. Зимно э важним до зроблення доброго тіста до пая. Зимно э на се, щоб воздух, який заробить ся в тісті був в якнайхолоднійшім стані бо

колі його обэм э найменший. Коли печеть ся таке тісто, то воздух огриваэсь і розпираэ частинки тіста через що оно одно відділяэся, а також огрітий тоді добре воздух добуваэсь на верх і пече добре хотьби яке густе тісто. Инакше коли тісто за густе і грубе то дуже часто буде недопечене.

Печ на тісто пая повинна бути горячийша чим на печенэ маэ, але лише на початок, щоб добре воздух порозпирав частинки тіста. Опісля треба печ дещо охолодити. Оно лучше тісто на пай перепечи чим не до печи.

Щоб тісто не палилось в печи добре положити начинэ з водою.

Вага і міра маэ бути рівна, хибаб инакше було зазначено. Мука маэ бути всегда пересічна.

### ТІСТО НА ПАІ № 1.

1 фунт муки

$\frac{1}{2}$  фунта масла (або смалець)

Зимна вода.

Замішайте муку з маслом і додайте трошки дуже зимної води, щоб лише трималось тісто купи. Тісто маэ бути, так же, що не маэ липнути. Мішайте дуже мало чим меньше то лучше. Легко витачійте і можна накладати в посудину до пая печи.

### ТІСТО НА ПАІ № 2.

1 фунт муки пересіяної добре

$\frac{1}{4}$  фунта масла

$\frac{1}{4}$  фунта смальцю

2 унції цукру

1 мала ложочка соли

1 яйце

2 ложочки бекінг-повдер

Вода студена.

Пересійте разом муку, цукор, сіль і бекінг-повдер разом, щоб добре вимішалось. Масло і смалець перетріть тепер з мукою. Вибійте яйце і додайте досить води, щоб замісити.



### ТІСТО НА ПАЙ № 3.

½ фунта муки пересіяної  
5 унцій масла (около копика)  
1 яйце (жовток)

Кілька крапель цитринового соку.

Масло перетріть з мукою легко але скоро. На середині в тісті зробіть ямку і туди вибийте жовток, цитриновий сік і кілька крапель води. Легко замішайте вивалкуйте і печіть.

### ТІСТО НА ПАЙ № 4. (ФАРМЕРСКИЙ)

1 пайнт муки (два копики)  
¾ копика масла  
1 копик маслянки  
1 ложочка соди  
1 ложочка соли.  
Все легко вимішати, витачати і печи.

### ТІСТО НА 1 ПАЙ.

½ копика масла і смальцю (пів на пів)  
1½ копика муки  
3 ложки води  
Пушка соли.

Все разом легко замішайте, витачайте на тонко і печіть.

### ЛИШЕНЕ ТІСТО З ПАЯ ПЕЧІТЬ ТАК:

Пітніть на паски не ширші як 1 інч. Покропіть маслом, цукром і цинамоном, звеніть в колісце і печіть на румяно.

### НАЧИНКА ДЛЯ ПАІВ.

#### БАНАНИ ІЗ СМЕТАНОЮ.

Покрайте на тонкі пластинки обібрані банани впрост до спеченого вже тіста на пай, щоб се тісто заповнити. Тепер розбийте сметану солодку з цукром, до якої додаєсь для запаху трошки ванілії. Сю сметану вляйте на банани. Коли маєте червоні джелі, то виложіть їх купками на верху.

#### МАСЛЯННА НАЧИНКА. (НА ДВА ПАІ).

2 копики маслянки  
2 ложки муки  
2 ложки масла  
2 яйци  
1 копик цукру

Замішайте все добре, виляйте на тісто зверху поставте еще одно тісто, тонко витачене і печіть.

#### ПАЙ З МОРКВИ.

1 копик добре звареної моркви (потовчених)  
½ копика цукру  
2 яйци  
1 пайнт солодкого молока (2 копики)  
2 ложки моласес  
1 ложочка цинамону  
½ ложочки джінджер

Замішайте все виляйте до тіста і печіть. Мож обійтись без моласес.



### КОКОНОТ ПАЙ.

2 яйці  
1 копик цукру  
 $\frac{1}{2}$  копіка води  
 $1\frac{1}{2}$  ложочки бекінг-повдер  
 $1\frac{1}{2}$  копіка пересіяної муки  
Кавальчик масла

Замішайте все, наповніть тісто сею масою двох паїв і печіть.

### КРЕМБЕРІ ПАЙ.

Виберіть до начиня 1 кварту гарних кремберів і вляти туди  $\frac{3}{4}$  копіка води. Нехай варить ся через  $\frac{3}{4}$  години (45 мі-нут) відтак додайте повних 2 копіки цукру. По сім нехай ва-рять ся еще 15 мінут і до сего додайте грудку масла (за поло-вину волоского горіха) і  $\frac{1}{2}$  ложочки кешія. Відтак відложіть най вистигне.

### ТІСТО ДО СЕГО ПАЯ РОБИТИ ТАК:

Возьміть 2 копіки муки, 1 ложочку соли,  $\frac{1}{4}$  ложочки со-ди і  $\frac{1}{2}$  ложочки крім оф тартар. Пересійте се і додайте до сего 1 копик смальцю. Додайте зимної води і заробіть тісто, щоб мож його розтачати. Тачайте на тонко, намастіть посу-дину від пая і наляйте сюди зварені крембері. На верха роз-тачайте оставше тісто дуже тонко, поріжте в вузькі пасоч-ки і сими пасочками накривайте крембері в паю раз коло раз і то в оден бік а відтак в другий. Печіть доки добре не зару-мянить ся тісто з верха в досить горячій печи. Сей пай є чу-довий, коли подаєсь його до стола з розбитою і засолоджено ю сметаною.

### ЧОКОЛЯДОВИЙ ПАЙ.

1 пайнт молока (два копіки)  
 $\frac{1}{2}$  копіка цукру  
3 ложки пересіяної муки  
1 квадратик чоколяди .

Втріть чоколяду, всипте до зимного молока і нехай за-варить ся. Замішайте муку і цукор разом і подавайте посте-

пенно до кипячого молока.

Сего вистане на один пай. Подавайте з вибитою і засо-лодженою сметаною.

### СМЕТАНКОВЕ ТІСТО НА ПАЙ. (БЕЗ МАСЛА І СМАЛЬЦЮ.)

Для сметанкового пая мож зробити тісто зовсім без мас-ла і смальцю. Спробуйте сей спосіб, який Вас певно не за-веде. До 1 пайнта (два копіки) пересіяної муки додайте 1 ложочку (рівну) бекінг-повдер і солодкої сметани стілько, щоб з муки заробити тісто. Скоро витачайте і печіть сейчас в печи. Сего тіста має стати на два паї.

### КОСТАРД ПАЙ.

Виложіть глибокі бляшки від паїв добрим тістом і втріть трошки нотмег на тісто. Вибійте 3 яйці з  $\frac{1}{2}$  копіка цукром, додайте до сего  $\frac{1}{2}$  копіка сметани, а молока, стілько, щоб виповнити тісто то є около 2 копіки. Печіть в горячій печи доки не закипить. Вийміть нехай вистигне і подавайте зимно або можете білки лишити при розроблюваню і коли пай вже спечений, вибити білки на густу шуму з цукром і наложіть на пай. Вложіть еще до печи раз нехай шума прирум'янить ся

Увага: Печ до печеня костард пая має бути добре горя-ча, бо инакше рощин перейде через через тісто, тісто буде тяжке і пересякле.

### ЛЕМОН ПАЙ (ЦИТРИНОВИЙ).

Сік з 2 цитрин  
2 копіки цукру  
Жовтки з 3. яєць  
4 ложки муки  
Кавальчик масла

Все замішайте разом з трошки зимної води. Додайте 3 копіки кипячої води і нехай закипить. Здойміть тепер з печи і виляйте до спеченого вже тіста на пай. (Як печесь тісто і глядіть вперед). Се досить буде на 2 паї. Вибійте білки з я-



яєць на густу шуму, додайте цукор і виложіть на верха на пай.  
Вложіть в печ і нехай печесь. Подаєсь зимний.

### МІНС ПАЙ.

- 1 кварта товстого біфу (добре звареного і посіканого)
- 2 кварти зеленіх яблук (добре посіканих)
- 2½ копика родзинків (з камінчиками і посіканих).
- 1½ копика корентс
- 2½ ложочки мішаних спайсів
- ½ ложочки втертого нотмег
- 3 копики жовтого цукру
- 4 ложки оцту
- 1 копик горячої води
- 3 ложки муки

Все добре вимішати, наляти до спеченого вже тіста і пачи. Має бути два тіста з верха і зпід споду. Сі паї постоять кілька день. Перед поданєм пригріти.

Увага: Мінс міт мож купити готовий в шторі. Однак лучший є зроблений в дома після висше поданого припису.

### БОГАТЦІЙ МІНС ПАЙ.

- 2 ф. худого біфу звареного добре і посіканого на дрібненько.
- 4 ф. яблук гарно посіканих
- 2 ф. сует
- 2 ф. родзинків
- 2 ф. султана
- 2 ф. корентс
- ½ ф. цитрон піл посіканих
- ¼ ф. орендж піл (помаранчева шкірка)
- ¼ ф. лемон піл (цитринова шкірка)
- ¼ ф. волоских оріхів посіканих
- ¼ алмондс (мігдалів)

Поставте все в посудині на огонь враз з 3-ма фунтами жовтого цукру, який розпустилось в копику води. Коли дещо загрієсь додавайте:

- 1 ложку кловс (потерті)

- 1 ложку соли
- 1 ложку джінджер (потерті)
- 1 ложку спайс
- 1 нотмег (втертих)

Сік і втерта шкірка з двох цитрин  
Варіть 15 минут. Відтак возьміть з печи і коли остигне додайте 1 кварту епел-сайдер. Запакуйте се в добру камінну посудину і чим довше постоить буде лучший.

