УКРАЇНСЬКА
КУХАРКА
популярних
українських, европейських і канадійських страв
ЧЕТВЕРТЕ ВИДАННЯ

UKRAINIAN COOK BOOK
Ukrainian, European and Canadian dishes
FOURTH EDITION

НОВІ ПОПУЛЯРНІ І КОНЕЧНО ПОТРІБНІ ДЛЯ КОЖНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ЖІНКИ КНИЖКИ

ЖІНКА ЯК МАТИ (практичний порадник для матерей) — написав Др. Маріян Долинський. Ціна **$1.00**

МОДЕРНЕ СОПРУЖЖЯ І КОНТРОЛЯ ПОРОДУ — написав о. Др. А. Редкевич. Ціна .....**25ц.**

ЧОЛОВІК ТА ЖІНКА — (про статеве життя та статеві хвороби, нап. Др. Софія Парфанович). Ціна .....**50ц.**

ПОРАДНИК ДЛЯ ЖЕНЩИН, що хочуть бути здоровими. Ціна .....**15ц.**

ПРО ПОЛОВІ СПРАВИ — Полові орґани й їх чинности. Полові хвороби і як від них хоронитися. З образками. Пяте видання 1941 р. Написав Др. М. Кос. Ціна .....**35ц.**

РЕВЕЛЯЦІЇ ПРО ЛИСІННЯ — Що спричинює лисіння та сивіння, та чи можна тому запобігти. Написав В. Андрухів, С.А.В. Ціна .....**25ц.**

ЯКУ ШКОДУ ПРИНОСИТЬ ЧОЛОВІКОВІ ТЮТЮН? — Написав С. М. Вольський. Ціна .....**25ц.**

ЩО МОЛОДА ДІВЧИНА ПОВИННА ЗНАТИ — Популярна книжка для наших молодих дівчат. В ній написано все з матірною любовю і лікарським знанням. Написала Др. Марія Вуд-Елейн. Ціна .....**40ц.**

ГОДУВАННЯ ТА ПЛЕКАННЯ НЕМОВЛЯТИ — Написав Др. Р. Сліпий. Ціна .....**50ц.**

МАТИ І НЕМОВЛЯТКО — Написав Др. В. Ганьківський. Ціна .....**25ц.**

СТРАШНИЙ ВОРОГ ЛЮДСТВА — (туберкульоза її ознаки, запобіжні заходи та лікування). Написав проф. Др. В. Плющ. Ціна .....**30ц.**

ЯК ЗАПОБІГАТИ КАТАРАМ ШЛУНКУ ТА ЇХ ЛІКУВАТИ — Ціна ....**10ц.**

ФІЗИКА, ПРИРОДА, ГОСПОДАРСТВО

Вода в природі — К. Вільний ....**10ц.**

Еволюція в образках—астрономія, ґеольоґія, зоольоґія. Написав Д. Гирд. Ціна .....**75ц.**

Історія Землі—В. Лункевич .....**35ц.**

Замітки про сільське господарство Нап. В. Нікольський. Ціна ....**25ц.**

Живий скот на фармі—що кожному фармерові треба знати для успішного фармерування в Канаді. Ціна .....**25ц.**

Машина, наука й економічні крізи — М. Стечишин. Ціна .....**35ц.**

Наука природи — П. Бер .....**50ц.**

Наука про народне господарство— нап. І. Кулішер. Ціна .....**35ц.**

Непропаща сила — розвідка з ділянки фізики, про тепло. Написав Др. І. Пулюй. Ціна .....**10ц.**

Пасічництво — Бджоли і як коло них ходити. Написав С. Б. Ґудергем, домініяльний пасічник. Ціна .....**40ц.**

Підручник движимих образів — як оперувати машинами і їх сполученнями. Ю. Костур. Ціна ....**25ц.**

Підручник Фотоґрафічний (зняття й ретушовання). — Практичні пояснення для фотоґрафістів і аматорів. Ціна .....**35ц.**

Рафінація Цукру — М. Рашевський. Ціна **$1.75**

Садівництво в західній Канаді — інж.-аґр. М. Карабут. Ціна ....**25ц.**

Як виправляти шкіри — легкі й практичні вказівки для самоуків та початкуючих гарбарів .....**30ц.**

Управа землі в Канаді й Злучених Державах .....**50ц.**

Пишіть за книжками до:

UKRAINSKA KNYHARNIA

660 MAIN STREET **WINNIPEG, MAN.**

UKRAINIAN-ENGLISH COOK BOOK

Українсько-Анґлійська

КУХАРКА

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

II.

СТАРОКРАЄВА ДОМАШНЯ КУХНЯ

III.

ВКАЗІВКИ ДЛЯ ЗДОРОВЛЯ

НАКЛАДОМ УКРАЇНСЬКОЇ КНИГАРНІ

660 Main Street Winnipeg, Man.

ВСТУПНЕ СЛОВО ДО ЧЕТВЕРТОГО ВИДАННЯ

Ніхто здається не заперечить нам того, що в Канаді як і в Америці відчувалась досі велика потреба доброго українського підручника для наших господинь про варення та печення ріжних страв на анґлійський лад. В Старім Краю українська жінка або дівчина не мали ніякої змоги навчитись загально варити та пекти смачніші страви, а впрочім не бачили навіть потреби вчитися штуки варення і печення "панських присмак". Старокраєва господиня і не мала часу, бо мусіла разом з чоловіком тяжко працювати на полі і в господарстві. А коли трапилася така оказія, що треба було зварити "панську страву" для священика або пана з міста, то до цього кликали дячиху або учительку.

Видавництво "Канадійського Фармера" видало тепер своїм коштом цей так дуже потрібний і практичний підручник "Українсько - анґлійська Кухарка", де ваги, міри, а навіть всі назви канадійсько - американські і через це є він приступний для кожного.

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

Щоб прийти таким жінкам з поміччю в куховарстві, а зглядно у вивченні варення і печення смачних та здорових страв, ми постаралися перекласти з анґлійської кухарської книжки "Гвайт Гавз Кук Бук", яка серед анґлійців є дуже популярна.

В українсько - анґлійській частині є задержані назви анґлійські — для вигоди господинь, щоб легше могли набути все потрібне в крамниці.

"Українсько - анґлійська Кухарка" має чудові приписи до печива і варива, а мимо того ці приписи не є надто коштовні.

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

Видавництво "Канадійського Фармера"

ЗУПИ

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

Не будемо вже поучувати, як кожна господиня повинна уважати на чистоту і харність, яких вимагається від господині, що хоче варити добрі і смачні страви. Скажемо лише, що заки приступиться до варення, треба насамперед все добре приготовити, щоб опісля не бігати то за тим то за цим, але пильнувати страви, як вариться. Усе повинно бути готове під рукою, зн. коло печі.

Розуміється, що найважнішим услівям штуки варення є ощадність, зн. щоб варити мало і щоб зварене не марнувати. Добра господиня потрапить все використати. Та цеї штуки навчиться кожна господиня, коли навчиться добре варити ріжні страви.

Зачинаймо, отже, від зупи.

ЗУПИ З МЯСА

Beef Soup — Зупа з воловини

Взяти малий кусок мяса з кісткою, з передної ноги, порубати кістку на дрібні кусники, вимити і покласти в горщок та влити пять або шість кварт зимної води. Нехай кипить яких дві години, або доти, аж мясо буде мягке. Тоді додати столову ложку соли і малу ложечку перцю, нехай кипить ще

годину, й опісля додати одну моркву і дві брукви на дрібно покраяні, дві столові ложки рижу або перлових круп, одну головку селерів на дрібно покраяну і малу ложочку "сомер сейворі" (добре втерти). Як вже те все закипить кілька разів, додати ще дві на дрібно покраяні бараболі і нехай кипить ще пів години. Опісля вибрати мясо з зупи і наколи його мається подати на стіл — вибрати кістку, а мясо покласти на полумисок і гарно прибрати зеленими листками з петрушки. — Зупу подавати на стіл гарячу.

Chicken Cream Soup — Зупа з курятини

Старша курка надається тут найліпше. Покраяти на кусні, покласти до горщика від зупи та додати один фунт маринованої шинки й одну цибулю. Влити чотири кварти зимної води. Нехай поволі закипить і кипить так довго, аж доки не википить одна третя частина плину, а мясо відстане від кісток; тоді додати пів горнятка рижу. Заправити сіллю, перцем і кількома листками петрушки. — Варити на повільнім вогні аж риж звариться, тоді треба мясо вибрати. До того додати два горнятка доброго молока, розбитого з ложкою муки.

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

Dried Bean Soup —Зупа зі сухої фасолі

Дві кварти сухої фасолі мочити через ніч і скоро день — вибрати з води. — Взяти два фунти худого, але свіжого волового мяса. Покраяти його і покласти до горщика від зупи разом з кістками (які треба порубати на кусники), додати один фунт худого, дуже дрібно покраяного "бейкон". Заправити мясо перцем і налляти шість кварт води. Як лише почне кипіти, зібрати шумовиння і кинути фасолі та головку на дрібно покраяної селери або столову ложку товченого насіння із селери. Нехай кипить на повільнім вогні аж мясо і фасоля розваряться. Тоді перецідити через друшляк і покласти в зупу малі кусники хліба, т. зв. "товстед бред", без шкірки.

Tomato Soup No. 1 — Зупа з помідорів Нр. 1

Покласти до горщика чотири фунти волового мяса. Налляти один ґальон (чотири кварти) зимної води. Нехай вода і мясо кипить на малім вогні через три години або доти, доки википить до половини. Тоді мясо вибрати, а до росолу покласти одну кварту помідорів і одну посічену цибулю; сіль і перець — до смаку. — Додати малу ложечку муки, розбитої водою, а тоді нехай кипить ще пів години. Перецідити і подати на стіл гарячу. Помідори можна вживати з бляшанки, якщо нема свіжих.

Tomato Soup No. 2 — Зупа з помідорів Нр. 2

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

Macaroni Soup — Зупа з макаронів

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

ЗУПИ БЕЗ МЯСА

Potato Soup — Зупа з бараболь

Обібрати і зварити вісім середньої величини бараболь разом з великою покраяною цибулею, додати трохи коріння, соли і перцю до смаку, перецідити через друшляк, заправити добрим молоком, додати грудку масла і ще раз посолити та поперчити, наколи треба; нехай добре загріється і подати на стіл.

Pea Soup —Зупа з гороху

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

Egg dumplings for Soup —Тісто до зупи

До пів кварти молока дати два добре розбиті яйця і пшеничної муки стільки, щоб тісто було густе, однак добре розбите; це тісто кидати по одній ложці до кипячої зупи.

ІНШІ ЗУПИ

Fish Soup — Зупа з риби

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

Oyster Soup —Зупа з устриць

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

Відцідити увесь плин від устриць, додати води і загріти. Коли має вже кипіти, додати перцю і соли, а опісля кинути устриці. Варити яких пять мінут від того часу, як закиплять, аж почнуть клекотіти. Тоді кинути масла, варити ще одну мінуту і вилляти до води. Долляти кипячого молока і подати на стіл. — Дехто доливає води замість молока.

Corn Soup —Зупа з кукурудзи

На зварення цеї зупи треба — одну бляшанку кукурудзи (купленої в крамниці), одну кварту молока, одну покраяну цибулю, дві столові ложки муки, одну маленьку ложочку соли, трохи перцю.

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

Sour Cream Potato Soup —Зупа з квасної сметани

На шість осіб — взяти шість великих бараболь, обібрати і покраяти на малі кусники. Варити в трьох квартах води. Коли зваряться, додати одно горня квасної сметани, перцю і соли до смаку. — Зупу подавати на стіл гарячу.

РИБИ

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

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

Щодо смаження то робиться це так: — Добре обскробати луску, вичистити, голову відтяти і, якщо риба дуже велика,

витяти хребет і порізати на пять або шість куснів, посолити і поперчити. Посипати пшеничною мукою або вмочити в розбитім яйці й опісля посипати тертим хлібом. — (Коли смажиться пструга або окуня, не треба посипати мукою). — Покласти на рондель, у якім має вже кипіти смалець. Смажити треба на повільнім вогні, обертаючи на другий бік, коли вже один бік присмажився (зарумянився).

Призначену до варення рибу треба кинути в зимну воду і покласти на повільний вогонь, щоб риба зварилася ціла. Коли вариться на сильнім вогні, риба розварюється.

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

СМАЖЕНІ РИБИ

Fresh Salmon Fried — Смажені свіжі Лососі

Обскробавши рибу з луски гострим ножем, сполокати і покраяти впоперек на одно-цалеві кусники, які треба посипати мукою, або вмочити в розбитім яйці і посипати тертим хлібом. Смажити, перевертаючи, аж зарумяниться. Опісля дати соли і перцю до смаку.

Fried Brook Trout — Смажені Пструги

Обскробати луску, обмити і витерти пструги, опісля покраяти на половину (від голови до хвоста), посолити і поперчити та добре посипати мукою. Коли смажиться у смальці замість у соленій солонині, треба кинути на рондель грудку масла. — Смажити на сильнім вогні, доки не зарумяниться — найперше з одної сторони, а опісля з другої.

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

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

Fried Halibut — Смажені Пальтуси

Вибрати гарні, тверді кусні цеї риби і, вимивши та витерши добре мягким рушником, зняти шкіру гострим ножем. Розбити два яйця і розкрушити на порох сухі біскети тачалкою на стільниці. Умочити кожний кусник у розбитім яйці, а опісля посипати в розкрушені біскети (розуміється, що вперед треба посолити і поперчити) і покласти кусники риби на гарячий рондель, наповнений до половини кипячим смальцем, до якого додано було трохи масла, щоб риба гарно зарумянилася — з обох сторін. Вибрати з рондля, щоб злетів смалець і давати на стіл.

Fried Salted Mackerel — Смажена солона Макреля

Вибрати потрібну скількість макрелів, вимити і витерти добре, а опісля мочити в зимній воді через цілий день, змінюючи воду що дві години. Перед тим, заки кладемося до ліжка, налляти макрелі свіжою водою. Рано відцідити, витерти макрелі на сухо, посипати мукою і смажити на гарячім рондлі в маслі. Подавати на стіл з додатком трохи петрушки.

ВАРЕНІ РИБИ

Halibut Boiled — Варений Пальтус

До варення надається найліпше кусень від хвоста. Натерти трохи сіллю, мочити в оцті і зимній воді через чверть години, тоді вимити і скробати ножем, аж буде цілком чистий. Завинути в чисту шматку і варити на повільнім вогні. Коли кусні палтуса важать один фунт — треба варити пять мінут, коли важать два фунти — варити десять мінут; на кожний фунт пять мінут. Коли вже на половину звариться, обернути в горщику. Ставити на стіл у зарумяненім маслі, приготований в цей спосіб: — Взяти дві унції масла (дві ложки) і поробити з них маленькі галочки, які треба посипати мукою; четверту частину з них покласти на ринку і, як зачнуть топитися,

замішати їх; позісталі галочки масла класти по одній, аж цілковито розтопляться. Коли мішається, додати одну столову ложку цитринового соку і пів ложки посіченої петрушки.

Boiled Jackfish — Варений Щупак

Справити щупака, насолити й оставити так через кілька годин. Відтак вискробати зі середини мясо гострим ножем, уважаючи, щоб не подерти верхньої шкіри, вибрати всі кости, посічи мясо, замішати дві посічені цибулі, перцю, ложку тертого білого хліба, вимішати, накладати в ринку та зашити. В широкй ринці заварити ріжної ярини, покласти в неї рибу і варити чверть години (коли риба більша, то пів години). Вибрати обережно рибу і покласти на полумисок (передтим порозтинавши і повитягавши нитки). Росіл з риби виварити так, щоб була кварта, пілляти рибу і поставити, щоб застигла. Подавати на стіл.

ПЕЧЕНІ РИБИ

Baked salt Mackerel — Печені солоні Макрелі

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

Baked Codfish — Печена Треска

Наколи солона, вимочити у воді і зварити. Додати відповідну скількість толочених бараболь, або зимних, варених посічених бараболь, велику грудку масла і теплого молока скільки, щоб трохи розрідити. Покласти в миску, вимащену маслом, рибу зверху намастити маслом, посипати трошки мукою і печи через пів години, аж зарумяняться. Зробити сос в такий спосіб, як подано при варенні пальтуса.

ДРІБ І ДИЧИНА

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

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

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

Молоді качки і гуси найліпші в осени, або в зимі. Купувати треба так, що товсті та мають мягку грудницю, мягке мясо і крухий дзюб.

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

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

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

Roast Turkey —Печений Індик

Вибрати молодого індика. Обдерти уважно з піря, обсмалити, випатрошити, відрізати голову, а шию привязати до мяса. Середину треба вимити кількома водами, а послідний раз вимити водою, до якої дається ложку "бейкінґ соди", щоб мясо мало ліпший смак. Потім індика треба обтерти на сухо в середині і з верху чистою шматою, опісля середину натерти сіллю, виложити її "Дрессінґ фор Фавлс", розтвір зашити міцною ниткою, привязати крила і стегна до купи, натерти мягким маслом, посипати перцем, сіллю і мукою та покласти до бритванки, вляти до неї горнятко кипячої води і всунути до братрури або печі. Поливати індика часто соком й обертати його на всі сторони, щоб однаково спікся. Коли пробється індика вилками, а не виходить кров, тільки сос, то це знак, що вже готовий. Наколи яка частина починає припалюватися, то пришпилити кусок вимащеного маслом білого паперу.

Індика, що важить пятнадцять фунтів, треба печи три або чотири години.

Подавати на стіл з "кренберрі" сосом.

Сос до індика. — Коли мається класти індика печи, треба покласти шию, серце, печінку, легені і жолудок (розуміється, вичищений) на ринку, доллявши одну пайнту води і нехай кипить аж буде мягке, відтак витягти з води, посічи серце і жолудок, помяти печінку і легені, а шию відложити на бік; посічене серце і жолудок та помяті легені і печінку покласти в плин, у якім попередно варились, а зглядно денстувались; відложити на бік і коли індик спечений, додати те все до сосу, який стік з індика, відцідивши наперед товщ, який є на верху ринки; покласти те все на вогонь, варити три мінути і заправити ложкою муки.

Dressing for Fowls — Начинка для дробу

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

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

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

Roast Goose —Печена Гуска

Гуска не повинна мати більше як вісім місяців, має бути товста і мягка. Справити треба так як індика. Начиняти треба начинкою, яку робиться так: — З трьох пайнт окрушин хліба, 6 ложок масла, або три ложки масла, а три ложки соленої солонини, одну ложочку шальвії, чорного перцю і соли та посічену цибулю. Не дуже набивати начинкою, отвір міцно зашити, щоб затримати в середині смалець і смак. Покласти в бритванку, наллявши трошки води, опісля часто посипати сіллю та поливати водою; обертати часто так, щоб боки і хребет гарно зарумянилися. пекти через дві години або й довше. Коли спечеться, вибрати з бритванки, відцідити смалець, а до зарумяненого сосу, що позістається, додати посічене серце, печінку, легені і жолудок, як вже зварилися на мягко, разом з водою, у якій варилися, заправити ложкою муки і маслом змішаним з мукою, нехай закипить і — подавати на стіл.

Roast Chicken —Печена Курка

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

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

Зваривши шию, жолудок, печінку, легені і серце в трошки води, воду відцідити, а ті частини змішати зі сосом, який стік з курки в часі як смажилася, зібравши з нього передтим ввесь товщ. Заправити ложкою припаленої муки, додати до цього на дрібно посічені печінку, легені і жолудок. Або покласти ті частинки в ринку разом з куркою і нехай смажуться.

Подавати на стіл з сосом в осібній посудині.

Boiled Chicken — Варена курка

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

Steamed Chicken — Курята варені в парі

Натерти середину курки перцем і пів ложочки сіллю; покласти в "стімер" (бляха з дірковатим дном), що положений на горщику з гарячою водою так, щоб дно "стімера" не дотикало води, накрити добре й поставити в пару на півтора години. Як уже готова, треба задержати гарячу, підчас коли приготовляємо начинку, опісля покраяти мясо на кусні, уложити на полумиску з начинкою на верху і — подати на стіл.

Начинку робиться так: — Варити одну кварту сосу, що стік з курки на дно баняка, однак без товщу, додати меленої паприки і пів ложочки соли; до чверть кварти сметани дати ложку муки і добре розбити та дати до сосу. Замість муки можна вживати "корнстарч", а деякі кухарі дають "нотмеґ".

Fried Chicken — Смажені курята

Вимити і покраяти молоді курята, витерти на сухо, посолити і поперчити та посипати мукою, або мочити кожний кусник у розбитім яйці і посипати окрушками з роздушеного біскета. Дати на рондель ложку масла і смажити, щоб зарумянина бік у накритій мисці. До сосу, що лишився на бритванці, наколи його небагато, додати велику столову ложку муки, замішати добре, додати горня сметани, нехай закипить і полляти по мясі. Для ліпшого смаку добре дати петрушки до сосу. Подавати на стіл гарячі.

Roast Duck —Печена качка

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

Три кварти окрушин з хліба, шість ложок масла, або три ложки масла і три ложки соленої солонини, дві посічені цибулі і по одній ложочці "сейджу" (шальвії), чорного перцю і соли. Не начиняти дуже повно, добре зашити, щоб смак лишився у середині, а товщ щоб дістався до середини. Коли качка не дуже товста, треба намастити топленою солониною або поставити кусник солоної солонини на грудницю. Покласти до бритванки, налляти трошки водою, і поливати часто солоною водою; дехто додає цибулі, а дехто оцту; обертати часто, щоб боки і хребет гарно зарумянилися. Коли майже готова, поливати маслом і посипати мукою.

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

Stewed Duck — Денстована качка

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

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

Warmed up Duck — Пригріта качка

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

Roast Pigeons —Печені голуби

Голуби тратять смак, коли тримається їх довше як один день по їх задушенні. Їх можна приготовити до печення в той самий спосіб що й курята. Голубів треба пекти від двадцять до тридцять мінут, додати перцю і соли до смаку та трошки муки і масла. — Подавати на стіл теплі.

Roast Wild Duck —Печена дика качка

Дику качку не повиннося начиняти зараз по убиттю. Коли на дворі зимно, качку треба оставити в спокою на кілька днів. Пекти треба в гарячій братрурі або в печі, не поливаючи сосом через пять - десять мінут, щоб затримати сос, опісля треба поливати часто маслом і водою. Якщо перепечеться — тратить смак. У добре гарячій печі треба пекти тридцять або сорок мінут. — Подавати на стіл гарячу, в гарячім полумиску, додаючи порізану цитрину і ось такий сос: —

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

У В А Г А. — Дика качка має звичайно смак риби. Щоб

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

Начиняти дику качку і пекти так само, як домашну качку.

Roast Partridges & Grouse — Печені дикі кури

Повитинати уважно весь шріт, добре але скоро обмити, уживаючи соди, і витерти на сухо чистою шматою. Начинити і зашити. Звязати крила і стегна, перед нашпікувати дуже тоненькими пластинками солоної солонини. Покласти в братруру і поливати маслом та водою, заки виберете з братрури; треба також добре посолити і поперчити. Солонини не можна давати — тільки масла. Можна пекти не начинені. Сос зробити з того смальцю, що стік з курки, додаючи до нього трохи припаленої муки. Нехай сос закипить і подавати на стіл у призначеній на це посудині.

Roast Rabbit — Печений заяць

Обтягнути зі шкіри, обілляти зимною водою і виполокати теплою водою. Якщо заяць не свіжий, натерти середину оцтом, а опісля вимити добре теплою водою. Як вже витертий мягкою шматою на сухо, начинити як звичайно, зашити і пекти через пів або три-чверти години, аж добре зарумяниться. поливаючи часто маслом і посипаючи мукою перед вибранням з бритванки.

Fried Rabbit — Смажений заяць

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

МЯСА

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

Воловина повинна бути гладка і ясно-червона, товщ білий і мягкий. На печення найліпше надається полядвиця (сирлойн), мясо з передних і середних ребер від хребта.

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

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

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

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

Призначене на печеню мясо треба насамперед добре виполокати чистою водою і витерти на сухо чистим і сухим платком, опісля покласти в бритванку не солене і не поперчене. Під мясо дати смальцю, але не лляти води, бо це змягчилоб мясо зверху. Вода не може так загрітись на мясі як товщ, який заливає собою дірки в мясі, в наслідок чого мясо затримає в собі весь сік і смак.

Печеню треба часто поливати соком, що натопиться з мяса, накриваючи товщ кусником паперу. Пекти треба аж доки мясо відстане від кісток і добре зарумяниться, однак щоб не пригоріло. Вкинена на верх печені гарно покраяна цибуля дає

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

Коли хочете варити або денстувати мясо, треба його поставити в кипячу воду і добре горнятко накрити; один фунт треба варити 20 мінут, 2 фунти 40 мінут і т. д.

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

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

Як розморожувати мясо

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

Якщо замерзле мясо призначене до варення, покласти в зимну воду. Якщо його мається пекти — розморожувати подальше від вогню, бо колиб мясо добре розмерзлось нім покладемо його ближче вогню, мясо зіпсується. Найліпше розморожувати всяке замерзле мясо кладучи його в зимну воду на ніч. Коли до рана не розмерзнеться, змінити воду і вибрати мясо тоді, коли вже хочемо варити.

Всяку замерзлу ярину треба розморожувати в зимній воді.

Як заховати мясо від мух

Покласти мясо в мішочку, вистеленім соломою так, щоб мухи не могли досягнути мяса. Мішочки найліпше шити з мусліну, покроєного на кусні величини: ¾ ярда широко, а 1 ярд довго. Положене мясо в такий мішочок й обложене соломою треба завісити в холоднім, однак сухім місці.

ВОЛОВИНА

Roast Beef — Печеня з волового мяса

Щоб зробити добру печеню, найважнішою річчю є, щоб братрура, до якої кладемо мясо, була досить гаряча, бо з причини сильної гарячі пори скоро замикаються і сік не виходить з мяса.

Взяти кусень крижівки або полядвиці, що важить сім або вісім фунтів. Обтерти чистим платком. Покласти в ринку т. зв. "дрипінґ пен" і пілляти добре маслом або смальцем, покласти до братрури. Поливати часто смальцем, який стікає з мяса, щоб зарумянилося і було мягке.

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

Beefsteak No. 1 — Біфштик Нр. 1

На біфштик надаються три роди мяса: полядвиця, котлетове і ростбефове. Пластинки мяса не повинні бути грубші як три-чверти цаля; коли грубші, треба їх добре потовкти валком. Покласти на вимащену маслом ринку (ґридайрон), обертати часто, як почне топитися. На столі повинно бути все приготоване, бараболі і ярини в мисках на кухні з боку. Поперчити і посолити як уже готове. Смажити треба коло десять або дванадцять мінут. Вибрати до теплого полумиска, посолити і поперчити з обох сторін та дати на нього добрий кусень масла. Подавати на стіл поки гаряче.

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

Beefsteak No. 2 — Біфштик Нр. 2

Взяти гладку, з грубим дном ринку, вимити гарячою водою і витерти на сухо; покласти на кухню і, коли вже дуже розпечеться, потерти дно намоченою в маслі шматкою, опісля покласти мясо до ринки й обертати часто цілий час смаження. Як уже готовий, вибрати на теплий полумисок і насолити, поперчити і намастити маслом з обох сторін. Подавати на стіл гарячий.

Beefsteak and onions —Біфштик з цибулею

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

Beefsteak Pie — Періг з біфштику

Покраяти біфштик на кусні два цалі довгі і около цаль широкі. Денстувати їх разом з кісткою у воді, яка повинна лише закривати мясо, аж доки не спечеться, опісля покраяти на пластинки пів тузіна зварених, але вже зимних, бараболь. Покласти розпечене тісто на "бейкінґ диш", на нього покласти одну верству посоленого і поперченого мяса та на дрібно покраяну цибулю, опісля дати знова покраяну на пластинки бараболю, а на них дрібні кусники масла. На це покласти мясо, опісля знов бараболь і так далі, щоб миска була повна. До цього додати підробленого і присмаженого мукою сосу. Прикрити розтачаним тістом, у якім треба зробити дірку на середині, помастити розбитим яйцем і пекти аж добре зарумяниться.

Pot Roast — Печеня в баняку

Це є старий, але практичний спосіб печення.

Взяти кусень свіжого волового мяса ваги пять або шість

фунтів. Воно не мусить бути занадто товсте. Обмити його і покласти в горнятко і налити води стільки, щоб вода закрила мясо. Покласти на повільний вогонь і, як вже денстується одну годину, дати соли і перцю. Опісля знова денстувати повільно аж мясо стане мягке і, як хто любить, додати одну цибулю. Води не треба відливати, хай википить. Коли вже все мясо мягке, вибрати його, а сос зілляти до відповідного на це начиння. Дати великий кусок мяса на дно горщика, обкачати мясо в муці і вкинути знова до горщика, щоб зарумянилося, обертаючи часто на один і другий бік, щоб не пригоріло. Із сосу, який зіллялось попередньо, зібрати ввесь смалець і вилляти до мяса в горщику, замішати велику ложку муки замоченої трохи водою і нехай кипить через десять або пятнадцять мінут, після чого висипати на полумисок. Подавати на стіл гаряче.

Cold Roast, Warmed — Пригріта волова печеня

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

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

Дати на бритванку ложку зимної води; коли добре загріється, додати добру ложку посіченої на дрібно цибулі і ложку муки, безперервно мішати аж стане гладоньке і спінене, опісля додати дві-третини горнятка зимного молока або води. Посолити і поперчити і хай закипить; додати горнятко добре посіченого без кістки і шкіри, мяса; коли це все добре загріється, викинути на плитку, добре намащену маслом миску. На верху розстелити гарячі або зимні помяті бараболі і покласти до мірно огрітої братрури на 15 або 20 мінут.

Beef Hash, No. 1 — Січене мясо Нр. 1

Посічи добре зимний кусень волової печені або біфштику, посічи стільки само зимних але варених бараболь. Покласти на вогонь бритванку, до якої вкинути відповідний кусень масла, добре посолити і поперчити, пілляти трохи сосом, якщо є, і зимною водою; накрити накривкою і нехай добре загріється, підчас того мішати часто, щоб усе гарно загрілося і щоб інґрідієнти (домішки) були рівномірно розповсюджені в мясі, та щоб мясо не пригоріло. Коли вже готове, не повинно бути воднисте, однак і не сухе, але щоб було таке, щоб на полумиску не розлазилося. Багато люблять смак чи запах цибулі; якщо так, то треба всмажити три пластинки цибулі в маслі перед тим, поки до бритванки покладеться посічене мясо.

Beef Hash, No. 2 — Січене мясо Нр. 2

Посічи зимний кусень волового мяса або біфштику; всмажити пів цибулі в маслі; коли цибуля зарумяниться, додати посічене мясо; трошки посолити і поперчити, змочити сосом, якщо є; якщо нема, то водою і маслом; добре загріти, однак не дуже, бо мясо стане сухе.

Таке мясо найсмачніше їсться рано.

Hamburger Steak — Шницлі

Взяти один фунт мяса, що не має кістки, товщу ані твердих кусників, посічи малу цибулю і добре перемішати з мясом. Посолити і поперчити й опісля зробити з нього малі коржики, але плоскі. Як вже разом із смальцем киплять, вкинути на ринку тих пляцків і смажити аж зарумяняться. Коли подається у полумиску на стіл, можна давати селери навколо полумиска, та дві або три пластинки цитрини на верх мяса.

Roast Beef Heart — Печене серце товарини

Обмити його старанно і розрізати на стільки, щоб вибрати серцеві комірки, опісля мочити в зимній воді поки не вийде

вся кров. Витерти на сухо і начинити такою начинкою, якою начиняється індика. Пекти треба півтора години. На стіл подавати з сосом, до якого треба додати трохи начинки та шкляночку вина.

Дуже смачна їда.

Boiled Beef Tongue — Зварений язик з товарини

Обмити свіжо відрізаний язик і покласти до баняка, до якого наливається стільки води, щоб закрити язик. Також вкинути пів пайнти соли й одну перцюгу. Води доливати часто, бо вона випаровує з баняка, але ділляти треба лише стільки, щоб язик був у воді поки не звариться. Як уже виделка легко застрягають у язик, його треба забрати з баняка і, якщо вже хочемо подати на стіл, треба здерти шкірку з язика і відложити на бік, щоб остиг. Колиж хто хоче ужити його пізніше, шкіри не треба здіймати скорше, аж перед поданням на стіл. Коли вариться три язики, то вистарчить одно горнятко соли.

To boil tripe — Варені кишки (фляки)

Добре виполокати в теплій воді і вишкробати ввесь товщ. Покраяти на малі кусники і нехай вариться в баняку пять годин перед обідом. Як уже покипить через три години, віділляти воду, дати соли і перцю, потім знова треба покласти до баняка, до якого перед тим налляти води і молока в однаковій скількости, і варити в тім ще одну годину.

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

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

ТЕЛЯТИНА

Veal Pudding — Пудіньґ з телятини

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

Baked Calf's Head — Печена теляча голова

Обчистити й обмити телячу голову і варити її аж змякне, тоді розрубати на дві частини і задержати ліпшу половину; з другої половини витяти мясо однаковими куснями. Ліпшу половину обложити кусничками масла, посипати перцем і мукою на біло. Тоді покласти на триніжку в "дрипінґ пен", до якої вливається горнятко води і покласти до гарячої братрури. Мясо обертати, щоб зарумянилося однаково з усіх сторін; пілляти сосом треба раз або два рази. Підчас коли мясо печеться, приготовані куски мяса з другої половини голови обсипати пшеничною мукою і смажити в гарячім смальці поки не зарумяниться гарно, опісля дати перцю і соли до смаку, та покраяти цитрину, коли хто любить. Коли печеня готова, покласти на гарячу миску, навколо печені накласти смажені кусні мяса і накрити бляшаною накривкою. Сос з "дрипінґ пен" вилляти до ринки, в якій смажились кусні мяса, додаючи пластинки цитрини і велику ложку смаженої муки і, коли треба, трошки гарячої води. Нехай закипить раз, перецідити через ситко до посудини на сос і подати на стіл з мясом.