### РУБАРЬ ПАЙ.

- 2 копики рубарбу очищених з волокон і покрайних а відтак заварених на мягко
- 1 копик цукру
- 2 ложки пересіяної муки
- 1 яйце

Тісто може бути вже спечене або наложити рубарб до споду і печи. Має бути два тіста, одно грубше зі споду а тонше зверху. Щоб верхне тісто не тріскало, то поробити в нім шделцями дірки.

### ПОМКІН ПАЙ (ГАРБУЗОВИЙ).

(Без яєць).

Зваріть гарбуза перетріть через сито і відміряйте 3 копики. До сего втріть половину нотмегу (або стілько втертої шкірки з помаранчі.) Додайте 1½ копика білого цукру. Розтопіть 4 повних ложки корнстарчу в ½ копика молока і додайте се до розвареного гарбуза. Розтопіть 1 ложку масла, додайте трошки соли і виляйте се до гарбуза. Тепер додайте пайнти солодкого молока (6 копиків), все добре розмішайте. Печіть в горячій печи доки легко не зарумянить ся. Коли остигне можна наложити на верха тонку верству тарт джелі — буде о много смачнійший.



**ПОМАДКА ДО ПЕРЕКЛАДАННЯ  
КЕЙКІВ І СКЛИЦЯ.**

**ЧОКОЛЯДОВА ПОМАДКА.**

- 4 ложки чоколяди втертої
- 1 пайнт кипячої води
- 2 яйці
- 2 ложки пересіяної муки
- 6 ложок цукру

Замішайте все а відтак варіть доки не згусне.

**КОКОНОТС ПОМАДКА.**

- 2 копки солодкого молока
- $\frac{1}{2}$  копка білого цукру
- 2 ложки пересіяної муки
- 1 яйце
- $\frac{1}{2}$  копка посіканого коконотс

Замішайте все а відтак варіть доки не згусне.

**ЦИТРИНОВИЙ ПАЙ.**

- 1 цитрина (лемон) сік і обтерта з неї шкірка.
- 1 копик зимної води
- 1 копик цукру
- 1 яйце
- 1 ложка пересіяної муки

Замішайте цитринову обтерту шкірку і яйця разом. Відтак замішайте цукор і цитриновий сік. Розпустіть муку в зимній воді і виляйте до всего. Варіть доки не згусне і мішайте, щоб не пригоріло.

**МОЛАСЕС ПОМАДКА.**

- 1 копик цукру

- $\frac{3}{4}$  копка моласес
  - 4 яйці
  - 1 нотмег (мушкателева галка)
- Замішайте і варіть доки не згусне.

**ОРИХОВА ПОМАДКА.**

- $\frac{1}{2}$  копка цукру
  - $\frac{1}{2}$  копка солодкої сметани
  - 1 яйце (білок)
  - $\frac{1}{4}$  копка посіканих волоских оріхів.
- Добре вимішайте і нехай легко кипить, притім треба щоб не пригоріло. Замість волоских оріхів мож взяти небудь. Мож обійтись без яєць.

**РОДЗИНКОВА ПОМАДКА.**

- $\frac{1}{2}$  копка посіканих на дрібно родзинків
  - $\frac{1}{4}$  копка цукру
  - $\frac{1}{4}$  копка води
  - 1 ложка муки
- Замішайте все крім родзинків і варіть доки не згусне. Коли остигне, вибійте 1 копик сметани засолодженої і залятої з ванілії чи яким иньшим. Додайте родзинки тепер. Кейки вистигли наложіть між ними сеї помадки і зложіть до купи. На верха на кейк також наложіть сеї помадки.

**ЯБЛОКОВА ПОМАДКА.**

- 1 копик цукру білого
  - 1 копик води
  - 1 копик втертих яблук
  - 1 ложка муки
  - 1 цитрина (сік з неї і обтерта шкірка).
  - 1 яйце
- Варіть се так: вложіть се все вимішане до одного начиня, варіть добре і вложіть до більшого, де має бути вода. Варіть доки не закипить в сім малім начиню і не очистіть на веру кейка.



## СКЛИЦЯ ДО КЕЙКІВ.

### КАРАМЕЛЬ.

2 копки цукру  
 $\frac{1}{4}$  копка масла  
 $\frac{1}{2}$  копка молока

Замішайте і варіть  $\frac{1}{4}$  години, додайте ванілії і наложіть на кейк заки остигне.

### КОКОА СКЛИЦЯ.

$\frac{1}{2}$  копка кокоа в порошок  
 $1\frac{1}{2}$  ложки масла  
 $1\frac{3}{4}$  копка білого цукру  
Пушка соли  
 $\frac{1}{3}$  часть копка молока  
2 ложочки ванілії

До молока і масла додайте кокоа, цукор і сіль. Варіть через 8 минут. Возьміть з кухні і бійти на сметану. Додайте ванілії і наляйте на кейк на  $\frac{1}{3}$  часть інча.

### ЧОКОЛЯДОВА СКЛИЦЯ.

$\frac{1}{4}$  ф. чоколяди в порошок  
1 ложка води  
 $\frac{1}{4}$  ф. айсінг-сюгар (склицевий цукор)

Висипте чоколяду і воду до начиня і розбивайте доки не ростанесь чоколяда. Додайте скоро цукор і виляйте сей-час на кейк і розгорніть ножем розігрітим в горячій воді.

### ЦИТРИНОВА СКЛИЦЯ.

1 жовток з яйця

1 копик цукру  
1 цитрина (сік і обтерта шкірка)

Вимішайте добре все і варіть в подвійнім начиню, то э начиня зі сею мішаниною маєсь вложити в більше начиня з водою і варити від 15 до 20 минут. Нехай остигне трохи і наложіть його між два кейки.

### ПОМАРАНЧЕВА СКЛИЦЯ.

Возьміть все як в горі, лише замість цитрини і тертої шкірки беріть помаранчі сік і терту шкірку і додайте трош-ка цитринового соку.





## КЕНДИ (ЦУКОРКИ).

### СКАЧ КЕНДИ.

1 копик моласес  
1 копик цукру  
 $\frac{1}{2}$  копика масла

Варіть доки не тягнесь. Додайте ванілії і виляйте на намащену бляху.

### КАРМЕЛЬКИ.

$\frac{1}{2}$  копика моласес  
1 копик цукру  
 $2\frac{1}{2}$  копика молока  
Ванілія

Варіть 15 до 20 минут. Виляйте до намащеної бляхи і поріжте на квадратики.

### ФОДЖ.

1 копик білого цукру  
1 копик жовтого цукру  
 $\frac{1}{4}$  копика сиропу  
 $\frac{1}{2}$  копика солодкого молока  
 $\frac{1}{4}$  копика стопленого масла

Варіть  $2\frac{1}{2}$  минути, відтак додайте 2 ложки кокоа. Варіть 5 минут довше, додайте 1 ложочку ванілії і сейчас здойміть зі кухні. Вибійте на сметану і виляйте на вимашену бляху і покрайте в квадратики.

### КІСИ.

Возьміть білки з 3 яєць і вибийте на шуму, відтак додайте

1 копик білого цукру. Поставте над горячу воду доки не стане легко. Возьміть зі стола, додайте 1 ложочку корнстарч ложку ванілі,  $\frac{1}{2}$  ф. коконотс. Виложіть тецер купками на намащену бляху або папір і печіть. Мож посипати їх айсінг-стар.

### СИФОН КЕНДИ.

3 копики жовтого цукру  
1 копик зимної води.  
 $1\frac{1}{2}$  ложки оцту

Варіть на густо, вибийте на шуму білки з двох яєць і вибийте до купи, бійти далі на густо і додайте ванілії яких хочете орівів.

### МЕЙПЕЛ КЕНДИ.

2 ф. жовтого цукру  
 $\frac{1}{2}$  ф. олмондс (мігдалів) обпарених зі шкірки і покраяних на части  
 $\frac{1}{2}$  пайнта (1 копик) солодкої сметани

Варіть цукор і сметану разом доки не зробить ся густа маса, коли вкинесь до зимної води. Додайте оріві, бійте доки не остигне або не э досить густа маса, щоб эї виложити на намащену бляху.



Соду, тартар чи бекінг-повдер всегда треба пересіювати мукою кілька разів перед ужитєм.

### ЯК ПЕРЕКОНАТИСЬ ЧИ ЯЙЦІ СЬВІЖІ.

До печеня кейків уживаєсь звичайно яйці. Яйці мають бути свіжі. Щоб переконатись чи яйці суть свіжі робить ся так: Вложіть яйце в склянку води коли грубий кінець яйця буде висше в воді як тоньший, то яйце не є дуже свіже. Чим більше грубший кінець яйця піднесеть в гору тим яйце старше. Свіже яйце буде рівно лежати на дні.

В горячі дні, добре зложити яйця в зимну воду перед ужитєм, бо чим зимнійші, тим лучше розібють ся на шуму. Бо коли яйця дуже старі, то скількоб Ви їх не били то все таке не вдасть ся Вам вибити їх добре.

При накладованю тіста до блях, треба вважати, щоб тісто добре приставало до бляхи в рогах бляхи і краями було висше чим на середині. Коли печеть ся то кейк вирівнаєсь. Коли бляху наложить ся тіста відразу рівно, то оно підросте на середині і буде висше чим по краях, через се опісля зле скласти оден на другий.