Calf's Head boiled — Варена теляча голова

Покласти голову в кипячу воду і нехай остане в ній яких пять мінут; вибрати, зловити за ухо і тупим ножем зіскробати шерсть (наколиб не зсувалась легко, то покласти знова в кипячу воду). Як уже добре обчищена, вибрати очі, відтяти уха і вибрати мозок, який треба покласти у теплу воду на годину. Голову покласти на кілька мінут у гарячу воду, щоб побіліла, а опісля покласти в призначений до денстовання баняк, налляти зимною водою так, щоб уся голова була у воді, і нехай повільно закипить. Шуму зібрати і кинути трохи соли, і нехай повільно повстане ще більше шуми на верху. Нехай повільно кипить через півтретя або дві години, або аж доки мясо не відстане від кости. Коли вже майже готова, варити мозок через пятнадцять або двадцять мінут; здіймити шкірку; мозок посічи, додати ложку покришеної петрушки, також пушку перцю і соли; до цього замішати чотири ложки розтопленого масла, і відложити на бік на кухні, щоб задержалось гарячим. Коли голова зварена, вибрати ї покласти в друшляк, щоб з неї добре стекло. Розлупити чоло і середину натерти розтопленим маслом; посипати мукою і покласти до братрури, щоб зарумянилось.

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

Baked Sweetbreads — Печена сележінка

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

Вибрати великі білі селезінки, покласти в теплу воду, щоб вийшла вся кров і привести їх до доброго кольору; нехай позістануть у воді хоч одну годину, опісля покласти їх у кипячу воду і нехай повільно варяться через яких десять мінут, щоб затвердли. Вибрати їх, нехай вода стече, вмачати в розбите яйце, обсипати окрушинами, вмачати знова в яйце і знова обсипати окрушинами. Пілляти підпущеним оливою маслом і покласти селезінки до середньо огрітої братрури, де мають по-

зістати три-чверти години. Зробити три "товсти", покласти на них селезінки й обляти навколо них добре зарумяненим сосом і — подати на стіл.

БАРАНИНА

Roast Mutton — Печеня з баранини

На печеню надається найліпше задна або передна чверт-ка вівці, лопатка, а також верхна частина двох лопаток. Мясо треба обчистити з вовни і всего того, що не можна їсти, переважно лою, опісля добре вимити і витерти на сухо чистою шматою; покласти на велику ринку, "дрипінґ пен", і зразу пілляти трошки водою, а потім полити сосом, що наварився з мяса. На печеню треба призначити двадцять мінут на кожний фунт, зн. тоді, коли в кухні горить сильний вогонь. Мяса не треба солити перед положенням до ринки, бо воно затвердне і стратить багато крови і соку, зате треба посолити як уже почне добре пектися. Наколи є небезпека, що мясо за скоро зарумяниться, треба накрити його білим папером. Поливати часто сосом, а так десь чверть години перед спеченням мясо треба посипати легко мукою й обляти розтопленим маслом. Сос треба підбити присмаженою мукою, щоб був густий.

Boned leg of Mutton roasted — Печена бараняча литка

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

Hashed Mutton — Січена баранина

Покраяти на малі кусники худого і зимного мяса, яке не зварилося або не спеклося, і посолити та поперчити. Взяти кістки й інші кусники застиглого лою та покласти на ринку, додавши стільки води, щоб закрила все в ринці, додати кілька покраяних цибуль і нехай денстується (дуситься) аж поки не навариться досить сосу. Зібравши добре смалець, перецідити сос у ринку до денстовання (стю пен) і покласти на неї мясо. Мати на поготівлю варені моркви, редькви, бараболі і цибулі. Покраяти їх і додати до мяса і сосу. Покласти ринку на вогонь і нехай позістане доти, доки добре не загріється мясо, але не треба щоб закипіло, бо воно вже раз варилося. Дно полумиска встелити пластинками присмаленого над вогнем і намащеного маслом хліба, на який треба покласти мясо і ярину, а на верх вилляти сос і — подавати на стіл.

Fried Mutton Chops —Смажені котлєти з баранини

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

Коли хто бажає зробити сос, то віділляти зайвий смалець, якщо є, до гарячого сосу домішати добру ложку муки перемішуючи так довго, аж стане гладкою масою, опісля до цього додати горня зимної води або солодкого молока; посолити і поперчити і нехай закипить, щоб загусло. Можна подавати на стіл в осібній мисці, або вилляти на котлєти.

Baked Mutton Chops and Potatoes — Печені котлєти з баранини і бараболі

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

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

Як уже бараболі покраяні, сполокати їх у двох або трьох водах, опісля зложити пластинки верствами у камяний баняк, у якім вони мають пектися. Кожну верству бараболь треба посолити і поперчити, а відтак додати трохи зимної води, щоб бараболі не пригоріли. Баняк покласти до дуже гарячої братрури так, щоб бараболі зарумянились впродож кількох мінут. Як уже бараболі зарумянились, вибрати баняк з братрури і на верх бараболь покласти котлєти з баранини (полядвицю), одну котлєту на кожну особу. Додати ще трохи соли і перцю та води, якщо треба, і покласти баняк у не дуже гарячу братруру, де має позістати через три-чверти години. Якщо верхня частина котлєту добре зарумяниться, перевернути їх на другий бік. Якщо в часі печення котлєт бараболі висхнуть, додати трошки гарячої води, вважаючи, щоб вляти воду попри крисо баняка. Баняк, у якім котлєти і бараболі печуться, мусить бути дуже чистий, бо його маєтся подати на стіл. Ті, що ще ніколи не мали нагоди їсти таких бараболь і котлєт, не знають, що це за смачна пожива.

Irish Stew — Айриська душенина

Взяти півтретя фунта котлєт, вісім бараболь, чотири брукви, чотири малі цибулі і майже кварту води. Взяти котлєт з баранячої полядвиці, покласти їх у ринку до денстовання (стю пен)— верству котлєт й верству покраяних бараболь, додати брукви і цибуль покраяних на кусні, вляти майже кварту зимної води; накрити ринку щільно, нехай денстується поволи поки ярина не буде готова, щоб пімняти і поки більша частина сосу не буде втягнена в бараболі і др., тоді виложити на полумисок і подати на стіл гаряче.

Scrambled Mutton — Баранина на яйцях

Два горнятка посіченої зимної баранини, дві великих ложки гарячої води і кусник масла величини волоського горіха. Як уже мясо гаряче, вбити до нього три яйця і мішати так довго, аж яйця почнуть тверднути. Додати перцю і соли до смаку.

Roast Quarter of Lamb — Печеня із задньої баранячої лопатки

Взяти гарну задну лопатку, обскробати лій, що є коло нирки, забити в кістку виструганий на кругло патичок, покласти в мірно огріту братруру і нехай повільно гріється; опісля посипати сіллю і мукою; зробити сильний вогонь, вляти пів горнятка води до "дрипінґ пен", додаючи заразом велику ложку соли. Цим плином поливати мясо. Як уже готове, подати на стіл із салатою, зеленим горохом і сосом.

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

Сос, що навариться з мяса, треба заправити мукою.

Croquettes of odds & ends — Крокети з решток мяса

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

Подавати на стіл на малих кусниках припеченого над вогнем і намащеного маслом хліба і з зимними селерами, якщо є.

Lamb Sweetbread & Tomato Sauce — Селезінка з ягняти

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

ВЕПРОВИНА

Найліпші частини вепровини на смаження є — полядвиця, литка, чвертка, схаб і крижівка. Вепровину треба довше варити, як інше мясо, інакше вона не буде здоровою поживою.

Як вибирати вепровину: — Якщо шкіра груба і тверда та не подається під тисненням пальця, то вепровина стара; якщо свіжа то буде виглядати холодна і гладка. Свіжу вепровину можна набути від жовтня до квітня.

Roast Pig — Печене порося

Приготовити начинку таку саму, як для птацтва, додаючи половину добре посіченої цибулі. Взяти молоде, шість-тижневе порося, обмити добре зверху і в середині, а при полоканню в другій воді дати до води ложку "бейкінґ соди", нехай вода добре стече, опісля порося витерти чистим рушником на сухо, середину натерти сіллю і випхати начинкою так, щоб — по зашиттю — було тої величини і форми, як за життя. Зашити і покласти колінцями на "дрипінґ пен", до якої вляти гарячої солоної води, поливати порося маслом і водою кілька разів, опісля поливати сосом, який навариться. Коли починає пригорювати, треба часто натирати шматою, замоченою в розтопленім маслі. Інакше шкіра попукає. Пекти треба дві або три години. Сос робити зі смальцю, який треба зціджувати, а до полишеного в ринці домішати ложку муки, додаючи трохи води, щоб не був за густий, посолити і поперчити і нехай раз закипить. Опісля перецідити і — коли хто любить — можна додати пів шклянки вина та перелляти до призначеного на це начиння. Порося покласти на великий гарячий полумисок й обложити гичкою з петрушки або селерів, на карк заложити зелений вінець, а в писок дати селеру. При краянню треба уважати, щоб найперше відрізати голову, тоді розрізати на дві половини, відібрати шинки і чвертки та відділити ребра.

Roast Sparerib — Печений схаб

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

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

Pork Cutlets — Вепрові котлети

Відтяти їх від литки і стягнути шкіру, обкраяти їх і посолити та поперчити. Мати на поготівлю розбите яйце в ринці, а на плиткій мисці окрушини перемішані з посіченою цибулею і шальвією. До бритванки, над вогнем, кинути трохи смальцю і, коли пічне кипіти — покласти котлети, мачаючи вперед кожну зокрема в розбитім яйці, а опісля посолити і поперчити. Смажити їх через двадцять або тридцять мінут, часто обертаючи їх то на один, то на другий бік. Як уже вибереться їх з бритванки, відцідити сос, всипати трохи муки і нехай раз закипить, а тоді вилляти це на миску навколо котлет.

Їх треба їсти з яблуковим сосом.

Pork and Beans — Вепровина і фасоля

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

Fried Ham and Eggs — Смажена шинка і яйця

З шинки викраяти тонкі пластинки і покласти їх на гарячу бритванку, перевертаючи їх, щоб не пригоріли, а стали наче твердими; смажити три мінути і вибрати на полумисок; опісля вилляти ввесь смалець з бритванки і дати на неї чистого смальцю, щоб смажити яйця. Яйця треба вибирати осібно в підставку, а не прямо на бритванку. З підставки переливати яйця (з окрема) на бритванку. Яєць на бритванці не треба перевертати, зате треба їх поливати гарячим смальцем, уживаючи до цього кухонної ложки. Яйця всмажаться впродовж трьох мінут, білок має бути чистий так, щоб через нього видно було жовток. Коли вже готові, вибрати їх на полумисок, смалець відцідити, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкоїти ножем. Смажене яйце покласти на кожну пластинку шинки і — подавати на стіл.

Cold Bacon and Eggs — Зимна солонина і яйця

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

To bake Ham — Як печи шинку

Взяти середної величини шинку і покласти у воду на дванадцять годин. Тоді вирізати надпсуті місця зі споду, обтерти на сухо й обліпити грубо тістом. Покласти в деревяну миску і всунути до мірно огрітої братрури. Як уже готова, тісто відвіддерти, шкіру стягнути, колінце обвинути грубо папером, а на лій в шинці покласти пластинки хліба, або подати на стіл лише боложену посіченою яриною.

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

Boiled Ham — Варена шинка

Насамперед треба шинку добре обтерти з порохів, відтак покласти у зимну воду, на одну годину, після чого шинку добре вмити. Твердші місця викраяти гострим ножем і покласти в зимну воду у баняк, щоб варилася. Якщо шинка, напр., важить дванадцять фунтів, варити чотири години, щоб добре зварилася, зн. на кожний фунт треба призначити двадцять мінут на варення.

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

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

To fry Sausages — Смаження ковбас

Дати на бритванку кусок смальцю або масла. Ковбаси попроколювати виделками і положити їх у розтоплений смалець або масло, пересувати їх по бритванці і часто перевертати, щоб не тріскали. — За десять або дванадцять мінут ковбаси будуть готові.

Уникнути тріскання ковбас можна ще і в цей спосіб: — нехай зимна вода (на бритванці), у яку вкинули ковбаси — закипить, після чого воду треба віділляти, а ковбаси вибрати на полумисок.

Дуже гарно можна спекти ковбаси, поклавши їх у братруру і позіставивши їх там так довго, щоб зарумянились, однак треба їх від часу до часу обертати, щоб однаково зарумянилися. — Цей спосіб приготовання ковбас є ще й тому ліпший, що ковбаси не прикуріють і будуть мати милий смак.— Фунт ковбас спечеться у гарячій братрурі впродовж 10 мінут.

Придимлювання шинки і риби

Для придимлювання шинок і риб треба мати малий будиночок з дощок, виліплений глиною. В даху мусить бути малий отвір, куди виходивби дим. Яких чотири або пять стіп від землі поставити жердку, на яку завішується шинку або риби. На середині такої вуджарні викопати неглибоку але широку яму, до якої накладається сухого дерева і насипається трачовиння. У трачовиння запихається кусок на червоно розпеченого заліза і — все готове. Шинку в добрім димі треба тримати три дні. Так придимлена, або як у нас загально говориться — завуджена шинка, дасться переховати в добрім стані через дуже довгий час, а як і звариться, то мясо дуже смачне.

Як маринувати шинки й інше мясо, то про це пишеться у "Домашній Кухні" пані Л. Лучаківської.

СОСИ ДО МЯСА

Oyster Sauce — Сос з устриць

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

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

Сос до лосося й інших риб

Одно горня звареного молока, підбитого ложкою крохмалю (корнстарч), поперед розмоченого в зимній воді, плин з лосося (семон), одну велику ложку масла, одно сире, трошки розбите яйце, сік з половини цитрини, "мейс" (мушкаталовий горіх) і паприки до смаку. Дати яйце, щоб згустити молоко, якщо дали вже передтим масла і плину; здіймити з кух-

ні, посолити і нехай останеться накрите в гарячій воді через три мінути. На останку додати цитриновий сік і — сос готовий. Його негайно треба вилляти на рибу (семон).

Fish Sauce — Рибний сос, ч. 1

До пів кварти теплого масла додати столову ложку перцевого сосу або "Ворсестершайр сос", трошки соли і шість на твердо варених і гарно посічених яєць. Пілляти тим сосом варену рибу й обложити покраяною цитриною.

Fish Sauce — Рибний сос, ч. 2

Пів горнятка розтопленого масла, пів горнятка оцту, дві столових ложки "томейто кечап", одну столову ложку розробленої муштарди. Варити десять мінут і — сос готовий.

Bread Sauce — Хлібний сос

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

Tomato Sauce — Помідоровий сос

Одну кварту помідорів вилляти на ринку до денстовання (стю пен), до цього додати одну пластинку цибулі і два гвоздики, також трошки перцю і соли. Нехай вариться яких двадцять мінут, після чого треба перецідити через ситко.

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

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

Onion Sauce — Цибулевий сос

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

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

Apple Sauce — Яблуковий сос

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

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

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

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

Цей сос дається до печеної вепровини або печеної гуски.

Currant Jelly Sauce — Порічково-ґаляретовий сос

Три столових ложки масла, одну цибулю, одну селеру, дві столових ложки оцту, пів горнятка "коррент джеллі" (купу-

ється у сторі), одну столову ложку муки, пів кварти юшки навареної з мяса або ярини, також соли і перцю. Смажити масло і цибулю аж цибуля почне набирати кольору. Опісля додати муку і ярину. Смажити аж зарумяніє, додати юшку з мяса або ярини і нехай повільно вариться через двадцять мінут. Опісля перецідити і зібрати з верха весь товщ. Додати "джеллі" і мішати над вогнем аж стопиться.

Цей сос подавати з мясом з дичини.

Cranberry Sauce — Калиновий сос

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

Дуже добрий з індиком або дичиною.

Lemon Sauce — Цитриновий сос

Розтерти з мукою ложку свіжого масла і вливати по трохи зимного росолу (з курей). Розмішати, щоб не було грудок, дати 2 ложки сметани і пілляти на полумиску бажану страву.

Сос той подається до потрави з курей, каплунів, до щупака, індика і т. д. До риби замість солодкої сметанки дається кілька ложок свіжої квасної сметани.

САЛАТИ

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

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

Salad Cream Dressing — Салата зі сметаною

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

French Salad Dressing — Французька салата

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

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

Fish Salad — Салата з риби

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

Oyster Salad — Салата з устриць

Зілляти плин з кварти свіжих устриць. Покласти їх у горячий оцет так, щоб вони лише не виставали понад верх оцту в ринці на кухні; нехай позістануть на кухні аж підростуть, але щоб не зварилися; опісля викласти їх до зимної води, відцідити

і домішати два на дрібно покраяні огірки з оцту, також кварту селєр покраяних на дрібно, й посолити і поперчити. Замішати все разом добре, підкидаючи виделками. Обложити листками селєри і кусниками зварених на твердо яєць.

Ham Salad — Салата з шинки

Взяти зимну варену шинку, товщ і худе мясо разом, сікти аж усе добре перемішається і кусники мяса не будуть більші як величини гороху; опісля додати до цього таку саму скількість потятої на дрібно селєри, або зелену салату. Виложити краї полумиска листками з салати, а в середину накласти покраяну шинку і селєри. Зверха пілляти сосом, який робиться оттак:—

Вбити двоє яєць з двома ложками цукру, додати кусник масла величини пів яйця, малу ложочку муштарди, трошки перцю і горнятко оцту. Покласти ті всі частки чи домішки в ринку, положену над вогнем, і варити аж згусне. — Цю мішанину можна вживати до якоїбудь салати.

Tomato Salad — Помідорова салата

Обібрати й покраяти дванадцять добрих, здорових, свіжих помідорів; кусники на чверть цаля грубі. Покладіть їх на лід або до рефріджерейтора, поки робите приправу. Зробіть таку саму як "Мейонез", або можете ужити "сметанкової приправи". Возьміть одну головку широко-листої салати, обмийте і розложіть гарно довкола краями. Положіть зимні, покраяні помідори в середині. Налийте зверха приправи й подайте.

Cold Slaw — Зимна капустяна салата

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

Hot Slaw — Гаряча капустяна салата

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

Lettuce Salad — Салата з зеленої салати

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

Potato Salad, hot — Гаряча бараболяна салата

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

Potato Salad, cold — Зима бараболяна салата

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

Bean Salad — Салата з фасолі

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

To dress Cucumber raw — Мізерія

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

Radishes — Редьква

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

"КЕЧУПС"

Tomato Catsup — Помідоровий кечуп

Зварити один ґальон вибраних і дозрілих помідорів; перецідити їх і варити знова аж загуснуть. На чверть години перед забранням з кухні, додати до них рівну ложку паприки, одну столову ложку муштардового насіння, половину ложки цілих гвоздиків, одну ложку цілого мішаного коріння, усе те завязане в куснику тонкого мушліну. Рівночасно додати одну з верхом ложку цукру й одне горнятко міцного оцту та соли до смаку. — Зілляти до слоїків або фляшок і верхи міцно закрутити або закоркувати.

Green Tomato Catsup — Кечуп з зелених помідорів

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

Mushroom Catsup — Кечуп з печериць

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

Gooseberry Catsup — Аґрестовий кечуп

Взяти десять фунтів недозрілого аґресту, пять фунтів цукру, одну кварту оцту й дві столових ложки меленого чорного перцю, ріжного коріння і цинамону. Варити аґрест в оцті аж зовсім розвариться на мязґу, тоді додати цукор і другі приправи. Зілляти в слоїки як ще гаряче.

В той самий спосіб робиться кечуп з винограду.

Cucumber Catsup — Огірковий кечуп

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

Apple Catsup — Яблуковий кечуп

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

Цей кечуп повинен бути так за густий як помідоровий кечуп.

МАРИНАТИ

Саме слово "пикелс" на нашу мову означає те саме, що мочені і переховувані в оцті огірки. Однак те слово означає також маринату, що по нашому значить — мочені і переховувані в оцті риби, овочі і ярина. І тому, що тут бесіда буде не лише про самі огірки а й про іншу ярину, ми ужиемо слова — маринати.

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

Оцет призначений для корнішонів мусить бути найліпшої якости, зн. білий і ніколи не повинен кипіти довше, як пять або шість мінут. Інакше оцет тратить свою міць.

Переховувати корнішони треба вкамяних або скляних баньках чи слоїках. Наколиб корнішони "робили", як у нас загально говориться, то оцет треба зілляти, а налляти свіжого оцту і дати коріння. Коли додати грудочку галуну, то корнішони будуть крухі і смачні.

Кусник хрону, кинений до слоїка корнішонів, затримає міць оцту, а що більше корнішони задержаться довше в добрім стані, а вже особливо помідорова маринада.

Green Tomato Pickles (sweet) — Маринада зі зелених помідорів (солодка)

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

Коли хто не любить цибулі, то і без неї маринада буде добра.

Green Tomato Pickles (sour) — Маринада з зелених помідорів (квасна)

Обмити і покраяти, не обібрані, два ґальони здорових зелених помідорів, зложити їх верствами в слоїку, посипаючи сіллю кожну верству. Це можна зробити на ніч, рано відцідити плин, що збереться у слоїку. Мати на поготівлю пів тузіна середної величини цибуль обібраних і покраяних, також шість посічених на дрібно паприк. Зробити з корінням оцту варячи

через пів години кварту (сайдер оцет) з цілим корінням. До порцелянового баняка вложити трохи покраяних помідорів а так покраяні цибулі, на це посипати трохи чорного перцю та тертої паприки. Опісля вляти трохи оцту з корінням, а відтак знова класти помідори, цибулю й ін. як першого разу. Це повторяти так довго аж виповниться цілий баняк. — Відтак пілляти зимним, чистим "сайдер"-оцтом і варити аж змякне, але щоб не дуже. Як уже звариться, виложити до слоїків, добре накрити і покласти в холодне місце.

Cucumber Pickles — Марината з огірків

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

Pickled Mushrooms — Марината з печериць

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

Pickled Onions — Марината з цибулі

Здерти шкіри з цибулі аж до білого. Попарити їх солоною водою, вибрати їх, зложити у фляшки з широкими шийками й налляти до них гарячого оцту, заправленого корінням. Як уже все остигне, добре закоркувати. Держати в сухім, темнім місци. Перед закоркованням можна дати до фляшок по ложці солодкої оливи. — До цеї маринати надаються найліпше білі, малі цибульки.

Pickled Cabbage (purple) —Марината з капусти (синьої)

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

Кілька кусників буряка доданих до маринати поправить її кольор.

Chowchow — Мішанина — марината

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

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

Приготовивши ту всю ярину, треба її змішати, посолити і зложити в камяний слоїк. Нехай позістане в спокою через двадцять чотири години, після чого треба всю ропу сцідити. Тепер ту всю ярину зложити в баняк і поставити на вогонь, посипуючи і замішуючи унцію "тармірік" для надання маринаті кольору, шість посічених перцюг, чотири столових ложки муштардового насіння, два селерові насіння, два цілих коріння, два гвоздики, горнятко цукру і дві-третих горнятка дуже мілкої і мішаної муштарди. На це вилляти найліпшого "сайдер" оцту аж до верха; добре чи щільно накрити і нехай вариться поки все добре не звариться, не забуваючи при тім часто мішати. Як уже звариться — зілляти до фляшок або склянних слоїків. Чим старша ця маринада, тим ліпша, а спеціяльно коли зілляти в фляшки горячою.

Pickled Cauliflower — Маринада з каліфійорів

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

Mixed Pickles — Мішана маринада

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

Можна додати й інші коріння коли хто любить.

ЯРИНА

Ярина, якаб вона не була, мусить бути добре вибрана; всі надпсуті части треба відкинути та здорові виполокати в кількох водах. Більша часть ярини є ліпша, коли її обібрати замісць класти у зимну воду перед варенням. Як уже трохи зварилась, треба кинути трошки соли у воду в якій ярина вариться. Ярина мусить варитися постійно поки не звариться. Всякого рода кухонна ярина є найліпша тоді, коли вариться її свіжо зірвану.

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

New Potatoes and Cream — Нові бараболі зі сметаною

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

Fried Raw Potatoes — Смажені сирі бараболі

Обібрати пів тузіна середної величини бараболь, покраяти їх на дуже тоненькі пластинки; краяти бараболі впоперек а не на здовж. Дати по ложці масла і свіжого смальцю на бритванку і — як лиш почне кипіти — додати покраяні бараболі, посипаючи їх сіллю і перцем до смаку. Тепер накрити бритванку добре пристаючою накривкою і полишити на кухни, щоб у парі варилися. Як уже готові, накривку зняти і нехай бараболі присмажуться на ясно - золотий кольор, потрясаючи й обертаючи їх, щоб однаково зарумянились.

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

Scalloped Potatoes — Печені в молоці бараболі

Обібрати і покраяти сирі бараболі так само як до смаження. Намастити маслом глиняний горнець, кожну верству бараболь треба посолити, поперчити і намастити маслом, дати трошки покраяної цибулі, коли хто любить, та посипати трошки мукою. Виложивши оттак горнець до верха, треба вляти кварту горячого молока і всунути до братрури. Пекти треба три-чверти години.

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

Hasty Cooked Potatoes — На скоро приготовані бараболі

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

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

Browned Potatoes with a Roast — Зарумянені бараболі з печенею

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

Много кухарів варуть бараболі лише трохи перед тим, нім обложать печеню.

Нові бараболі добре спечуться навкола печені і без попередного варення.

Boiled Onions — Варена цибуля

До цего надається найліпше біла цибуля. Перед варенням треба цибулю обібрати і покласти в зимну воду і на бритванку та нехай париться через дві мінути; опісля ту воду зілляти а налляти зимної, солоної води, в якій треба варити цибулі по-

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

Щоб цибулю обібрати без "плачу", треба оббирати у воді в мисці.

Stewed Onions — Денстована цибуля

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

Fried Onions — Смажена цибуля

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

Cauliflower — Каліфіори

Обчищені і вимиті каліфіори кинути вкипячу солону воду, до якої кинути також малу ложочку муки, або крімку хліба і варити аж змякнуть. Після того каліфіори вибрати на миску. Подавати на стіл зі сосом (пілляти по каліфіорах), який робиться з розтопленого масла, соли, перцю, посіченої петрушки, "натмеґу" й оцту.

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

Fried Califlower — Смажені каліфіори

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

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

Boiled Cabbage — Варена капуста

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

Cabbage with Cream — Капуста зі сметаною

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

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

Fried Cabbage — Смажена капуста

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

French way of cooking Cabbage — Капуста варена на французький спосіб

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

ку; перець, сіль і чотири ложки сметани; як добре те все загріється, додати двоє добре розбитих яєць і тоді цю мішанину вилляти на бритванку мішаючи аж стане дуже гаряча і гарно зарумяниться з під споду. Бритванку прикрити гарячим тарелем, на якім опісля треба подати на стіл зготовану капусту.

Boiled Parsnips — Варений пастернак

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

Fried Parsnips — Смажений пастернак

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

Creamed Parsnips — Пастернак зі сметаною

Зварити на мягко, обскробати і потяти на довгі кусні. Покласти на бритванку, до якої кинули дві ложки масла, перцю, соли і трошки петрушки. Трясти ринкою аж те все закипить, опісля пастернак вибрати на миску, додати до сосу три ложки сметани або солодкого молока, до якого замішати чверть ложки муки. Нехай закипить раз і вилляти на пастернак.

Stewed Tomatoes — Денстовані помідори

Тузін здорових і достиглих помідорів пілляти кипячою водою, у якій мають позістати через кілька хвилин. Опісля обібрати, покраяти і смажити на ринці. Денстувати треба яких двадцять мінут, опісля додати ложку масла, трохи перцю і соли до смаку і нехай денстуються через пятнадцять мінут. Потім подавати на стіл.

To peel Tomatoes — Оббирання помідорів

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

А другий спосіб такий: — Покласти на плитку бляху і всунути в гарячу братруру на пять мінут. В цей спосіб лупина відстане і дуже легко зсувається.

Baked Tomatoes — Печені помідори

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

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

Уважно усунути лупину. Лупину легко усунути, якщо помідори добре достиглі. Парити не треба, бо помідори стратять смак. Покраяти їх на кусники, посолити та поперчити чорним перцем, зложити в миску одно-квартову і додати не повну ложку цукру. Вкінци, додати пів горнятка або вісім ложок оцту, що зветься по анґлійськи "сайдер винеґер", і помідори готові до їди.

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

Green Corn, boiled — Варена зелена кукурудза

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

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

Stewed Corn — Денстована кукурудза

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

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

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

Succotash — Фасоля з кукурудзою

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

Boiled Beets — Варені буряки

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

Baked Beets — Печені буряки

Печені буряки багато ліпші як варені, бо затримають у

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

Asparagus — Шпараґи

Обчистити шпараґи уважно і дуже чисто; кинути їх до зимної води і як уже обчищені і дуже чисті, повязати їх у малі пучки одної величини; обтяти більші кінці уважно так, щоб шпараґи були одної довжини, після чого кинути їх у кипячу добре солону воду. Як уже вони варуться, треба накраяти трохи хліба, около один цаль грубо, відкроїти верхню шкіру і припечи над огнем з обох боків. Коли шпараґи вже мягкі (треба варити від 2 до 40 мінут), витягти їх з води. Припечений хліб зануряти в воду, в якій варилися шпараґи, і на нім (в полумиску) подавати шпараґи на стіл.

Перед поданням на стіл треба шпараґи пілляти розтопленим маслом.

Stewed Mushrooms — Денстовані гриби

Очистити і виполокати свіжі гриби, а опісля посікти їх на дрібно і переполокати ще раз у зимній воді, вложити на ринку, додати масла і дусити (денстувати) під покривкою, не забуваючи при тім часто перемішувати, щоб не пригоріли. Як уже мягкі, посолити, вляти пару ложок квасної сметани, подержати на кухни ще хвильку і видати їх на стіл.

Spinach — Шпінак

Перебрати, обчистити з корінців і виполокати в кількох водах листя шпінаку; покласти до рондля, вляти трохи води і варити поки не буде мягкий, опісля викинути на друшляк. Як уже вода сплине, посічи їх дуже дрібно, посолити і поперчити до смаку. На пів кварти так посіченого шпінаку взяти пів ложки масла і пів ложки муки, вложити в пательню і за-

смажити але так, щоби не зарумянилось. Коли мука всмажиться на гладку масу, вложити шпінак на пательню і смажити через пять мінут, мішаючи ложкою; опісля доляти пів горнятка молока і зіставити на кухни через три мінути, після чого виложити на горячий полумисок. Зварити на твердо пару яєць, покраяти на кусники і ними прибрати шпінак на верху.

Mushrooms for Winter use — Гриби на зиму

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

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

ЯЙЦЯ І ЯЄШНИЦІ

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

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

Це один спосіб.

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

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

Тепер скажемо як приготовляються яйця до їди в ріжний спосіб.

Soft Boiled Eggs — На мягко варені яйця

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

Scrambled Eggs — Биті яйця

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

Fried Eggs — Смажені яйця

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

Minced Eggs — Посічені яйця

Посічи четверо або пятеро на твердо зварених яєць. —

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

Mixed Eggs & Bacon — Яйця з вепровиною

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

Cold Eggs for a Picnic — Зимні яйця на прогульку

Зварити на твердо кілька яєць і кожне розкраяти на двоє поздовж. Виняти жовтки, посічи їх разом зі зимною курятиною, бараниною, або з яким небудь спеченим мясом, або з хлібом, умоченим в молоці, додавши до него петрушки, цибулі, або сира. Цею мішаниною наповнити ямки, де були жовтки, половинки зложити до купи, покачати їх по розбитім яйци і роздроблених окрушинах хліба і вкинути у кипячий смалець. Коли яйця зарумяняться, вибрати їх і зложити в кошик.

Незвичайно добре смакують.

ЯЄШНИЦІ (Смажениці)

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

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

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

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

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

Солодкі яєшниці їдять звичайно рано, або у вечер.

Plain Omelet — Звичайна яєшниця

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

Cheese Omelet — Яєшниця зі сиром

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

сира перед тим нім зложите половинки до купи; викиньте на гарячу миску; посипте по ній розтертий сир і подавайте на стіл. (Смажити в цей самий спосіб, як звичайну яєшницю).

Tomato Omelet — Яєшниця з помідорами

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

Rice Omelet — Яєшниця з рижом

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

Chicken Omelet — Яєшниця з курятиною

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

Fish Omelet — Яєшниця з рибою

Зробіть звичайну яєшницю, і коли готова до зложення, додайте мале горня молока, столову ложку муки або крохма-

лю, малу ложочку "бейкінґ павдер-у", половину малої ложочки соли, і, вкінци на твердо розбиті білки. Це все вляти до добре вимащеної маслом миски і покласти на пів години до умірковано гарячої братрури. — Таку яєшницю треба подавати на стіл прямо з кухні, бо може запастися.

Bread Omelet — Яєшниця з хлібом

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

Onion Omelet — Яєшниця з цибулею

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

Baked Omelet — Печена смажениця

Розбийте білки і жовтки з чотирох або шістьох яєць окремо; до жовтків додайте чотири столових ложки молока, трошки перцю і соли; вкінци дайте до цего білки і легко замішайте; викиньте на гарячу ринку, в якій уже є кипяче масло. Смажте яєшницю повільно, і коли зарумяниться зі споду, покрайте на квадратики і переверніть і знов смажте поки не зарумяниться. На стіл треба подавати гарячу.

ХЛІБ

Wheat Bread — Пшеничний хліб

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

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

Home-made Yeast — Домашна розчина

Зваріть шість великих бараболь в трох півквартах води. Разом з бараболями треба зварити трошки хмелю, завиненого у муслінову платинку. Зварені бараболі вибрати, а юшку вилляти на малу скількість муки в мисці, щоб зробити з неї рідку

розчину, яку треба поставити на кухню і тримати доти доки не звариться. Опісля забрати з кухні і коли вже добре остигне, додати до цего пімяті бараболі, також пів горнятка цукру, пів столової ложки джінджеру, дві столових ложки соли й одно горнятко дріжджя. Нехай стоїть у теплім місци доки не підкисне добре, а відтак покласти його до камяного слоїка і закоркувати тісно. Слоїк треба поставити в холодне місце. — Очевидна річ, що слоїк перед ужиттям треба доре випарити.

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

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

Bread from Milk Yeast — Хліб на дріжджях з молоком

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

З цеї розчини можна спечи пять бохонців хліба. Не позвольте тістови вирости занадто в гору, бо хліб буде сухий і крухий.

Rye and Corn Bread — Житний і кукурудзяний хліб

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

ложкою, пів горнятка моласес, дві малих ложечки соли, одно горня дріжджей, усе те добре змішати ложкою, додати по трошки теплої води, і лишити розчину на ніч, щоб скисла. Рано додати до неї рівну, малу ложечку соди розпущеної у воді; опісля, переляти у велику бляшанну але поливану миску, верх тіста загладити рукою умоченою в зимній воді, й оставити в спокою на коротку хвилю, а відтак печи через пять або шість годин. Коли всадите в піч пізно в вечір, то нехай печеться цілу ніч.

Johnnie Cake — Джані кейк

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

Raised Potato-Cake — Бараболяний кейк

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

БІШКОТИ, РОҐАЛЬКИ, БУЛКИ

ЗАГАЛЬНІ СУҐГЕСТІЇ

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

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

Soda Biscuit — Поташові (содові) бішкоти

Одна кварта пересіяної муки, одна мала ложочка соди, дві малих ложочок "крім оф тартар", одна мала ложочка соли; це все добре вимішати, а відтак додати до него дві столових ложки масла, вкінци тісто розрідити пів квартою солодкого молока. Печи треба в гарячій печі.

Baking Powder Biscuit — Бішкоти з "бейкінґ павдеру"

Одна кварта муки, грудку масла величини курячого яйця, три чубатих малих ложочки бейкінґ павдеру й одна ложочка соли; це все розпустити солодким молоком або водою так, щоб зробити тісто мягке. Тісто тяти звичайним "біскит катер-ом", і печи в гарячій печі.

Sour Milk Biscuit — Бішкоти на кваснім молоці

З квартою пересіяної муки перемішати грудку масла величини курячого яйця та малою ложечкою соли. До цего додати пів кварти квасного молока, розпустити одну ложочку соди і вляти до молока перед тим заки вляєте його до муки.

Тісто треба місити скоро; розтачати його треба так, щоб не було грубше як один цаль, а відтак витинати з нього бішкоти і печи в гарячій печі.

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

Eggs Biscuit — Бішкоти на яйцях

Пересійте три кварті сухої муки з трома повними ложочками бейкінґ павдеру. Це перемішайте з грудкою масла величини курячого яйця, відтак додайте двоє добре розбитих яєць, столову ложку цукру і малу ложочку соли. Це скоро перемішайте і зробіть мягке тісто додавши до нього одно горня молока, або й більше, наколи треба. Тісто розтачайте так, щоби не було тонше, як один цаль. Потніть на бішкоти і скоро печіть у гарячій печі через пятнадцять до двадцять мінут.

Parker House Rolls — Роґальки Паркера

Взяти пів кварти молока, спраженого але зимного, грудку масла величини курячого яйця, пів горнятка свіжого дріжджя, одну столову ложку цукру, одну пушку соли і дві кварті пересіяної муки.

Масло розтопити в теплім молоці, до цего додати цукор, сіль і муку, замішати й оставити на ніч, щоби скисло. Рано додати пів ложочки соди розпущеної у ложці води. Домішайте до цего стільки муки, щоби тісто було таке тверде, як на бішкоти, розтачайте так, щоб не було грубше як чверть цаля. Опісля тісто потяти круглою бляшкою, витяті кусники помастити з верха маслом і зложити їх у двоє. Уложіть їх у певнім віддаленню, щоб могли вирости, накрийте і покладіть на пятнадцять або двадцять мінут близько вогню, а відтак печіть. Печи треба в досить гарячій печі чи братрурі.

French Rolls — Французькі роґальки

Взяти три горнятка солодкого молока, одно горня масла і смальцю (по половині), до цего домішати пів горнятка дріжджя, або одну грудочку компресованого дріжджя, купленого

в склепі, та малу ложочку соли. Додайте стільки муки, щоб зробити тверде тісто, його добре вимісіть і нехай росте. Руками поробіть з тіста балабушки величини курячих яєць, а відтак розтачайте їх в долонях на довгі (три-цалеві) роґальки. Їх треба зложити в рівні ряди на добре вимащені маслом пательні. Пательні треба накрити і полишити на якийсь час в спокою, щоби роґальки підросли, а опісля печи в гарячій печі доки не зарумяняться.

Potato Biscuits — Бішкоти на бараболях

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

Hot Cross Buns — Гарячі булки

Взяти троє горнят молока, одно горня дріжджя, або один кусник компресованого дріжджя зі склепу, розпущеного в горнятку теплої води, а відтак додати стільки муки, щоб зробити розчину густу. Цю розчину лишити на ніч. Рано додайте до розчини пів горнятка розтопленого масла, одно горня цукру, одну розтерту мушкательову галку ("нат меґ"), одну ложку соли, пів ложочки соди, і стільки муки, щоб тісто було таке, як на бішкоти. Треба добре вимісити й оставити на пять годин, щоб виросло. Опісля розтачати тісто на пів цаля грубо; потяти його на круглі кусники і зложити рівно в намащеній маслом пательні й оставити на пів години, щоб підросло, або поки не стануть легкими. Опісля всадити їх до печі, зробивши вперед ножем знак хреста на кожній булці. В печі булки повинні печися поки добре не зарумяняться, а відтак помастити білком з розбитого яйця зі спорошкованим цукром.

Egg Muffins — Булки на яйцях

Взяти одну кварту муки, пересіяної два рази; три яйця, білки і жовтки розбиті окремо, три горнятка солодкого молока, малу ложочку соли, столову ложку цукру, велику столову ложку смальцю або масла і дві малих ложочки бейкінґ павдеру. Пересійте разом муку, цукор, сіль і бейкінґ павдер; вмішайте до цего зимного смальцю, додайте розбиті яйця і молоко; зробіть з цего не густе тісто. Пательні треба добре вимастити і налляти їх тістом так, щоби не були повні. Печіть у гарячій печі через пятнадцять або двадцять мінут.

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

Plain Muffins — Звичайні булки

Одно добре розбите яйце, одна столова ложка масла, столова ложка цукру й одна мала ложочка соли; те все добре розбити. Опісля взяти одно горня молока, три ложки пересіяної муки і три малих ложечки бейкінґ павдер. Додайте двоє горнят кукурудзяної муки, а одно горня білої муки. Зробіть з цего рідке тісто і ляйте його купками на добре вимащену пательню. Печи треба в гарячій печі через пятнадцять або двадцять мінут.

Waffles — Паланички

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

Rice Waffles — Паланички з рижу

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

Bread griddle-Cakes — Тісточка з хліба

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

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

Cream Waffles — Паланички на сметані

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

Wheat griddle-Cakes — Пшеничні тісточка

Троє горнят муки, одну ложечку соли, три ложочки бейкінґ павдеру, і це все разом пересіяти через ситко. Відтак розбити троє яєць і додати три горнятка солодкого молока, також столову ложку розтоплеонго масла. Це все вимішати на середно густе тісто, т. є таке, щоби зі збанка ллялося. Печіть в добре вимащеній і гарячій блясі доки не зарумяниться. — Дуже смачні.

Sour Milk griddle-Cakes — Тісточка на кваснім молоці

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

Potato griddle-Cakes — Тісточка на бараболях

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

Raised Buckwheat Cakes —Гречані тісточка на дріжджях

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

Печи треба так, як і всі тісточка печеться.

Buckwheat Cakes without Yeast — Гречані тісточка без дріжджей

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

Cream Fritters — Сметанкові бухти

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

Wheat Fritters — Пшеничні бухти

Три яйця, півтора горнятка молока, три малих ложечки бейкінґ павдеру, соли трошки, і муки стільки, щоб зробити досить тверде тісто. Кусники цього тіста кидати в кипячий смалець і смажити так, як обарінки.

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

А можна також подавати на стіл ці бухти з "мейпл сирупом".

Apple Fritters — Яблукові бухти

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

павдеру, два розбитих яйця (білки і жовтки розбивати осібно), одну столову ложку цукру і трошки соли. Молоко добре загрійте, і поволеньки вливайте його до розбитих жовтків і цукру; опісля додайте муку і білки з яєць; усе добре змішайте і киньте до середини тонесенькі кусники з кількох досить квасних яблук. Відтак це тісто брати ложкою і кидати в кипячий смалець уважаючи при тім, щоб в кожній ложці був кусник яблука. Смажити треба доти доки бухти не зарумяняться з обох боків. — Подавайте на стіл з "мейпл сирупом".

Замісць яблук можна ужити бананів, брусквинь, покраяних помаранчів, або яких інших овочів, а можна в однім тісті мати усіх по трохи.

Green Corn Fritters — Бухти зі зелених кукурудз

Пів кварти розтертої зеленої кукурудзи, три яйця, дві столових ложки молока або сметани, одну столову ложку розтопленого масла. Коли вживається молоко, треба дати малу ложочку соли. Яйця добре розбити, кукурудзу додавати постепенно, також молоко і масло. Додати стільки муки, щоб усе купи трималося, додаючи до муки малу ложочку бейкінґ павдеру. — Мати на поготові кипячий смалець в баняку, до нього кидати ложкою кукурудзу і смажити поки не зарумяняться з обох боків. — Ці бухти добрі також смажені в смальці і маслі на половині.

ТОВСТИ

Товст треба робити з черствого хліба, або з хліба, що був печений один день перед тим. Хліб покраяти на пів-цалеві пластинки, їх класти на дроти над жевріючим в кухні вугіллям з дерева, або на електричний товстер, припечи на червоно з обох боків. Опісля помастити маслом з одного боку та покласти близько кухні, щоб масло ввійшло добре в хліб. — Такий товст добрий з кавою рано. — Колиж на товст мається дати щонебудь, то пластинки хліба треба вперед умочити скоро в гарячій воді, виллятій з кипячого чайника, і посоленій, але дуже трошки.

Hashed Beef on Toast — Посічена воловина з товстом

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

В цей самий спосіб можна приготовити яке небудь мясо.

Milk Toast — Товст на молоці

Поставте над вогонь одну кварту молока, до нього вкинути одну столову ложку зимного масла, розпустіть одну столову ложку вверх муки в чверть кварті молока. Як тільки молоко закипить, вкиньте до нього і замішайте розпущену в молоці муку, а відтак додайте малу ложечку соли. Нехай ще раз закипить, відтак візьміть з вогню і вмачайте в нім пластинки припеченого на вогні хліба, цебто товст. Коли вже вимачали товстом усе молоко, товст накрити в мисці і гарячий подати на стіл.

Cream Toast — Товст на сметані

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

Cheese Toast — Товст зі сиром

Припечіть на вогні пластинки хліба так, щоб добре зарумянився. Їх зложити на теплий полумисок, призначуючи один товст на одну особу, й на кожний вляти розтоплений швайцарський сир. Добрий і свіжий сир є найліпший. Подавати на стіл поки теплий. Дехто любить мастити товст муштардою перед тим, заки вилляється на нього сир.

Mushrooms on Toast — Товст з грибами

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

Tomato Toast — Товст з помідорами

Обібрати і зденстувати одну кварту доспілих помідорів. Опісля треба їх посолити і поперчити, та додати столову ложку масла. Коли вже готове, додати одно горня сметани і трошки муки. Нехай париться, але не кипить; взяти з кухні скоро і вилляти на вмочений і добре вимащений маслом товст.

Baked Eggs on Toast — Товст з печеними яйцями

Припечіть на вогні шість пластинок хліба, замочіть їх у гарячій, солоній воді і помастіть маслом. Уложивши їх на полумиску, вибийте на них стільки яєць, щоб вкрили усі пластинки хліба. При вибиванню яєць треба уважати, щоб не розлялося ані одно яйце. По яйцях посипати сіллю і перцем, а

відтак пілляти яйця і хліб яким небудь густим сосом (ґрейві); всунути в гарячу братруру і печи поки яйця не осядуть, т. є. коло пять мінут.

Подавати на стіл гарячі.

Ham Toast — Товст зі шинкою

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

Apple Toast — Товст з яблуками

Покрайте на четверо шість яблук, зернята і ядро викрійте, обберіть з лупини а відтак покрайте на тоненькі пластинки, зложіть їх на ринку з ложкою масла, посипте добре мілким цукром і вляйте дві столових ложки води. Тепер ринку покладіть на вогонь і денстуйте скоро, підкидаючи яблуками або мішати їх ложкою. Денстувати (душити або смажити) треба лише кілька мінут. Коли вже мягкі, вкрайте дві або три пластинки хліба, на пів цаля грубі; киньте до ринки дві ложки масла і покладіть ринку знова на вогонь; коли масло розтопиться, покладіть у ринку хліб, який треба смажити поки не отримаєте жовтавого коліру, по чім треба його вибрати, уложити на плиткій мисці й посипати білим цукром та подавати гарячі на стіл.

КЕЙКИ

Суґестії на печення кейків

До печення кейків треба уживати тільки найліпші складники, які треба перед їх змішанням належно приготовити. Яйця можна розбити багато скорше і ліпше, коли положить-

ся їх у холодне місце перед ужиттям. Муку завжди треба пересіяти перед ужиттям. "Крім оф тартар" або "бейкінґ павдер" треба завжди добре вимішати з мукою; масло треба покласти в таке місце, де воно трошки розмяклоб, але щоб не розтопилося, бо тоді кейк буде твердий і тяжкий. Цукор треба пересіяти; коріння треба мати мелене, або розтовчене; родзинки, або які інші ягоди чи овочі добре переглянути і вимити, відтак висушити на платинці, і ще раз добре перебрати, щоб не було в них ані одної порошини піску чи камінчика. Опісля покласти їх в мисці перед вогонь, щоб цілковито висохли, бо інакше кейк буде тяжкий.

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

Бляха, в якій мається печи кейк, повинна бути добре вимащена маслом. Коли вже кейк у печі, то треба вважати, щоб до печі не дістався зимний воздух, зн. до кейка не треба заглядати часто, а вже ніколи зараз по тім як всунули його до печі (братрури). Піч, чи братрура повинна бути добре але умірковано огріта; не повинна бути за гаряча або за холодна. Щоб дізнатися про гарячість печі, треба кинути на її дно ложку муки. Коли мука пічне горіти, або припалиться на червоно, то це знак, що піч за гаряча, і її треба охолодити. Колиж мука позістане білою по кількох секундах, то це знова знак, що піч за холодна. В умірковано огрітій печі мука трошки зарумяниться і буде виглядати на припечену.

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

Щоб переконатися про те, чи кейк вже готовий, треба запхати в нього соломку з мітли; коли витягнена соломка є чиста, то це знак, що кейк уже готовий і його треба вибрати з печі.

Коли не маєте "бейкінґ павдеру", то можна ужити "крім оф тартар" і соди: — на одну рівну столову ложку соди, дати дві чубатих ложки "крім оф тартар".

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

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

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

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

FROSTING OR ICING — ПОЛИВА АБО СКЛИЦЯ ДО КЕЙКІВ

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

Вкривати кейк склицею треба при помочі ножа, а коли вона є за рідка, то підбити треба трохи цукру. Вкривати кейк склицею треба два рази; другий раз тоді, як перша склиця

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

Коли хочете, щоб склиця була біла і більше пініста, додайте до яєць, тоді як бєте їх, трошки цитринового соку, або пів ложечки "тартарик есид".

До смаку треба уживати: цитрину, ванілію, міґдалки (алмондс), рожу, чоколядки або помаранчу.

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

Almond Frosting — Міґдалова полива

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

Plain Chocolate Icing — Звичайна чоколядова склиця

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

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

Chocolate Frosting — Чоколядова полива

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

щоб не були дуже білі. До цього вмішати чоколяду, а відтак по трохи всипувати цукор, вибиваючи все разом поки не стане піною.

Sugar Icing — Цукрова склиця

До одного фунта дуже мілкого цукру дати одну ложку вверх білого крохмалю, їх разом добре перемішати, а відтак пересіяти через ґазу; а потім вибити три білки на шуму. Успіх у биттю яєць лежить у тім, щоб яйця бити довго і все в один бік; у часі биття яєць давати час до часу спорошкованого цукру бо інакше биті яйця будуть шумитися. Коли вже висипали до яєць увесь цукор, бити їх треба через пів години, додаючи ще більше цукру, коли склиця є за рідка. Відложіть трохи склиці для пізнішої окраси кейка. Коли вибирається кейк з печі, наложити на нього цукрову склицю рівномірно при помочі столового ножа, а відтак положити його сейчас до холодної печі, або у відчинене вікно. Для украшення кейка склицю можна закрасити краскою після вподоби. Коли бажається мати склицю рожевої краски, то додати до неї кілька крапель "кочиніл", а коли жовтої краски, то додати розпущеного шафрану, а коли зеленої краски, то додати соку з посіченого шпінату. Яку краску не давалосьби, її завжди треба змішати з трошки чистим спіритусом, а відтак доливати цього до білої склиці доти доки не отримається бажану краску. Щоб цею склицею прикрашувати кейк, муситься мати трубку з твердого паперу в формі рога, і через нього витискати склицю і повертати нею по кейкові так, щоб виходили листки чи букви, або щось інше. До цього треба вправи і спритности.

Boiled Frosting — Варена полива

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

До смаку можна додати ванілії, цитриновий сік або т. зв.

"ровз-вотер". Перший полив можна наложити на кейк зараз потім, як склиця є готова. Однак перед наложенням склиці треба кейк натерти мукою. Поки перший полив склиці сохне, треба бити позіставшу в мисці склицю. На висохнення склиці не треба довго чекати, коли кейк положений у теплім місці коло вогню.

Це є один з найліпших приписів для роблення склиці.

Frosting without Eggs — Полива без яєць

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

Взяти одно горня звичайного білого цукру; розмочити його чверть горнятком або пятьма ложками молока; поставити його на вогонь у відповідній мисці і мішати поки не закипить; опісля нехай кипить пять мінут без мішання; по цім взяти з вогню і миску покласти в другу миску з зимною водою; додати до смаку (флейворінґ). У часі як ця полива остигає, треба її постійно бити, щоб загусла на взір густої сметани.

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

Golden Frosting —Золота полива

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

ПОМАДКА ДО ПЕРЕКЛАДУВАННЯ КЕЙКІВ

Cream Filling — Сметанкова помадка

Щоб зробити цю помадку, треба: половину кварти свіжого молока, два яйця, три столових ложки пересіяної муки

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

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

Apple Filling — Яблукова помадка

Обібрати і покраяти кілька зелених яблук, насипати до них цукру і покласти на гарячу кухню; коли зваряться, взяти з кухні і перетерти їх через густе сито та додати малий кусок масла. Коли добре остигне, можна давати між кейки.

Chocolate Filling — Чоколядова помадка

Пять ложок втертої чоколяди і стільки до неї сметани, щоб добре замочити, одно горня цукру, одно вибите яйце, одну ложочку ванілії "флейворінґ". Цю мішанину заварити на вогні добре мішаючи, а коли вже готова, і знята з кухні — дати ванілію.

Orange Filling — Помаранчева помадка

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

Raisin Filling —Родзинкова помадка

Взяти чверть горнятка цукру, чверть горнятка води й одну столову ложку муки. Все це змішати і варити доки не загусне. Коли остигне, вибити одно горня сметани засолодженої і заллятої запахом з ванілії (ваніля флейворінґ). Тепер додати пів горнятка посічених на дрібно родзинків, добре вимішати і помадка готова до перекладування кейків.

Fruit Filling — Овочева помадка

Чотири ложки дуже дрібно посіченої цитрини, чотири ложки дрібно посічених родзинків, пів горнятка чистих і на дрібно посічених міґдалів ("алмондс"), та чверть фунта на дрібно посічених фіґ. Вибити три білки з яєць так, щоб шума стала твердою, додаючи до неї горнятко цукру, і до неї додати посічені: цитрину, родзинки, міґдали і фіґи, і все добре вимішати.

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

Ця помадка є дуже смачна.

Fruit Cake — Овочевий кейк

Дві неповних малих ложочки масла, троє горнят темно-брунатного цукру (бравн сюґер), шість яєць, білки і жовтки бити окремо, один фунт родзинків (з кісточками), один фунт поричків (коррентс), виполоканих і висушених, та пів фунта цитрини покраяної на паски; також пів горнятка моласес до варення і пів горнятка квасного молока. Вмішайте масло до цукру і сметани, додайте половину мушкателевої галки (натмеґ) розтертої, одну столову ложку меленого цинамону, одну ложечку ріжкатого коріння, одну ложечку мушкатного горіха (мейс), вкінці додайте моласес і квасне молоко. Все це добре вимішати; опісля вляти розбиті жовтки, скляночку оренди; знова добре вимішайте, і додайте четверо горнят пересіяної муки на переміну з розбити білками (зн. за кожним горнятком муки дати трохи розбитого білка з яєць). Тепер розпустіть рівну ложку соли і добре замішайте її до всього того, що вже є в мисці. Овочі змішайте разом, а відтак домішайте до них дві повних столових ложки муки; відтак замішайте це в кейк. — Бляхи, в яких мається печи кейк, треба вимастити добре маслом, виложити їх добре намащеним папером до писання, і печи в умірковано огрітій печі через дві години. Коли вже готовий, нехай остигне в блясі. Опісля бляху тісно накрити і позіставити його так доти, доки не минеться.

Sponge Cake — Губковий кейк

Вибийте шість яєць і відділіть білки від жовтків. Бийте жовтки доки не стануть наче сметана, додайте дві ложечки спорошкованого цукру і знова бийте від пять до десять мінут, опісля додайте дві столових ложки молока або води, пушку соли і щось до смаку (флейворінґ). Тепер додайте часть розбитих білків; відтак двоє горнят муки, до якоі пересіяли дві столових ложки бейкінґ павдеру; вмішуйте це постепенно до вище згаданих часток, вимішуючи поволі і легко, так, щоб лиш добре замішати їх; вкінці додайте решту вибитих білків. Бляху вистелити вимащеним маслом папером і наповнити її цею мішаниною дві-третих частей.

Plain Sponge Cake — Звичайний губковий кейк

Вбийте чотири жовтки разом з двома горнятками дуже міленького цукру. До цього повільно домішайте одно горня пересіяної муки, до якої вмішали вперед дві ложочки бейкінґ павдеру; а вкінці неповне горня кипячої води, яку треба потрохи вливати і вмішувати. Дайте "флейворінґ"і сіль, і — хоч як те все виглядає рідким, то муки не додавайте. Печіть у плоских бляхах.

Bride's Cake — Кейк молодої

Змішайте до купи одно неповне горня масла з трьома горнятами цукру; додайте одно горня молока, а відтак вибийте дванадцять білків. До одного горнятка корнстарчу пересійте три ложочки бейкінґ павдеру і змішайте з трьома горнятками пересіяної муки, а відтак вибивайте це з попереднім. Додайте "флейворінґ". На верх дайте склицю.

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

Coffee Cake — Кавовий кейк

Одно горня жовтого цукру, одно горня масла, два яйця, пів горнятка молясес, одно горня міцної зимної кави, одну ложечку соди, дві ложечки цинамону, одну ложечку ріжкатого

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

Lemon Cake — Цитриновий кейк

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

Gold or Lemon Cake —Золотий або цитриновий кейк

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

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

Chocolate Cake — Чоколядовий кейк

Одно горня масла і двоє горнят цукру вмішати до сметани, а відтак пять добре вбитих жовтки. До цього вмішайте одно горня молока, вибийте два білки на шуму і додайте їх туди також; тепер додайте троє горнят і половину пересіяної муки, до якої вмішали вже дві чубатих ложечки бейкінґ павдеру. Печіть в т. зв. "джеллі кейк" бляхах.

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

обома кейками і на верху та боках. Цей кейк, коли зроблений як слід, є незвичайно смачний.

Election Cake — Виборчий кейк

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

До цього кейка надається жовтий цукор ліпше, як білий. Також має багато ліпший смак коли додасться до нього пів ложечки соди розпущеної рано у столовій ложці молока. Цей кейк повинен остати в намащеній блясі, щоб добре виріс заки покладете його до кухні.

Queen's Cake — Кейк королевої

Вибийте добре одно горня масла і троє горнят білого цукру, додайте шість жовтків і одно горня молока, дві ложки ванілії або цитринового екстракту. Все те добре вимішайте. До чотирох горнят муки дайте дві чубатих ложечки "крім оф тартар" і пересійте легенько над кейком, не перестаючи мішати. До цього додати одну рівну ложечку соди розпущеної у ложці теплої води. Добре вимішайте. Тепер вмішайте легко вибиті на тверду шуму шість білків. Печіть поволи, зн. в не дуже гарячій печі. Кейк треба покласти до печі зараз після того, як додалисьте соду і білки.

Almond Cake — Міґдаловий кейк

Пів горнятка масла, двоє горнят цукру, четверо яєць, пів горнятка міґдалів (алмондс) згущених (лляти на них гарячу воду аж лушпина зісунеться), і добре посічених, пів ложечки екстракту з "битер алмондс", пів кварти муки, пів ложечки "бейкінґ павдеру", одну порцію бренді, пів горнятка молока. Втріть масло і цукор на сметану; додайте яйця, по одному нараз, між кожним вбиваючи через три або чотири мінути. Муку і бейкінґ павдер треба пересіяти разом, а відтак додати масло

і все проче, міґдали, екстракт з "битер алмондс", бренді і молоко; вимішати все на гладку середну масу. Печи треба в гарячій печі через 20 мінут.

Fruit Layer Cake — Перекладаний овочами кейк

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

Cheap Cream Cake — Дешевий сметанковий кейк

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

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

Boston Cream Cake — Бостон сметанковий кейк

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

Сметану до перекладання — робиться з двох яєць, трьох ложок пересіяної муки й одного горнятка цукру. Покладіть дві-третих пайнти молока на вогонь у подвійних банячках; в одну-трету часть молока замішайте цукор, муку і вибиті яйця. Як тільки молоко має скипіти, вилляйте до нього цю мішанину і мішайте скоро доти доки не загусне. Опісля візьміть з вогню і додайте одну ложечку масла. Коли остигне, заправте ванілею або цитриною і переложіть ним кейк.

Sweet Strawberry Cake — Кейк зі солодких суниць

Три яйця, одно горня цукру, двоє горнят муки, одну ложку масла, чубату ложечку бейкінґ павдеру. Вибийте масло і цукор разом, і додайте добре вбиті яйця. Домішайте муку і бейкінґ павдер, пересіяні разом через ситко. Печіть в глибокій бляшаній мисці. Ця скількість наповнить чотири миски. До трьох пайнт суниць всипте одно горня цукру і трохи пімніть їх. Так приладжені суниці наложити на половинки кейка.

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

Little Plum Cake —Кейк з малих сливок

Одно горня цукру і пів горнятка масла вибитого на гладку сметану. Додайте три добре вибиті яйця, одну малу ложечку ваніла екстракту, чотири горнятка пересіяної муки, одно горнятко родзинків і одно поричок, пів ложечки бейкінґ соди розпущеної в трошки води, і стільки молока, щоб зробити густе тісто: його треба кидати великою ложкою на добре вимащені маслом бляхи і печи в гарячій печі.

Nut Cakes — Кейки з оріхів (смажені)

Вибийте добре два яйця, до них додайте одну ложку пересіяного цукру, дві ложки загрітого масла, дві ложки дріжджя, горня теплого молока і трошки соли. Підбийте те все добре, а опісля домішайте постепенно один фунт муки і, в разі потреби, додайте більше молока, щоб тісто було рідке. Вбивати це тісто доти аж буде спадати з ложки, тоді оставте на

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

Trifles — Легкі тісточка

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

Puff-ball Doughnuts — Пампушки

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

ТІСТОЧКА, ПАЇ Й ТОРТИ

До роблення тісточок уживається якнайліпшого матеріялу. Товщ повинен бути свіжий і здоровий; вода зимна (найліпша ледова вода), тісто валкувати на холодній дошці, й якнайменше дотикатися його руками. Коли вже тісто готове, то, щоб воно було легоньке й пухке, треба його вложити до миски і накрити чистеньким полотном, а відтак поставити десь у

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

Коли робиться паї, то на одну-четверту часть муки додається одну окописту ложку порошку до печива. Підчас валкування тіста треба часто його стирати, додаючи до нього кавалочки масла з білком яйця, через що тісто стається легким і пухким.

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

Родзинки і всякі другі сушені овочі на паї або тісточка повинні бути обібрані з насіння й кісток, і посипані мукою перед ужиттям.

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

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

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

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

Puff Paste for Pies — Пухке тісто на паї

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

води. Вимити добре руки і замочити їх перше в добре гарячій, а потім у зимній воді. Сполокати глибоку миску або бляху кипячою водою, а опісля зимною. Наповнити її до половини зимною водою. Вилити у ній масло, уживаючи до цього рук, аж доки не буде мягке. Це увільняє його від соли і маслянки і робить його легким так, що тісто стається делікатним. Розділити масло на два кавалки і положити до миски, наповненої ледовою водою, щоб воно ствердло. Змішати сіль і цукор з мукою. Одну-трету часть масла роздробити руками й кинути до муки. Додати до цього води і замішати ножем. Мішати скоро й міцно, доки з тіста не зробиться гладонька куля. Посипати дошку злегонька мукою. Положити на це тісто й бити по нім скоро й злегонька качалкою. Уважати тільки, щоб тісто не переломилося. Опісля валкувати від себе в одну сторону або ще ліпше валкувати від себе, обертаючи тісто довкола. Коли вже буде на одну-четверту часть цаля грубе, тоді треба взяти решту масла, роздробити його на маленькі кусники і розкинути по тісті. Посипати легенько мукою. Загнути тісто, одну-трету часть зі всіх сторін так, щоб краї зійшлися. Потім загнути кінці, але так, щоб вони не сходилися. Подвоїти тісто, бити злегонька й валкувати, щоб було одну-трету часть цаля грубе. Зложити так, як і перше й знов валкувати. Це повторити три рази, коли тісто має бути на паї, а шість разів, коли з нього мають бути торти, або які інші тісточка. Коли вже вивалкуване як має бути, тоді покласти тісто на лід, щоб стало тверде. І воно повинно бути на леді щонайменше одну годину. В гарячу пору, коли тісто злипається підчас валковання, треба його розложити на тонкій блясі й поставити на лід. Як тільки зазимніє, тоді дається легко розвалкувати. Чим менше муки уживається при валкованню, тим тісто стає делікатніше. Хочби як осторожно все робилося, то тісто ніколи не буде добре, наколи уживається багато муки.

Plain Pie Crust — Звичайне тісто на паї

Двоє з половиною горнят пересіяної муки, три-четвертини горнятка товщу, половина масла й половина зимного смальцю, трошки соли, маленька ложочка від чаю порошку до пе-

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

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

Green Apple Pie — Пай з зелених яблук

Квасні яблука обібрати з лушпини і ядер і покраяти на пластинки, щоб було досить на один пай; посипати одним горнятком цукру, додати кавову ложочку цинамону, одну столову ложку пересіяної муки і зо два кавалочки масла. Замішати це все ложкою; висипати на бляху виложену пайовим тістом, накрити зверха також тістом і печи яких сорок мінут.

З того буде дуже смачний і сочистий пай.

Apple Custard Pie No. 1 —Яблучний пай з костардом ч. 1

Два горнятка молока, два яйця й горнятко цукру, два горнятка на густо зварених яблук, перецїджених через ситко. Збити білки й жовтки з яєць легонько й змішати жовтки добре з яблуками, додаючи до того трошки мучки з мушкательового горіха для більшого смаку. Опісля вилляти до того молоко, а вкінці білки. Хай тісто трошки печеться заки наповниться його. Такий пай не накривається зверху тістом, так як і всі костардові паї.

Apple Custard Pie No. 2 —Яблучний костардовий пай ч. 2

Обібрати з лупини квасні яблука й варити так довго аж будуть цілком мягкі й не багато води в них зістане. Потім перецїдити через ситко. Збити три яйця на кожний пай і додати до того одно горня масла й одно горнятко цукру, що вистарчить на три паї. Для смаку додати ще мушкательової мучки.

Apple and Peach Meringue Pie —Пай з яблук і броквинь

Варити яблука або брокcвині й для більшого смаку осолодити їх. Пімяти добре й додати мушкателю. Викласти на тісто й печи так довго аж добре спечеться. На верх тіста не кладеться. Взяти білок з одного яйця на кожний пай і збити його на піну, потім додати дві столові ложки спорошкованого цукру. Для смаку додати ще рожевої води або ванілії, вибити добре аж доки не ствердне; опісля посмарувати ним зверху пай грубо на один цаль, або лиш на половину цаля; поставити назад до гарячої печі на шість або вісім мінут і пай готовий. Їсти коли зимний.

Chocolate Pie —Чоколядовий пай

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

Lemon Pie No. 1 — Цитриновий пай ч. 1

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

Lemon Pie No. 2 — Цитриновий пай ч. 2

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

кукурудзяного крохмалю, соку й тертої лупини з одної цитрини. Треба вже мати готовий білок з яйця, а коли пай вже спечеться, посмарувати поверха збитим білком з двома ложками цукру і назад вложити до печі, щоб трошки зарумянився.

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

Lemon Pie No. 3 — Цитриновий пай ч. 3

До одної і пів ложки кукурудзяного крохмалю вляти трошечки зимної води, а потім додати горнятко кипячої води. Мішати на вогні через дві або три мінути аж доки крохмаль не звариться. Додати маленьку ложочку масла й горнятко цукру; відставити від вогню, і коли остигне, додати вибитий жовток з одного яйця й соку з тертою лупиною з свіжої цитрини. Вложити до середини вибитий білок з яйця з одною ложкою зимної води, шоб було тверде й сухе. Печи у тісті. Це буде маленький пай.

Orange Pie — Помаранчевий пай

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

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

Whipped Cream Pie — Пай зі збитої сметани

Вистелити бляху гарним тістом і вложити до гарячої печі. Коли вже спечеться обложити зверха злегонька конфітурами; опісля взяти одно горня солодкої густої сметани і бити доти аж стане зовсім легонька; засолодити спорошкованим

цукром й додати трошки ванілії та посмарувати тим зверха конфітури. Сметану перед вибиттям тримати в дуже холодному місці.