### ПЕЧЕНЯ.

Пам'ятайте, що кождий кейк потребує инакшої печі. Одна печі горячійшої а другий зимнійшої. Печ мож пробувати так: Коли мож вдержати руку в ній від 20 до 35 секунд — се горяча печ, від 35 до 45 се середна печ а від 45 до 60 легка печ.

Ніколи не печіть нічого иньшого враз з кейками. Не отвори́те двері і не рухайте кейком що найменше 10 мінут від закінчення. Опісля мож двері отворити але легко. Вважати, щоб печ відразу не гнітила кейка але аж по яких 10 мінутах, тому що вложеню кейка треба огонь дещо збільшити, коли се печеть в залізній кухні, а коли в глиняній, то двері не домикати в початку аж опісля.

Загальне правило булоб таке до печеня, чим тоньший кейк тим горячійша печ. Чим грубший кейк, тим лекша печ а саме треба довшого часу печеня.

Кейк тоді спечений, коли відділяєсь від бляхи самий, а коли вложить ся в него соломку чи спичку і по витягненю

### КЕЙКИ.

#### МІШАННЯ.

Стіл має бути чистий і на ній має бути все те лише чого треба до робленя кейків.

Чистість має бути під кождим взглядом. Рукави закотіть аж висше ліктів, обітніть добре нігті і вимийте старанно руки. Перечитайте старанно кілька рази припис. Зберіть все що Вам треба під руки.

Всі міри мають бути рівні, хибаб були инакше подані.

Мука має бути цілком суха, пересійте і тоді доперва міряйте.

Начиня до печива має бути наперед вимашене і то скорше свіжим смальцем чим маслом. Коли якийсь кейк маєсь довго печи, (як приміром з овочів) то на спід начиня поставте чистий білий папір намащений добре смальцем і посипте папір як і стіни начиня трошки мукою і переверніть відтак начиня потрясіть і висипте надвижку муки яка не вчипалась начиня. Найлучшим начиням до мішаня і битя є кам'яний, або і иньший але поливаний перед ужитєм начиня має бути огріте. До битя кейка вживайте найскорше дерев'яну ложку.

Ніколи не мішайте кейка але **бийте** добре і то так, щоб за кождим ударом витягати тісто зі споду на верх, щоб оно добре мішалось.

Всі додатки до кейка повинні бути найлучшої якості. Масло водаве або лойовате не повинно вживатись зовсім. Треба пам'ятати, що за надто масний кейк легко ломить ся, за богаче цукру робить кейк твердим.

Квасне молоко робить кейк легким. Квасне молоко вживати зі содою, а солодке з бекінг-повдер або соду з крім оф тартар. Крім оф тартар і соду звичайно можна заступити бекінг-повдер і в такім разі давати 2 ложочки крім оф тартар і малу одну ложочку соди до кождих 3 копики муки.



я суха і чиста.

Перед винятєм кейка з бляхи, поставте бляху дном на якийсь час на вогку стирку. Кейк лекше вилитить. Колиб кейк пригорів, то лишити його аж остигне а відтак острым ножем обскробати і се зовсім нічо не пошкодить кейкови.

### АНГЕЛЬСКА ПОЖИВА.

- 11 яєць (лише білки)
- 1½ копика меленого цукру (мучки)
- 1 копик муки
- 1 ложочка крім оф тартар
- 1 ложочка ванілії
- Пушка соли

Пересійте муку, крім оф тартар, цукор і сіль разом від 3. до ч рази. Вибійте білки до великого начиня і вибійте їх на шуму. Додайте пересіяну муку і т. д. по трохи, вибиваючи все добре. Майте готове намащене начиня — кейк не має стояти ані одної хвильки коли вже вибитий.

Печіть 45 минут і не отвирайте дверий доки кейк не буде що найменше 15 минут в печи.

### АНГЕЛЬСКИЙ КЕЙК

- 1 копик солодкого молока
- 1 копик муки
- 1 копик цукру
- 3 ложочки бекінг-повдер
- Пушка соли
- 2 яйци (білки лише)

Виляйте молоко до начиня і вложіть се начиня з молоком до начиня більшого з кипячою водою. Грійте його доки не закипить. Всі сухі части пересійте 5 разів. До сего вляйте 1 копик кипячого молока, вимішайте добре а відтак додайте два білки вибитих на суху шуму. Білки замішайте легко. Бляхи не треба вимашувати ані не треба додавати якихнебудь запахів. Печіть в середній печи.

Опісля по витягненю насмаруйте верх сего кейка склицею.

### ЯБЛОКОВИЙ КЕЙК № 1. (Без яєць)

- 1 копик жовтого цукру
- ¾ копика масла
- 1 копик родзинків
- ¼ ф. шкірки зацукрованої (пілс)
- 1½ копика яблкового горячого сосу (зварені яб-лока і перетерті на ситі).
- 1 ложочка цинамону
- ½ нотмеґ
- 2½ копика муки
- 2 ложочки (рівних) соди розпуцених в горячій яб-локовій сосі.

Печіть в формі хліба. Деколи мож додати 2 ложки моласес.

### ЯБЛОКОВИЙ КЕЙК №2.

- 2 копики цукру
  - 1 копик смальцю або масла
  - 2½ копики яблкового сосу (розварені і перетерті яб-лока)
  - 4 копики муки
  - 1 ложочка мелених кловс
  - 1 ложочка меленого цинамону
  - 3 ложочки соди
  - 2 копики родзинків скістками.
- Все добре вибити разом і печи в формі як хліб.

### ФАРМЕРСКИЙ КЕЙК.

- 2 копики сушених яб-лок
- 2 копики моласес
- 1 копик масла
- 2 копики масла
- 2 копики жовтого цукру
- 2 яйци (добре вибитих)
- 1 копик квасного молока
- 4 копики муки



- 1 ложка кешія
- 1 ложочка алспайс
- Нотмеґ втерти до смаку
- 2 ложочки соди

Через ніч намочіть яблука в воді, рано воду виляйте а вляйте до них моласес і нехай варять ся через годину, а відтак додайте жовтий цукор, добре вибиті яйця, квасне молоко, муку, кешія, алспайс і трошки нотмеґу а на самім кінци соду. Вибійте добре зі споду до гори, вложіть в бляху і печіть.

#### БАНАНА КЕИК.

- 1 копик цукру
- $\frac{1}{4}$  копика масла
- $\frac{2}{3}$  копика молока
- 2 яйци
- 2 копики муки
- 1 ложочка ванілії

Вибійте все добре і накладайте до бляхи одну верству тіста а одну потяті в пластинки банани і зверху знова прикрити тістом. Коли спечеть ся поляти на верха якоюнебудь склицею.

#### БАНАНА КЕИК. (Без яєць)

- 1 копик білого цукру
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- 1 копик солодкого молока
- $2\frac{1}{2}$  копика муки
- 2 ложочки бекінґ-повдер
- Цитринового запаху (флейвор)
- Банани.

Покрайте банани в пластинки і наложіть їх між верствами тіста а коли спечеть ся то і на верх.

#### ВАРЕНИЙ КЕИК. (Без яєць).

- 1 копик зимної води

- 1 копик родзинків
- 1 копик цукру
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- 1 ложочка цинамону
- 1 ложочка кловс
- 1 ложочка бекінґ повдер
- 2 копики муки

Все крім муки виляйте до начиня і варіть доки не закипить, тоді нехай остигне. Коли остигло додайте муку і добре пер все вибійте.

Відтак виложіть до намащеної бляхи і печіть.

#### ХЛІБНИЙ КЕИК.

- 1 копик цукру
- 2 яйци
- 3 ложки чоколяди (розтопленої)
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- 1 копик муки
- 1 копик посіканих родзинків
- 1 ложочка цинамону
- 1 копик хлібного легкого розчину
- $\frac{1}{2}$  ложочки соди

Вимішайте, вибійте добре, і печіть в середній печи.

#### МОЛОДОЇ КЕИК.

- $1\frac{1}{2}$  ф. масла
- $1\frac{3}{4}$  ф. цукру
- 2 ф. яєць (18 вибитих осібно жовтки і білки)
- 4 ф. родзинків (з кістками і посіканих)
- 5 ф. корентс (добре вимитих)
- 1 ф. цитрон (добре посіканих)
- 1 ф. мігдалів (алмондс) обпарених і посіканих).
- 2 ф. добре пересіяної муки
- 2 нотмеґ (втертий)
- Мейс (стілько як нотмеґ)
- 1 копик алькоголю
- 1 ложочка цитринової асенції, розпущеної в алько



1 ложочка соди

Відважте масло, покрайте на части і нехай дещо змякне але нехай не стопить ся. Витріть його на сметану а відтак додайте цукор і бийте доки не збіліє. Вибійте жовтки яєць і додайте. Знова добре бійте. Вибійте білки на шуму і також додайте. Пересійте муку над овочі. Вимішайте їх добре а відтак додайте до маси, яку Ви вже розбивали. Гепер додайте все проче а на самім кінци соду розроблену ложці води.

Сей кейк буде Вас коштувати около 3 дол. Колиб хотіли купити його в шторі то требаб заплатити около 12 дол.

Такий кейк треба печи кілька місяців наперед пережитєм, бо чим довше стоїть то тим лучший.

**МОЛОДОЇ КЕЙК № 2.**

- 1/2 копика масла
- 1 1/2 копика цукру
- 1 копик молока
- 3 копики муки
- 2 ложочки бекінг-повдер
- 6 яєць (білки лише)
- Цитриновий і помаранчевий естракт (флейвор)
- 1 ложочка мігдалового естракту (алмонд флейвор)

Розбийте масло, додайте цукор і перетирайте далі. Додайте молоко, муку і бекінг-повдер завиніть легко розбиті добрі білки і 6 цитринового і помаранчевого естракту і 1 ложочку мігдалового.