Custard Pie — Костардовий пай

Збити добре разом два жовтки й чотири ложки цукру. Дати до того мушкателевого горіха, ванілії, два вибиті білки, трошки соли і два горнятка солодкого молока. Змішати це добре, вилляти на бляху виложену тістом і всадити до печі.

Mock Cream Pie — Буцім то сметанковий пай

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

Fruit Custard Pie — Костардовий пай з овочами

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

Cherry Pie — Пай з черешнями

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

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

Currant Pie — Пай з порічок

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

Ripe Currant Pie — Пай з дозрілих порічок

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

Huckleberry Pie — Пай з чорниць

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

Lemon Raisin Pie — Цитриновий пай з родзинками

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

Rhubarb Pie — Пай з рубарбу

Пообтинати грубе бадилля там, де листя зачинається, здерти верхню шкіру, і опісля потяти бадилля на кавалочки два цалі довгі. Виложити бляху тістом розвалкованим досить грубо, покласти рубарбу близько на один цаль глибоко. До квартової миски потятого рубарбу дати два горнятка цукру, змішаного з одною-четвертою частею кавової ложечки соли, трошки мушкателевого порошку і дві ложки муки; накриті тістом, зробити шпару в середині, обрізати краї гострим ножем і пекти в гарячій печі, аж пай відділиться від миски. Пай з рубарбу, зроблений в той спосіб, є далеко ліпший як паї з варених овочів.

Pineapple Pie — Пай з ананасів

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

Damson or Plum Pie — Пай з Дамасценських сливок

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

Peach Pie — Пай з бросквинь

Бросквині обібрати з лупин і кісток і покраяти. Виложити бляху тістом і вложити там овоч, посипуючи його цукром. На кожне горня цукру додається ще по ложці кукурудзяного крохмалю. Давати по три гарно посічені бросквині на кожний пай. Пекти з верхним тістом або з поперечними кратками з тіста поверха.

Dried Fruit Pies — Паї з сушених овочів

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

Ripe Berry Pies — Паї з дозрілих ягід

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

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

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

Stewed Pumpkins or Squash for Pies — Варені гарбузи на паї

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

Baked Pumpkins or Squash for Pies — Печені гарбузи на паї

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

Pumpkin Pie — Гарбузовий пай

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

Sweet Potato Pie — Пай з солодкої картоплі

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

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

Mince Pie — Пай з січеного мяса

Взяти два фунти вареного волового, худого мяса гарно посіченого; один фунт волового чистого лою стертого на порошок; пять фунтів яблук обструганих і дрібненько посічених, два фунти родзинок очищених з зернят й посічених; один фунт Султана-родзинок, обмитих і і очищених, два фунти порічок старанно очищених, три-чверти фунта цитрини, гарно покраяної, дві ложки цинамону, одну спорошкованого мушкателевого горіха, одну родзинків, одну ложку пахучого коріння, одну чистої соли; два фунти і чверть брунатного цукру, одно горня переваренного яблучника й стільки води, щоб те все закрила. Варити пятнадцять мінут. Печи між двома тістами.

Plum Custard Tartlets — Тортики з сливок

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

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

Lemon Tartlets — Цитринові тортики

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

Orange Tartlets — Помаранчеві тортики

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

Berry Tarts — Тортики з ягодами

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

Chocolate Tarts — Чоколядовий торт

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

Maid of Honor or Cheese Cake — Тісточко з сиром

Взяти одно горнятко кислого молока, одно солодкого, ложку розтопленого масла, три жовтки, соку і шкірки з одної цитрини, і повне горнятко білого цукру. Одно й друге молоко змішати разом, і огріти, щоб зробився сир, опісля відцідити молоко, а сир перепустити через цідило й дали до сира трошки масла, цукру, добре вибиті яйця і цитрини. Виложити бляшки гарним пухким тістом і наповнити мішаниною. Печи десять або пятнадцять мінут доки не стверде в середині.

СМЕТАНКОВІ КОСТАРДИ Й ДЕСЕРТИ

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

Щоб костард виглядав і смакував краще, уживається качачих яєць замісць курячих, коли їх можна дістати.

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

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

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

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

Soft Caramel Custard — Мягкий карамеловий костард

Взяти одну кварту молока, пів горнятка цукру, пять яєць, пів ложочки соли. Молоко хай завариться. Яйця вибити і до-

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

Baked Custard — Печені костарди

Вибити пять свіжих яєць з половиною горнятка цукру, опісля змішати це з квартою переваренного, остудженого, доброго молока. Додати до того екстракту з цитрини або ванілії та пів ложечки соли. Висмарувати бляху в середині маслом, всипати до неї костард, додати ще мушкателевого горіха і всадити до не дуже гарячої печі. Ще краще є всадити бляху до плиткої пательні наповненої близько верха гарячою водою. Запхати до середини вістря ножа і коли воно вийде чисте, то костард вже впечений.

Apple Custard — Костарди з яблуками

Обструґати й обібрати з насіння три великі сочисті яблука. Варити їх з жовтою лупиною великої цитрини, але покласти, щоб не було за багато води. Коли вже зварені, подушити їх добре ложкою. Цеї яблучної маси повинно бути два горнятка. Дати по одному горнятку цукру до них і відложити у холодне місце. Збити чотири яйця й змішати їх з молоком і яблуками в обох горнятах. Виложити мішанину на глибоку бляху і всадити до печі на двадцять мінут. Подавати на стіл зимні й посипати зверха мушкателевим порошком.

Whipped Cream — Бита сметанка

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

Bavarian Cream — Баварська сметана

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

Chocolate Cream — Чоколядова сметанка

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

Lemon Cream — Цитринова сметанка

Обібрати з лупини чотири великі цитрини; шкірку вкинути до чотирох горнят кипячої води, хай постоїть там через чотири години. Опісля вибрати її і дати до цеї води сік із чотирох цитрин і одно горнятко білого цукру. Збити пять жовтків і змішати все разом; перецідити через полотенце до виложеної порцеляною пательні, поставити на вільнім вогні, мішати так довго аж стане густе, як добра сметана, але не треба позволити, щоб варилося. Опісля відставити і подавати в горнятках на зимно.

Orange Cream — Помаранчева сметанка

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

горнятка кипячої води половину одної пачки желятини а потім стерти до неї шкірки з двох помаранчів. Перецідити до одного горнятка помаранчевого соку і додати до того одно горнятко цукру; тепер вляти пів кварти чистої сметани до подвійного банячка, опісля додати ґалярети. Відставити від вогню, хай так стоїть через дві мінути і додати соку помаранчевого й цукру; збити це все разом і додати збитої сметани. Помішати добре, налляти в форми і коли стверднe, подавати з солодкою сметаною.

Banana Cream — Сметанка з бананами

Відкинути лупину з бананів і подушити їх деревляною ложкою. Дати стільки солодкої сметани, що й бананів і на чотири горнятка тої мішанини дати одно горнятко цукру. Збити все разом аж сметана буде пухка.

Tapioca Cream Custard — Сметанковий костард з тапіокою

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

Peach Cream No. 1 — Сметанка з бросквинями ч. 1

Подушити добре два горнятка презервованих бросквинь, перецідити через ситко і варити через три мінути в сиропі. На сироп переварюється одно горнятко цукру і сік з пушки, мішаючи його весь час. Положити пательню, в якій є сироп і бросквині до другої пательні, у котрій кипяча вода й дати одну половину пачки з желятиною, і мішати через пять мінут, щоб желятина цілковито розпустилася. Опісля взяти її з вогню, положити до пательні з ледовою водою, мішати аж буде холодне й опісля додати ще два добре розбиті білки. Бити

цілу ту мішанину доки не стверднe. Потім вилляти в форми, поставити в холодному місці і подавати зі сметаною й цукром. Вона повинна бути на леді яких дві або три години перед поданням.

Peach Cream No. 2 — Сметанка з бросквинями ч. 2

Одну кварту гарних бросквинь обібрати чистенько й покраяти на четвертини. Розбити три білки з пів горнятем мілкого (спорошкованого) цукру, аж стверднe так, щоб можна ножем краяти. Взяти жовтки і змішати з пів горнятем зернистого цукру і двома горнятками молока. Покласти бросквині до тої мішанини й печи в пудинґовій мисці; опісля додати білки і знов змішати все разом, та печи далі, аж легко зарумяняться; їсти зимне як лід.

Peach Meringue — Бросквиновий мерінґ

Обібрати гарненько й покраяти на четвертини одну кварту здорових, дозрілих бросквинь і покласти в миску. Посипати бросквині цукром і дати по верха розбиті два білки разом з четвертиною горняти цукру. Вставити миску до печі, щоб яйця зарумянилися, а потім виняти, а коли остигне, поставити на леді. Взяти жовтки, додати до них пів кварти молока, поцукрити і приправити для більшого смаку, і потім варити у кітлику, але поволі і осторожно, щоб яйця не зсілися. Коли остигнуть, вляти до скляного збанка і подавати з мерінґом, коли вже готові до ужитку.

Apple Float — Плаваючі яблука

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

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

Cream for Fruit — Сметанка до овочів

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

Strawberry Sponge — Легоньке пухке тісточко з суницями

Взяти одну кварту суниць, пів пачки ґалярети, півтора горнятка води, одно горнятко цукру, соку з одної цитрини і чотири білки. Намочити ґалярету на дві години в одному горнятку води. Подусити суниці й додати до них половину цукру. Варити решту цукру й воду звільна через двадцять мінут. Перецідити ягоди через ситко. Додати до кипячого сиропу ґалярети і відставити; опісля додати суниць. Покласти до миски з ледовою водою й бити через пять мінут. Додати ще білки й бити аж ця мішанина зачне гуснути. Налляти в форми і відставити, щоб стало густе. Подавати з цукром і сметаною. Тісточка з малин або чорниць робиться в той самий спосіб.

Lemon Sponge — Легоньке тісточко з цитриною

Такі тісточка робиться з соку чотирьох цитрин, чотирьох яєць, горнятка цукру, половини пачки ґалярети і пів кварти води. Перецідити цитриновий сік на цукор; розбити жовтки і змішати з рештою води, бо половину вже далося до ґаляре-

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

Apple Snow — Яблучний сніг

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

Berry Trifle — Легкий конфект з ягід

Покласти один білок до глибокої мисочки. Дати одно горня ягід, свіжих або презервованих але відцідити сік; додати одно горня мілкого (спорошкованого) цукру і трошечки соли. Бити приблизно 20 мінут, аж добре згусне. Остудити і подавати з легонькими тісточками.

Grape Trifle — Легкий конфект з винограду

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

Apple Trifle — Легкий конфект з яблук

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

Gooseberry Trifle — Конфект з аґресту

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

Lemon Honey — Цитриновий мід

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

Тримати його так кілька днів, опісля вляти до слоїка й з нього додавати до паїв для більшого смаку.

Blanc Mange — Ґалярета з молоком

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

Chocolate Blanc Mange — Чоколяда з ґаляретою

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

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

Cornstarch Blanc Mange — Крохмаль з ґаляретами

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

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

Fruit Blanc Mange — Овочевий Бланк Манж

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

Charlotte Russe (Fine) — Костард з мягонькими тісточками

Розбити два горнятка доброї сметани на густу піну і перепустити через ситко; всипати до миски з молоком (1¼ горнятка молока), додати три легко розбиті яйця і три четвертини горнятка цукру; заправити добре ваніліею. Зварити в по-

двійному горшку аж зробиться густий костард. Намочити одну ложку зернистої желятини у воді (уважати, щоб не було за багато води) і огріти над гарячою водою. Коли костард вже зовсім зимний, вляти ґалярети і розбитої сметани і злегонька бити. Форми виложити зі споду папером, насмарованим маслом, а боки обложити легонькими бискетами ("спондж кейкс") злученими разом з білками. Наповнити кремом, поставити у зимне місце, а в літі на лід. Виймаючи, треба форму на хвилину замачати в гарячій воді.

Charlotte Russe with Pineapple — "Шарлот русс" з ананасом

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

Country Plum Charlotte — "Шарлот" з сливками

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

Dessert Puffs — Легонькі й пухкі тісточка на десерт

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

Peach Cake for Dessert — Тісточка з бросквинь на десерт

Спечи три верстви гарного легонького тіста, так як печеться тіста з ґаляретою. Покраяти дозрілих бросквинь на тоненькі пластинки. Можна й посічи їх. Розбити сметани, осолодити, додаючи ванілії до смаку, як хто хоче. Покласти бросквині рівно поміж верстви тіста; полляти кожну верству сметаною також по верха. І вже готове до їди.

Salted or Roasted Almonds — Солені або припікані міґдали

Обібрати з лупини пів фунта міґдалів; дати до них велику ложку топленого масла й одну маленьку ложечку соли. Добре помішати, виложити рівно на цілу пательню і печи пятнадцять мінут, а колиб припалювалися, то часто мішати. Коли спечені, мають бути ясно, жовто-брунатного коліру.

After-dinner Croutons — Пообідні сухарики

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

Peaches and Cream — Бросквини зі сметанкою

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

Stewed Apples — Душені яблука

Взяти один тузін зелених, винних яблук, обібрати з зернят і покраяти на пластинки; покласти до горшка й дати стільки води, щоб їх накрила; прикрити щільно горнець і хай варяться, аж будуть зовсім мягкі; опісля вибрати їх, всипати до глибокої миски і накрити. До оставшого соку на кожний тузін яб-

лук, додається горнятко цукру і вариться пів години; до цього сиропу додається ще трошки пахучого коріння й один тузін цілих гвоздиків і вариться ще десять мінут. Полляти цим кипячим соком яблука й поставити в зимнім місці. Їсти на зимно зі сметаною або вареним костардом.

Stewed Pears — Душені грушки

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

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

Gooseberry Fool — Десерт з аґресту

Зварити кварту аґресту; води не давати багато лиш стільки, щоб його вкрила. Коли вже мягкий, перецідити, щоб шкірочки і зернятка відділилися; до гарячого ще додати одну ложку розтопленого масла й горнятко цукру і три розбиті жовтки. Всипати те все до скляного начиння і дати поверха піну з трьох білків з трьома ложками цукру. З яблук або й інших квасних овочів можна також такий десерт робити.

Orange Jelly — Ґалярета з помаранч

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

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

Strawberry Jelly — Ґалярета з суниць

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

МОРОЖЕНЕ Й ЛЕДИ

Морожене

Взяти два горнятка молока, один жовток, одно горнятко цукру і ложку крохмалю з кукурудзи. Спарити водою але не варити. Додати білок до двох горняток сметани і розбити. Змішати молоко зі сметаною, заправити після смаку і заморозити. Одна ложочка ванілії або цитринового соку вистарчить до заправлення.

Розуміється, пропорціонально до складників можна і більше мороженого зробити.

Pure Ice - Cream — Чисте морожене

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

До роблення мороженого найліпше мати нову патентовану машинку. За вісім до пятнадцять мінут морожене готове.

Fruit Ice - Cream — Морожене з овочами

Складники: На два горнятка овочевого соку дати одно горнятко сметани і цукру до смаку.

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

Малини, суниці, порічки і всякі овочі можна уживати до мороженого. Овочі посипати трошки спорошкованим цукром — помяттям причинюється до легшого виділення соку. В зимі, коли свіжих овочів трудно дістати, можна заступити їх повилами (конфітурами), але вони повинні бути розпущені й переціджені через ситко, заки їх змішається з розбитою сметаною. Коли краска не гарна, то можна додати трошечки кошинелі. Коли дається ягоди до мороженого, тоді ніяк не треба молоко огрівати. Сік з ягід дається до зимної сметани, або до свіжого солодкого молока, змішаного з зимною сметаною, а сік дається зараз перед замороженням, або коли вже трошки заморожене.

Chocolate Ice-Cream (very fine) — Морожене з чоколядом

Взяти чотири унції доброї чоколяди на одно горнятко солодкого молока, розтопити, опісля змішати добре з квартою густої солодкої сметани. Додати трохи ванілії. Дати одно горнятко з половиною цукру, розбити добре й заморозити.

Custard Ice - Cream — Морожене з костардом

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

загорячиться, всипати до того одну ложку крохмалю змішаного з молоком. Потримати ще трошки на гарячій печі, відставити, додати три розбиті яйця і мішати так довго аж стане густе; коли вже остигне, заморозити як кожне морожене.

Strawberry Ice-Cream — Морожене з суницями

Змішати горнятко цукру з квартою дозрілих суниць, і хай так постоять пів дня, потім помяти їх і перецідити через ситко. До того соку додати ще горнятко цукру і коли розпуститься, збити до того два горнятка свіжої густої сметани.

З малинами, ананасами і іншими овочами робиться в той самий спосіб.

Currant Ice — Леди з порічками

Відсвіжуючі леди робиться з порічок або малин. Можна також брати по половині з обоїх. Видушити на стільки овочу, щоб було на два горнятка соку; дати до того по два горнятка води і цукру; заварити добре й додати три білки, розбитих на густу піну і збити добре ту мішанину разом. Коли остигне, заморозити як звичайно. Всякий сочистий овоч може бути приправлений в той спосіб.

КЛЮСКИ Й ПУДІНҐИ

Добрий пудінґ залежить від доброго матеріялу і практичного досвідченого кухаря.

Пудінґи є варені або печені. Коли варені, то матеріяли мусять бути добре вимішані, покладені у грубий полотняний мішок передтим замочений у гарячій воді, викручений трошки і посипаний в середині грубо мукою; завязати його добре й зіставити в ньому досить порожного місця; впустити його до кітла з кипячою водою, з маленьким тарелем на споді, щоб мішок не прилип до кітла. Вода не повинна переставати кипіти, коли мішок находиться у ній, і котел має бути щільно накритий; хіба тоді відкрити, коли треба води долляти, розумі-

ється, гарячої. Коли готове, занурити відразу до зимної води і виняти. Це мусить бути зроблене якраз тоді, коли мається пудінґ поставити на стіл.

Можна також висмарувати маслом пудінґову форму або яке інше глиняне начиння; закрити щільно, щоб вода не дісталася; вставити до гарячої води і варити після приписаного часу. Горнець висмарувати в середині маслом і, наповняючи його пудінґом, зіставити трошки місця, щоб пудінґ міг розростися, опісля завязати мішок змочений в гарячій воді і трошки викручений, посипаний мукою з середини понад горщок так, щоб кінці сходились під сподом.

Коли паримо (душимо в парі) пудінґ, то треба вложити його до горшка або глиняного начиння, завязати зверха полотном, посипати мукою, і вставити його до парового кітлика. Накрити щільно кітлик. На це треба трошки більше часу, як на варення.

Форми, або миски до печення, душення або варення треба перше добре висмарувати маслом і аж так класти до них мішанину. На душення в парі треба більше часу як на варення.

Клюски в той самий спосіб варені кладеться до маленьких окремих мішочків.

Ліпші пудінґи повинні бути добре вимішані, щоб в них не було грудок. Щоб бути певним успіху, то найперше треба вляти до муки трошки молока й замішати; потім додати до того добре розбиті жовтки з цукром, а опісля знов додавати по трошки молока, заправити після смаку, а вкінці дати білки з яєць. Хто хоче мати добрий пудінґ, той мусить робити все після припису, бо хочби яйця покласти до молока заки змішається їх з мукою, тоді зробиться костард на верху, а мягке тісто на споді начиння.

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

Коли робиться костардовий пудінґ, т. є з яєць і молока,

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

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

Коли одна частина з складників буде не свіжа, то це зіпсує смак цілого пудінґа.

Щоб бути певним, чи яйця є свіжі, то треба кожне зокрема вбити до горнятка і аж так змішати їх разом. Одно зіпсуте яйце може зіпсувати все. Жовтки й яйця розбивати зокрема; це робить всі печива, не лиш пудінґ, далеко кращими.

Родзинки і сушені овочі до пудінґу повинні бути добре обібрані й очищені з насіння й кісток. Порічки повинні бути добре обмиті, видушені в чистім полотенці і висушені, щоб в них не було ані одної кісточки.

Найбільше пудінґів є варених. Приписом є, що пудінґи потребують два рази довше варитися як печи; крім цього треба затямити собі й те, щоб не дотикатися пудінґів коли варяться, бо потрясення кітлика шкодить пудінґам й через те вони тратять на легкости. А коли додається води підчас варення, то треба так робити, щоб вода ані на хвильку не переставала варитися.

Тісто з пудінґу ніколи не повинно липнути до ножа. Це може статися тільки тоді, коли замало яєць додасться до нього, або коли не зварений добре. Звичайно дається чотири яйця на пів фунта муки.

Коли пудінґи вже спечені або зварені, вибрати їх, перевернути і посипати спорошкованим цукром.

Коли тісто ще не спечене добре, а зверха вже зарумянене, то накрити його білим папером, щоб не спалилося й хай печеться далі.

Common Batter — Просте тісто

Тісто для варених пудінґів, пампушків і т. п., робиться з одного горнятка молока, трошки соли, двох яєць, одної ложки

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

Apple Pudding, Baked — Пудінґ з яблук, печений

Дати дві ложки масла й горнятко цукру до сметани; додати одну-четвертину горнятка муки. Замішати до того чотири жовтки і добре збитих, соку і потертої шкірки з одної цитрини і пів тузіна здорових, зелених, квасних, потертих яблук. Тепер додати ще чотири розбиті білки, заправити цинамоном і мушкателевим горіхом і печи. Подавати на стіл на зимно зі сметаною.

Bird's Nest Pudding — Пудінґ "Пташече гніздо"

Обібрати і обстругати вісім яблук, дати до миски, наповнити ті місця, де були ядра цукром і мушкателевим горіхом; накрити і печи. Збити легонько чотири жовтки, додати два горнятка муки, три ложочки порошку до печива, два горнятка молока й ложочку соли; опісля додати ще збиті білки й полляти по яблуках. Всадити на одну годину до не дужее гарячої печі. Подавати з сосом.

Bread and Butter Pudding No. 1 — Пудінґ з хліба й масла ч. 1

Висмарувати маслом пудінґову миску з середини, потім також насмарувати маслом тонесенькі кромочки хліба, посипати добре цукром, взяти трошки цинамону, посічених яблук або яких інших овочів і наложити поміж кромочки, аж миска цілком наповниться. Розбити двоє яєць і додати одну ложку пересіяної муки; замішати три горнятка молока й трошки соли; полляти це по хлібі, й хай так стоїть одну годину; прикрити і печи звільна через три-чверти години; потім відкрити, щоб трошки зарумянилося. Подавати з цитриновим сосом.

Bread and Butter Pudding No. 2 — Пудінґ з хліба й масла ч. 2

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

Черстві тісточка, добре покрушені, замісць хліба надаються ще ліпше на такі пудінґи.

Apple Tapioca Pudding — Пудінґ з яблук і тапіоки

Всипати одно горня перлової тапіоки і одну ложку соли до трьох горняток води і поставити десь в теплому місці на кілька годин, але щоб не варилося, тільки грілося. Обібрати шість великих квасних яблук, виняти ядра, наповнити ямки цукром, до котрого треба додати трошки мушкателевого горіха й потертої цитринової шкірки, й покласти те все в пудінґовий горнець. На те все всипати тапіоку, додаючи перше до неї одну ложку топленого масла, горнятко зимного молока й пів горнятка цукру. Печи одну годину й їсти з сосом.

Коли є вже свіжі овочі, то цей пудінґ буде дуже добрий зі сливками, червоними порічками, аґрестом та яблуками. Зроблений з тих овочів пудінґ треба добре посипати пересіяним цукром.

Презервовані або свіжі бросквині можуть бути ужиті замісць яблук, в той самий спосіб, мачаючи тапіоку з сосом з бросквинь замісць зимного молока. Дуже добрі, коли їсться їх холодні з цукром і сметаною.

Plain Bread Pudding, Cakes — Простий пудінґ з хліба печений

Обрізати шкірку з черствого хліба, а решту покрушити дрібненько так, щоб було того на два горнятка й полляти чотирьома горнятками кипячого молока; додати дві ложки мас-

ла; накрити щільно горнець і поставити, щоб остигло, опісля помяти добре ложкою й дати ложечку цинамону і один розтертий мушкателевий горіх, пів горнятка цукру і чверть ложочки соди розпущеної в гарячій воді. Розбити ще до того легонько одно або два яйця. Це все покласти до висмаруваного маслом горнця і печи три-чверти години. Подавати на стіл тепле з густим сосом.

Такі пудінґи можна робити варені, або парені. Добре так і так.

Almond Pudding — Пудінґ з міґдалів

Дати дві кварти молока до подвійного кітлика; замішати до того чотири ложки пересіяної муки, передше вже трошки заправленої сметаною. Коли варити, то треба уважати, щоб не припалилося. Коли вже зварене, відставити хай остигне. Обібрати зі шкірок два фунти солодких міґдалів, поторощити їх добре й замішати їх до молока; дати маленьку ложочку соли, горнятко молока, заправити, додати ще шість розбитих яєць, жовтки й білки розбиті зокрема. На верха покласти кілька маленьких кавалочків масла. Печи одну годину. Це вистарчить на десять осіб.

Cornstarch Pudding — Пудінґ з крохмалю

Відляти з кварти горнятко молока, а решту поставити на піч у подвійному кітлику. Змішати чотири великі ложки крохмалю і малу ложочку соли з половиною горнятка молока, потім вляти ту мішанину до кипячого молока й бити добре через дві мінути. Накрити кітлик і варити пудінґ через дванадцять мінут; опісля вилляти його до пудінґового горшка й відставити у холодне місце на пів години.

Коли мається подавати на стіл то зробити ще можна у цей спосіб: Розбити два білки на густу піну, додаючи до неї дві великі ложки мілкого цукру. Як тільки цукор змішається з білками, додати пів великої склянки ґалярети з порічок, або якої іншої ясної ґалярети, або можна взяти якихбудь презервованих овочів. Коли хто хоче, може подавати з пудінґом цукор зі сметанкою замісць сосу.

Boiled Corn Meal Pudding — Пудінґ з вареної кукурудзяної муки

Загріти два горнятка моласесу і два горнятка молока. Замішати добре разом. Розбити чотири яйця і замішати до моласесу і молока. Дати горнятко ниркового товщу, добре посіченого, або пів горнятка масла, й досить кукурудзяної муки, щоб було густе тісто. Додати ложочку цинамону, ложочку мушкателевого горіха, ложочку соди, ложочку соли, і змішати добре це все разом. Занурити мішок у кипячу воду, потрясти, посипати трохи мукою, всипати до нього мішанину, завязати, зіставляючи досить місця, щоб пудінґ розрісся, і варити три години. Подавати гарячий з сосом зробленим з масла, цитрини і мушкателевого горіха.

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

Взяти два яйця добре вбитих, одно горнятко солодкого молока, пересіяної муки на стільки, щоб тісто було тверде, три ложочки порошку до печива, трошки соли і черешень стільки, що зміститься. Варити або душити у парі одну годину і подавати з рідким сосом.

Калина, порічки, бросквині, черешні або інші квасні овочі можна також уживати. Але до цього треба солодкого сосу.

Christmas Plum Pudding — Різдвяний пудінґ

Взяти одно горня гарно посіченого волового лою, два повні горнятка мілких хлібових окрушин, одно повне горнятко цукру, одно горнятко обібраних з насіння родзинків, одно горня добре обмитих порічок, одно горнятко обібраних з лупинок і посічених міґдалів, пів горнятка покраяної тоненько цитрини, ложочку соли, ложочку гвоздиків, дві ложочки цинамону, пів ложочки мушкателевого горіха й чотири добре вибитих яєць. Розпустити ложочку соди у великій ложці теплої води. Всипати пів кварти муки на те все й місити у той спосіб: До великої миски покласти добре розбиті яйця, цукор, коріння, сіль і одно горня молока. Потім змішати з тим

овочі, поторощені на дрібно горіхи окрушини хліба й олій, одно по другім, а вкінці додати ще розпущеної соди і досить муки, щоб тісто злипалося до купи. Варити, або душити у парі чотири години. Подавати з якимнебудь добре заправленим сосом.

Cabinet Pudding — Кабінетовий пудінґ

Висмарувати добре маслом в середині пудінґову форму. Взяти горня посіченої цитрини, родзинків і порічок. Всипати трошки з тих овочів до форми, а потім дати на те покраяного на тоненькі кавалочки легонького тісточка; посипати корінням, цинамоном, гвоздиками і мушкателевим горіхом, а потім знов на те дати овочу і тісточок, аж форма буде повна. Зробити костард з чотирьох горняток молока, чотирьох яєць, трошки соли і двох ложок топленого масла; це висипати на тісто і хай так стоїть одну годину, щоб натягло, опісля печи в парі одну і пів години. Подавати з костардом.

Orange Pudding — Пудінґ з помаранчами

Взяти два горнятка молока, соку з шістьох помаранчів, а шкірки з трьох, вісім яєць, пів горнятка масла, пів горнятка зернистого цукру, одну ложку змеленого рижу і тіста, щоб ним виложити пудінґовий горнець. Замішати риж у невеличкій скількості молока. Вилляти решту молока до подвійного кітлика, а коли вже вариться, засипати рижом. Мішати пять мінут, потім додати масла й відставити, щоб остигло. Розбити разом цукор, вісім жовтків і чотири білки. Стерти помаранчевої шкірки і видусити до цього сок і помаранчів. Замісити добре. Мати готовий три-квартовий пудінґовий горнець виложений тістом. Всипати все до горшка і печи звільна сорок мінут. Розбити позісталих чотири білки на густу піну і постепенно бити з порошкованим цукром. Посипати тим зверха пудінґ. Знов всадити до печі на десять мінут, зіставляючи двері від печі отвореними. Відставити, щоб остигло. Добре подавати на стіл зимне.

Lemon Pudding — Пудінґ з цитринами, зимний

Взяти горнятко цукру, чотири яйця, білки й жовтки роз-

биті зокрема; дві ложки крохмалю, два горнятка молока, одну ложку масла й соку та шкірки з двох цитрин. Вляти трошечки молока до крохмалю, а потім замішати з рештою молока, котре повинно варитися на печі, й мішати скоро; за пять мінут, відставити, дати масло й хай остигне. Розбиті жовтки з цукром всипати до молока й крохмалю. Потім дати соку цитринового і втертої шкірки, мішати добре, щоб не було грудок. Печи в добре висмаруваному маслом горшку. Їсти на зимно. Замість цитрини можна уживати помаранчів. Коли гаряче, можна поналивати до ріжних маленьких горнят або формів, звогчених передтим в зимній воді. Поставити на бік і за годину вже готовий. Подавати на стіл з цукром і сметаною. Цитриновий пудінґ повинен бути варений — не печений.

Chocolate Pudding — Пудінґ з чоколяди

Зробити крохмалевий пудінґ з чотирьох горнят молока, трьох ложок крохмалю й трьох ложок цукру. Коли готове, відобрати менше-більше половину і заправити після смаку, а до цього, що зісталося у кітлику, дати одно яйце розбите дуже легонько, чотири ложки ванілевої чоколяди, спорошкованої і розпущеної в маленькій скількості молока. Всипати в форму. Їсти з розбитою сметаною, або вареним костардом. Це більше виглядає на "бланк манж" як на пудінґ.

Strawberry Tapioca — Тапіока з суницями

Це дуже добрий десерт. Намочити на ніч повне горнятко перлової тапіоки у зимній воді. На рано половину з цього всипати до висмаруваного маслом пудінґового горшка. Посипати тапіоку цукром; потім на це дати кварту ягід, цукру і решту тапіоки. Наповнити горнець водою стільки, щоб накрила тапіоку на четверту часть цаля. Печи на мірнім вогні аж доки не буде виглядати чиста. Їсти на зимно з костардом або сметаною. Коли не досить солодка — поцукрити; а при печенню, коли суха, то додати більше води.

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

Apple Corn Meal Pudding — Пудінґ з яблук і кукурудзяної муки

Обібрати зі шкірки й ядер дванадцять добрих яблук; покраяти на дуже тоненькі пластинки. Потім замішати до чотирьох горняток молока чотири горнятка пересіяної кукурудзяної муки; додати трошки соли, опісля яблука, чотири ложки посіченого лою і горнятко доброго моласесу, додаючи ложку розпущеної соди. Змішати добре це все разом, покласти до висмаруваного маслом горшка й печи чотири години. Подавати гарячий з цукром і цитриновим сосом. Це є собі простий, дешевий і дуже добрий овочевий пудінґ.

Rhubarb on Pie-Plant Pudding — Пудінґ з рубарбу

Посічи гарненько рубарб, покласти до горшка й посипати цукром. Зробити тісто з одного горнятка квасного молока, двох яєць, двох ложок масла, половини ложочки соди і стільки муки, щоб тісто було таке грубе як на тісточка; накрити ним рубарб і печи. Вибрати на миску так, щоб рубарб був на верха. Подавати з цукром і сметаною.

Plain Rice Pudding — Звичайний пудінґ з рижу

Зварити одно горнятко доброго рижу, щоб був мягкий і густий. Коли ще теплий дати до нього ложку масла. А коли остигне, додати горнятко цукру, ложочку мушкателевого горіха й ложочку цинамону. Розбити чотири яйця дуже легонько, білки й жовтки зокрема; дати їх до рижу і вляти чотири горнятка солодкого молока. Висмарувати маслом горщок і всипати до нього ту мішанину. Печи на мірнім вогні одну годину. Подавати на стіл теплий з солодким цитриновим сосом. Коли вже хто має зимний зварений риж, то намочити його перше в молоці, а потім робити так, як повище.

Rice Meringue — Рижовий Мерінґ

Одно горнятко доброго рижу зварити аж буде добре мягкий. Відцідити зовсім воду і, коли остигне, вляти до нього чотири горнятка свіжого молока, дати три добре розбиті жов-

тки, одно горня білого цукру і трошки мушкателевого горіха або заправити цитриною чи ванілією. Це все вляти до горшка й печи несповна пів години. Хай остигне. Розбити білки, додати дві ложки цукру і заправити цитриною або ванілією; покласти зверха на пудінґ і трошки зарумянити в печі.