Печіть поволи через 45 минут.

**МАСЛЯНКОВИЙ КЕЙК.**

- 1 копик масла
- 2 копики цукру
- 2 копики маслянки
- 5 копиків муки
- 1 ф. родзинків
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка цинамону
- 1 нотмег

Пушка соли.

Вибійте на масу, масло з цукром, додайте втертий нотмег цинамонт і сіль. Відтак до дайте маслянку враз зі содою в розпущеною. Накінци додайте муку перемішану з родзинками. Печіть через 1 год. в середній печи.

**АНГ. КРИСТМУС КЕЙК.**  
(Найлучший зі всіх кейків)

- 3/4 ф. масла
- 1 ф. жовтого цукру
- 2 ф. корентс (позичок сушених)
- 2 ф. родзинків
- 1 ф. дактилів (дейтс)
- 10 яєць (може бути і 8)
- 1/4 ф. мігдалів (алмондс)
- 1/4 ф. волоских горіхів
- 1/2 копика моласес (або рожевої води)
- 1/2 ложочки кловс
- 1 ложочка алспайс
- 1 ложочка мейс
- 1 ложочка міксд спайс ( мішані)
- Ваніля
- 3/4 ложочки соди
- 5 копиків муки
- 3/4 копика бренди

Все добре вибійте разом і печіть в легкій печи від 3 до 4.

**КРИСТМУС КЕЙК.**

- 4 копики цукру
- 3 копики стопленого молока
- 4 копики моласес
- 2 копики солодкого молока
- 10 яєць
- 2 ложочки соди
- 2 ложочки цинамону, 2 кловс, 2 алспайс, 2 нотмег
- 3 копики муки
- 3 фунти родзинків



2 фунти корентс (сушених порічок)  
1 фунт мішаних пілс'  
1 фунт посіканих горіхів  
Замішайте все добре і печіть в легкій печи від 3 до 4 год.

### КРИСТМУС КОКОНУТС КЕЙК.

2 копики цукру  
 $\frac{3}{4}$  копика масла  
4 яйці  
 $\frac{1}{2}$  копика молока  
 $2\frac{1}{2}$  копика муки  
2 ложочки бекінг-повдер  
Ванілії  
Коконутс

Мішайте все як звичайно, лишаючи білки з яєць до перекладаня. Білки вибийте на суху шуму враз з  $2\frac{1}{2}$  копика цукру. Сей цукор не сиплесь нараз але потрохи і розбиваєсь так з білками аж на гладку суху масу. Тепер до білків додайте коконутс скільки хочите, але не забагато, лише стільки, скільки прийме білок до себе, загуста маса не дасть ся добре розправити. Кладіть три верстви тіста і перекладайте їх сею масою. Відтак наляйте густо на верх і обмастіть збоків.

### КОКОО КЕЙК.

$\frac{1}{2}$  копика солодкого молока  
2 ложки кокоо  
1 яйце  
1 копик білого цукру  
 $\frac{1}{2}$  копика масла  
 $\frac{1}{2}$  копика солодкого молока  
1 ложочка соди  
2 копики муки  
Ванілія

Варіть  $\frac{1}{2}$  копика молока враз з кокоом доки не згусне. Коли готове замішайте до яєць. Коли остигне додайте білий цукор, масло, другу половицю копика молока і соду розпушену в теплій воді. Додайте муку і ванілії трошки.

Печіть в довгій вускій блясі.

### КАВОВИЙ КЕЙК.

2 копики жовтого цукру  
1 копик моласес  
1 копик масла  
1 копик сильно на густо звареної кави  
2 яйці  
1 ложочка бекінг соди  
2 ложочки мелених кловс  
1 ложочка втертого нотмег  
1 фунт родзинків  
1 фунт корентс (сухих порічок)  
4 копики муки

Вибійте добре все разом а на кінці додайте муку пересіану враз з бекінг содою. Печіть в середній печи.

### КАВОВИЙ КЕЙК БЕЗ ЯЄЦЬ.

1 копик сильно звареної кави  
 $\frac{1}{2}$  копика масла  
1 копик цукру  
1 копик моласес  
3 ложочки бекінг-повдер  
1 ложочка кловс  
1 ложочка цинамону  
1 нотмег втертий  
 $\frac{1}{2}$  фунта родзинків  
 $4\frac{1}{2}$  копика пересіяної добре муки

Все добре вибити, вимішуючи від споду до гори. На самім кінці додати муку пересіяну з бекінг-повдром.  
Печи в середній печи.

### КУКУРУДЗЯНИЙ КЕЙК.

1 кварта солодкого молока  
4 ложочки бекінг-повдер  
4 яйці  
1 ложочка соли  
1 копик цукру



1 копик білої муки  
Кукурудзяної скільки треба до замішання тіста.  
Печи  $\frac{1}{2}$  години.

#### КОРНСТАРЧ КЕЙК.

1 копик білого цукру  
 $\frac{1}{2}$  копіка масла  
3 яйці  
 $\frac{3}{4}$  копіка молока  
 $\frac{1}{2}$  копіка корнстарч  
1 ложочку ванілії  
2 ложочки бекінг-повдер

Розітріть масло і цукор, додавайте по 1 яйці і добре вибивайте. Розробіть корнстарч в молоці, пересійте муку з бекінг-повдер разом через 3 рази і замішайте добре разом.

Додайте ванілії і печіть.

#### СМЕТАНКОВИЙ КЕЙК.

$1\frac{1}{2}$  копіка білого цукру  
1 копик солодкої сметани  
 $\frac{3}{4}$  копіка масла  
4 яйці  
1 копик солодкого молока  
1 ложочка крім оф тартар  
 $\frac{1}{2}$  ложочки соди  
3 копики муки  
Ванілії.

Витріть на масу цукор з маслом. Додайте жовтки з яєць. Опісля молоко. Соду і крім оф тартар висипте до муки і добре разом пересійте. Замішайте і добре вибийте. Добре вибіті білки додайте на кінці. Все разом вибийте трошки і печіть.

**Увага:** Помаранчевий кейк робить ся так само лише замість ванілії додати 1 ложочку помаранчевого екстракту (флейвор.)

#### ЯСТРУБОВИЙ КЕЙК.

1 копик жовтого цукру

$\frac{1}{2}$  копіка масла  
1 яйце  
1 копик квасного молока  
1 копик родзинків  
2 копики муки  
1 ложочка соди (розпущена в молоці)  
1 ложочка цинамону  
 $\frac{1}{2}$  ложочки кловс і пів нотмеґ.

#### УВАГИ ДО ОВОЧЕВИХ КЕЙКІВ.

- 1) Тяжкі кейки бувають від стухлих овочів, або коли вживаєсь їх вогкими. По вимитю родзинків і корентс, треба їх відложити в тепле місце, щоб обсохли дещо і загрились, а відтак перетерти їх мукою перед уживанєм.
- 2) Овочеві кейки повинні звичайно печесь від 2 до 4 годині.
- 3) За сухі овочі додані до кейка роблять кейк твердим сьвіжі овочі роблять кейк рідким, тому треба відповідно тісто приготовляти. До сухих робити тісто рідше а до сирих густійше.
- 4) До посудини накладати тіста не більше як три чверти.

#### БІЛИЙ ОВОЧЕВИЙ КЕЙК.

1 копик масла  
1 копик цукру  
1 копик молока  
 $2\frac{1}{2}$  копіка муки (мож більше або меньше як заїде потреба)  
2 ложочки бекінг-повдер  
1 фунт дактилів (дейтс)  
 $\frac{1}{4}$  фунта вилущених мігдалів (алмондс)  
 $\frac{1}{4}$  фунта цитрон пілс (посіканих)  
Сік і обтерта шкірка з одної цитрини  
2 ложки бренди  
Білки з 7 яєць  
1 фунт родзинків



Вимішайте цукор з маслом разом, додайте молоко і додайте бренди і сік з цитрини. Овочі перетріть на сухо мукою і змішайте все разом і додайте білки вибиті на суху шуму. Печіть в легкій печі через 2 годині.

Бляху мож виложити папером вимащеним маслом.

#### ОВОЧЕВИЙ КЕЙК.

(Без яєць і масла).

- 1 копик жовтого цукру
- 1/2 копика моласес
- 1 копик квасної сметани
- 1 ложка соди (коли розпустите в воді додайте до квасної сметани)
- 1 ложка кипячої води (в ній розпустіть соду)
- 3 1/2 копика муки
- 2 фунти родзинків (вимитих і присушених)
- 1/2 фунта корентс (вимитих і присушених)
- 1/2 фунта посіканих цитрон пілс
- 1 копик презервованих овочів (без соку)
- Пушка соли
- Спайси
- Мігдаловий екстракт (флейвор)

Сей кейк треба печи який місяць наперед перед уживанєм. Він буде стояти довго.

#### ВАРЕНИЙ КЕЙК З ОВОЧІВ.

- 4 яйци
- 1 копик масла
- 1 копик цукру
- 1/2 копика моласес
- 1/2 копика сильно завареної кави (або гербати)
- 1 фунт родзинків
- 1 фунт корентс
- 1/2 фунта волоских оріхів
- 1/4 фунта цитрон пілс (посіканих)
- 1 ложочка ріжних корінь (алспайс)
- 1 ложочка соди

1/4 фунта дейтс (дактилів)

Муки, стілько треба, щоб заробити густе тісто. Вложіть добре вибиту мішанину в начинэ, прикрійте добре, вложіть в більше начинэ з водою і варіть так через 2 1/2 годині.