Baked Huckleberry Pudding — Печений пудінґ з черниць

Взяти одну кварту дозрілих чорниць, пів ложочки мушкателевого горіха, три яйця добре розбитих зокрема, два горнятка цукру, одну ложку зимного масла, одно горня солодкого молока й дві ложочки порошку до печива. Посипати ягоди добре мукою й додати на кінці до мішанини. Печи пів години і їсти з сосом. Нема більше делікатного й смачнішого пудінґу над цей.

Boiled Currant Pudding — Варений пудінґ з порічок

Взяти пять горнят пересіяної муки з двома ложочками порошку до печива, пів горнятка посіченого товщу, одно горня порічок, молока й трошки соли. Обмити порічки, обсушити і добре обчистити; не забути добре посічи товщ; змішати все разом і змочити достаточно молоком, щоб тісто було густе. Завязати у мішок посипаний мукою, покласти до гарячої води і варити три і пів години.

Їсти з ґаляретовим сосом дуже солодким.

Pineapple Pudding — Пудінґ з ананасів

Вимазати горнець маслом і покласти на спід і з боків тоненькі кавалочки з крухих тісточок. Найліпший т. зв. "Спондж кейк". Обібрати з лупини і покраяти на тоненькі пластинки великий ананас і вкласти до вистеленого горшка першу верству ананаса; посипати її цукром і класти дальшу верству ананасу і так далі, аж покладемо увесь. Вляти три-четверті горнятка води і накрити зверха кавалочками з тісточок передше змочених у зимній воді. Накрити тарелем посмарованим маслом і всадити до печі на дві години.

Sponge Cake Pudding — Пудінґ з тісточок

Спечи звичайне легоньке тісточко, "Спондж кейк" у плиткій пудінґовій мисці. Коли вже готове, покраяти на шість або вісім кавалків, порозтинати і посмарувати маслом і назад покласти до миски. Зробити костард з чотирьох яєць до одної кварти молока; заправити і посолодити до смаку; полляти по тісточку і печи одну годину. Тісто виросте й наповниться костардом. Їсти з сосом або й без сосу.

Graham Pudding — Ґрейгем пудінґ

Змішати добре пів горнятка моласесу, чверть горнятка масла, одно яйце, пів горнятка молока, пів ложочки чистої соди, одно горнятко з половиною доброї Ґрейгем муки, одно горнятко родзинків і пахучого коріння для смаку. Варити в парі чотири години і їсти з якимбудь сосом. Це є гарний і здоровий десерт, а до того й дешевий.

Banana Pudding — Пудінґ з бананами

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

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

Dried Peach Pudding — Пудінґ з сушеними бросквинями

Спражити два горнятка молока і ще гаряче вилляти на два горнятка хлібових окрушин. Дати до того ложку масла й два горнятка сушених бросквинь. Коли все остигне, додати два добре розбиті яйця, пів горнятка цукру і трошки соли; заправити після смаку. Покласти до добре висмаруваного маслом горшка й печи пів години.

Suet Plum Pudding — Пудінґ зі сливками і лоєм

Взяти одно горнятко добре посіченого товщу, одно горня звареного моласесу, одно горня молока, одно горня родзинків, два і пів горнятка муки, одну ложечку гвоздиків, дві цинамону і одну мушкателевого горіха, трошки соли і одну ложечку соди. Їсти з солодким сосом. Коли робити на кваснім молоці замість на солодкім, то пудінґ буде далеко легший.

Geneva Wafers — Женевські тісточка

Взяти два яйця, шість ложок масла, пів горнятка муки і пів мілкого цукру. Розбити добре яйця, всипати до миски і додати до них масла, вже передше розбите на піну. Додати муки й цукру і змішати це все разом. Посмарувати бляху маслом і пускати до неї по ложочці мішанини, зіставляючи місце між кожною. Печи в не дуже гарячій печі; пильнувати, як печеться, а коли вже пів-готова, звивати їх на подовгастий кусник хліба або на патичок і всадити назад до печі, щоб стали крухі.— Коли подається на стіл, виняти хліб або патичок, наповнити дірку конфітурами і заткати розбитою сметаною.

SAUCES FOR PUDDINGS — СОСИ ДО ПУДІНҐІВ

Sauce for Plum Puddings (Superior) — Сос для пудінґу з сливок. (Знаменитий)

Змішати разом горнятко цукру і пів горнятка масла і додати до того чотири добре розбиті жовтки. Дати чотири ложки цитринового соку, трошки соли і одно велике горнятко гарячої сметани або доброго молока. Збити ту мішанину добре; висипати на пательню і покласти на вогонь. Мішати доки не стане густою як сметана. Тільки треба уважати, щоб не варилося. Знаменитий сос.

Grandmother's Sauce — Бабин сос

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

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

Lemon Sauce — Цитриновий сос

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

A Good Plain Sauce — Добрий звичайний сос

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

Custard Sauce — Костардовий сос

Пів горнятка цукру, два розбиті яйця, два горнятка молока, приправити після смаку. Загріти добре молоко, додати по трошки розбитих яєць і цукру, приправити пахучим корінням і вставити до горшка з кипячою водою. Мішати, і коли вже згусне, вийняти.

Fruit Sauce — Овочевий сос

Взяти дві-третини горнятка цукру, два горнятка малин або суниць, ложку розтопленого масла і горнятко гарячої води. Варити звільна все разом, відкидаючи шумовиння, як тільки покажуться на верху; потім перецідити через ситко. Це добрий сос з клюсками або з яблучним пудінґом.

Common Sweet Sauce — Звичайний солодкий сос

До двох горняток води додати розроблене тісто з одної ложки крохмалю (розробленого трошки зимною водою); додати горнятко цукру і ложку оцту. Варити добре зо три мінути. Зняти з вогню і додати дві ложки масла. Коли остигне, приправити ванілією або екстрактом з цитрини.

КОНСЕРВИ, ҐАЛЯРЕТИ І Т. П.

Овочі до консервів повинні бути здорові; уживати до них треба білого, сухого цукру. Можна уживати і жовтого цукру, але треба його склярувати. А це робиться так: розпустити два фунти цукру у пів кварті води; додати до цього добре убитий білок, покласти до консервованого кітлика на вогонь і мішати деревяною ложкою. Як тільки зачне варитися, вляти трошки зимної води; варити дальше, зібрати шумовиння і варити далі, додавати знов зимної води і збирати шумовиння; повторяти так довго, аж цукор стане чистий.

Давніше при консервованню уживано фунт овочів на фунт цукру, коли консерви тримано в глиняних начиннях. Тепер консерви тримається у запечатаних слоїках або бляшаних пушках, отже й менше цукру потреба; три-четверті фунта вистарчає на один фунт овочів.

Овочі повинні варитися в камяних горшках, або в таких, що викладені в середині порцеляною. Але можна уживати і металевих начинь, тільки треба їх чисто тримати.

Якінебудь овочі, консервовані в сиропі, можуть бути перемінені на сухі консерви. Треба дати до них досить мілкого цукру і покласти до мірно огріваної печі. Овочі втягнуть в себе цукор, а сироп випарує. Овочі кладеться до печі на ситку і треба їх що шість або вісім годин перевертати, і за кожним разом посипати мілким цукром. Потім, коли вже сухі, тримається їх в шуфлядах або в скриньках. Порічки або черешні законсервовані цілі у той спосіб, в пучках, дуже гарно виглядають і мають гарний смак. В той спосіб можна також консервувати шкірки з цитрини або помаранчів.

Щоб овочеві ґалярети не плісніли, треба їх полляти зверху розтопленою парафіною. Коли парафіна остигне, то дасться легко усунути і потім знов можна її уживати. Вона не шкідлива й без запаху.

Великі скляні слоїки є найліпші до консервовання овочів, далеко ліпші, як другі великі посудини, бо коли таку посудину отвориться кілька разів, то овочі псуються. На верху консер-

вів кладеться папір, так щоб добре приставав; папір має бути грубий і посмарований зі споду, білком з яйця, а потім замикається щільно накривкою.

Щоб ґалярета була добра, то треба зважати на те, щоб овочі не були перезрілі, бо з таких ґалярети не буде. Треба собі це добре затямити. Також, щоб ґалярета була чиста, треба шумовиння збирати осторожно, не мішаючи ложкою соку.

Коли консерви в слоїках зачалиб псуватися, то значить, ферментувати, то треба їх на ново варити і дати до них більше цукру. Хто не жалує з початку дати більше цукру, той може бути певним, що консерви не будуть псуватися. Консерви треба тримати все в холоднім місці, уважаючи, щоб слоїки були добре заткані.

Preserved Strawberries — Консервовані суниці

На кожний фунт овочу дати фунт зернистого цукру; поставити на вогонь в кітлику, виложенім в середині порцеляною, і варити звільна через двадцять мінут. Вибрати їх осторожно ситком і наповнити ними гарячі слоїки; варити сік кілька мінут довше, наповнити слоїки і добре заткати. Тримати в холодному, сухому місці.

To Preserve Berries Whole (Excellent) — Консервовані цілі ягоди (знамениті)

Купити овочів, не занадто дозрілих, обібрати, обмити коли потрібно, і покласти до слоїків, але не до самого верха; зіставити одну-третину слоїка порожною.

Дати до кітлика один фунт цукру і одно горнятко води на кожні два фунти овочу, і нехай поволі вариться. Вляти той сироп до слоїків на ягоди аж до верха; прикласти вершок з ґумкою і затиснути, але не дуже тісно; потім покласти слоїки на піч до горшка наповненого зимною водою і приставити до вогню хай вода вариться. Слоїки мають бути у кипячій воді двадцять мінут. Відставити з печі, добре запечатати і відразу дати до холодного місця. Коли все зроблене після припису, то консерви можуть стояти навіть кілька років.

Preserved Peaches — Консервовані бросквині

Бросквині до консервовання можуть бути дозрілі, але не мягкі. Покраяти їх по половині, виняти кістки і гарно обібрати. Взяти стільки фунтів білого цукру що й овочів, і на кожний фунт цукру дати горнятко води; мішати його доки не розпуститься; поставити на не дуже гарячу піч; коли вже зачинає добре кипіти, вляти до бросквинь. Хай вариться поволеньки аж доки не наберуть гарного, однакового кольору; вивертати осторожно ложкою ті, що на споді, на верх, і то кілька разів. Однак не треба дуже спішитися. Коли вже будуть чисті, вибирати кожну половину ложкою і розкласти їх на плиткім полумиску, щоб остигли. Коли вже всі вийняті, то хай сироп вариться далі доти, доки не згусне; тоді вляти його до великого збанка й хай остигне. Коли бросквині вже зимні, покласти їх осторожно до слоїків і залляти сиропом, зіставляючи осад на споді. Коли бросквині варяться, то можна ще до них кинути кілька кісток з бросквинь. Хай слоїки стоять так через ніч, а потім закрити їх.

В той спосіб робиться зі сливками, морелями, яблуками, черешнями і другими овочами. В кожному разі треба вибирати великі й здорові овочі і уважати, щоб не були ушкоджені.

Preserved Green Tomatoes — Консервовані зелені помідори

Взяти вісім кварт зелених помідорів. Покраяти на пластинки шість свіжих цитрин разом зі шкіркою, тільки обібрати з насіння; додати шість фунтів білого цукру і варити доки не стане прозоре, а сироп густий. Можна додати ще імбіру, колиб хто бажав.

Preserved Pears — Консервовані грушки

Взяти на один фунт грушок, один фунт цукру; грушки обстругати тоненько. Зробити густий сироп з трьох-четвертих горнятка води і одного фунта цукру, і коли склярується через варення, дати до нього грушки і парити під накривкою, поволеньки. Грушки повинні бути великі й доброго ґатунку. Для

більшого смаку понатикати в кожну грушку по одному гвоздикові з того кінця, де цвіте. Також можна додати ще соку і шкірки з одної цитрини на кожних пять фунтів грушок. Коли грушки є дуже тверді, то поварити їх трошки, заки зачнеться їх консервувати, і з тої самої води можна взяти скільки треба, до роблення сиропу.

Коли грушки самі великі, то можна їх перекроювати на двоє або й більше кавалків.

Pineapples Preserved — Консервовані ананаси

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

До води додати білого цукру, один фунт на кожний фунт ананасів; мішати, щоб цукор розпустився. Опісля розкласти ананаси в кітлик, накрити його і варити так довго, аж будуть прозорі, вибрати хай остигнуть і покласти до скляних слоїків; а сироп нехай вариться поволеньки далі, аж згусне, а коли остигне, вляти до ананасів.

Консерви з ананасів у той спосіб зроблені є смачні та гарно виглядають.

Fruit Jellies — Овочева ґалярета

Взяти гладонький банячок і покласти до нього овочі, вложити до кітлика з теплою водою, щільно накрити, і нехай вариться, аж овочі розплинуться на кусники. — Опісля відціди-ти сік через грубе полотно; до кожної пів кварти соку додати один фунт цукру; поставити сік на вогонь, хай вариться сам. Коли вже добре кипить, покласти цукор до плиткої пательні і всадити до печі, щоб розтопився, тільки уважати, щоб не спалився; варити сік через двадцять мінут, від того часу, як зачав кипіти; за той час цукор стане дуже гарячим; всипати його до кипячого соку, мішати безустанно; перестати мішати коли вже цілком розтопиться. Тепер нехай сироп закипить і тоді від разу відставити кітлик; сполокати склянки чи горнятка в гаря-

чій воді, й наповнити їх гарячим плином. Ґалярета встоїться за одну годину. Коли зимна, запечатати слоїки так, як це робиться зі всіми консервами.

Grape Jelly — Ґалярета з винограду

Помяти добре ягоди, щоб шкірка відстала, всипати все до кітлика й варити поволі кілька мінут. Перецідити через друшляк, а потім через мішочок з полотна, але уважати, щоб масу якнайліпше остуджувати, бо наколи остигне заки її покладеться знов на вогонь, то ґалярета стане густіша. Змірити сік і додати один фунт цукру на кожну пів кварту соку; добре варити щонайменше пів години. Спробувати, чи вже зварене, відставити і поналивати до слоїків.

Виноград, котрий щойно зачинає дозрівати, є найліпший до консервовання.

Canned Fruits — Консервовані овочі

Найліпше консервувати овочі, чи то з цукром, чи без цукру, зимною методою паковання. Треба насамперед добре оглянути овочі, та відкинути, котрі нездалі.

Дрібні овочі, ріжні ягоди, або такі як черешні, не треба зі шкірок оббирати, тільки обмити й добре обсушити, покласти до стерилізованих слоїків, налляти до них відповідно густого сиропу, "на пів запечатати", й хай так зістануть на короткий час, і варити їх, як вже сказано було в попереднім розділі. Опісля вибрати їх звідтам, добре запечатати і добре остудити. Тільки треба уважати, щоб ті слоїки не були на протязі, коли їх остуджується.

Коли овоч консервується другою методою в отвореному кітлі, то не можна варити більше чим один слоїк на раз. Овочі треба обмити, обсушити і обібрати зі шкірок і кісток і вкинути до кітла з сиропом. Треба одно горнятко цукру на одну кварту овочів. На першу кварту овочів треба дати досить води, щоб розробити досить сиропу, в котрому будуть варитися овочі. Опісля додати одно горнятко цукру до сиропу, що остався в кітлі, коли овочі вже всипані до слоїка. Слоїки мусять

бути повні гарячого овочу й соку. Тоді не буде там воздуху і не допустить до ферментації.

Ніколи не треба уживати ґумок зі старих слоїків.

Canned Peaches (Cold Pack) — Консервовані бросквині (Зимний спосіб)

Покласти бросквині у дротяний кошик або в велике квадратове полотенце. Занурити до кипячої води на одну або дві мінути. Виймити з кипячої води та занурити в зимній. Виймити і обсушити. Ця робота називається очищенням або зимна купіль. Це робиться тому, щоб сік скорше відходив і овочі набирали краски, а коли це бросквині, то щоб добре шкірка з них відстала. Зимна купіль помагає затверднути мякушці під шкіркою і тому ліпше консервувати. Відділити шкірки й накладати до стерилізованих слоїків.

Слоїки стерилізується в цей спосіб, що наливається зимною водою, опісля ставиться їх до кітла наповненого теж зимною водою на підставу з дроту і гріється, аж закипить. Як тільки вода зачинає кипіти, виймити їх, вилляти воду, зіставляючи лише тільки що потреба. Коли покладемо їх до плиткої ринки з гарячою водою, то не треба боятись, щоб вони потріскали, коли будемо накладати в них овочі.

Бросквині мають бути покраяні по половині, і без кісток; наповнити ними слоїки, зіставляючи зверха порожного місця на чверть цаля. Залляти потім сирупом, зробленим пропорціонально з трьох горняток цукру і двох води і вареного протягом пять мінут. Щоб випробувати ґумки, треба їх натягати. Добру ґуму можна досить сильно тягнути і вона не розтягнеться. Замочити їх в кипячій воді, заки дається їх в слоїки. Потім дати накривку і на-пів закрутити. Вершки закручуються на-пів беручи їх між великий й четвертий палець і закрутити тісно як тільки можна, опісля знов на половину назад відкрутити. Вода мусить накрити що найменше на один цаль. Має варитись шістнадцять мінут, рахуючи від того часу, коли зачинає кипіти. Виймити з кітла, запечатати добре й вивернути слоїки до гори, нехай остигають. Уважати, щоб не було протягу.

Canned Strawberries (Cold Pack) — Консервовані суниці. (Зимне паковання)

Набрати гарних здорових суниць, обмити їх і перебрати. Опісля взяти три горнятка цукру й два горнятка води і варити доти, доки не звариться густий сироп, — тим сиропом залляти суниці в слоїках. Приладити ґумки і заткати не дуже тісно, так, як це робиться з бросквинями. Варити ще шістнадцять мінут, а опісля добре заткати й охолодити.

До суниць не треба так багато сиропу, як до бросквинь.

Canned Pineapples — Консервовані ананаси

Обібрати, покраяти на пластинки, ядра викинути. Заварити пять мінут. Занурити до дуже зимної води й скоро виймити. Накладати до стерилізованих слоїків, залляти рідким або густим сиропом, залежить від того, до чого цей овоч буде ужитий, на половину заткати й варити через пів години. Сироп робиться так, як і для суниць або бросквинь.

Canned Tomatoes — Консервовані помідори (баклажани)

Консервовання помідорів в слоїках робиться дуже простим способом. Краще накладати помідори до скляних слоїків як до бляшаних, щоб не стратили на смаку. До цього надаються найліпше добре дозрілі помідори. Найперше кладеться їх до великих посудин і заливається їх кипячою водою, через що шкіра дуже легко лупиться, потім облуплені помідори кладеться до кітла і на кожну кварту додається по маленькій ложочці соли. Покласти на вогонь і нехай помало вариться. Поварити пів години, а потім класти до слоїків, коли ще гарячі; добре слоїки заткати. Тоді вони можуть стояти два й три роки. Слоїки повинні бути наповнені аж до верха, щоб воздух не мав приступу до середини. Держати в темному холодному місці.

To Can Corn — Консервована кукурудза

Обібрати гарно свіжу солодку кукурудзу. Потримати в гарячій воді пять мінут. Обшкробати тупим ножем зерно. Насипати в слоїки, додаючи одну ложку соли і одну цукру

до кожного квартового слоїка. Залляти кипячою водою, закрутити накривку до половини й варити три години. Далі робиться в той спосіб, як і з бросквинями.

To Can Peas — Консервований горох

Вилущити горох і обмити. Уважати при тім, щоб не ушкодити гороху; має бути гладонький, ніде не задрапнений. Вкинути до гарячої води на вісім мінут. Потім занурити до холодної води і накладати до слоїків. Залляти кипячою водою аж до верха. Дати до кожного квартового слоїка одну ложочку соли й одну цукру. Заткати на половину й варити чотири години. Горох вариться одну годину довше як другі овочі, щоб не скваснів, як це нераз з горохом трапляється.

Всі овочі треба класти в слоїки, як тільки їх збереться. А вже найбільше так робиться з кукурудзою і горохом, бо їх натуральний смак скоро псується.

Canned Plums — Консервовані сливки

На кожний фунт сливок дається один фунт цукру. Давати сливки, а за ними зараз цукор до кітла, але перше проколоти кожну сливку, щоб потім не тріскали. Хай на краю печі стоять з яку годину або дві, а потім покласти їх на вільний вогонь так, щоб тільки закипіли. Зібрати піну і зараз наливати до слоїків, обертаючи держаком ложки в середині слоїка, щоб розбити воздушні бульки; накрити і добре закрутити.

Canned Pumpkin — Консервовані гарбузи

Покраяти гарбуз на маленькі кусники, але, розуміється, найперше обкроїти шкіру; варити аж будуть мягкі; не треба заправляти; опісля гарно їх подушити. Мати під рукою готові слоїки, уважати, щоб були гарячі, і наповнити їх гарячим гарбузом. Запечатати добре й поставити в темнім місці.

Peaches Dried with Sugar — Бросквині сушені з цукром

Обібрати жовті бросквині, розтяти в однім місці і вибрати кістки; дати два фунти цукру на шість фунтів овочів; зро-

бити сироп з трьох-четвертих фунта цукру і трошки води. Класти до нього бросквині, по кілька нараз і хай варяться аж будуть чисті. Вибрати осторожно на полумисок і поставити на сонце, щоб висхли. Посипати їх з усіх сторін мілким цукром; позісталий сироп віділляти до нових горшків. Коли бросквині вже сухі, покласти їх до слоїків, посипуючи кожну верству цукром.

ЦУКОРКИ

Припікані міґдали

Це є дуже добрі цукорки, найбільше вживані у Франції. Правда, робота коло них не така легка, але за те оплачується.

Всипати до гарячої води горнятко міґдалів, а потім добре обсушити їх. Взяти горнятко цукру й горнятко води й поставити на вогонь. Коли вже вода зачинає кипіти, то всипати до неї міґдали. Від часу до часу замішати і хай смажиться в тому сиропі. Заки цукор змінить кольор, то вони трошки пожовкнуть, тоді зараз відставити і мішати доти, доки сироп не зцукриться й буде чіпатися міґдалів.

Це є припікані міґдали, дуже смачні. Можна їх їсти при обіді на переміну з солеными міґдалами.

Currant Drops — Порічкові цукорки

Змочити відповідну кількість цукру з соком порічковим. Дати до горшка хай гріється, але щоб не кипіло; добре перемішувати. Опісля додати ще трошки цукру й хай ще трошки побуде на вогні, а потім скапувати на папір з гладкого патичка.

Lemon Drops — Цитринові цукорки

До горнятка мілкого цукру дати стільки цитринового соку, щоб розпустився; опісля варити аж з того зробиться густий сироп, аж стане крухий, коли капнемо його трохи до зимної води на спробу. Потім пускати його краплями на посмарований маслом таріль; відставити, щоб остиг і став твердий.

Cocoanut Candy — Цукорки з кокосового оріха

Взяти один кокосовий горіх і пів фунта зернистого цукру. Змішати разом горіхове молоко з цукром і бити звільна аж цукор розпуститься, а потім варити пять мінут. Додати змеленого горіха, варити ще десять мінут, мішаючи, щоб не припалився. Висипати на посмарований маслом таріль; покраяти на квадратики. За два дні цукорки стануть тверді.

Butter - Scotch — Шкоцькі цукорки з маслом

Взяти три горнятка білого цукру, пів горнятка води, пів горнятка оцту, або квасної соли, ложку масла й вісім крапель цитринової есенції. Варити без мішання доти аж буде тріскати й ломатися. Доки ще на вогні, додати до цього ще чверть ложочки соди; вилляти на вимащену маслом, плитку бляху. Коли трошки остигнуть, покраяти на цалеві квадратики.

Everton Taffy or Butter-Scotch — Цукорки з маслом

Два горнятка цукру, два горнятка темного моласесу, одно горнятко холодного масла, й потертої шкірки з половини цитрини. Варити на повільнім вогні аж стане крухе, коли капнути його на зимну воду. Вилляти на добре посмаровані маслом бляшки і заки остигне покраяти на цалеві квадратики.

Pop - Corn Balls — Кукурудзяні цукорки

Взяти три великі шульки кукурудзи, припечи, а потім потрясти бляшкою, щоб неспечена кукурудза осілась на споді; покласти гарно спечену кукурудзу на вимащену бляху. Опісля додати знов одно горнятко моласесу, одно горнятко жовтого або білого цукру й одну ложку оцту. Варити аж стане крухе коли капнемо до води. Вилляти це на кукурудзу. Мішати добре, опісля поробити з того рукою маленькі галочки.

Candied Oranges — Помаранчеві цукорки

Помаранчеві цукорки є незвичайно смачні і їх дуже легко робиться: облупити і покраяти на четверо помаранчі; зробити сироп в пропорції з одного фунта цукру, і пів кварти води; хай вариться аж стверднe у воді; опісля взяти з вогню і мачати четвертинку помаранчів в сиропі; класти на ситко понад бляху, щоб сироп капав до неї; хай так обсихають, аж цілком остигнуть і тоді цукор скристалізується. Подається на стіл при кінці обіду. Також і другі овочі можна так робити.

КАВА, ЧАЙ ЯК НАПИТКИ

Цілющі прикмети кави і чаю

Оба ці напитки мають теж значне медичне значіння. Чай добрий на біль голови і при запальних хворобах. Кава є добрим ліком на камінь у міхурі або гостець. Тому у Франції або Туреччині, де пють багато доброї кави, люди мало хворіють на ті слабости. Так чай як і кава добре ділають проти затроєння опіюмом або алькоголем. Але коли за багато уживається їх, то так само, як і алькоголь, шкодять здоровлю. Взагалі кава або чай здоровим людям не шкодять. Тільки люди дуже нервові або слабонької конструкції не повинні уживати кави або чаю зовсім.

Coffee — Кава

Одно горнятко змеленої кави змішати з одним яйцем, разом зі шкаралупиною, додаючи до того пів горнятка зимної води. Всипати до кітлика, вляти на це одну кварту кипячої води. Коли зачне підноситися й кипіти, замішати її срібною ложкою або вилками. Хай вариться добре через десять або дванадцять мінут. Відставити, відляти трошки зверху, а опісля знов вилляти до кавярки. Покласти на краю печі, щоб була все

гаряча, але щоб не кипіла; за пять мінут осядеться. Давати на стіл гарячу. Додати доброї сметанки і цукру в кістках. Три-чверти фунта Яви й чверть фунта Мокки, це найліпша мішанина кави.

Vienna Coffee — Віденська кава

Рівні части Мокки і Яви; взяти одну велику ложку кави на кожну особу і ще дві в додатку, щоб кава була досить міцна. Дати одно змелене зі шкаралупою яйце, налляти стільки кипячої води, скільки потреба. Нехай закипить, потім замішати і хай вариться через пять мінут; відставити на край печі, щоб була гаряча, але не варилася. Хай стоїть пять або десять мінут, тоді додати решту води. До пів кварти сметанки додати один добре вибитий білок. Вляти до горнятка з цукром, і те все полляти гарячою водою.

Iced Coffee — Морожена кава

Зробити на сніданок більше кави як звичайно і щоб була сильніша — коли остигне, покласти на лід. Подається з кавалочками меду у склянках. Або: лляти дуже гарячу каву на кавалочки леду і так подавати на стіл. Запах кави не тратиться, але треба більше леду. Звичайно дається до замороженої кави вбиту і засолоджену сметанку.

To Make Tea — Як робити чай

Дати одну ложочку чаю на одно горнятко кипячої води. Сполокати чайник гарячою водою, всипати чаю, вляти на нього не більше чим одно горнятко кипячої води, покласти на гарячу піч, але так, щоб чай не варився, тільки щоб був все гарячий. Нехай так стоїть з пять мінут доки не натягне. Тепер всипати до нього стільки кипячої води, скільки треба. Подавати на стіл гарячий. Добре мати порцеляновий чайник, але коли вживається металевого, то хай буде все ясний і чистий.

Хто хоче мати дуже добрий чай, то нехай лле на нього кипячу воду зараз як скипить. Коли вода вариться вже довше

як пять мінут або вже зварена, то її не можна уживати до чаю. Коли вода не кипіла, або вже перекипіла, тоді листочки чаю повинні оставати в кипятку від десять до пятнадцять мінут.

Як пити чай? Китаєць каже пити чистий чай. Не давати молока ні цукру. Гандлярі чаєм ніколи цього не роблять. Китайці також ніколи. Молоко псує чай. Люди, що пють чай з молоком, то все одно, якби замість чаю запарили свої чоботи і це пили. В молоці находиться жібрин, аналбуміни і ще інші складники, а в чаю танін, і коли це все разом змішається, то повстане з того гарбарня, де мочать шкіри.

Chocolate — Чоколяда

Дати пів горнятка змеленої чоколяди до пів кварти води і пів кварти молока. Взяти трошечки води й замішати до неї чоколяду, а потім всипати це до кипячої води. Варити двадцять мінут, додати молока й ще варити з десять мінут, часто мішаючи. Засолодити до смаку.

Французи дають два горнятка кипячої води на кожне горнятко чоколяди. Чоколяду сиплять як тільки вода зачинає кипіти. Замішати ложкою; як вже звариться, додати два горнятка доброго молока, а коли вже добре звариться, дати до кожного горнятка по ложці збитої сметани.

Cocoa — Коко

Дві ложки коко, чотири ложки цукру, одну восьму часть ложочки соли, три горнятка молока й пів ложочки ванілії.

Змішати коко, цукор і сіль з кипячою водою на стільки, щоб зробилася густава маса. Дати це до молока й добре загріти, але щоб не кипіло. Мішати, щоб не злипалося. Відставити від вогню, додати ванілії і подавати на стіл зі збитою сметанкою або без сметанки.

Summer Drinks — Літні напитки

Підставою всякого рода смачних літних напитків є чай. Пропорціонально уживається одну-трету часть мороженого чаю, одну-трету часть овочевого соку й одну-трету часть во-

ди. Овочевий сок треба переціджувати. Коли додається тоненькі пластинки овочів до напитку, то він буде ще смачніший. Краще давати сироп з цукру, як сам цукор. Треба варити два горнятка цукру у двох горнятках води через десять мінут. Охолодити й уживати після потреби.

ДЛЯ ХОРИХ

Потрави для хорих повинні бути поживні та смачні. Ніколи не треба подавати більше, як потрібно, тай не треба давати все одні й ті самі потрави, бо через це псується апетит.

Коли подається молочні потрави, то треба уважати на те, в якому стані хорий находиться. Через довге варення молока стверднє білковиння в молоці і це спричинює сильне затвердження. Коли хорий терпить на затвердження, такому не треба давати довго вареного молока. Молоко, коли зачне збігати, треба відставити, і не позволити, щоб кипіло.

Треба уважати й на те, щоб потрави для хорих не заправлювати остро. Краще таки зовсім не додавати нічого. Це, розуміється, залежить від того, в якім стані хорий находиться. Коли хорий приходить до здоровля, то можна йому давати по трошки баранини, тільки не товстої, дальше курятини, зайця або другої дичини, риби, без великих приправ. Подавати найбільше пудінґів, бо це їда дуже легко стравна. Найліпшим мясом для видужуючого є легкий, гарно спечений, баранячий котлет. Всякі потрави для хорого треба подавати в малих, апетитних порціях. Пудінґи можуть бути ячмінні, або з тапіоки, добре вимоченої перед варенням, з додатком одного яйця; часом, для зміни, подавати легонькі пудінґи з овочами; також добрі є пудінґи з хлібових, черствих окрушин, або з делікатних костардів, варених в маленьких мисочках; так само можна давати ріжні напитки, як понч з молоком, жентицю, шкотський понч з яблук або інші здорові й поживні напитки.

Beefsteak and Mutton Chops — Біфштик і бараняча похребтина

Вибрати найліпші кусники мяса і печи на доброму вогні. Штик має бути недопечений, а похребтина добре спечена. Посолити і поперчити, покласти між два гарячі тарелі на три мінути і подати хорому. Коли хорий дуже ослаблений, то нехай самого мяса не їсть, тільки сік з нього, коли його добре пережує. Есенція з недопеченого мяса, кажуть лікарі, є ліпшою і поживнішою чим зупи або буліони.

Beef Tea — Буліон

Один фунт худої воловини покраяти на маленькі кусники. Покласти до скляного слоїка, якого уживається до консервів; води не треба додавати, тільки щільно заткати й вставити до горшка з зимною водою. Варити через три або чотири години аж мясо стане біле як полотно. Есенцію посолити для смаку, а коли остигне, зібрати з нього шуму.

Veal of Mutton Broth — Зупа з телятини або баранини

Взяти два фунти худої баранини, покласти до горшка, налляти дві кварти води і додати одну ложку перлових, ячмінних, круп або рижу. Коли вже зачне варитися, зібрати шумовини і додати пів ложочки соли. Хай кипить аж доки добре не звариться. Опісля відцідити, зібрати товщ і вже готова до подавання. Така зупа є дуже добра для хорих. Хто любить ярину в зупі, хай візьме одну ріпу, одну моркву й одну цибулю, покрає і варить в зупі через пів години.

Chicken Broth — Зупа з куряти

Робиться в той самий спосіб як і зупу з баранини або волового мяса. Варити курятину поволи, влявши стільки води, щоб якраз її закрила; уважати, щоб не переварити. Коли вже мясо мягке, посолити трошки і поперчити. Зупа буде ще поживнішою, коли до неї додамо розбитий жовток з яйця.

Tapioca Jelly — Ґалярета з тапіоки

Взяти кварту тапіоки, сполокати добре в трьох водах і намочити в воді на яких три або чотири години; варити поволи і часто мішати; додати соку з одної цитрини, трошки потертої шкірочки й трошки соли. Можна ще для смаку поцукрити.

Flax - seed Tea — Чай з льняного насіння

Взяти одну унцію льняного насіння і трошечки спорошкованої люкреції, вляти кипячої мягкої води і поставити близько вогню на чотири години. Перецідити через чисту шматку. Робиться свіжий кожного дня. Дуже добрий напиток на гарячку й кашель.

Hominy — Кулеша

Всипати до начиння зі щільною накривкою пів кварти кукурудзяних круп і вляти трошки більше як кварту кипячої води. Хай стоїть так через ніч; рано додати чверть кварти солодкого молока і дрібку соли. Поставити на добрий вогонь до кітла з кипячою водою і хай вариться пів години. Пшеничні або вівсяні крупи є також добрі для хорих.

Boiled Rice — Варений риж

Варити пів горнятка рижу додавши стільки води, щоб його накрила; додати трошки соли; коли вода вже википить і риж виглядає мягкий та сухий, тоді залляти його ще трошки молоком і нехай вариться поволеньки аж стане цілком сухий; відставити від вогню і додати до нього добре вбите яйце. Їсти теплий зі сметаною і цукром. Можна приправити після вподоби.

Tapioca Cup Pudding — Пудінґ з тапіоки

Це дуже добра і легка їда для хорих. Ложку тапіоки намочити на дві години в молоці, одно горнятко вистарчить; дати до нього один жовток зі свіжого яйця, трошки цукру,

трошечки соли і печи в горнятку пятнадцять мінут. Можна їсти з ґаляретою.

Baked Apples — Печені яблука

Дістати добрих, трошки квасковатих і сочистих яблук, обібрати їх гарно і печи в мірно гарячій печі, так, щоб з годину пеклися. Коли вже шкірки зачинають тріскати, і середина яблука виходить на верх, це знак, що яблука спечені. Виняти, посипати цукром і їсти.

Cup Custard — Костард в горнятку

Збити до горнятка одно яйце, додати дві ложки цукру, добре розбити, всипати трошки соли і мушкателевого горіха. Доповнити горнятко солодким молоком, перелляти до другого горнятка, добре висмаруваного маслом, і вставити до горшка з кипячою водою (вода має сягати аж до вершка горнятка). Всадити до печі і, коли костард вже готовий, виїмити з печі, але їсти його аж тоді, як остигне.

Plain Milk Toast — Звичайний молочний товст

Відкроїти тоненьку кромку черствого хліба, припечи, трошки посолити, і полляти кипячим молоком або сметаною. В цей спосіб припікані сухарі є також дуже добрі для хорих.

Linseed Tea — Чай з льняного насіння

Налляти до пательні пів кварти зимної води і всипати одну повну ложку льняного насіння. поставити пательню на мірний вогонь. Коли вода загріється, віділляти її, та дати знов пів кварти зимної води і хай вариться все які три або чотири мінути. Приправити після смаку цитриною й цукром.

II.

Старокраєва Домашня Кухня

Звичайний росіл

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

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

Дуже міцну юшку (буліон) переховувати в камянім горшку, але без солення і ярин. На верх наливаємо дещо доброго лою, щоб замкнути доступ для воздуху. Перед ужитком варимо "смак" з якихнебудь костей, заливаємо буліоном, як треба прояснюємо.

Щоб росіл прояснити, один білок розбиваємо тріпачкою на густу піну, розбовтуємо росолом та заварюємо легко. Білок стинається і забирає з собою мутні частинки, що при цідженні остаються на полотенці.

Макарон до росолу

Замісити тісто з 20 унцій муки з чотирома цілими яйцями (бо стільки муки приймуть). Замісити на гладке тісто, розвалкувати як можна найтонше, не пересипаючи мукою й лишити нехай висохне. Тепер покраяти якнайтонше гострим ножем, розтрясти на стільниці, щоб пересох; на чверть години перед обідом запарити води й вкинути до неї макарон і ждати аж поки не виплине на верх. Тепер вийняти до друшляка, щоб вода стекла, вложити до вази, залляти гарячим ро-

солом і видати. З такого самого тіста робиться лазанки (тісто покраяне в дрібненькі гранчасті кусники).

Клюски французькі до росолу в інший спосіб

Втерти ложку свіжого масла на сметану, бити по одному чотири жовтки й терти в одну сторону, аж зробиться густа маса. З позісталих білків вбити густу піну, посипати по трохи мукою, аж вийде пів кватирки і по ложці піни вимішати та класти на гарячий росіл, перецідженний крізь ситко до широкого рондля, вважаючи, щоб не покришилися. Пробувати, чи готові (витягнути клюсочку і перекроїти); як зварена, вилляти до вази, додати решту росолу й видавати зараз, щоб не розлізлися. Подібні клюски можна кидати на кипяче молоко, прикрити нехай наростуть, тоді видати на стіл. Коли хто любить, може додати до молока кусник цукру.

Перловий клеїк на росолі

Зварити легкий росіл, осібно зварити склянку перлових крупів, дати ложку масла, як мягкі розколотити, домішати склянку сметани, розпровадити росолом — заварити ще раз, розтерти два зубчики часнику і дати до клеїку.

В росолі — перед доданням клеїку — можна для ліпшого смаку зварити кілька картопель, покраяних в кістки.

Фасолева зупа

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

Зупа зі шпінаку

Молодий шпінак посічи і всмажити на маслі, розпровадити легким росолом, розколотити склянку сметани з ложечкою муки, дати до шпінаку. Коли звариться ще раз — подати з рижом.

Зупа з Каляфіорів

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

Зупа з помідорів старокраєва

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

Сметанова зупа

Зварити звичайний росіл. На чотири особи засмажити ложку муки з ложкою масла і двома ложками тертого пармезану, мішаючи безупинно ложкою. Коли розпуститься, розпровадити одну кварту дуже свіжої кислої сметани, заварити, заправити двома жовтками розтертими з росолом, не заварювати більше та додати стільки чистого росолу, щоб всієї юшки вистарчило на чотири особи. Додати окремо зварений італійський макарон. На тарільчику подати ще дещо тертого сира, якщо хто хотівби собі додати.

Мадярська зупа

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

Зупа горохова

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

Зупа бараболяна

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

Зупа яринна

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

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

Зупа цитринова

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

БОРЩІ

Тепер приготовляємо борщ з буряків або житної муки (первісна назва "борщ" походить від рослини, яку давніше квашено). В слоїк або глиняний горщик наложити до половини або 2/3 добрих червоних буряків (цвікли), обтереблених та сполоканих, налити перевареною водою і поставити в тепле місце, щоб скисли. Щоб борщ скорше скис і мав ліпший смак, вкинути кілька шматків висушеного хліба. Коли скисне, винести в холодне місце. Той квас має в собі вітаміни і на половину з водою можна його пити замість води.

Рівнож можна філіжанку того борщу загріти і пити поцукрований.

Борщ з житної муки приготовляється ось як: 1 кварта житної разової муки або вдвоє стільки ґрису занарити ки-

пятком, розколотити добре і оставити в теплім місці на добу. Можна вкинути висушені відпадки з хліба. Окремо розколотити один фунт житної муки літепною водою, дати чверть унції дріжджей і поставити в теплім місці. Коли зачне киснути, злити разом, розколотити ще раз, налити води так, щоб посудина була повна і дозволити киснути. При тім квас над осадом прочищується чим раз більше. Коли борщ прозорий, можна його вживати. Найрадше до вжитку зачервонити його буряковим борщем.

Український борщ

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

Галицький борщ

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

Київський борщ

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

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

Капусняк

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

Борщ з свіжої капусти

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

Український капусняк

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

СОСИ

Хріновий сос

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

Часниковий сос

Дати до горнятка ложочку масла, прирумянити, всипати ложочку муки й запражити. Тепер дати дрібненько посічено-

го часнику і пів цибулі, як зарумяниться. Уважати, щоб не припалився, бо буде гіркий; залляти водою й заварити, посолити і вляти ложочку оцту. Дуже добрий до росолового мяса.

Хрін з оцтом

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

Свикли до мяса

Вибрати дрібні буряки, сполокати, налляти водою й варити поки не змякнуть. Віділляти воду, вистудити, обібрати й краяти в дрібні кружки, втерти хрону і перемішати з буряками. Переварити оцет, вкинути кавалочок цукру, посолити, дати ложочку кміну, перехолодити і залляти покраяні буряки. Зложити в горнятко, завязати папером й держати в холоднім і сухім місці. Подавати до росолового мяса.

Шпінак

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

Розтопити на пательні свіжого масла, вбити обережно цілі яйця, щоб жовток не розпустився, підсмажити, щоб білки стялися, вибрати друшляковою ложкою і поукладати на шпінак.

Бараболі фашеровані грибами

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

болі, середину вибрати залізною ложечкою (але щоб не пороздирати), сполокати, скроїти денце, щоб можна поставити на блясі і вставити до рури на 20 хвилин, щоб стратили сирість. Потім виняти, накладати в кожну грибів і печи, щоб були мягкі. В часі печення поливати маслом і видавати гарячі.

ОГІРКИ

Огірки квасити в серпні; вибрати не застарілі і не пересохлі на сонці, збирати в сухий день і чим скорше по зірванню квасити. Спід бочки виложити дубовим і вишневим листям, укладати верстви добре виполоканих огірків, пересипувати кропом, стручками паприки, зубками часнику. Наложити дно і через чіп залити посоленим кипятком, на другий день долити ще перевареної води. Бочку дати до пивниці і обертати що кілька днів, щоб огірки всюди рівно квасилися. На 10 кварт води взяти 1 фунт соли і 10 ґрамів салітри. Заливати огірки поволи, щоб воздух мав час вийти. Чіп повинен бути такий великий, щоб через нього можна було виймати огірки.

Студжена риба

На студжену рибу є найсмачніший лин. Лина не скробається, а париться окропом, а тоді тільки згортається ножем опарену луску. Тепер справити, виполокати, насолити і лишити, щоб добре перейшов сіллю. На одну рибу наставити в камянім горшку кварту води, дві цибулі, дві петрушки, одну моркву і одну селеру. Заварити закришку, а як змякне, покраяти рибу на кусні, дати до закришки і варити, поки не буде мягка. Тепер рибу вибрати і покласти в глибокий таріль, а до росолу (що в нім варилася риба) дати кілька зубців розтертого часнику, перецідити на рибу і полишити, щоб застигла. Подається до того оцет і оливу осібно.

Щупак по жидівськи

Щупака справити, насолити і нехай так постоїть кілька годин. Тепер вискробати з середини мясо гострим ножем, вважаючи, щоб не подерти верхної шкіри, вибрати всі кости, по-

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

Кутя — на св. Вечір

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

Біґос з квашеної капусти

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

Печеня по сербськи

Мясо потовчи міцно, посолити, посипати паприкою і відложити на бік. Тимчасом накраяти цибулі, зарумянити на смальці, дати до того накраяної зеленої паприки і два покраяні в платки помідори, посолити і поперчити та підсмажувати в рурі. Безпосередно перед поданням міцно і скоро спечи мясо враз з сирою картоплею у платки, полити власним смаком, обложити цибулею, помідорами і паприкою у платки і подати.

Печеня по грецьки

Потовчи добре щонайменше шість і пів фунтів мяса, розтяти здовж, а в розріз і в менші надрізи наложити солонини, перцю і соли, обвязати щільно ниткою та варити в трьох квартах вина з додатком дрібно покраяної ярини — яких 2 години. Тоді підливу процідити, дати запражку і мясо душити аж змякне цілком.

Тимчасом посічи два і пів фунта воловини, додати 6 унцій рижу, один і чверть фунта покраяної, дрібку присмаженої солонини, трохи перцю і соли, виліпити з тої маси 15 грушечок, обкачати їх у яйце та обсипати мукою і тертою булкою, випечи в гарячім смальці, у горішний кінець вложити гвоздик — у тонший гильку петрушки. Печеню покраяти, подати з рижом, обложити грушками та подати з підливою, квашеними огірками або столовою гірчицею.

Печеня з хріном

Гарний шматок зразівки потовчи, посолити, накапати цитриною і оставити аж скрушіє. Дати до ринки велику ложку масла, зарумянити і дати на це печеню. Підливати росолом і душити поволи. Коли змякне, виняти і розкраяти вздовж, але не до кінця. В надрізи вложити платки цитрини (без шкірок і кісточок). Дати слідуючу начинку: взяти дві ложки хрону, велику ложку масла, ложку тертої булки, ложку цукру, 2 яйця, 2 ложки сметани. Вимішати це все разом, вложити до середини, обвязати ниткою, дати знов до ринки і душити ще пів години. Вкінці додати запражку, залити склянкою сметани і подати з галушками.

Завивана печеня

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

висушити і прохолодити. Приперчити мясо і наложити тою начинкою, 3 круті яйця положити разом у середину, а мясо звинути якнайміцніше і туго перевязати ниткою. Смажити на смальцю без покришки. Обертати часто, щоб не припалилося. Коли зарумяниться, додати росолу або води і душити ще зо дві години. Подати з картопляною гущею або червоною капустою.

Завиваний біґос

Взяти квашену капусту, сполокати в холодній воді і дати до ринки. Додати свинини, покраяної в грубі кістки. Долити води, щоб не була надто квасна. Взяти великий шматок паприкової солонини, покраяти, присмажити, дати 2 ложки запражки, 2 покраяні дрібно і присмажені цибулі, долити кварту квасної сметани, варити те все і час від часу мішати. Коли готовий, дати на полумисок, посипати паприкою або перцем і обложити ковбасою або вудженною. Переварена капуста тратить смак.

Французькі зрази

Менше чим два і пів фунта полядвиці, покраяти тонко, дещо потовчи і уложити на мисці; полити маслом і оставити на 2—3 год. Ложку масла підсмажити з ложкою муки, розвести міцним росолом, накраяти в платки 2 цибулі, положити туди зрази посолені і приперчені, посипати з гори платковаими печерицями, накрити покришкою і душити на легкім вогні 2—3 год. Замість печериць можна взяти звичайні гриби, вимочені на 3—4 години в молоці. На полумисок класти варену картоплю, на неї зрази.

Польські зрази

Три і чверть фунта зразівки або крижівки покраяти на великі але тонкі платки, потовчи, посолити і оставити на чверть години. Вимішати велику ложку масла, спечену терту цибулю, тертий хліб, перець, уложити те все на зрази, звинути міцно і перевязати ниткою. Класти зрази на розтоплене

масло і душити враз з цибулею; коли зарумяниться, підливати росолом. Душити не довше як годину. З підливою смажити рівночасно платки картоплі і печериці.

Зрази з кашею

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

Котлєти з муштардою

Витовчи й посолити вепрові котлєти, посипати мукою та класти на гаряче мясо. Смажити скоро з обох боків. Коли зарумяниться, зложити до ринки, підляти росолом і душити поки не змякнуть. Опісля на шість котлєтів взяти ложочку кримської муштарди, пів кватирки сметани і ложочку оцту, розбити це все, залляти котлєти і раз добре заварити. Виложити котлєти на округлий полумисок, полляти сосом і обложити бараболями покраяними в пластинки і присмаженими на маслі або свіжій солонині.

Вепрові карменадлі

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

Печеня з хроном

Потовчи кілько треба "зразівки", насолити і покласти на гаряче масло. Прирумянити, підлити водою і душити як зви-

чайно печеню — коли змякне, виложити на стільницю, понадкроювати гострим ножем (але зовсім не перетинати) й накладати між ці перекрої по тоненькім платочку цитрини без шкірки й зернят і такий фарш: дві ложки тертого хрону, масла дві ложки, одну ложку тертої булки, соли і два зварені на твердо жовтки. Все те виробити добре разом, наложити на перекроювану печеню, звязати ниткою, вложити знов до рондля, посипати злегка мукою, залляти сметаною, підсмажити на вільнім вогні і видати, а не забути витягнути нитку.

Віденський шницель

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

Пиріг зі сиром

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

Пиріг з тертого хліба

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

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

Пляцок з вишнями

Зробити дріжджеве тісто, крухе або французьке; приготовити заздалегідь вишні без кісток і посипані на годину передше мілким цукром. Коли тісто наложене тонко, виросте на блясі, відлити сок від вишень, а самі вишні посипати густо на тісто, негайно дати до гарячої печі на дуже коротко. Коли виймемо з печі, посипати зараз криштальним цукром.

Чоколядовий пиріг

Один фунт цукру, 1 фунт чоколяди, 1 фунт краяних горіхів, ложку пшеничної муки, піну з 6 білків і 2 цілі яйця, вимішати старанно і уложити на пів пальця грубо, на бляху потягнену маслом і виложену оплатками. Випечи в теплій печі. Замість оплатків можна взяти крухе тісто.

Пиріг з яблук

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

Пиріг з міґдалами

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

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

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

Пиріжки з капустою

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

Пиріжки з ягодами

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

Пиріжки з джемом

Звичайне тісто на яйцях і воді розвалкувати тонко, наложити ложочкою джем, потягнути береги водою і чаркою витиснути пиріжки. Кидати на окріп, відцідити на решеті, полити на полумиску маслом, посипати цукром і подати зі сметаною.

Пиріжки з грибами

Запарити 6 унцій сушених грибів, виполокати, зварити на мягко і посічи дуже дрібно. Присмажити дві спечені, посічені

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

Пироги з сиром або повилом

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

Ліниві пиріжки

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

Сирники з булкою

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

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

Варений пиріг — Мазурик

Зробити сироп з 1 фунта цукру, як на конфітури, пів фунта міґдалів спарити, пошаткувати, дати до того сиропу і варити разом 5 хвилин, тоді досипати пів фунта змеленої чоколяди, 4 унції масла, 2 ложки джему (без сиропу); це все варити 20 хвилин, очевидно, мішаючи. Масу розложити на грубі оплатки. Коли прохолоне, полюкрувати.

Пиріг з масою

Спечи звичайне крухе тісто з 1 фунта муки, пів фунта масла, чверть фунта цукру, жовтка; 1 фунт спарених міґдалів, 1 фунт меленого цукру, пів фунта очищених родзинків, сік з помаранч дати до ринки і мішати зо склянкою води аж згусне. Гарячу масу наложити на спечене тісто, а з гори наложити кусні помаранчевої шкірки, смаженої на цукрі.

Помаранчевий пиріг

Зробити крухе тісто з 1 фунта муки, пів фунта масла, 1/4 фунта цукру і 2 яєць. Випечи в легкій печі, а коли готове, обложити платками помаранчі звареної в цілості, а тоді покраяної. На це наложити грубу міґдалову масу з 1 фунта спарених і товчених міґдалів, пів фунта цукру, 5 жовтків; цю масу треба втирати пів години. Як тільки вийметься, потягнути прозорим люкром.

Дактилевий пиріг

Втерти люкер з 6 білків і пів фунта мілкого цукру, накапати одну цитрину, досипати 1 фунт покраяних дактилів, ложочку ванілії, вимішати добре, уложити на андрути і дати до дуже гарячої печі, щоб висох.

Грінки з сиром

Білу булку потяти на тоненькі платочки, підсмажити на маслі з обох сторін, посипати тертим сиром і гарячі ще подати.

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

Блинчики (налисники) з мясом

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

Пиріжки з мізку

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

Вушка

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

Терте тісто

Замісити пів фунта муки на самих яйцях без води з дрібкою соли так твердо, щоб можна було втерти його на терку. Терти на грубій терці і розкидати по стільниці щоб висохло. Перед поданням засипати росіл або молоко і варити хвилину.

Лите тісто

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

Лазанки з шинкою

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

Пироги з повилами

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

Пироги без тіста

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

Налисники — блинчики

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

Налисники з гречаною кашею

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

Налисники з мясом

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

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

Книдлі з булок

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

Налисники галицькі

Розбити в горнятку чотири яйця на піну, дати кватирку молока і пів фунта муки, сипати по трохи муки і по трохи молока і розбивати колотілкою, щоб не було грудок. Розігріти пательню і натерти добре сіллю, 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 гарячі, викидати на стільницю, а як вже всі посмажені, намащувати мармоляддою з яблук. Мармоляду приладжується так: 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 вимащеної маслом і вставити на кілька хвилин до рури, щоб огрілися. Виложити на таріль, посипати цукром і видати Можна робити налисники з повилами і т. д.

Ячмінна каша

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

Краківська каша на тісті

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

Пшоняна каша

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

Гречана каша

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

Кулеша

Кулеша може служити додатком до інших страв, але рівнож дуже добре надається особливо на вечерю з квасним молоком, солодким — пареним, знаменита з гуслянкою. Подають її рівнож до борщу та росолу. Подекуди живляться нею цілий день. З муки вариться кулешу ось як: всипується муки (половину всієї) на посолений окріп і чекати хвилинку, щоб цілий горбок обкипів з низу, тоді починаємо мішати кулеширом (копистскою) з низу, а при тім досипаємо половину прочої муки; коли вже мука вимішана, досипаємо решту і вимішуємо остаточно. Випечи в печі коротенько. На рідку куле-

шу береться менше муки. Кулеша смачніша з ґрисіку (крупочок), особливо свіжого. Засипати рідше ніж з муки, бо ґрисік наварюється. Вимішати старанно, щоб не було грудок і випечи.

Краківська каша

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

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

Вівсяна каша

Вівсяної каші маємо кілька родів. Всюди можна одержати давлену крупу т. зв. кракер. Вівсяна каша найпоживніша з усіх каш.

Повничку круп дати до 3 склянок гарячого молока, доварити, посолити, додати ложку масла.

Гетьманська каша

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

Гречана каша з шинкою

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

Руські книші

Пів кварти каші зварити розсипно і випечи в рурі. Дати до миски, додати 2 кварти смальцю, чверть фунта солонини, присмажених з 2 цибулями, кварту муки, 1 унцію дріжджей, склянку муки, 3 яйця, посолити, поцукрувати, вимішати і дати в тепле місце, щоб підросло. Видати на стільницю посипану мукою, розвалкувати тонко, тісто потягнути маслом, розгорнути на тім кашу, звинути легко, уложити в блясі потягненій маслом і посипаній булкою, поставити в теплі, щоб ще трохи підросло, тоді потягнути яйцем і випечи в печі. Подати з маслом підсмажений з цибулею або якою добірною підливою.

Блини

Це на Наддніпрянщині улюблена страва і варто, щоб і в нас її більше вживали. Рано розчинити пів кварти дуже білої пшеничної муки і стількиж найліпшої ("блинової") гречаної з 3 квартами теплого молока і пів унції дріжджей, розмоченими в ложці молока так, щоб тісто було рідке. Коли тісто виросте, досипати дві ложки гречаної муки і влити пів склянки кипятку прямо в середину, вимішати скоро і коли знов почне рости ("рушиться"), почати випікати блини. Тісто мусить рости щонайменше 3—4 години; колиб росло занадто, помішати ложкою. Добре розігріти масло на малих круглинках і класти ложкою тісто, що румяниться з одного боку, тоді обертати на другий. Подати гарячі з кавяром, селедцями, маслом та сметаною. З кварти муки одержується 12—15 блинів.

Книдлі зі сливками

Один фунт муки, ложку масла, — додати теплого молока, щоб тісто тягнулося. Додати дрібку поташу або чверть унції дріжджей, вимісити або витовчи на стільниці, розвалкувати, викроїти круглі паланички і в кожну завинути велику сливку. Скоро кидати на кипяток, варити кілька хвилин під покришкою, відцідити, посипати цукром і подати з цукром і ванілією.

Книдлі з шинкою

Втерти на піну ложку масла, додати по одному пять жовтків і терти аж разом змішається. Вляти ложку зимної води і дати кілько муки, щоб зробилося повільне тісто, покраяти пів фунта шинки, присмажити на маслі пять булок покраяних на грінки, дати до тіста шинку, булку і піну, виробляти округлі книдлі і кидати на гарячу воду. Коли розпливаються, то додати ще трохи муки, а коли тримаються, то не класти відразу багато, бо книдлі на воді наростають. Коли виплинуть на верх, вибирати на таріль, а відтак переложити на полумисок, щоб не було води, полляти свіжою солониною і видати.

Голубці з мясом

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

Голубці

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

ще годину. Перед поданням долити сметани з дрібно посіченими капарами. Подати гарячі.

Голубці з солодної капусти

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

Чорні кишки

Заварити кварту молока, вложити стільки булок, щоб втягнули в себе молоко, й розтерти валком на масу. Вляти півтора кварти крови, всипати соли, двоякого перцю, два фунти посіченої солонини, вимішати добре на вогні, але вважати, щоб кров не дуже ствердла. Начинювати очищені вепрові кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Класти до великого і широкого рондля на гарячу воду нехай свобідно варяться 25 хвилин. Проколоти — коли не виходить вже кров, але сос, то вже готові. Виймати друшляковою ложкою і винести в холодне місце. Коли подається, розкраяти в кусники, присмажити на свіжім смальці в широкій та плоскій пательні.

Паштетові кишки

Зварити вепрову утробу, коли остигне, посічи на машинці, пересіяти крізь друшляк шість сухих і потовчених булок, щоб не було кавалків. Полляти булку пів квартою теплого смальцю, покраяти в гранчасті кістки 1 фунт звареної солонини,

дати соли, двоякого перцю, майранку й вимішати з утробою. Начинювати легко в очищені кишки, зіпняти патичками і варити чверть години. Подаються на зимно.

Кишки з гречаною кашою

Зварити підгорля, легені й серце (вепрове); коли все перестигне, покраяти на дрібні кусники, а росолом, де це все варилося, спарити 4 кварти гречаних круп. Коли не дуже товсте, додати ще пару ложок смальцю, соли й двоякого перцю, на покраяне мясо вляти кварту крови, перетерти це крізь друшляк й вимішати, щоб не було кавалків. Заки простигне, начинювати очищені кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Кишки начинювати легко, класти в широкий рондель, на гарячу 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 мається подавати — відпарити в гарячій воді, потім присмажити на свіжім смальці.

Завиванець — Струдель

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

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

Яблука обтеребити і покраяти на дуже тонкі платки, черешні або вишні видрилювати, сливки крім того перекроїти

на половинки (добре зняти з них шкірки). На тісті вже посипуємо їх цукром з цинамоном.

Сир перетерти через сито і вимішати з 2 жовтками, втертими з ложкою масла, 2 ложками сметани, родзинками, цукром, ваніліею і піною з білків.

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

Солодку капусту приготовити як на пироги.

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

Мясо приготувати як до пирогів.

БАБИ

Баби і більші булки потребують 6—7 годин.

До баб уживати сухі дріжджі, першорядної якости, 12 унцій тих дріжджей розбовтати в дуже холодній воді у пів-квартовій пляшці, перевязати платком (не закорковувати) і переховати в холоднім місці. Перед ужитком розбовтати. Дріжджі вживати тільки свіжі. Гірших дріжджей брати більше. На баби піч мусить бути ще гарячіша чим на звичайні булки. Мука мусить бути дуже добра і суха.

На 3 склянки муки взяти 1/3 ложки соли.

Жовтки старанно відділити від білків, протерти через сито, потім втерти в макітрі на біло.

Баби на дріжджах розчинити на молоці, яйцях, муці і дріжджах, бити лопаткою пів години і дати дрібку підрости в теплім місці. Тоді бити лопаткою 3/4 до 1 год. і поволи всипувати решту. Дати підрости в теплім місці в двоє як було розчинено, тоді вимісити 10—15 хвилин і наложити 1/4 до 1/3 частину форми (ливниці) та дати вирости в теплім місці до 3/4 форми. Тоді дуже обережно, щоб тісто не опало, вставити в піч на призначене місце. Коли баба висока, оставити в печі від 1 до півтора години. Найкращі складані ливниці — 5—8 кутні. Ливниці потягнути маслом і обсипати тертою булкою. На дно дати паперовий кружок потягнений маслом. Тіс-

то на баби повинно бути доволі рідке, але не сміє рости забагато. Коли баби печуться, не вільно робити протягів і гримати дверима.

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

Потягнути баби можна довільною поливою поданою при тортах.

Баби на жовтках

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

Всієї муки виходить 5 фунтів. На меншу бабу взяти однутретину вичислених тут продуктів.

Українська баба

Три склянки протертих через сито жовтків і три чверти білків бити тріпачкою протягом години. Дві і пів склянки муки заварити з 2 і чверть склянки гарячого молока і оставити на пів години. До яєць долити 1 і 1/3 склянки дріжджів. Заварену муку вимішати гладко, додати до неї яйце з дріжджами (процідити через сито), вимішати, припорошити мукою і дати підрости. Тоді дати ложочку соли, 6 або дрібку більше склянок муки, місити пів години, долити 1 і 1/3 склянки масла, досипати півтора склянки цукру, 1/3 склянки гірких міґдалів або шкірки з цитрини, місити аж покажуться баньки, дати підрости, перелляти до ливниці і поставити в тепле місце. Коли підросте, подвійно дати в піч на годину.

На 6 осіб взяти половину всього.

Українська баба на сметанці

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

Медівник з чоколядою

Один фунт цукру розпустити в склянці води, домішати півтора склянки меду, варити в ринці, досипати чверть унції поташу, цинамону, кардамону, гвоздиків, анґлійського перцю і пів фунта змелених міґдалів. Зняти з кухні, досипати півтора фунта муки, виробити до гладкости, вимісити на стільниці, колиб тісто було за рідке — додати муки, виробити медівнички, випечи в легкій печі. В густий сироп з півтора фунта цукру дати пів фунта тертої чоколяди, заварити і потягнути тою масою медівники.

Торунські медівники

Загріти добре 6 склянок меду, відставити, долити склянку горільника, мішати, щоб не зайнялося, досипати 1 унцію змеленої помаранчевої шкірки і 1/5 унції анґлійського перцю, 2/5 унції анижу, 2/5 унції кардамону і зараз тим гарячим медом залити 9 склянок житної муки, легко підпраженої. Мішати лопаткою зо дві години аж мясо побіліє. Медівник виложити на бляху, звогчити з гори пивом завареним з медом. Дати підрости, настромити міґдалами і дати в піч по хлібі.

Медівник без заправ

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

бивати старанно, тоді дати стільки муки, щоб тісто було густе, поробити медівники і зараз випечи в легкій печі.

Бухти

Втерти 4 унцій масла, 5 жовтків і 4 унції цукру, щоб аж побіліло. Розпустити півтора унції дріжджів в півкватирці теплого молока, до втертих жовтків вляти пів кварти теплого молока, дріжджі посолити, взяти 1 фунт муки і місити, а колиб було за рідке, то ще досипати муки, щоб тісто було повільне і вимісити аж буде гладке і відстане від руки, поставити в теплім місці, щоб підросло. Вимастити ринку маслом і посипати тертою булкою, приладити повила з цукром, брати по кавалку тіста (мачаючи пальці в розтопленім маслі), накладати на повила, виробляти малі булочки, класти в ринку тісно одну коло другої, помастити яйцем і поставити, щоб підросли. Відтак вставити до рури зразу на легкий вогонь, а як піднесуться, підложити більше під кухню, але вважати, щоб не спалити. Пекти годину, відтак поставити, щоб перестигли, а тоді виложити на полумисок, посипати цукром і видати. До бухтів подається сметану.

Український торт

Взяти 8 унцій свіжого несоленого масла, 8 унцій муки, 8 унцій цукру, 8 унцій міґдалів не парених а з лушпою, витерти стиркою і змолоти на машинці, сок і шкірку з цитрини і одно яйце. Замісити в зимнім місці, поділити на три частини, розпровадити ножем на тортівниці і пекти легко на румяно. Підважити ножем і заки гарячий приложити легко стільничку на торт і легко виложити, бо торт крухий і може поломатися. Так само пекти і викладати всі три. Коли вистигнуть помастити морелевою мармолядою і полюкрувати.

Крухий торт

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

квасковатою. На це дати таку масу: втерти на масу 4 унції волоських горіхів і 2 унції вилусканих і змелених на машинці міґдалів, взяти три ложки зимної води, дати 5 ложок цукру і цитринової шкірки та наложити на помащений мармолядою торт, приложити другий і приложити кружком, щоб не повигинався. На другий день полюкрувати чоколядовим люкром. Люкер робиться так: Заварити так, щоб тягнулося, табличку чоколяди, дві ложки гарячої води і ложку десерового масла, розтерти щоб не було грудок і гаряче вилляти на торт, розпровадити ножем і убрати половинками зернят волоських горіхів.

Помаранчевий торт

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

Болгарський торт

Взяти 7 унцій щукру, 4 жовтки, сок з двох помаранч і втерту шкірку з одної помаранчі. Все те утирати аж збіліє, досипати по трохи 7 унцій муки, дати піну з полишених білків і вимішати. Виложити до вимащеної форми і пекти легко. З тої кількости спекти три торти в однакових тортівниках. На другий день переложити таким кремом: бити аж збіліє 4 цілі яйця і 4 унції цукру, витиснути до цього крізь ситко три великі і не гіркі помаранчі, поставити на кухню і бити тріпачкою аж згусне. Відставити і бити дальше аж прохолодне, всипати 5 унцій вилусканих і змелених міґдалів, 3 унції сметанкового масла, втерти з кремом і переложити торт.

Оріховий торт

Утерти аж буде густа піна 9 унцій масла, 4 жовтки і 9 унцій цукру, дати 8 унцій мелених волоських горіхів, 3 унції бараболяної муки і піну з полишених білків, вимішати і виложити до вимащеної форми. Пекти мірно. З тої скількости має бути два торти. На другий день переложити таким кремом: кватирку густої сметани вибити на крем, дати 3 унції цукру і 4 унції мелених волоських горіхів, вимішати і переложити торт. Дати досить ванілії.

Каштановий торт

Вибивати пів години аж збіліє 8 цілих яєць і 8 унцій цукру, дати 9 унцій вилусканих мелених міґдалів, вимішати і виложити до вимащеної форми. Спекти два торти. Коли простигнуть, помастити винничкою (порічковою) або малиновою ґаляретою, а на це дати таку масу: налляти зимною водою 9 унцій каштанів, а як зваряться, виймати по одному, оббирати з лупини (бо як застигнуть, то не дадуться оббирати). Заварити сироп з 9 унцій цукру і кількох ложок води, дати до нього каштани і засмажити, а якщоб були кавалки то перефасувати крізь друшляк. Цю масу наложити на торт, переложити другим і подати на стіл.

Торт з яблук

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

Торт з яблук — на інший спосіб

Втерти аж збіліє 9 унцій цукру і 8 жовтків, дати 9 унцій вилусканих мелених міґдалів, втерти на терці 12 винних яблук,

дати до втертих жовтків і додати 2 унції пересіяної булки і 3 ложки доброго руму і піну з полишених білків, вимішати, виложити до двох однакових форм і пекти середно. По упеченню як остигнуть, помастити мармолядою і зложити один на другий та полюкрувати цитриновим люкром: сок з цитрини і стільки цукру, щоб було густе, втерти аж збіліє, і виложити на торт.