#### КАНАДИЙСКО-УКРАЇНСКИЙ КЕЙК.

- 1 3/4 копика муки (висяної)
- 1 1/2 копика цукру
- 1/2 копика масла
- 1/2 копика солодкого молока
- 2 яйци
- 1 ложочка ванілії
- 2 унції втертої чоколяди
- 1 1/2 ложочки крім оф тартар
- 1 ложочка соди

Все добре вибійте вимішуючи зі споду до гори. Перед доданєм соди додайте 3/4 копика кипячої води. Печіть в двох формах, а відтак переложіть їх отсею масою.

#### МАСА ДО ПЕРЕКЛАДАНЯ.

- 1/8 копика втертої чоколяди
- 1 копик цукру
- 1/2 копика солодкого молока
- Масла за величину волоского оріха

Замішайте все і варіть доки не загусне так, щоб його мож накладати а она не розліталась. Перед самим накладуванєм сеї маси на кейки додайте, ложочку ванілії. Тепер сю масу розведіть по однім кейку досить грубо і положіть на верх сего на мащеного кейка другий. На верх другого налійте сеї маси і розведіть эї і побоках.

Мож додати до сеї маси і дрібно посіканих волоских горіхів.

Сей кейк краєсь в пластинки і подаєсь. Не держати його довше як тиждень, бо тратить на вартости.

#### ЦИТРИНОВИЙ КЕЙК.

- 2 копики білого цукру



- 1 копик солодкого молока
- $\frac{1}{2}$  копіка масла
- 2 ложочки бекінг-повдер
- 3 копички муки
- 2 яйця (вбитих осібно білки і жовтки).

Мішайте на сметану масло з цукром, відтак вимішайте і вибийте се враз з молоком. Бекінг-повдер дайте до муки і разом з мукою добре пересійте кілька разів і додайте. Тепер дайте яйця вбиті добре білки на шуму і жовтки, кожде осібно. Печіть в двох бляшанках а опісля переложіть їх якою любите масою, складаючи кейк один на другого, а опісля тою масою вимастіть вершок кейка і боки.

#### ЛЕГКИЙ КЕЙК.

- 1 копик солодкої сметани
- 1 яйце
- 1 копик цукру
- $1\frac{1}{2}$  копіка муки пересіяної
- 3 ложочки бекінг-повдер
- Пішквца соли

Печіть в двох бляшках а опісля перемастіть оба якоюською масою і зложіть один на другий.

#### ПОМАРАНЧЕВИЙ КЕЙК.

- 4 яйця
- 6 унцій цукру
- $\frac{1}{2}$  фунта муки
- 1 помаранча
- 1 ложочка бекінг-повдер
- $\frac{1}{2}$  копіка молока
- $\frac{1}{2}$  копіка масла

Вибійте яйця до начиня, найлучше великої миски, додайте цукор і бийте через 10 минут. Додайте до сего обтерту шкірку з одної помаранчі. Всипте сюди муку пересіяну разом з бекінг повдром. Вимастіть бляху і печіть через  $\frac{1}{2}$  години в середній печі. Помаранчевий сік уживайте до склиці (люкру) на верх кейка.

Склицю робить ся так:

- 1 яйце (жовток лише)
- 1 копик цукру
- 1 помаранче (лише сік)

Вимішайте все добре і варіть в подвійнім горшку, то є в оден горшок і сей вложіть в другий з водою, мішайте і варіть через 15 минут. Нехай трошки пристигне і вимастіть ним з верха кейк.

#### ТАНИЙ ПЛОМ КЕЙК.

- $\frac{1}{2}$  фунта муки
- $\frac{1}{4}$  фунта корентс (сушених порічок)
- $\frac{1}{4}$  фунта мішаних родзинків
- 1 унс пілс
- 6 унцій жовтого цукру
- 6 унцій масла
- 2 яйця
- $\frac{1}{2}$  ложочки алспайс
- $\frac{1}{2}$  ложочки бекінг-повдер
- $\frac{1}{4}$  ложочки соди

Перетріть масло з мукою разом а відтак додайте все проше. Замішайте легко теплим молоком. Намастіть бляшку і печіть в легкій печі через  $1\frac{1}{2}$  години.

#### БАРАБОЛЯНИЙ КЕЙК.

(Без яєць)

- 2 копички муки
  - 1 ложочка соли
  - 2 ложочки бекінг-повдер
  - 1 копик гарно зварено і стовченої бараболі.
- Молоко або вода.

Перемішайте муку зі солюю і бекінг-повдром. Відтак дайте гарно стовчені бараболі, воду або молоко і то стілько, щоб зробити легке тісто. Всю сю масу виляйте на ринку в якій кипить трошки смальцю. Нехай так смажить ся але час від часу треба докидати по трошки смальцю і вбертати. Печіть так доки не припечесь на румяно з боків і спробувати чи го-



товий і в середині. Пробуєть соломкою або патичком і коли патичок чи соломка буде суха і чиста то в середині готовий. Часу на се щоб спечи треба около 30 минут. Помастіть зверху маслом і їсти горячий.

Чудовий на вечеру.

### МАЛИНОВИЙ КЕЙК.

- 1 копик білого цукру
- $\frac{1}{2}$  копика масла
- 2 яйци
- 2 ложки маслянки
- $1\frac{1}{2}$  копика муки
- 1 ложочка цинамону
- 1 ложочка соди
- 1 нотмег потертий
- 1 копик малин (доданий на кінци.)

Вимішайте все добре починаючи від цукру і масла, відтак додайте все иньше крім малин і добре вимішайте. На кінци додайте малини і печіть в двох бляшках і по спеченю перекладайте масою, якою хочете.

### РИЖОВИЙ КЕЙК.

- 1 копик білого цукру
- 1 копик рижової муки
- 5 яєць
- 1 ложочка запаху (ванілії або лемон).

Вибійте все добре через 20 минут. Печіть  $\frac{1}{2}$  години в середній печи.

### ЖИТНИЙ КЕЙК.

- 2 яйци
- 1 копик жовтого цукру
- 1 копик квасної сметани
- 1 копик муки
- 1 копик житної муки
- 1 ложочка соди
- 1 ложочка крім оф тартар

До сего мож додати і корентс хто любить. Вимішайте і печи около дві годині.

### БІБЛИНИЙ КЕЙК.

- $4\frac{1}{2}$  копика муки (I Царі 4.22)
- 1 копик масла (Судії 5.25)
- 2 копики цукру (Эремія 6.20 )
- 2 копики родзинків (1 Самуїл 30.12)
- 2 копики фігів (Натаніїл 3.12)
- 2 копики алмондс (мігдалів) (4. Кн. Мойс. 17.8)
- $\frac{1}{2}$  копика квасного молока (Судії 4.19)
- 3 ложки меду (1 Сам. 14.25)
- 1ушка соли (3. Кн. Мойс. 2.13)
- 6 яєць (Эрем. 17.11)
- 2 ложочки соди (Апос. 4.5)
- Трошки спайсів (I. Кн. Парал. 9.9)

Ідіть за приповідниками Соломона (3.12), щоб був добрий син, то спечесь і добрий кейк але в легкій печи.

### КОЗАЦКИЙ МАЛИНОВИЙ КЕЙК № 1.

- 2 копики муки
- 2 ложочки бекінг-повдер
- $\frac{1}{4}$  ложочки соли
- 2 ложочки цукру
- $\frac{3}{4}$  копика молока
- $\frac{1}{4}$  копика масла
- Малини

Вимішайте муку, бекінг-повдер, сіль і цукор разом і пересійте два рази. Тепер масло перетріть зі сею мукою, кінцями пальців і час від часу додавайте по трошки молока. Виняйте се тісто на тачкивницю і розділіть на двоє. Витачійте обі части, поставте до пайових бляшок і печіть в горячій печи через 15 минут. Намастіть маслом половинки, додайте між сі половинки засолоджених малин легко подушених. Сих малин наложіть і на верха а відтак на них виляйте добре розбиту і засолоджену сметану. На сметану наложіть по кілька сирих гарних малин і сейчас подавайте.



**Увага:** Оба тіста мож печи в одній пайовій бляшці, але легонько насмарувати їх маслом, щоб не щипились разом. До краяня сего кейка треба острого і тонкого ножа але найлучше краяти едвобом (силковою ниткою).

### КОЗАЦКИЙ МАЛИНОВИЙ КЕЙК № 2.

4 копики муки  
2 ложочки крім оф тартар  
1 ложочка соди  
1 ложка цукру  
1 ложочка соли  
½ копика масла  
1 яйце  
1 копик молока  
Малини

Пересійте разом муку, кірм оф тартар, соду, цукор, і сіль. Перетріть масло з мукою. Вибійте яйця і додайте молоко, до них і легко вибійте а відтак додайте до муки. Розділіть тісто на дві часті, витачайте на ½ інча грубо і зложіть до бляшки і печіть оба тіста одно на другим в горячій печи. Горячі розділіть, наложіть розбитих або посіканих з цукром малин на одно тісто а другим прикрийте. На верх також накладіть малин і мож поляти з верха розбитою сметаною.

### РУБАРЬ КЕЙК.

Робіть так само як в горі, то з козацкий малиновий кейк № 2 лише замість малин дати гарно посіканий рубарб і добре засолоджений цукром. Рубарб найлучше заварити з цукром і його опісля наложити між оба тіста. Поверха посипте цукром і подавайте горячий.

### Я Р И Н И.

### СМАЖЕНІ БАРАБОЛІ.

Обберіть ½ дозена сирих бараболі середної величини. Покрайте їх на тонесенькі пластинки як лише можливо і то не повздовж але в попереку бараболі. Дайте одну ложку масла а одну смальцю на ринку і коли розтопить ся і закипить висипте туди покраяні бараболі. На верха бараболі посипте перцю і соли. Тепер добре прикрийте покришкою і нехай так смажуть ся доки не змякнуть. Коли вже всі добре прирум'янені видавайте горячі. Щоб рівно прирум'янились треба тотряпати ринкою і коли аж треба, легко замішати лиш щоб не поломати.

### СМАЖЕНІ БАРАБОЛІ З ЯИЦЯМИ.

Зваріть бараболі. Коли добре вистигли покрайте їх на поперечні пластинки і висипте до ринки і дайте масла. Тепер вибійте одно або двоє яєць і виляйте їх на бараболі і замішайте скоро з бараболями і здойміть сейчас з кухні. За довгий отримані яйці з бараболями на кухні стверднуть і стратять на вигляді і смаку.

### РУМ'ЯНІ БАРАБОЛІ З ПЕЧЕНИЮ.

Середної величини обберіть бараболі заваріть їх на пів в воді Опісля коли маєте за яких три чверти години (45 минут) видавати вже печеню, обложіть сю печеню сими бараболями. Поляйте їх соком від печині. Коли припечуть ся на рум'яно видавайте їх горячими враз з мясом.

Найлучше надають ся до сего молоді бараболі і суть невичайно смачні.



### ВАРЕНА ЦИБУЛЯ.

Беріть цибулю сю, яка має срібний полиск, она до сего найлучша але мож брати яку небудь.

Обберіть з верхньої шкірки, пообтинайте кінці і вложіть їх до зимної води і нехай так постоять через 2 мінуті. Тепер сю воду виляйте, влійте свіжої зимної, посоліть трохи і нехай легко варить ся через 40 мінут. Коли мягкі зляйте воду цілком, полийте цибулю розтопленим маслом, посипте трошки перцю і соли і подайте горячі. Щоб цибуля не їла очи при оббираню її, то зробіть так. Наберіть води повне начинє і в нїм під водою оббирайте цибулю.

### КАЛІФЛАВЕР.

Коли обчищені і вимиті, вкиньте їх до кипячої води, до котрої маєсь дати соли і ложочку муки, або крумку хліба. Нехай варить ся так доки не змякне. Тепер виберіть, нехай вода добре стече і поляйте їх сосом який робить ся з трошки масла, соли, перцю, потертого нотмегу, посіканого парслей (кучеривої петрушки) і оцту. Иньший спосіб є такий. Зварені каліфлавер поливаєсь сметаною або прирумяненим втертим хлібом в маслі. Подаєсь горячі.

Щоб очистити каліфлавер від всяких хробачків, які знаходять ся деколи в них, то посолити добре зимну воду і вложити туди каліфлавер верхком на діл. Мож також вложити в воду, в якій розпустить ся трошки оцту.

### СМАЖЕНІ КАЛІФЛАВЕР.

Варіть каліфлавер доки не будуть напів зварені. Возьміть тепер дві ложки муки, два жовтки з яєць і замішайте разом, опісля додайте води, щоб зробити рідке тісто. Додайте тепер до смаку соли оба білки з яєць вибийте на суху шуму і додайте до тіста. Кожду галузку з каліфлавер мачайте в се тісто і печіть в маслі або в смальцю. Коли готові виберіть друшляковою ложкою і подавайте горячі.

Так само робить ся шпараги і селєри.

### СМАЖЕНА КАПУСТА.

Киньте на ринку 1 унц. масла і коли оно пічне кипіти вкиньте туди капусту, яка була вже зварена і добре остигла і яка має бути посікана на дрібно. Тепер коли вже капуста трохи прирумянить ся додайте 2 ложки оцту і подавайте горячу.

### ПЕЧЕНЄ КАПУСТИ НА ФРАНЦУСКИЙ СПОСІБ.

Посічіть дрібно зварену капусту і нехай она добре обсушить ся на блясі чи ринці. До неї додайте масла і замішайте додаючи перцю, соли, і 4 ложки сметани. Коли капуста добре обігрієсь додайте до неї добре вибиті яйця. Відтак сю мішанину викиньте до посудини, намащеної добре маслом і мішайте доки не буде добре горяча і легко не зарумянить ся зі споду. Тепер накрійте сю ринку тарелем чи полумиском, переверніть ринку а ся капуста вилетить на сей таріль і так подавайте горячу.

### ВАРЕНІ БУРАКИ.

Виберіть малі бураки і гладкі. Обмийте добре але вважайте, щоб не надтяти бурака бо підчас вареня вийде туди смак а бурак самий буде твердий. Вложіть бураки до кипячої води і варіть їх доки не змякнуть, то є від 1 до 2 год. не пробуйте їх чи они зварені видельцями або чим иньшим острим, але пальцями, коли підняте бурак ложкою з води. Коли готові виберіть з води горячої і сейчас вложіть до начиня зі зимною водою. Через се облїзе шкірка.

Тепер покрайте на тонєсенькі пластинки, додайте масла, соли трошки перцю і острого оцту.

### ПЕЧЕНІ БУРАКИ.

Бураки суть лучші коли їх не варить ся а печеть ся, тоді они задержують в собі весь смак. Печіть їх в печи і обертайте часто ножем не виделками, бо мож покалічити їх і через се виплене з них сік. Коли готові, оберніть, покрайте в пластинки, поляйте розтопленим маслом, посоліть і поперчіть.

Мож додати і оцту.



### РОЗВАРЕНІ БУРАКИ.

Варить бураки а відтак оберить, покрайте на пластинки, зложить до ринки, киньте туди масла і ложочку муки, звареної цибулі і парслей добре посіканих. Додайте оцту, соли і перцю. Поставте ринку з бураками на огонь і нехай бураки смажуть ся через 20 до 30 минут. Треба часто мішати, щоб не пригоріли.

### ЗЕЛЕНИЙ ГОРОХ.

Втерebить зелений горох і вимийте в зимній воді. Висипте до киплячої води яка має їх прикрити цілком. Нехай кипить від 20 до 30 минут, доки вода майже вся не википить.

Тепер посолить і дайте добру грудку масла і трошки перцю.

Подавайте горячий.

Силь і перець даєсь на кінци, коли горох вже мягкий, колиб скорше додалось то горох ствердне.

Води не зливати, бо горох тратить на смаку.

### ВАРЕНА МОРКВА.

Обмийте і обскробайте моркву, покрайте її в паски, дайте її до начиня і наляйте стільки водою, щоб її покрила. До дайте повну ложку соли і варить доки не змякне. Коли зварена, відлійте воду і висипте її до ринки. Тепер додайте дві ложки масла і одну ложочку муки, посипте перцем і солию а відтак додайте сметани або молока і то стільки, щоб все зрідло. Нехай эще раз тепер закипить і подавайте горячу.

### ТОВЧЕНА МОРКВА.

Обскробайте і вимийте в воді. Варить доки не змякне в посолений воді. Відцідить воду і потовчить. Додайте добру грудку масла, посолить і поперчить. Наложить в яринне начиня повно і так подайте.

### САЛАТИ.

#### КУРЯЧА САЛАТА.

Зварить на мягко курку, (може бути і з росолу) оберить зі шкірки і з товщу, має бути лише мясо. Виберить кости і покрайте мясо на дрібно. Скільки важить мясо дайте два рази стільки селєрів, які треба покраяти на чверть інча довго і добре виполокати.

Вимішайте селєри з курячим мясом і поставте на холод не місце. Тепер зробить майонес так: Зварить на твердо два яйци, виберить лише жовтки і замішайте їх з чотирма сирими жовтками. Вибийте і розітріть сї жовтки як лише можна і додайте 4 ложки оливи (тоє всегда стільки ложок скільки э сирих жовтків). Оливу не ляєсь від разу але потрошки і добре мішаєсь. Зробити добрий майонес треба подостатком часу. Коли оливу вже вимішалось всю, додайте тепер дві ложочки соли і одну ложочку перцю і одну розробленої мустарди.

Коли вже все далось і добре вимішалось, то майонес має бути густий як добра сметана. Мішати майонес треба в холоднім місци хотьби і на леді.

Сим майонесом поливаєсь салату перед видачою а не скорше і добре все вимішуєсь.

На верха сеї курячої салати кладєсь покряні на твердо яйця і по кілька листочків салати зі середини головки. Коли не ма селєрів мож додати сьвіжо посіканої капусти (сирої.)

Так само робить ся салату і з індики.

#### ГЕМ САЛАД. (ШИНКА)

Заварить шинки і коли остигне, посічить тонесенько як го рох товц і мясо. Відтак додайте стільки, що і шинки посічених селєрів, коли не ма селєрів то салату (летус). Виложить



начинэ листками з салати і до него дайте посікану шинку і селэри.

Тепер зробіть такий сос:

Вибійте дві яйці з двома ложкама цукру, додайте масла за величину волоского горіха, ложочку мустарди, трошки перцю, а на самім кінці і копик оцту. Се все дайте до начиня і варіть на легку масу. Коли гусне можна додати пів копика солодкої сметани але тоді дайте меньше оцту.

Сю мішанину виляйте тепер на шинку і селэри. Дуже добра салата.

#### ЗИМНА КАПУСТЯНА САЛАТА.

Січесь на дрібно гарну тверду головку капусти і кладесь эі до начиня. Тепер выбійте два яйці з двома ложкама цукру, додайте масла за величину волоского горіха, ложку мустарди, соли, трошки перцю, а насамім кінці копик оцту. Варіть се на огні і коли згусне відложіть на бік і як остигне поляйте сим посікану капусту і вимішайте.

На верха наложіть покраяні на твердо яйця.