Карльсбадський тортик

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

Маковий торт

Втерти на білу густу масу 4 жовтки, 4 цілі яйця і 8 унцій цукру, 4 унції мігдалів з лупою витерти і змолоти на машинці, дати шкірку з одної цитрини і 4 унції маку спареного, висушеного і утовченого в моздірі до тертих жовтків і запаху крім цитрини до вподоби, вимішати, дати до вимащеної несоленим маслом форми і пекти в гарячій печі, бо в холодній зробиться закалець. До маси можна дати 4 таблички чоколяди, що дуже підносить смак торта. Полити гарячий торт склицею (ґлязурою): втерти три ложки цукру з ложкою кипячої води, дати дві ложки руму і розпровадити на торт.

Торт Одарки

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

форми і пекти в легко гарячій печі. Як остигне, перетяти торт на половину, наложити мармоляди, розпровадити ножем і полляти склицею.

Дактилевий торт

Стерти через пів години на густу масу 6 цілих яєць і 7 унцій цукру, дати 7 унцій вилусканих і змелених міґдалів і 7 унцій дактилів покраяних на здовж. Вимастити легко форму, вистелити оплатками, виложити масу і пекти легко. На другий день їсти.

Тортик з сухих сливок

Заварити на густий сироп 8 унцій цукру з пів склянки води, спарити гарячою водою 3 унції сухих сливок, викинути зернята і покраяти в пасочки. Додати до сиропу і засмажити, а як вже добре згусне, додати 1 і 1/3 унції вилусканих і змелених міґдалів, цитринової шкірки і соку з половини цитрини, засмажити але вважати, щоб не пригоріло. Коли вже маса така густа, що відстає від ринки, відставити, а як прохолодне, виложити на андрути; на це покласти другий і притиснути легко, щоб андрути не повигиналися. Можна також робити з сухих морелів, а тоді не дається цитрини.

III

ВКАЗІВКИ ДЛЯ ЗДОРОВЛЯ

Як ми застуджуємося

Дехто дивується, чому не застудився, коли був на зимному вітрі або на дощі. Отже треба нам знати, що простуда походить не так з надвору, як з середини. Гарячо в хаті більше небезпечне чим зимно на дворі. Чоловік іде до ліжка в ночі здоровий, а встає рано з великим катаром. Хата заткана зі всіх боків, ніде ні одної дірочки ані шпарочки нема, кудиб зимний воздух міг зайти, а помимо того всього за пару днів ціла родина буде застуджена.

Чоловік прийде до дому змучений, зїсть добру вечерю, голова занята всякими думками, ляже до тепленького ліжка в добре огрітій кімнаті і коли не дістане катару на рано, то буде чудо. А коли ще до того випив собі перед вечерею грохи горілки або пива, то ще ліпше доправить собі.

Простуда частіше входить до нас з їжою, через горло, чим через вдихування, хочби найстуденішого воздуху. Проста легонька вечеря перед спанням є далеко ліпша й здоровіша чим горілка або пиво. В висвітленні науки, здорового розуму й досвіду це є велика правда.

Чистий воздух є дуже потрібний до здоровля. Коли ми привикнемо спати при отворених вікнах, то нема чого боятися простуди. Коли ми замикаємо вікно перед нічним воздухом, то ми дуже помиляємося, бо власне підчас сну нам найбільше потрібний свіжий воздух. Вікна треба отворати зі споду і зверху, так, щоб свіжий воздух входив до середини а зіпсутий виходив горою. Замкнений, зіпсутий воздух затроює кров і спричинює хворобу або й смерть. Перешкодити тому затроєнню може тільки свіжий воздух, котрий входить до легенів, забирає з собою непотрібні частини й викидає їх, а котрі затрою-

ують, наколи назад вдихається їх знов. Обчислено, що дорослий чоловік псує один ґальон чистого воздуху кожної мінути, або двадцять-пять бочок протягом одної ночі, підчас дихання.

Ніколи не повиннося спати в тім самім убранні, в якім ходиться через день. Півтора кварти вогкости, наповненої зіпсутими частинами з тіла, викидається кожних двадцять годин, а це все зістає в убранню. Соняшне світло й воздух очищують убрання від отрути, котрої натура хоче позбутися, а котра знов дісталасяб до тіла.

Ми застуджуємося дуже часто через велике зимно або велику гаряч, а найбільше тоді, коли вийдемо нагло з гарячої кімнати на зимний воздух. Старі або слабі люди повинні уникати цього. Коли виходимо з теплої кімнати на зимний воздух, то треба заперти рот і віддихати носом, щоб зимний воздух огрівся заки перейде до легенів. На це треба дуже зважати. Др. Б. І. Кендал пише, що температура тіла повинна бути все однакова, коли людина хоче бути здоровою; отже не треба про це забувати. Тіло чоловіка є дуже, так сказатиб, скомплікована машина, і потребує, щоб дуже осторожно з нею обходитися. Це є вже таке право природи, що всяке надужиття буде покаране. — Хто не хоронить свого тіла перед зміною воздуху, той без сумніву набавиться хвороби, з котрої нераз тяжко вийти. Людина, котра не працює тяжко і сидить все в теплій кімнаті, попрацювавши на зимнім воздусі, може набавитись тяжкої хвороби або й заплатити життям. Знова чоловікові, котрий призвичаєний завжди до зимного воздуху, це нічого не шкодить. Тому, як кажемо, треба все уважати на себе. Коли ваше тіло є зігріте й спітніле, то ніколи не треба стояти на зимнім воздусі, або на протязі, ніколи тоді не треба здіймати з себе убрання, щоб охолодитися, але противно — ще ліпше одягнутися. Нагле остудження тіла є дуже небезпечне.

Дуже часто застуджуються люди, коли змокнуть ноги. Отже треба старатися сухо й тепло тримати ноги, а тоді менше буде чоловік наражений на ріжного роду хвороби.

Water — Вода

Ніхто не може обійтися без води, так як і без їди. Добра і чиста вода є так потрібна для здоровля, як і чистий свіжий воздух. І щоб була чиста й добра вода, треба її варити й фільтрувати, і аж доперва тоді пити. Найліпше є фільтрувати дощівку. Коли вода вариться, то всяка нечистота осідає на дні посудини і вона очищується.

How to Use Hot Water? — Як уживати гарячу воду?

Найліпшим лікарством на всякі хвороби, так внутрішні як і зовнішні, є гаряча вода. В випадках потовчення, звихнення і т. п., є добре прикладати таку гарячу воду як тільки можна витримати, мачаючи в ній шматки, або занурюючи, коли можна. Це робиться доти доки не наступить полегша. Коли це робиться відразу, то стовчене місце не буде чорніти. Всякі недуги, які походять часто з нестравности, як кольки і т. п., найкраще лікувати гарячою водою. Випити горнятко гарячої води, або покласти на болюче місце зложену в кількоро шматку змочену в гарячій воді й викручену, тоді біль скоро перейде. Такі обклади повинні бути гарячі, як тільки можна витримати, і повторяти їх що десять мінут, аж доки біль не перестане. Цей середник є дуже добрий, успішний і дешевий.

Powders for Children — Порошок для дітей

Дати пять крапель анижового олійку і дві мяткової есенції на кавалочок цукру, стовчи його в моздірі, додати одну драму маґнезії. Це дуже добре лікарство для немовлят, коли їх здуває, або болить в середині. Давати по трошечки з водою.

For Children Teething — Для дітей, які дістають зубки

Взяти чверть фунта пшеничної муки, завязати у грубе полотно і варити в одній кварті води через три години; опісля висипати муку десь на гаряче місце, щоб висохла й стала твердою; взяти з неї одну ложку, й всипати до пів кварти молока, мішати на вогні доки не зачне кипіти; опісля додати ще трош-

ки соли та ложку зимної води. Це є знаменний клеїк для дітей, які починають діставати зубки. Можна теж зарумянити ложку муки і давати по трохи дитині; це стримує розвільнення. Можна подавати теж тинктуру з "Кіно", десять до тридцять крапель, в поцукреній воді; давати що дві або три години. Це також дуже добрий лік і нешкідливий для дітей. Можна його дістати в кожній аптеці. Також дуже добрий чистий оцтовий сайдер з трошки соли, на подібні дитячі недуги. Давати по одній ложці.

Draughts for the Feet — Добре лікарство на ноги

Взяти великий листок з хрону і повитинати з нього грубі волокна, що тягнуться здовж листка; покласти його на хвилину на гарячу бляху, щоб став мягкий; опісля зложити його і приложити зі споду до стопи та привязати шматкою.

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

Можна взяти теж і часнику для цеї самої цілі; його треба добре потовчи, загріти на блясі і прикладати до ніг.

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

Обклади з хліба й молока

Додати одну ложку змелених окрушин з черствого хліба, до половини горнятка молока і добре заварити. Або взяти хлібні окрушини, налляти до них кипячої води й варити, добре мішаючи, аж стануть мягкі; відставити, замішати до того трошки ґліцерини і солодкої оливи, щоб обклад був мягкий і податливий.

A Ginger Poultice — Обклад з імбіру

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

Wormwood and Arnica Poultice — Обклад з полину

Полину і арніки уживається часами до обкладів. Намочити полин або арніку в зимній воді і, коли вода добре натягне, всипати до того отрубів або житної муки, щоб плин став густіший. Зілля оставити в плині, не викидати.

Такі обклади помічні при стовченнях або звихненнях.

Linseed Poultice — Обклад з льняного насіння

Взяти чотири унції змеленого льняного насіння й всипати до горнятка з гарячою водою.

A Remedy for Boils — Средство на чираки

На чираки найліпше є прикладати воду таку, яку хто любить — зимнішу або теплішу. Мачати до води чисту льняну шматку й часто прикладати. Кажуть, що це найліпший середник на чиряки. Добре також взяти щось на прочищення.

Cure for Ringworm — Лікарство на лишаї

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

Growing Pains Cured — Як лікувати ростучий біль

Наші мами звичайно вставали серед ночі, робили вогонь, бо в хаті зимно, гріли воду і мочили у ній ногу дитини, бо кричала з болю. Це давно так робили, а тепер інакше. Треба мати готову солену воду в горшку, намочити рушник, викрутити й обложити ним ногу дитини від колін аж по кістку. Потім пообвивати ще добре зверху флянелевими, теплими шматами і біль перестане. Тут нема ніякого великого клопоту, бо навіть не треба виймати дитину з ліжка.

Diphtheria — Дифтерія

На дифтерію добре полокати горло водою змішаною з сіркою. Можна також трошки тої мішанини випити. Також

насмарувати зверху горло камфором і обвинути чистою теплою флянелею. Полокати горло від часу до часу сіллю з оцтом і водою.

Colds and Hoarseness — Простуда й хрипка

Показалося, що найліпшим середником на простуду є боракс. Коли оратор або співак дістане хрипку, з простуди, то найліпше взяти кавальчик (як маленький горошок) бораксу, розпустити його в роті і за яку годину хрипка вступиться. Або перед самою бесідою чи співом взяти три або чотири ґрами бораксу й потримати в роті через десять або пятнадцять мінут і хрипка уступить. Цей лік спричинює виділювання слини і через те сухе горло стає вогким, так як той флет, коли стане сухим і тратить голос, то його треба намочити.

Флянеля замочена в кипячій воді та скроплена терпентиною, приложена на груди, помагає також дуже на простуду або хрипку.

Ще один дуже простий і приємний середник: розбити один білок, додати до нього цитринового соку і поцукрити до смаку. Брати по ложці від часу до часу.

Або: спечи цитрину, чи квасну помаранчу на повільнім вогні. Коли вже спечена, отворити в одному кінці та вийняти середину. Посолодити цукром або молясом. Це є знаменний середник на хрипку.

За старих, добрих часів, хто застудився, зараз клався до ліжка на вадцять-чотири години, не пив нічого, навіть води, і майже нічого не їв. Часто також у ліжку клав ноги до гарячої води з муштардою, прикладав на груди плястер з отрубів або з вівсяної муки, зажив десять ґрамів порошку Довера, в годину пізніше зїв пів кварти гарячого клеїку. На рано добре витер тіло грубим рушником і взяв добру дозу на прочищення.

Також добре пити щось гарячого, як наприклад чай з усяких цвітів, що їх можна дістати в аптеках, в ліжку, щоб добре спітніти. Тільки на другий день не треба відразу йти на двір, бо можна ще гірше пошкодити собі.

Molasses Posset — Поливка з моласесу

Цей давній середник на простуду добрий також і тепер. Взяти 2 горнятка доброго моласесу, ложочку змеленого білого імбіру і чверть фунта масла, покласти до горшка, варити поволи пів години, часто мішаючи. Тільки треба уважати, щоб не кипіло. Опісля додати соку з двох цитрин, або дві ложки оцту, накрити горщик і хай так стоїть ще яких пять мінут довше. Це є дуже добре на простуду. Можна його зажити зараз, коли тепле, або й на зимно.

Цей середник прості люди неправильно називали "вареним квакером".

Одно горнятко чистого меду змішати з соком з одної цитрини і з ложкою солодкої оливи — є також добрим середником на простуду. Брати одну або дві ложочки, коли кого дуже кашель душить.

For Toothache — На біль зубів

Взяти чистої вати, замочити в розпущеній амонії і приложити до болячого зуба. Це дуже помагає.

Або: змішати ложочку галунового порошку з одною ложочкою соли й натерти ясна. Це також добрий середник на біль зубів.

Средство проти укушення бжоли або оси

Розмочити трошки соди, яку вживається до печива, і прикладати на болюче місце. Коли соди нема під рукою, прикладати звичайну, розпущену водою, глину.

To Cure Earache — Як курувати біль вуха

Взяти бавовняну шматочку, посипати товченим чорним перцем, звязати до купи, замочити до солодкої оливи і запхати до вуха; обвязати голову теплою шматиною, щоб не доходив холод. Це дуже часто помагає.

Також можна пускати до вуха дим з тютюну, і це, кажуть, помагає.

Інший середник: Взяти по рівній части тинктури з опіюм і ґліцерини. Змішати і пускати з теплої ложочки по дві або три краплі до вуха; заткати вуха ватою і повторяти це що години або що дві години. Якщо збереться в вусі матерія, то зробити милиння з кастелянськго мила й теплої води і запускати до вуха. Коли це не помагає, то запустити ще раз за милинням трошки карболевого квасу з водою в пропорції одного драма карболю до пів кварти води.

Croup — Круп

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

Також терпентина дуже добра на круп. Замочити флянелю в терпентині і приложити на груди і на горло. Можна також зажити до середини три або чотири кроплі терпентини на куснику цукру.

Ще інший середник: брати ложочку вина, так званого Іпекакуана (Ipecacuanha wine) що кілька мінут, аж пічнеться вонітувати.

Ще інший середник, дуже помічний: Взяти дві унції Іпекакуана вина, чотири унції кукурудзяного сиропу і дві унції кервавого кореня (blood root) і добре замішати.

Для дитини, що вже має один рік, давати пять до десять кропель; два роки, вісім до дванадцять кропель, три роки, дванадцять до пятнадцять кропель; чотири роки, пятнадцять до двадцять кропель; пять років, двадцять до двадцять-пять кропель, а старшим дітям пропорціонально до їх віку. Повторяти після потреби аж доки не полегшає. Щоб приспішити рвоти, треба зажити що десять або пятнадцять мінут, кілька разів.

Burns and Scalds — Попечення або спарення

Взяти стільки вати, скільки потрібно, посмарувати несоленим маслом або солодкою оливою і приложити на спечене місце; також добре є посипати спечене місце мукою, то не бу-

де міхурів. Можна також прикладати соду, ту саму, що вживається до печива. Всі ці середники є дуже добрі, бо витягають гарячку і усмирюють біль, а коли рана згоїться, то навіть знаку не буде. Також треба уважати й на те, щоб до рани не заходив воздух, значиться, треба рану завити.

Є ще й другий добрий середник, а це: розбити жовток з яйця з льняним олієм і часто смарувати пером попечене місце. За тим дуже скоро гоїться. Можна також прикладати білок з яйця, бо він відбирає гарячку, і біль скоро устає.

Sore Throat — Біль горла

Полокати горло солею розпущеною в теплій воді. Ще ліпшим середником є галун з медом, розпущений в гербаті з шалвії. Добре також є замочити шмату в гарячій воді, викрутити і обвинути нею шию. Це треба часто повторяти. Найліпше це робити вечером, у ліжку.

Є ще два середники: Накроїти соленої солонини на тоненькі пластинки, припечи трошки в оцті і прикладати на горло за гаряча, як тільки мож витримати. Коли трошки біль устане, відібрати солонину і обвинути добре шию теплою флянелею. Також добре є полокання бораксом з галуном, розпущених у воді. Треба часто полокати.

Камфоровий олій є також дуже добрий на біль горла. Треба ним посмарувати добре горло, груди й шию. При тім виполокати горло два або три рази кислою солею ("клорейт оф поташ") розпущеною в склянці води.

Whooping Cough — Коклюш

Дві ложки спорошкованого галуну, дві-третини горнятка жовтого цукру розпущеного в двох квартах води; вляти до пляшок і поставити на холодне, темне місце.

Для одно-річної дитини вистане ложочка три рази в день, на порожний жолудок. Для 2-річної дитини, дві ложочки, а для 5-річної одну столову, велику ложку. Уважати на шлунок дитини і не давати молока, за винятком немовляти.

Constipation — Запори

На запори є добрі фіґи, а іменно для дітей. Також добре їсти пшеничні отруби; одну ложку на пів години перед сніданням. Добре їсти сирі овочі, рух на свіжому воздусі і пиття багато води також дуже помагають. Запори спричинюють всякі хвороби і тому треба старатися йти на двір реґулярно кожного дня.

Recipes for Felons — Рецепта на запалення пальця

Взяти звичайної, камяної соли, висушити у печі, потім на мілко потовчи і змішати з терпентиновим спіритусом, по рівній частині; завинути в шматку і приложити на болюче місце. Коли висохне, то повторити і за двадцять-чотири години боляк спласне.

Або: купити в аптеці страмонійового зілля (stramonium herb), намочити і прикладати на болюче місце, а коли остигне, приложити свіжого. За кілька годин вже біль перейде.

Або: змочити трохи втертої дикої ріпи, завбільшки одного бобу, до терпентинового спіритусу і приложити там де болить. Біль відразу устане, а по дванадцятьох годинах зробиться в тім місці діра аж до кости; тоді приложити якої-будь гоючої масти і воно скоро загоїться.

Ще один добрий спосіб: Дати до склянки по рівній частині соли й леду; добре змішати. Замочити до того палець і так довго тримати аж задеревіє; опісля виймити і, коли чуття знов прийде, повторити це чотири або пять разів аж боляк завмре. Але це треба робити заки витворилася матерія.

Найпростішим і найкращим серединком на це є — кедровий олій (oil of cedar). Смарувати олійом палець як тільки зачинає боліти і це відразу поможе.

Remedy for Lock Jaw — Средство проти параліжу щоки

Параліж щоки наступає по скаліченню руки або ноги. Тоді не треба чекати на доктора, але відразу братися до рятовання. Всипати деревляного попелу до гарячої води і, коли зранені частини тіла не можна встромити до води, то замочи-

ти грубо зложену шмату в цю воду і прикладати на болюче місце. В той самий час натирати хребет від шиї в долину паприкою змішаною з водою, або муштардою з оцтом. Це має бути так гаряче, як тільки мож витримати. Повторяти доти, доки щоки не розтворяться. Коли поступимо в цей спосіб, то нема чого боятися смерти.

Ще один добрий спосіб: Взяти терпентинового спіритусу, загріти, і лляти на рану; полегша наступить за одну мінуту.

Bleeding at the Nose — Кровотік з носа

Звинути кусок паперу і запхати під горішню губу. А коли це не помагає, то зробити трубку з паперу, як нема гусячого пера, задути трохи арабської ґуми до носа; це відразу застановить кровотечу; спорошкований галун з водою також добре. Притиснути пальцем маленьку жилку по тій стороні носа, звідки кров тече, також помагає. Або замочити шмату в дуже гарячій воді та покласти на карк; також добре. Або: замочити чисту шмату в зимній воді, викрутити і приложити на чоло й ніс; руки тримати в зимній воді, а на ноги покласти ґумовий мішок з гарячою водою.

Sun Stroke — Соняшний удар

Дати мокрий бандаж на голову; другу шмату, зложену в квадрат, наповнену грубо сіллю, привязати на карк, і ще приложити сухої соли поза вуха. Також приложити муштардовий плястер на лидки й підошви ніг. Це дуже добрий і помічний середник.

To Remove Warts — Як позбутися бородавок

Намочити бородавки содою до прання розпущеною в воді та не обтирати, хай так сохне; повторяти часто аж бородавки зникнуть. Або: переколоти бородавку шпилькою і тримати один кінець шпильки над полумінню свічки аж бородавка спалиться через гаряч і стратиться. Або: також випалюють бородавки оцтовим квасом (acetic acid). Треба перше обшкробати зверху тверду шкіру на бородавці, опісля давати на неї

кроплі, але треба уважати, щоб кроплі не падали попри бородавку, на здорову шкіру. Це треба повторити кілька разів на день, аж бородавки зовсім зникнуть.

Fainting — Зімління

Положити зімлілу людину горілиць так, щоб голова була нижче від тіла. В той спосіб зімлілий входить відразу до притомности. Інакше, зімління може скінчитися смертю.

Severe Sprains — Тяжке звихнення

Взяти один білок з яйця, ложку оцту і ложку терпентинового спіритусу. Змішати добре у пляшці, добре потрясти і поллявши цим плином звихнене місце, сильно натирати. Це незвичайно добрий лік на всякі звихнення.

Також добрий середник на звихнення або потовчення це полин варений в оцті. Прикладати доки гарячий; завинути шматою, щоб місце було все вогке.

Camphorated Oil — Камфоровий олій

Найліпша ґумова камфора зветься Лукка (Lucca). Потовчи її на дрібно і дати до пляшки з широкою шийкою. Налляти чистою оливою і, коли камфора розтопиться, вже готове знаменне натирання на болячі груди, горло й інші частини тіла.

Liniment for Chilblains — Масть на відмороження

Взяти три драхми терпентинового спіритусу і девять драхмів камфорового олію, змішати разом. Це дуже добра рідонька масть на відмороження. Для дорослих можна взяти чотири драхми терпентинового спіритусу, а вісім драхм олію; для дітей або таких людей, що в них дуже делікатна шкіра, вистарчить тільки камфоровий олій, без терпентини.

MISCELLANEOUS RECIPES — РІЖНІ ПРИПИСИ

Як зробити воду мягкою

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

Hard Soap (Washing) — Тверде мило до прання

Взяти шість фунтів соди до прання і три фунти негашеного вапна. Вляти на це чотири ґальони кипячої води і хай стоїть аж добре вчиститься, потім віділляти воду і дати до неї шість фунтів чистого товщу. Варити через дві години, мішаючи безустанно, аж добре згусне. Коли вариться треба ще два ґальони зимної води. Цю воду треба передше зілляти на цей алькалічний осад, що остав по відцідженню першої води. І ця друга вода мусить передше вчиститися, заки її наливаємо. Мило випробовуємо на густоту вливаючи трошки на таріль. Заки відставиться від вогню, то треба додати ще одну пригорщу соли. Змочити шафлик, щоб не прилипало до нього мило, вляти його в шафлик і хай стоїть доки не ствердне. Покраяти на кавалки, покласти на дошку і хай сохне. З цеї маси буде около сорок фунтів мила. Хтоб хотів, то може його заправити ще якимсь запахом.

FACTS WORTH KNOWING — РЕЧІ, ЩО ЇХ ВАРТО ЗНАТИ

Як усунути кіт з вікон?

Потягнути по нім на червоно розпаленим дротом і дуже легко відстане.

Як вішати образи?

До цього найкраще надається мідяний дріт, грубший чи тонший, залежно від того, якої величини образи хочемо повісити. Дріт є міцніший від шнурка і не дуже його видно на стіні.

Щоб молоко не скваснiло

Треба до нього додати ложку потертого хрону, тоді буде довго триматися солодким.

Як чистити заржавіле начиння або ножі?

Насмарувати добре нафтою і так зіставити день або два. Опісля взяти змеленого негашеного вапна і витерти ним добре ножі, чи інші речі.

Кіт до заліплювання шпар

Розмішати ґіпс ("Плестер оф Перис") оцтом замість водою; зробиться щось подібного до кіту, котрий зараз не ствердне і можна ним позапихати шпари, уживаючи до того сталевого ножа. Коли дати води замість оцту, то він стане відразу твердий й до нічого нездатний.

Як чистити плями на біллю і убранню?

Перед пранням натерти плями жовтком з яйця.

Як зрбоити з твердого, жилавого мяса — мягке?

Намочити його на кілька мінут в воді з сильним оцтом.

Як усунути синяки від потовчення?

Прикладати викручену шмату звогчену в дуже гарячій воді; повторяти це так довго, аж біль устане. Можна прикладати сире волове мясо.

Як усунути знаки від пальців?

Солодка олива усуне знаки від пальців на "варнішованих" меблях, а нафта з запусканих оливою меблів.

Як чистити металеві посудини?

Терти шматою замоченою в нафті.

Як усувати плями від чорнила, вина й овочів?

Намочити місце добре соком з дозрілих помідорів. Від цього соку пустять теж плями на руках.

Як закріпити краску матерій перед пранням?

Намочити їх перед пранням у воді, в якій розпущено передтим волового жовчу—одну ложку на один ґальон води.

Як чистити плями від олійної краски?

Амонія і терпентина, змішані в рівних частях, виберуть плями з якоїнебудь матерії, хочби як суха й тверда була вже краска. Намочити пляму два-три рази, опісля випрати в милинах. Щоб усунути плями від олійної краски на вікнах, треба купити за десять центів квасу "oxalic acid", розпустити його в пів кварті гарячої води, і мити цим вікна. Хочби найгірші плями, то пускають. До миття уживається квача, щоб не попалити квасом руки. Так само можна чистити тим мосяж. Тільки треба дуже уважати, щоб цього не рушали діти, бо це велика отруя. Треба добре сховати і зазначити на пляшці, що це отруя.

Як усунути живицю з убрання?

Змочити сплямлене місце терпентиною і витерти добре опісля.

Проста дисінфекція

Кімнату, де лежав хворий, провітрюється в той спосіб: Покласти свіжо-змеленої кави на сподочок, і маленький кусок камфори і запалити сірником. Камфора палиться і кава з нею також. Це має дуже приємний і здоровий запах, а ще до того не коштує багато.

Як усунути ржу з залізок до прасовання?

Бджільний віск і сіль зроблять ваші залізка гладонькими й чистими як скло. Завязати грудку воску до шматки і коли залізко гаряче, потерти його перше шматкою з воском, а опісля витерти папером або шматкою з сіллю.

Що робити, щоб сталеві ножі не ржавіли?

Замочити їх в сильнім розчині з соди (одна часть води і чотири соди); опісля обтерти їх на сухо, завинути у фляпелю і тримати в сухому місці.

Щоб молоко знов було солодке

Коли молоко вже тратить солодкий смак, додати до нього трошки соди і квасковатий смак зникне.

Щоб чоботи або черевики були мягкі

Насмарувати їх нафтою, а стануть знов як нові. Нафтою можна теж чистити горшки, стануть ясні, як нові; замача-

ти вовняну шмату до нафти і натирати нею. Нафта усуває також плями з "варнішованих" меблів.

Полиняла матерія

Плюшові матерії і другі, крашені аніліновими красками, коли виставлені на світло, то полиняють, але коли вичистити їх хлороформом, то знов будуть виглядати як нові.

Щоб китиці цвітів затримали свою свіжість

Додати до води трошки салітри і цвіти будуть живі зо два тижні.

Як чистити дивани?

Витріпати добре з пороху, опісля посипати кукурудзяною мукою з сіллю, а відтак знов змести. Муки й соли дати по половині. Тріпати перше з лівої сторони, а опісля з правої. Плями на диванах можна усунути розчином з волової жовчі або амонії та води.

Срібні чайники й кавярки

Коли не уживається їх кожного дня, то підложити патичок під накривку, щоб воздух мав доступ до середини, тоді не буде їх чути стухлими.

Щоб ліжка не скрипіли

Коли ліжко скрипить, як тільки рушитися в ньому, то повіднимати боки й кінці пообкручувати папером зі старої ґазети, і назад заложити.

Як чистити "неварнішовані" меблі з горіхового дерева

Замочити стару флянелю у кваснім або солодкім молоці і натирати нею. Меблі будуть виглядати як нові.

Як чистити плями з чорнила на біллю?

Замочити сплямлене місце в чистому розтопленому лойові, опісля випрати і пляма зникне. Також молоко усуває чорні плями на біллю, або другій матерії. Намочити до молока матерію, опісля виполокати в зимній воді. Кваси також усувають плями, але зате псують матерію.

Як усунути фарбу з шиби?

Терти добре гарячим оцтом.

Як чистити склянні пляшки?

Всипати до пляшки побитої шкаралупи з яйця, або малесеньких цвяшків, або шроту; опісля наповнити пляшку до

половини милинням і трясти міцно. Далі виполокати чистою водою. Так чищені пляшки виглядатимуть як нові.

Як розтинати пляшки?

На це є дуже простий спосіб: Зробити пильником знак на пляшці, де хочете її розтяти, опісля розігріти до червоности гачок в одному кінці і приложити до скла, йдучи довкола того знаку, що зроблений пильником. — Пляшка сама рівненько розкроїться. З такої пляшки можна поробити скляночки або слоїчки.

Як вигнати щурів з обійстя?

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

TOILET RECIPES — ТОАЛЄТОВІ ПОРАДИ

Парплі

Чотири унції ґліцерини, тинктури кантариди (Cantharides) пять унцій, бей-руму чотири унції і води дві унції. Змішати і натирати голову раз на день.

Hair Wash — Миття волосся

Взяти за одного цента бораксу, чверть кварти доброї оливи і пів кварти кипячої води. Вляти кипячу воду до бораксу і оливи; хай остигне; опісля вляти ту мішанину до пляшки. Перед ужиттям добре потрясти. Натирати волосся флянелею. Також камфора і боракс розпущені в кипячій воді, опісля охолоджені, є дуже добрі до миття волосся. Можна вживати теж і розмаринову воду, змішану з бораксом. Коли волосся вже висохне, то добре посмарувати ще трошки помадою або хто любить — оливою.

Cure of Pimples — Як позбутися прищів

Одна ложочка карболевого квасу і пів кварти рожевої води є знаменним середником на прищі. Обмивати лице чисто, тільки уважати, щоб не дісталося до очей.

Цей середник також добрий на вкушення комарів, або на інші шкірні викиди. Хто бажає мати чисту краску лиця, то мусить взяти щось на прочищення крови.

Щоб здорово виглядати на лиці, треба добре відживлятися. Всякі товсті страви або дуже перчені, гарячий хліб з маслом, тяжкі мясива й соси, алькоголічні напитки, міцна кава, звичайно шкодять красці тіла. Хто пє багато міцного чаю, то лице пізніше набирає коліру гарбованої шкіри. Кава більше шкодить на нерви, а здорові нерви мають також великий вплив на красоту тіла. Їдження між сніданням, обідом і вечерею, або дуже пізна вечеря, також забагато їди або ріжні солодощі, псують кров і з того опісля виступають на лиці ріжного роду прищі.

Миття також є при тім дуже важне. Треба лице мити в літній воді та не вживати дуже острого мила; потім ще сполокати добре лице чистою водою, а відтак витерти грубим і мягким рушником. Коли милиння остане на лиці, тоді вплив воздуха й сонця спричинюють, що шкіра на лиці набирає дубової, жовтавої краски і потім тяжко її позбутися. Тому треба дуже уважати, щоб на лиці не оставляти милиння.

Chapped Hands — Потріскана шкіра на руках

Після умиття натерти добре руки вівсяною мукою. Також треба уважати яке мило уживати, щоб не було занадто остре, і щоб вода не була надто тверда. Найкраще мило є "кастелеве", а вода до миття найліпша дощівка.

Soft Hands — Мягкі руки

Вмити руки мягким милом, і зараз опісля змочити їх в оцті або в цитриновім соку. Кислота запобігає їдкому діланню лугу, і робить руки мягкими та білими. Також кукурудзяна мука й оцет або цитриновий сік є дуже добрі на посідані руки

й робить їх мягкими. Добре натерти руки, опісля вимити їх докладно і ще посмарувати ґліцериною. Це знаменний середник на потріскані руки.

Antidotes for Poisons — Средства проти трутини

Проти аршеникової трутини дати найперше на рвоти. Всипати ложку муштарди й ложку соли до теплої води й випити. Потім випити солодкої оливи або теплого молока. Також добре дати білок з яйця до молока й випити. Крейда з водою також добра. Або брати тинктуру заліза, по десять кропель в воді, що пів години.

РОБЛЕННЯ ДОМАШНИХ НАПИТКІВ

Вино з порічок

На кожну кварту порічкового соку дати дві кварти мягкої води і три фунти брунатного цукру. Змішати все разом і налляти до збанка, або отверту малу бочілочку, і хай там постоїть аж до часу, доки не переферментує (вишумить). Коли вже сік ясний, чистий, зілляти до пляшок і добре закоркувати.

Вино з винограду

Видушити добре виноград і перетерти через полотенце. Лупину, яка остає, налляти водою, так щоб їх тільки закрила, опісля відцідити і зілляти до видушеного соку. На один ґальон соку даємо три фунти цукру. Оставити в отвертому начинні, щоб мав доступ воздух, який потрібний до ферментації. По яких пятьох або сімох днях ферментація закінчиться. Не забути зшумувати вино кожного дня. Опісля вляти вино до отвертої бочілки на 24 години, а по добі зашпунтувати і заліпити глиною. Вино має остати так аж до весни, до березня, опісля спускається його у пляшки.

Мід або медове вино

Це є старинний напиток, знаний особливо в Европі. До нового, перекрученого меду додаємо трохи керничної води і одно ціле яйце. Варимо доти аж яйце виплине на верх і пливає, опісля перепускаємо цей мід ще раз через полотенце і наповнюємо до бочілки. На кожних 15 ґальонів цього вина треба додати дві унції білого Джемейка — імбіру (спорошкованого), одну унцію гвоздиків, одну унцію мушкателевого горіха і половину унції цинамону. Цю приправу завязуємо в тонку платинку, щоб не розпливалася в меді. Щоб скорше ферментувало (кисло), додаємо ще трохи дріжджей. Коли досить перекисне, затикаємо шпунт і по шістьох місяцях спускаємо в пляшки.