#### ГОРЯЧА КАПУСТЯНА САЛАТА.

Посічіть капусту дрібно, так само як до зимної капусти салати. Вложіть капусту до горшка і поставте эі на кухню, щоб добре загрілась але не кипіла. Тепер зробіть такий самий сос як до зямной капусти і коли сос гарячий додайте до гарячої капусти, добре вимішайте і сейчас подавайте.

#### ЛЕТОС САЛАТА (САЛАТА).

Виберіть летос (салату) обмийте добре і перегляньте по за листки чи нема хробаків або мушок. Зваріть на твердо 3 яйці, виберіуь жовтки, посоліть їх добре і додайте муштарди одну малу ложочку. Жовтки витріть тепер на масу і додайте до неї оливи сьвіжої, а коли нема то стопленого масла. Вимішайте все добре і розпустіть се через доданэ по трохи копик оцту. Тепер виляйте се на листки салати. На верха наложіть покраяні на твердо яйця.

#### БАРАБОЛЯНА САЛАТА, ГОРЯЧА.

Обберіть 6 або 8 бараболь більшої величини і варіть до-ки не готова і покрайте эі в круглі пластинки як эе горяча. Обберіть і покрайте 3 великі цибулі на дрібно і вимішайте з бараболями. Покрайте тепер на дрібно солонинки (бекон) около копика і засмажте сю солонину на румяно. Виберіть скварки з ринки а туди вляйте 2 ложки оцту до стопленой солонини. Бараболі посипте скварками і цибулею а відтак поляйте і подавайте гарячі.

#### БАРАБОЛЯНА САЛАТА, ЗИМНА.

Покрайте зимні зварені бараболі, посічіть цибулю і вимішайте з бараболями. Посоліть і поперчіть після смаку. Зробіть тепер такий самий сос як на летос, поляйти бараболі і вимішайте.

#### САЛАТА ЗІ СЛИВОК.

На сім фунтів сливок сирих бересь оден пайнт сайдру з оцту (вінігер-сайдер) чотири фунти цукру, дві ложки цинамону поломаного (не тертого) одну ложку цілих кловс і одну ложку поломаного нотмег. Цинамон, кловс і нотмег заваріть легко в воді до якої додайте трошка оцту. Відтак виляйте воду, додайте весь оцет до сего корія і цукор і нехай закипить. Додайте сливки і нехай варуть ся доки не готові. Щоб не попукала скірка на сливках то перед доданэм їх до оцту поприколюйте шпількою в кількох місцях.

Коли остигнуть подаэсь до мяса.



## ЗУПИ БЕЗ МЯСА.

### ЗУПА З ЦИБУЛІ.

- 1 кварта молока
- 6 великих цибуль
- 4 жовтки
- 3 ложки масла
- 1 ложка муки
- 1 копик сметани

Трошки соли і перцю

Масло дайте до ринки. Цибулю обберіть покрайте на тоненькі пластинки і дайте до масла. Мішайте цибулю доки она не пічне добре кипіти. Тепер прикрійте добре накривкою і відложіть на бік де они будуть паритись через пів години але уважайте, щоб не пригоріли.

Тепер нехай молоко закипить. Тимчасом Ви додайте муку до цибулі і мішайте над вогнем через три минуті. Тепер сю мішанину викиньте до молока і нехай варить ся через 15. минут. Тепер переляйте зупу через ситко і перетріть цибулю і сю зупу поставте назад на огонь і поперчіть і посолить до смаку. Вибійте на масу жовтки, додайте до них сметану вимішайте і виляйте до зупи. Варить тепер три минуті і через цілий час мішайте.

Коли нема сметани то вживайте молоко до якого до дайте ложку масла. Сю зупу виляйте до зупного начиня, до якого додаєсь дрібно покрайний хліб і присмажений на маслі.

### ГОРОХОВА ЗУПА.

Кварту сухого гороху наляйте пятьма квартами води. Варить через 4 години а відтак додайте 3 або 4 великі цибулі, дві головки салерів, одну моркву, два торніпи і се все гарно

сичіть. Посолить і поперчіть. Варить тепер дві години довше коли зупа пічне гуснути доляйте води. Перетріть тепер через ситко і до сего додайте ложку зимного масла. Подавайте горячу з присмаженим хлібом на маслі.

### БАРАБОЛЯНА ЗУПА.

Обберіть і варить 8 середних барабольш з одною великою покрайною цибулею. Додайте закришок, соли і перцю. Коли варить ся бараболя перетріть все через ситко і додайте до трохи сметанки і ложку масла. Нехай загієсь добре і подавайте горячу.

### ЯИЦЕВІ ГАЛКИ ДО ЗУПИ.

Заварить 6 яєць на твердо. Виберіть жовтки лише додайте до них пів ложки муки і перетріть їх разом з двома сири жовтками і ложочкою соли. Добре вимішайте і варить в киплячій воді і кидайте їх на киплячу зупу кілька минут передтим, як зварить зупа. Подавайте з печи.





### ТІСТОЧКА.

- 2 яйці
- 2 копики темно жовтого цукру
- 2 кавалки масла величини яйця
- 1 копик маслянки
- 1 ложочка крім оф тартар
- 1 ложочка (рівна) соди
- Муки, щоб замісити
- Пушка соли

Замішайте все на середно густе тісто, витачійте і викрайте в бажані форми. Ним пітнете посипте тісто цукром, а коли витніте вже в форми, встроміть в середину на верха кожного витинка велику родзинку або мігдал.

Печіть в горячій печи.

### ТІСТОЧКА З КОКОНОТС.

Розбийте на сметану  $\frac{1}{2}$  копика масла і 1 копик цукру. Додайте 1 добре вибите яйце,  $\frac{1}{2}$  копика квасного молока, 1 ложочку соди і ложочку бекінгповдер. Додайте по трохи 3 копики муки і  $\frac{1}{2}$  копика посіканого коконотс.

Замішайте все в тісто і витачійте на тонко а відтак по кропіть цукром. Витніть в формочки які бажаєте, круглі чи квадратів і печіть в горячій печи. До них при замішуванню в тісто додати мож запахів (флейвор) яких хто любить.

### ТІСТОЧКА ЗІ СОЛОДКОЇ СМЕТАНИ.

- 1 копик сметани
- 1 копик цукру
- 1 яйце
- 1 ложочка крім оф тартар

$\frac{1}{2}$  ложочки соди

$\frac{1}{2}$  ложочки соли

Муки, щоб замішати мягке тісто.

Витачійте тонко, покрайте в форми, які бажаєте і печіть в горячій печи. При зароблюванню в тісто мож додати запаху, якого хто хоче або нотмегу втертого.

### КАВОВІ ТІСТОЧКА.

- 1 копик моласес
- 1 копик цукру
- 1 ложочка спайсів
- 1 копик по половині масла і смальцю
- 1 ложочка соди

Муки, щоб замішати мягке тісто.

Витачійте на тонко, посипте цукром і печіть в горячій печи.

### ТІСТОЧКА З КВАСНОЇ СМЕТАНИ. (Без яєць)

- 2 копики цукру
- 2 копики квасної сметани
- 2 ложочки соди (розпущеної в горячій воді.)
- $\frac{1}{2}$  ложочки соли
- 1 ложочка ванілевого екстракту

Муки, щоб замісити все в мягке тісто. Витачійте на тонко і печіть в горячій печи. Коли спечені можна посмарувати їх молоком і посипати цукром.

### МЕДОВІ ТІСТОЧКА.

- 2 яйці
- 1 копик цукру
- 1 копик меду
- 1 ложочка соди
- 1 ложка джінджер
- 1 ложка цинамону

Муки, щоб замішати мягке тісто.

Витачійте на тонко, покрайте і печіть в горячій печи.



### ТІСТОЧКА З ПІНАЦУ.

- 1 копик пінацу (посіканих не дуже дрібно)
- 2 ложки масла
- 1 копик цукру
- 3 яйці
- 2 ложки молока
- $\frac{1}{4}$  ложочки соли
- 2 ложочки бекінг повдер

Муки, щоб замісити м'яке тісто.

Витачійте, поріжте на формочки які бажаєте і печіть в горячій печі. Спечені помастіть молоком або жовтком і посипте цукром.

**Увага:** Такі самі робить ся з мідгалів або волоских горіхів.



### НАПИТКИ.

#### ЦИТРИНОВИЙ СИРУП.

- 2 фунти жовтого цукру
- 6 цитрин
- $1\frac{1}{2}$  пайнта води (3 копки)
- 2 унції тартарік асид

Варіть цукор і воду на легкий сируп, тоді додайте сік з цитрин. Нехай трошки покипить і підчас кіплення додайте тартарік асид і зняйте зі стола. Зіляти в фляшки коли остигне.

В горячі дні возьміть сего сиропу 1 ложку до 1 склянки води. Зацукруйте більше коли бажаєте.

#### ПОМАРАНЧЕВИЙ СИРУП.

- 4 помаранчі
- 3 цитрини
- 4 фунти білого цукру
- 2 унції цитрік асид

Обітріть жовту шкіру з помаранч, додайте асид і цитрини і варіть з двома квартами киплячої води. Коли остигне додайте сік з помаранч і цитрин, нехай так постоїть 24 годин а відтак зляйте до фляшок.

В горячі дні беріть одну ложку сего сиропу на склянку зимної води.

#### ДЖІНДЖЕР ПИВО.

До начиня дайте 2 унції цілого джінджер,  $\frac{1}{2}$  унції крім оф тартар, 2 цитрині покраяні на тонесенькі пластинки, 2 фунти білого цукру, 2 гальони киплячої води. Нехай так парить ся через 20 минут. Здойміть з огню і коли майже зимне замішайте зі сим оден кейк розпущених дріжджий.