Вино з родзинків

До дрібно покраяних, обібраних з зернят родзинків додаємо одну цитрину, один фунт білого цукру, та приблизно 2 ґальони кипячої води. Цю мішанину зливаємо до камяного збанка, або начиння і перемішуємо протягом 6 до 8 днів, по кілька разів денно. Опісля перепускаємо через полотенце і ставимо на яких десять днів на холодному місці. Вино готове до пиття .

Пиво

Пять кварт води, 6 унцій хмелю, три години добре переварити. Відцідити сік, додати ще пять кварт води, чотири унції інґверового коріння, заварюємо ще 20 мінут, переціджуємо через полотно і змішуємо з чотирьома фунтами води. Доки ще тепле, додаємо ще один пайнт дріжджей, хай напиток кисне, і по двадцять-чотирьох годинах можна напиток зливати до пляшок.

ЗМІСТ

Сторона

Аґрестовий кечуп 45
Айриська душенина 31

Бабин сос 129
Баварська сметана 105
Бараболяний кейк 67
Баранина на яйцях 31
Бита сметанка 104
Биті яйця 60
Біль горла 195
Біфстейк і бараняча похребтина 145
Біфштик 22
Біфштик з цибулею 23
Бішкоти з "бейкінґ павдеру" 68
Бішкоти на бараболях 70
Бішкоти на кваснім молоці 68
Бішкоти на яйцях 69
Бросквині зі сметаною 113
Бросквині сушені з цукром 138
Бросквиновий меринґ 107
Бостон сметанковий кейк 89
Буліон 145
Булки на яйцях 71
Бухти з зеленої кукурудзи 75
Буцім то сметанковий пай 97

Варена зелена кукурудза 56
Варена капуста 54
Варена полива 82
Варена теляча голова 28
Варена цибуля 52
Варена шинка 36
Варений пальтус 11
Варений пастернак 55
Варений пудінґ з порічок 127
Варений риж 146
Варений щупак 12

Сторона

Варені буряки 57
Варені гарбузи на паї 100
Варені кишки (фляки) 26
Вепровина і фасоля 34
Виборчий кейк 88
Вино 205
Віденська кава 142
Вода 189

Гарбузовий пай 100
Ґаряча бараболяна салата 43
Гарячі булки 70
Ґаряча капустяна салата 43
Голуби печені 18
Гречані тісточка без дріжджей 74
Гречані тісточка на дріжджях 73
Гриби денстовані 58
Гриби на зиму 59
Губковий кейк 86
Гуска печена 15

Ґалярета з винограду 135
Ґалярета з молоком 110
Ґалярета з помаранчів 114
Ґалярета з суниць 115
Ґалярета з тапіоки 146
Ґрейгем пудінґ 128

Денстована качка 17
Денстована кукурудза 57
Денстовані помідори 55
Десерт з аґресту 114
Дешевий сметанковий кейк 89
Джані кейк 67
Дика качка печена 18
Дифтерія 191
Для дітей, які дістають зуби 189

Сторона

Для хворих 144
Добре лікарство на ноги 190
Добрий звичайний сос 130
Домова розчина 65
Дріб і дичина 13
Душені грушки 114
Душені яблука 113

Женевські тісточка 129
Житний і кукурудзяний хліб 66

Запори 196
Зарумянені бараболі з печенею 52
Заяць печений 19
Заяць смажений 19
Зварений язик з тварини 26
Звичайна чоколядова склиця 81
Звичайна яєшниця 62
Звичайне тісто на паї 93
Звичайний губковий кейк 86
Звичайний молочний товст 147
Звичайний пудінґ з рижу 126
Звичайний солодкий сос 130
Звичайні булки 71
Зимна бараболяна салата 43
Зимна капустяна салата 43
Зимна солонина і яйця 35
Зимні яйця на прогульку 61
Зімління 198
Золота полива 83
Золотий або цитриновий кейк 87
Зупа з бараболь 7
Зупа з воловини 5
Зупа з гороху 8
Зупа з квасної сметани 9
Зупа з кукурудзи 9
Зупа з куряти 145
Зупа з курятини 6
Зупа з макаронів 7
Зупа з помідорів 7
Зупа з риби 8
Зупа з устриць 8
Зупа з телятини або баранини.... 145

Сторона

Зупа з сухої фасолі 6
Індик печений 14

Кабінетовий пудінґ 124
Кава 141
Кавовий кейк 86
Калиновий сос 40
Каляфіори 53
Камфоровий олій 198
Капуста варена на французький спосіб 54
Капуста зі сметаною 54
Качка печена 17
Качка пригріта 18
Кейк з солодких суниць 90
Кейк овочевий 85
Кейки 78
Кейки з малих сливок 90
Кейки з горіхів 90
Кечуп з печериць 45
Кечуп з зелених помідорів 45
Кечупс 44
Клюски й пудінґи 117
Коклюш 195
Коко 143
Консерви, ґалярети 131
Консервований горох 133
Консервовані ананаси 134
Консервовані ананаси 137
Консервовані бросквині 133
Консервовані гарбузи 138
Консервовані грушки 133
Консервовані зелені помідори 133
Консервована кукурудза 137
Консервовані овочі 135
Консервовані помідори 137
Консервовані сливки 138
Консервовані суниці 132
Консервовані суниці 137
Консервовані цілі ягоди 132
Королевої кейк 88
Конфект з аґресту 110
Костард в горнятку 147

Сторона

Костард з мягонькими тісточками 111
Костард з яблуками 104
Костарди й десерти 103
Костардовий Пай 97
Костардовий Пай з овочами 97
Костардовий сос 130
Котлети вепрові 34
Кровотік з носа 197
Крокети з решток мяса 32
Крохмаль з ґаляретами 111
Круп 194
Кукурудзяні цукорки 140
Кулеша 146
Курка варена 16
Курята варені в парі 16
Курка печена 15
Курята смажені 17

Леди з порічками 117
Легкий конфект з винограду 109
Легкий конфект з яблук 109
Легкі тісточка 91
Легоньке, пухке тісточко з суницями 108
Легоньке тісточко з цитриною 108
Легонькі й пухкі тісточка на десерт 112
Лікарство на лишаї 191
Літні напитки 143

Маринати з каляфіорів 50
Марината з капусти 49
Марината з огірків 48
Марината з печериць 48
Марината з цибулі 48
Марината з зелених помідорів 47
Маринати 46
Масть на відмороження 198
Миття волосся 203
Міґдалова полива 81
Міґдаловий кейк 88
Мід 206
Мізерія 44

Сторона

Мішанина марината 49
Молодої кейк 86
Морожена кава 142
Морожене з костардом 116
Морожене з овочами 116
Морожене з суницями 117
Морожене з чоколядою 116
Мягкий карамельовий костард 103
Мягкі руки 204
Мяса 20

На біль зубів 193
На мягко варені яйця 60
На скоро приготовані бараболі 52
Начинка для дробу 14
Нові бараболі з сметаною 51

Оббирання помідорів 56
Овочева ґалярета 134
Овочева помадка 85
Овочевий бланк манж 111
Овочевий сос 130
Огірковий кечуп 46
Обклад з імбіру 190
Обклад з полину 191
Обклад з льняного насіння 191

Пай з ананасів 99
Пай з дозрілих порічок 98
Пай з порічок 97
Пай з черешнями 97
Пай з яблук і бросквинь 95
Пай зі збитої сметани 96
Пай з бросквинь 99
Пай з дамасценських сливок 99
Паї з дозрілих ягід 99
Пай з зелених яблук 94
Пай з рубарбу 98
Пай з січеного мяса 101
Пай з солодкої картоплі 100
Паї з сушених овочів 99
Пай з чорниць 98
Пай чоколядовий 95

Сторона

Пампушки 91
Паланички з рижу 72
Паланички на сметані 72
Парплі 203
Пастернак зі сметаною 55
Перекладаний овочевий кейк 89
Пиріг з біфштику 23
Печена бараняча лидка з кісткою 29
Печена селезінка 28
Печена смажениця 64
Печена теляча голова 27
Печена треска 12
Печене порося 33
Печене серце тварини 25
Печений пудінґ з чорниць 127
Печений схаб 33
Печені буряки 57
Печені в молоці бараболі 52
Печені гарбузи на паї 100
Печені дикі кури 19
Печені костарди 104
Печені котлети з баранини
і бараболі 30
Печені помідори 56
Печені солоні макрелі 12
Печені яблука 147
Печеня з баранини 29
Печеня з волового мяса 22
Печеня з задної баранячої
лопатки 32
Печеня у баняку 23
Пиво 206
Плаваючі яблука 107
Полива або склиця до кейків 80
Полива без яєць 83
Поливка з меляси 193
Помаранчева помадка 84
Помаранчева сметана 105
Помаранчевий Пай 96
Помаранчеві цукорки 141
Помаранчеві тортики 102
Помідорова салата 42
Помідоровий кечуп 44

Сторона

Пообідні сухарики 113
Попечення або спарення 194
Порічкові цукорки 139
Порічково-ґаляретовий сос 39
Порошок для дітей 189
Посічена воловина з товстом 76
Посічені яйця 60
Поташові бішкоти 68
Потріскана шкіра на руках 204
Пригріта волова печеня 24
Просте тісто 119
Простий пудінґ з хліба 121
Простуда й хрипка 192
Пудінґ з ананасів 127
Пудінґ з бананами 128
Пудінґ з вареної кукурудзяної
муки 123
Пудінґ з помаранчами 124
Пудінґ з тапіоки 146
Пудінґ з телятини 27
Пудінґ з хліба 120
Пудінґ з цитринами 124
Пудінґ з черешень 123
Пудінґ з чоколяди 125
Пудінґ з яблук 120
Пудінґ з яблук і тапіоки 121
Пудінґ з яблук і кукурудзяної
муки 126
Пудінґ зі сливками і лоєм 129
Пудінґ з крохмалю 122
Пудінґ з міґдалів 122
Пудінґ з рубарбу 126
Пудінґ з сушеними бросквинями 128
Пудінґ "Пташаче гніздо" 120
Пухке тісто на паї 92
Пшеничний хліб 65
Пшеничні бухти 74
Пшеничні тісточка 72

Редька 44
Рецепта на запалення пальця 196
Риби 9
Рижовий мерінґ 126

Сторона

Різдвяний пудінґ 123
Ріжні приписи 199
Речі, що їх варто знати 199
Роблення домових напитків 205
Роґальки Паркер Гавза 69
Родзинкова помадка 84

Салата з зеленої салати 43
Салата з риби 41
Салата зі сметаною 41
Салата з устриць 41
Салата з фасолі 44
Салата з шинки 42
Селезінка з ягняти і помідоровий сос 32
Січена баранина 30
Січене мясо 25
Сказівки для здоровля 150
Склиця цукрова 82
Смажена капуста 54
Смажена солона макреля 11
Смажена цибуля 53
Смажена шинка і яйця 35
Смажені каляфіори 53
Смажені котлети з баранини 30
Смажений пастернак 55
Смажені пальтуси 11
Смажені пструги 10
Смажені свіжі лососі 10
Смажені сирі бараболі 51
Смажені яйця 60
Смаження ковбас 36
Сметана до овочів 108
Сметана з бросквинями 106
Сметана з бананами 106
Сметанкова помадка 83
Сметанковий костард з тапіокою 106
Сметанковий торт зі сливок 101
Сметанкові бухти 74
Солені або припікані міґдали 113
Соняшний удар 197
Сос для пудінґу зі сливок 129
Сос помідоровий 38

Сторона

Сос рибний 38
Сос з устриць 37
Сос хлібний 38
Сос цибулевий 39
Сос цитриновий 40
Сос цитриновий 130
Соси до мяса 37
Соси до пудінґів 129
Середник проти отруї 205
Середник проти параліжу щоки 196
Середник на чиряки 191

Тапіока з суницями 125
Тверде мило до прання 199
Тісто до зупи 8
Тісточка з хліба 72
Тісточка з бросквинь на десерт 113
Тісточка на бараболях 73
Тісточка на кваснім молоці 73
Тісточка на паї й торти 91
Тісточко з сиром 102
Тоалетові поради 203
Товсти 75
Товст з грибами 77
Товст зі сиром 77
Товст з шинкою 78
Товст з печеними яйцями 77
Товст з помідорами 77
Товст з яблуками 78
Товст на молоці 76
Товст на сметані 76
Торти з ягодами 102
Тяжке звихнення 198

Фасоля з кукурудзою 57
Французька салата 41
Французькі роґальки 69

Хліб 65
Хліб на дріжджях з молоком 66

Цибуля денстована 53
Цитриновий кейк 87

Сторона

Цитриновий мід 110
Цитриновий пай 95
Цитриновий пай з родзинками 98
Цитринова сметана 105
Цитринові тортики 101
Цукорки 139
Цукорки з маслом 140
Цукорки з кокосового горіха 140
Цукорки цитринові 139

Чай з льняного насіння 147
Чай з льняного насіння 146
Чисте морожене 115
Чоколяда 143
Чоколяда з ґаляретою 110
Чоколядова полива 81
Чоколядова помадка 84
Чоколядовий кейк 87
Чоколядова сметанка 105
Чоколядовий торт 102

"Шарльот" зі сливками 112
"Шарльот русс" з ананасом 112
Шкотські цукорки з маслом 140
Шницлі 25
Шпараґи 58
Шпінак 58

Яблуковий сос 39
Яблучний пай з костардом 94
Яблучний сніг 109
Яблукові бухти 74
Яблуковий кечуп 46
Яблукова помадка 84
Яйця й яєшниці 59
Яйця з вепровиною 61
Яєшниця з курятиною 63

Яєшниця з помідорами 63
Яєшниця з рибою 63
Яєшниця з рижом 63
Яєшниця з сиром 62
Яєшниця з хлібом 64

Сторона

Яєшниця з цибулею 64
Як лікувати ростучий біль 191
Як курувати біль вуха 193
Як печи зимне мясо і бараболі .. 24
Як печи шинку 35
Як позбутися бородавок 197
Як позбутися прищів 204
Як прилагодити до їди сирі помідори 56
Як робити чай 142
Як уживати гарячої води 189
Ярина 51

II.
СТАРОКРАЄВА ДОМАШНА КУХНЯ

Баби 179
Баби на жовтках 180
Бараболі фашеровані грибами 158
Біґос з квашеної капусти 160
Блини 175
Блинчики (налисники) з мясом .. 169
Борщі 155
Борщ зі свіжої капусти 157
Бухти 182

Варений пиріг - мазурик 168
Вівсяна каша 174
Віденський шницель 164
Вказівки для здоровля 187
Вушка 169

Галицький борщ 156
Гетьманська каша 174
Голубці 176
Голубці з мясом 176
Голубці з солодкої капусти 177
Гречана каша 173
Гречана каша з шинкою 174
Грінки з сиром 168
Дактилевий пиріг 168

Сторона

Завивана печеня 161
Завиванець - струдель 178
Завиваний біґос 162
Звичайний росіл 151
Зрази з кашею 163
Зупа бараболяна 154
Зупа горохова 154
Зупа з каляфіорів 153
Зупа з помідорів 153
Зупа з шпінаку 152
Зупа цитринова 155
Зупа яринна 154

Карманадлі вепрові 163
Капусняк 157
Київський борщ 156
Кишки з гречаною кашою 178
Клюски французькі до росолу 152
Книдлі з булок 172
Книдлі зі сливками 175
Кишки паштетові 177
Кишки чорні 177
Книдлі з шинкою 176
Котлети з муштардою 163
Краківська каша 174
Краківська каша на тісті 173
Кулеша 173
Кутя — на св. Вечір 160

Лазанки з шинкою 170
Лите тісто 170
Ліниві пиріжки 167

Мадярська зупа 154
Макарон до росолу 151
Медівник з чоколядою 181
Медівники без заправ 181

Налисники - блинчики 171
Налисники галицькі 172
Налисники з гречаною кашею 171
Налисники з мясом 171
Огірки 159

Сторона

Обклади з хліба й молока 190

Перловий клеїк на росолі 152
Печеня з хроном 161
Печеня по грецьки 161
Печеня по сербськи 160
Пиріжки з грибами 166
Пиріжки з джемом 166
Пиріжки з капустою 166
Пиріжки з мозком 169
Пиріжки з ягодами 166
Пиріг з масою 168
Пиріг з сиром 164
Пиріг з тертого хліба 164
Пиріг з яблук 165
Пироги без тіста 170
Пиріг з міґдалами 165
Пироги з повилами 170
Пироги з сиром або повилом 167
Пляцок з вишнями 165
Польські зрази 162
Помаранчевий пиріг 168
Пшоняна каша 173

Риба студжена 159
Руські книші 175

Сливки до мяса 158
Сирники з булкою 167
Сметанова зупа 153
Соси 157
Сос часниковий 157
Сос хріновий 157
Середник проти укушення бджоли 193
Старокраєва Домашня Кухня 148

Терте тісто 169
Торт болгарський 183
Торт дактилевий 186
Тортик карльсбадський 185
Торт каштановий 184
Торт крухий 182

Сторона
Торт маковий 185
Торт Одарки 185
Торт горіховий 184
Торт помаранчевий 183
Торт з сухих сливок 186
Торт з яблук 184
Торт український 182
Торунські медівники 181

Українська баба 180
Українська баба на сметанці 181
Український борщ 156
Український капусняк 157

Сторона
Фасолева зупа 152
Французькі зрази 162

Хрін з оцтом 158

Чоколядовий пиріг 165

Шпінак 158

Щупак по жидівськи 159

Як ми застуджуємося 187
Ячмінна каша 172

INDEX

	Page
A Good Plain Sauce	130
After-dinner Croutons	113
Almond Cake	88
Almond Frosting	81
Almond Pudding	122
Antidotes for Poisons	205
Apple and Peach Meringue Pie	95
Apple Catsup	46
Apple Corn Meal Pudding	126
Apple Custard	104
Apple Custard Pie	94
Apple Filling	84
Apple Float	107
Apple Fritters	74
Apple Pudding	120
Apple Sauce	39
Apple Snow	109
Apple Tapioca Pudding	121
Apple Toast	78
Apple Trifle	109
Asparagus	58
Baked Apples	147
Baked Beets	57
Baked Calf's Head	27
Baked Codfish	12
Baked Custard	104
Baked Eggs on Toast	77
Baked Huckleberry Pudding	127
Baked Mutton Chops & Potatoes	30
Baked Omelet	64
Baked Pumpkins or Squash for Pies	100
Baked Salt Mackerel	12
Baked Sweetbreads	28
Baked Tomatoes	56
Baking Powder Biscuit	68
Banana Cream	106
Banana Pudding	128
Bavarian Cream	105
Bean Salad	44
Beef Hash	25
Beef Soup	5
Beefsteak	22
Beefsteak and Mutton Chops	145
Beefsteak and Onions	23
Beefsteak Pie	23
Beef Tea	145
Berry Tarts	102
Berry Trifle	109
Bird's Nest Pudding	120
Biscuits, Rolls, Buns	68
Blanc Mange	110
Bleeding at the Nose	197
Boiled Beef Tongue	26
Boiled Beets	57
Boiled Chicken	16
Boiled Corn Meal Pudding	123
Boiled Currant Pudding	127
Boiled Frosting	82
Boiled Ham	36
Boiled Jackfish	12
Boned leg of Mutton roasted	29
Boiled Rice	146
Boston Cream Cake	89
Bread	65
Bread and Butter Pudding	120
Bread from Milk Yeast	66
Bread Griddle Cakes	72
Bread Omelet	64
Bread Sauce	38
Bride's Cake	86
Browned Potatoes with a Roast	52
Buckwheat Cakes without Yeast	74
Burns and Scalds	194
Butter - Scotch	140

	Page
Cabbage Boiled	54
Cabbage with Cream	54
Cabinet Pudding	124
Cakes	78
Calf's Head boiled	28
Camphorated Oil	198
Candied Oranges	141
Candies	139
Canned Fruits	135
Canned Peaches	136
Canned Pineapples	137
Canned Plums	138
Canned Pumpkin	138
Canned Strawberries	137
Canned Tomatoes	137
Catsup	44
Cauliflower	53
Chapped Hands	204
Charlotte Russe	111
Charlotte Russe with Pineapple	112
Cheap Cream Cake	89
Cheese Omelet	62
Cheese Toast	77
Chicken Broth	145
Chicken Cream Soup	6
Chicken Omelet	63
Cherry Pie	97
Cherry Pudding	123
Chocolate	143
Chocolate Blanc Mange	110
Chocolate Cake	87
Chocolate Cream	105
Chocolate Filling	84
Chocolate Frosting	81
Chocolate Ice-Cream	116
Chocolate Pie	95
Chocolate Pudding	125
Chocolate Tarts	102
Chowchow	49
Christmas Plum Pudding	123
Cocoa	143
Cocoanut Candy	140
Coffee	141
Coffee Cake	86
Cold Bacon and Eggs	35
Cold Eggs for a Picnic	61
Cold Meat and Potato, baked	24
Cold Roast warmed	24
Cold Slaw	42
Colds and Hoarseness	192
Common Batter	119
Common Sweet Sauce	130
Constipation	196
Corn Soup	9
Cornstarch Blanc Mange	111
Cornstarch Pudding	122
Country Plum Charlotte	112
Cranberry Sauce	40
Cream Filling	83
Cream for Fruit	108
Cream Fritters	74
Cream Toast	76
Cream Waffles	72
Creamed Parsnips	55
Croquettes of odds and ends	32
Croup	194
Cucumber Catsup	46
Cucumber Pickles	48
Cup Custard	147
Cure for Pimples	204
Cure for Ringworm	191
Currant Drops	139
Currant Ice	117
Currant Jelly Sauce	39
Currant Pie	97
Custard Ice-Cream	116
Custard Pie	97
Custard Sauce	130
Damson or Plum Pie	99
Dandruff	203
Dessert Puffs	112
Diphtheria	191
Draughts for the Feet	190
Dressing for Fowls	14
Dried Bean Soup	6

	Page
Dried Fruit Pies	99
Dried Peach Pudding	128
Egg dumplings for Soup	8
Egg Muffins	71
Eggs Biscuit	69
Eggs and Omelets	59
Election Cake	88
Everton Taffy	140
Facts Worth Knowing	199
Fainting	198
Fish	9
Fish Omelet	63
Fish Salad	41
Fish Sauce	38
Fish Soup	8
Flax-seed Tea	146
For Children Teething	189
For Toothache	193
French Rolls	69
French Salad Dressing	41
French way of cooking Cabbage	54
Fresh Salmon Fried	10
Fried Brook Trout	10
Fried Cabbage	54
Fried Cauliflower	53
Fried Chicken	17
Fried Eggs	60
Fried Halibut	11
Fried Ham and Eggs	35
Fried Onions	53
Fried Mutton Chops	30
Fried Parsnips	55
Fried Raw Potatoes	51
Fried Rabbit	19
Fried Salted Mackerel	11
Frosting or Icing	80
Frosting Without Eggs	83
Fruit Blanc Mange	111
Fruit Cake	85
Fruit Custard Pie	97
Fruit Filling	85
Fruit Ice-Cream	116
Fruit Jellies	134
Fruit Layer Cake	89
Fruit Sauce	130
Geneva Wafers	129
Ginger Poultice	190
Gold or Lemon Cake	87
Golden Frosting	83
Gooseberry Catsup	45
Gooseberry Fool	114
Gooseberry Trifle	110
Graham Pudding	128
Grandmother's Sauce	129
Grape Jelly	135
Grape Trifle	109
Green Apple Pie	94
Green Corn, boiled	56
Green Corn Fritters	75
Green Tomato Catsup	45
Green Tomato Pickles	47
Growing Pains Cured	191
Hair Wash	203
Halibut Boiled	11
Ham Salad	42
Ham Toast	78
Hamburger Steak	25
Hashed Beef on Toast	76
Hashed Mutton	30
Hard Soap (washing)	199
Hasty Cooked Potatoes	52
Hominy	146
Home-made Beverages	205
Home-made Yeast	65
Hot Cross Buns	70
Hot Slaw	43
How to Use Hot Water	189
Huckleberry	98
Ice - Cream	115
Ice Coffee	142

	Page
Irish Stew	31
Johnnie Cake	67
Lamb Sweetbread and Tomato Sauce	32
Lemon Cake	87
Lemon Cream	105
Lemon Drops	139
Lemon Honey	110
Lemon Pie	95
Lemon Pudding	124
Lemon Raisin Pie	98
Lemon Sauce	40
Lemon Sauce	130
Lemon Sponge	108
Lemon Tartlets	101
Lettuce Salad	43
Liniment for Chilblains	198
Linseed Poultice	191
Linseed Tea	147
Little Plum Cakes	90
Macaroni Soup	7
Maid of Honor or Cheese Cake	102
Meats	20
Milk Toast	76
Mince Pie	101
Minced Eggs	60
Miscellaneous Recipes	199
Mixed Eggs and Bacon	61
Mixed Pickles	50
Mock Cream Pie	97
Molasses Posset	193
Mushroom Catsup	45
Mushrooms on Toast	77
Mushrooms for Winter Use	59
New Potatoes and Cream	51
Nut Cakes	90
Onion Omelet	64
Onion Sauce	39
Onions boiled	52
Onions Stewed	53
Orange Cream	105
Orange Filling	84
Orange Jelly	114
Orange Pie	96
Orange Pudding	124
Orange Tartlets	102
Oyster Salad	41
Oyster Sauce	37
Oyster Soup	8
Parker House Rolls	69
Parsnips Boiled	55
Pea Soup	8
Peach Cake for Dessert	113
Peach Cream	106
Peach Meringue	107
Peach Pie	99
Peaches and Cream	113
Peaches Dried with Sugar	138
Pickled Cabbage	49
Pickled Cauliflower	50
Pickled Mushrooms	48
Pickled Onions	48
Pickles	46
Pies and Tarts	91
Pineapple Pie	99
Pineapple Pudding	127
Pineapples Preserved	134
Plain Bread Pudding	121
Plain Chocolate Icing	81
Plain Milk Toast	147
Plain Muffins	71
Plain Omelet	62
Plain Pie Crust	93
Plain Rice Pudding	126
Plain Sponge Cake	86
Plum Custard Tartlets	101
Pop-Corn Balls	140
Pork and Beans	34
Pork Cutlets	34
Pot Roast	23

	Page
Potato Biscuit	70
Potato Griddle-cakes	73
Potato Salad, cold	43
Potato Salad, hot	43
Potato Soup	7
Poultices	190
Poultry and Wild Fowls	13
Powders for children	189
Preserves, Jellies	131
Preserved Green Tomatoes	133
Preserved Peaches	133
Preserved Pears	133
Preserved Strawberries	132
Puff-ball Doughnuts	91
Puff Paste for Pies	92
Puddings	117
Pumpkin Pie	100
Queen's Cake	88
Radishes	44
Raised Buckwheat Cakes	73
Raised Potato-Cake	67
Raisins Filling	84
Recipes for Felons	196
Remedy for Boils	191
Remedy for Lock Jaw	196
Rhubarb Pie	98
Rhubarb on Pie-Plant Pudding	126
Rice Meringue	126
Rice Omelet	63
Rice Waffles	72
Ripe Berry Pies	99
Ripe Currant Pie	98
Roast Beef	22
Roast Beef Heart	25
Roast Chicken	15
Roast Duck	17
Roast Goose	15
Roast Mutton	29
Roast Partridges and Grouse	19
Roast Pig	33
Roast Pigeons	18
Roast Quarter of Lamb	32
Roast Rabbit	19
Roast Sparerib	33
Roast Turkey	14
Roast Wild Duck	18
Rye and Corn Bread	66
Salads	40
Salad Cream Dressing	41
Salted or Roasted Almonds	113
Sauces for Meats	37
Sauce for Plum Puddings	129
Scalloped Potatoes	52
Scrambled Eggs	60
Scrambled Mutton	31
Severe Sprains	198
Soda Biscuit	68
Soft Boiled Eggs	60
Soft Caramel Custard	103
Soft Hands	204
Sore Throat	195
Soups	5
Sour Milk Biscuit	68
Sour Cream Potato Soup	9
Sour Milk Griddle-Cakes	73
Spinach	58
Sponge Cake	86
Sponge Cake Pudding	128
Steamed Chicken	16
Stewed Apples	113
Stewed Corn	57
Stewed Duck	17
Stewed Mushrooms	58
Stewed Pears	114
Stewed Pumpkins or Squash for Pies	100
Stewed Tomatoes	55
Strawberry Ice-Cream	117
Strawberry Jelly	115
Strawberry Sponge	108
Strawberry Tapioca	125
Succotash	57
Suet Plum Pudding	129

	Page
Sugar Icing	82
Summer Drinks	143
Sun Stroke	197
Sweet Potato Pie	100
Sweet Strawberry Cake	90
Tapioca Cream Custard	106
Tapioca Cup Pudding	146
Tapioca Jelly	146
To bake Ham	35
To boil Tripe	26
To Can Corn	137
To Can Peas	138
To Cure Earache	193
To dress Cucumber raw	44
To fry Sausages	36
To make Tea	142
To peel Tomatoes	56
To prepare Tomatoes (Raw)	56
To preserve Berries whole	132
To Remove Warts	197
Toasts	75
Toilet Recipes	203
Tomato Catsup	44
Tomato Omelet	63
Tomato Salad	42
Tomato Sauce	38
Tomato Soup	7
Tomato Toast	77
Trifles	91
Veal or Mutton Broth	145
Veal Pudding	27
Vegetables	51
Vienna Coffee	142
Waffles	71
Warmed up Duck	18
Water	189
Wheat Bread	65
Wheat Fritters	74
Wheat Griddle-Cakes	72
Whipped Cream	104
Whipped Cream Pie	96
Whooping Cough	195
Wormwood and Arnica Poultice	191

МАТЕРІ — ДАЙТЕ СВОЇМ ДІТЯМ КНИЖЕЧКУ В РІДНІЙ МОВІ!

Ось нові цікаві колірово-ілюстровані оповідання, казки та віршики:

Дві казочки .....15ц.
Для малят про звірят .....75ц.
Казка про лелек та Павлика-мандрівника $1.25
Зима — збірник для дітей під Різдво .....50ц.
Медовий Телесик .....50ц.
Моя збірочка (казки та віршики). Ціна .....25ц.
Літо — казки та віршики .....50ц.
Лисичка - сестричка та вовк пані-брат .....15ц.
На гадючому острові (з австралійських пригод) .....50ц.
Їжак-миротворець .....35ц.
От так казки (Кіплінґа) .....75ц.
Олеся — оповідання з татарських часів .....20ц.
Про горобця — славного молодця. Ціна .....50ц.
Світова мандрівка краплини води. Ціна .....50ц.
Україна — земля моїх батьків. — Ціна $1.25
Яйце-райце .....25ц.
Українські Народні Казки — Найбільший збірник українських казок, ілюстрації ріжних артистів, оформлення й обкладинка Ярослави Сурмач. Ціна $2.00

"РАЙДУГА" — збірочка казочок та віршиків для дітей молодшого віку, з прегарними веселими ілюстраціями. Ціна ..... .35
"ПРО ДІВЧИНУ НАТАЛЮЧКУ І СРІБЛЯСТУ РИБКУ" — чудово ілюстрована казочка для менших діток. Ціна ..... .40
"СЕСТРИЧКА МЕЛАСЯ" — оповідання для дітей з мистецькими ілюстраціями Я. Гніздовського. В твердій оправі ..... .60
В мягкій оправі ..... .40
"ЧАРІВНА ХУСТИНА" — віршована, повчаюча казка для дітей в мистецькому оформленні М. Левицького ..... .50
"БАЙКИ" — Л. Глібова. Вибір повчаючих казок з малюнками та мистецькою обкладинкою О. Судомори. Ціна $1.50
"ПРИВІТ, УКРАЇНО, ТОБІ" — збірник для старших і менших дітей. Ціна ..... .25
"СРІБНА ГРИВНА" — історичне оповідання для старших дітей .25
"ХЛОПЦІ З ЗЕЛЕНОГО БОРУ" — історична поема-казка з ілюстраціями Михалевича, для більших дітей ..... .50
"ІВАСИК - ОРЛИК" — оповідання й вірші для старших дітей ..... .40
"У ДРУЖНЬОМУ КОЛІ" — оповідання й вірші для старших дітей .40
"ГАРФА ЛЕЇЛІ" — леґенди про Христа: чудова збірка леґенд в мистецькій обгортці та з прегарними малюнками Ю. Кульчицького. Це найкращий дарунок для дітей і дорослих. Великий формат. Ціна $1.80

UKRAINSKA KNYHARNIA

660 MAIN STREET, WINNIPEG, MAN.

Чи Ви Знаєте що-

КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР

Це найстарший, найбільший і найпопулярніший український тижневий часопис у Канаді?

Якщо ні, передплатіть його собі на один рік, а переконаєтесь. Рівнож переконаєтесь, що цей український передовий просвітно-інформаційний часопис

Містить найбільше інтересних вістей

з України та про українців в цілому світі, найбільше вісток з ріжних частин Канади та других країн, подає цікаві та повчаючі статті на фармерські, робітничі і жіночі теми як рівнож поміщує цікавого змісту описи.

КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР

це одинокий в Канаді незалежний, неодносторонний часопис, який не є під ніякими партійними чи релігійно-сектанськими впливами.

КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР

ПОШИРЮЄ ДІЙСНУ ПРОСВІТУ ТА ГОЛОСИТЬ ЩИРУ ПРАВДУ
і тому його ворогами є хіба ці, що не люблять ані просвіти, ні справедливости.

КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР

існує вже понад пів століття та появляється щотижня на 12 сторінок друку, великого формату, та має понад 20 тисяч читачів. Його передлата виносить:

В Канаді на рік $4.00
На два роки $7.00

Поза кордонами Канади річно:

В З.Д.А. $4.50
В Европі $5.00

Пишіть за оказовими числами на адресу:

CANADIAN FARMER

462 HARGRAVE STREET WINNIPEG, MAN.