По 24 годинах ся мішанина відферментуэ, тепер зляйте до фляшок і готове.

### **ВИНО З РОДЗИНКІВ.**

Возьміть 2 фунти родзинків, посічіть їх, одну цитрину і оден фунт білого цукру і около 2 гальони кипячої води. Виляйте се до камяного джару і мішайте через 8 день щодня. Тепер перецідїть до фляшок, поставте в холодне місце на 10 день і тепер оно буде готове до ужитку.

### **ВОДА ЗІ СУНИЦЬ.**

Возьміть копик дозрілих суніць, розітріть їх деревляною ложкою і додайте до них  $\frac{1}{4}$  фунта білого цукру і копик зимної води. Виляйте сю мішанину до дрібного сита перетріть до бре і нехай тепер встоїть ся аж буде чистий сік. Додайте те пер сік з одної цитрини і  $1\frac{1}{2}$  пайнта зимної води. Все добре вимішайте і нехай стоїть в зимнім місци. Уживайте в горячі дні.

### **КУМИС.**

Возьміть 1 гальон зібраного молока і розпустіть в нїм 4 унції цукру. Зіляте се молоко до квартових фляшок. До кождої фляшки додайте 1 кейк дріжджий. Заткайте добре, зложіть в тепле місце фляшки і нехай ферментуэ через 3 дни. Опісля зложіть фляшки в холодній пивниці і по 3 днях буде готове до ужитку.

### **ВИНО З ПОРІЧОК.**

Розітріть порічки на сік і на кожду кварту соку додайте дві квартаі води і 3 фунти жовтого цукру. Зіляйте се до каміного джару або звичайної бочілки і лишіть верх отворений хиба накрійте полотном і нехай ферментуэ. Коли сік очистить ся щільно заткайте.

### **ЗДОРОВИМ НАПИТКОМ Э МАСЛЯНКА.**

Зіляти маслянку в квартові фляшки, заткайте добре і зложіть в холодне місце до пивниці. Чудовий і здоровий напиток в горячі дні.



## ЩО ПОВИННІ ЗНАТИ ГОСПОДИНІ.

**Як усунути запах цибулі з начиня?** Всипте до такого начиня деревляного попелу, поташу або лаю і наляйте водою. Приложіть до огню і нехай закипить вода. Вимійте начинє чистою горячою водою і витріть на сухо.

**Як задержати молоко довгий час, щоб оно не квасніло?** До начиня з молоком киньте одну ложочку втертого хрону.

**Як усунути ржу зі сталевих ножів?** До сего добре ужи вати Бон—амі або кересінову оливу (керосін оіл). Бон—амі порошок посипати на ніж і мокрою стиркою витирати. Керо сіноюю оливою натерти ножі і лишити їх на 1 день, а відтак при помочи вапняного порошку витирати.

**Як очищувати воздух в зимі в комнатах?** До комнаты, яку хочете перечистити, дайте пейло зимної води, чим зим нійша тим лучше. Ся вода стягне всі гази і очистить цілкови то комнату. Сю воду виляти геть—бо она затроєна.

**Як вимити плями з білого шматя?** Перетріть плями жов тком яйця і нехай так постоять через кілька годин, заки бу дете прати.

**Як усунути фарбу зі силку?** Натріть хлороформом за валяне силкове чи яке иньше убранє а сей хлороформ розпу стить фарбу, яку Ви легко усуните при помочи чистої шмати.

Хлороформ не пошкодить нічо красці убраня.

**Як усунути плями з чорнила, вина або овочевих соків?** Витріть добре в помідоровім соці (томейто джус). Сей самий сік усуне плями і з рук.

**Як усунути фарбу з убрань?** Змішайте по рівній части аммонії і терпентини і натріть добре зафарбовані місця через кілька разів а відтак витріть сі місця в зимній воді з милом. Хоть як старі і засохлими булиб плями се їх розпустить.

**З вікон фарбу усуне оксалік асид, який можна дістати в аптиці за 10 центів.** Сей асид розпустити в 2 копиках горячої



води. Лиш вважайте, щоб при витираню сим асидом плям з вікна Ви не замочили своїх пальців, бо спалить.

**Як усунути тарові і иньші товсті плями з убраня?** Натріть плями терпентиною а відтак виперіть в зимній воді з милом.

**Як позбутись москітів чи иньших кровопійців з хати?** Купіть в аптеці флящинку пені—роял ойл і отворіть сю флящину на ніч в хаті а не буде ні одного москіта.

**Як позбутись щурів і миший?** Вимішайте поташ зі сою поживою і насиипте єї до дір в півниці де сидять щурі. Они щезнуть з півниці. Коли щур чи миш господарить в вашій коморі (пентрі), намочіть шматку в каїн пепер і запахайте єї до мисячої діри.

**Як держати ножі, яких не уживаєсь, щоб не ржавіли?** Зробіть густий рошин з 1 части води а 3 соди і в се замочіть ножі а відтак добре витріть на сухо, завеніть їх в фляне лю і держіть в сухім місци.

**Як усунути скисленє з молока?** Коли молоко пічне вже киснути, то його мож еще привернути до первісного стану, коли додасть ся до него трошки соди.

**Що зробити, щоб лампа не курила?** Намочіть гніт в оцті і нехай добре висохне.

**Як позбутись фарби зі шиб вікна?** Нехай острый оцет кипить і горячим витирайте плями.

**Як чистити фляшки?** Потріть на дрібно лушпу з яєць і всиіпте до фляшки чи слоїка, додайте дрібного шроту і трохи карпет текс. До фляшки вляйте до половини густо розробленого шумувиня з мила і потрясайте фляшкою доки не очистить.

**Як тяти скло, фляшки і т. д.** Возьміть назначіть перше де хочете втяти. Відтак спічастим і горячо—червоним гачком тягніть по сїм знаку. Коли гачок добре горячий то зараз по заду гачка буде скоро пукати. Колиб не пукало, то сейчас в ложіть в зимну воду се скло і оно пукне тим місцем куди Ви тягнули горячим гачком.



ПОАЗБУЧНИЙ СПИС.

I. ЧАСТЬ.  
СТАРОКРАЭВА.

	Сторона.
Баби, тісточка, торти (кейки)	83—112
Біскетс	142—147
Варенэ зуп	8—12
Грінки	59—78
Дичина	44—48
Додатки до зуп	12—14
Дріб	34—41
Загальні ради для господинь	5—8
Галярети (джелі)	78—81
Кава, чай, чоколяда лімоняда	115—117
Компоти	52—54
Конфітури (презервованэ овочів)	117—124
Морожене (айскрім)	112—115
М'яса — Воловина	17—23
„ Баранина	32—34
„ Вепровина	23—28
„ Телятинā	28—32
Перекуски до снідань	56—59
Риби	41—44
Салати	54—56
Соси до лэгумін	81—83
Соси до мяса	15—16
Ярина	48—52

II. ЧАСТЬ.  
АНГЛІЙСКО—АМЕРИКАНЬСКА.

Джемс, сконс і мофінс	147—151
Зупи без мяса	210—211
Кейк	184—203
Кенди (цукорки)	182—184
Ключ, ваги і міри	127—129
Колачики (Бонс)	139—142
Напитки	215—216
Начинка для паів	173—178
Пенкейк	151—154
Печенэ паів	170—173
Печенэ хліба	129—136
Помадка до перекладаня кейків	178—180
Пудінги	154—166
Пудінгові соси	166—170
Ролки	136—139
Салати	207—209
Склиця до кейків	180—182
Тісточка	212—214
Що повинні знати господині	219—220
Ярини	203—206



ПЕРЕДРУК ЗАСТЕРЕЖЕНИИ.



## Читайте Наукові Книжки!

Серед вічних снігів і ледів .....	30ц.
Незвичайні дива природи .....	10ц.
Північний бігун колекторів народів .....	15ц.
Історія землі .....	35ц.
Географія .....	80ц.
Наука про управу землі .....	1.00
Історія Боротьби Віри з Наукою .....	1.50
Філософія Соціал-демократії .....	1.50
Тероризм і Комунізм .....	1.00
Соціална Революція .....	60ц.
Німецька Селянська Війна .....	50ц.
Історія парижської Комуні .....	15ц.
Жінка і соціальне питання .....	10ц.
Шлях до соціалізму .....	30ц.
Шлях до влади .....	40ц.
Про жіночу неволю .....	30ц.
Розвиток соціалізму від науки до акції .....	15ц.
Соціалізм і соціал-демократія .....	50ц.
Соціологія і соціальні науки .....	15ц.
Новітня суспільність і церков .....	35ц.
Природні розмови про Економію .....	45ц.
Про Волю Віри .....	15ц.
Річарди релігії .....	25ц.
Боротьба за Істину .....	10ц.
Патріотизм а Соціалізм .....	25ц.
Держава і Революція .....	30ц.
Програма Білшевиків .....	15ц.
Чергові Завдання Совітської Влади .....	25ц.
Національне Питання .....	15ц.
Всесвітня Революція .....	10ц.
Комунізм і Патріотизм .....	10ц.
Відродження Промисловості Радянською Владою .....	10ц.
Здобуття Бастилії .....	05ц.
Проч з соціалістами .....	10ц.
Революція в Росії .....	25ц.
Етаніталістичний Світ і Комінтернаціоналі .....	15ц.
Вигворення Характеру .....	15ц.
Як Кров кружить в нашій тілі .....	15ц.
Як люди навчались числити? .....	10ц.

Шліть замовлення на адрес:

**UKRAINSKA KNYHARNIA**

10232-10234 96th Street

EDMONTON, ALTA., CANADA