

66448

UKRAINIAN- ENGLISH COOK BOOK

УКРАЇНСЬКО-АНГЛІЙСЬКА
КУХАРКА

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



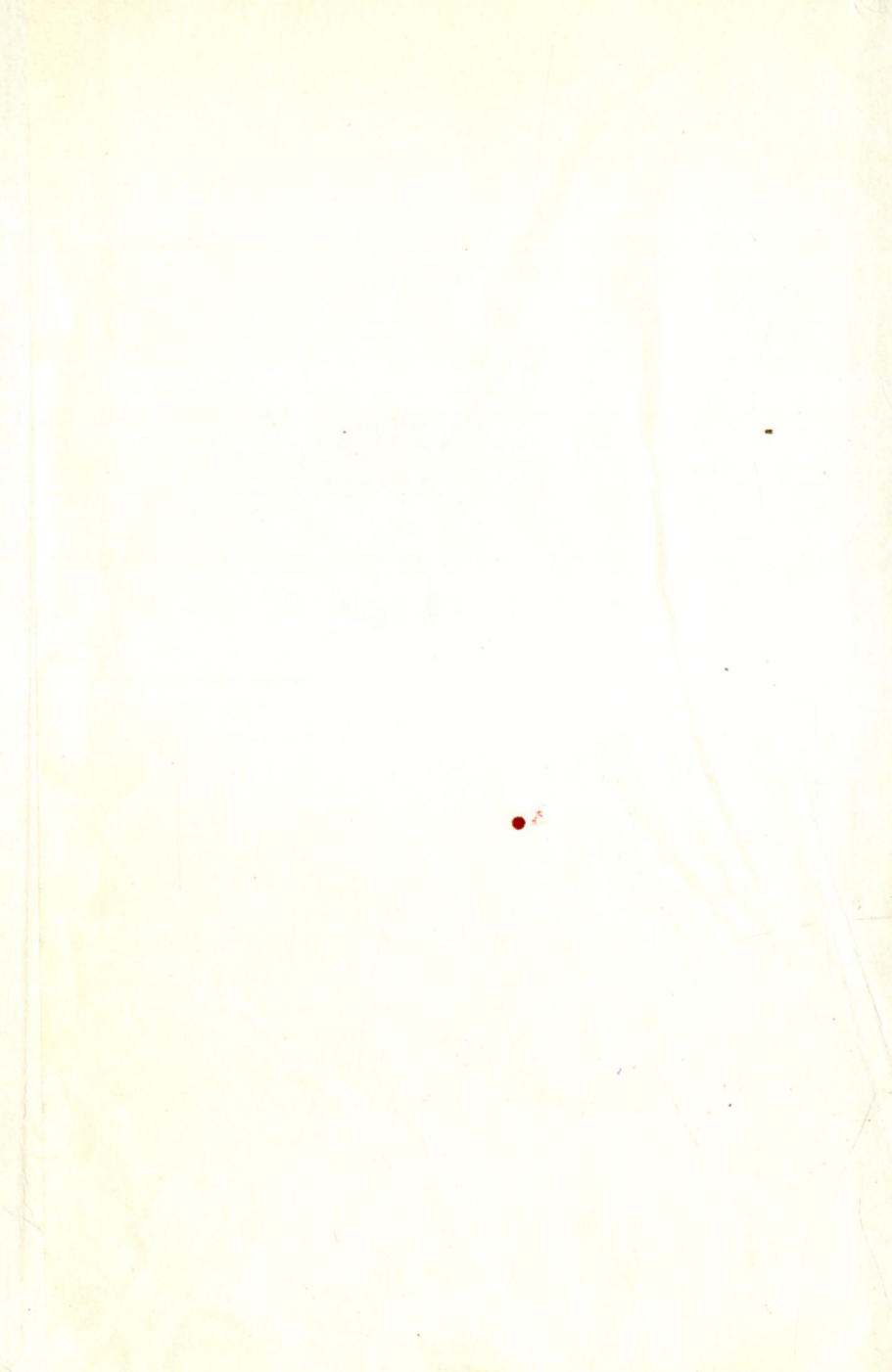
Перевели і зладили п. Е. Гикава і інші

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



66448

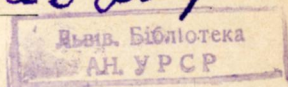
2006, 13



UKRAINIAN-ENGLISH COOK BOOK

Українсько-Англійська
КУХАРКА

23207



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

~~66448~~

ПЕРЕВЕЛИ І ЗЛАДИЛИ п. Е. ГИКАВА І ІНШІ.



НАКЛАДОМ УКРАЇНСЬКОЇ КНИГАРНІ І НАКЛАДНІ
660 Main Street

Winnipeg, Man.

641.5

Львівська бібліотека
АН УРСР
№ И 641.5

ВСТУПНЕ СЛОВО.

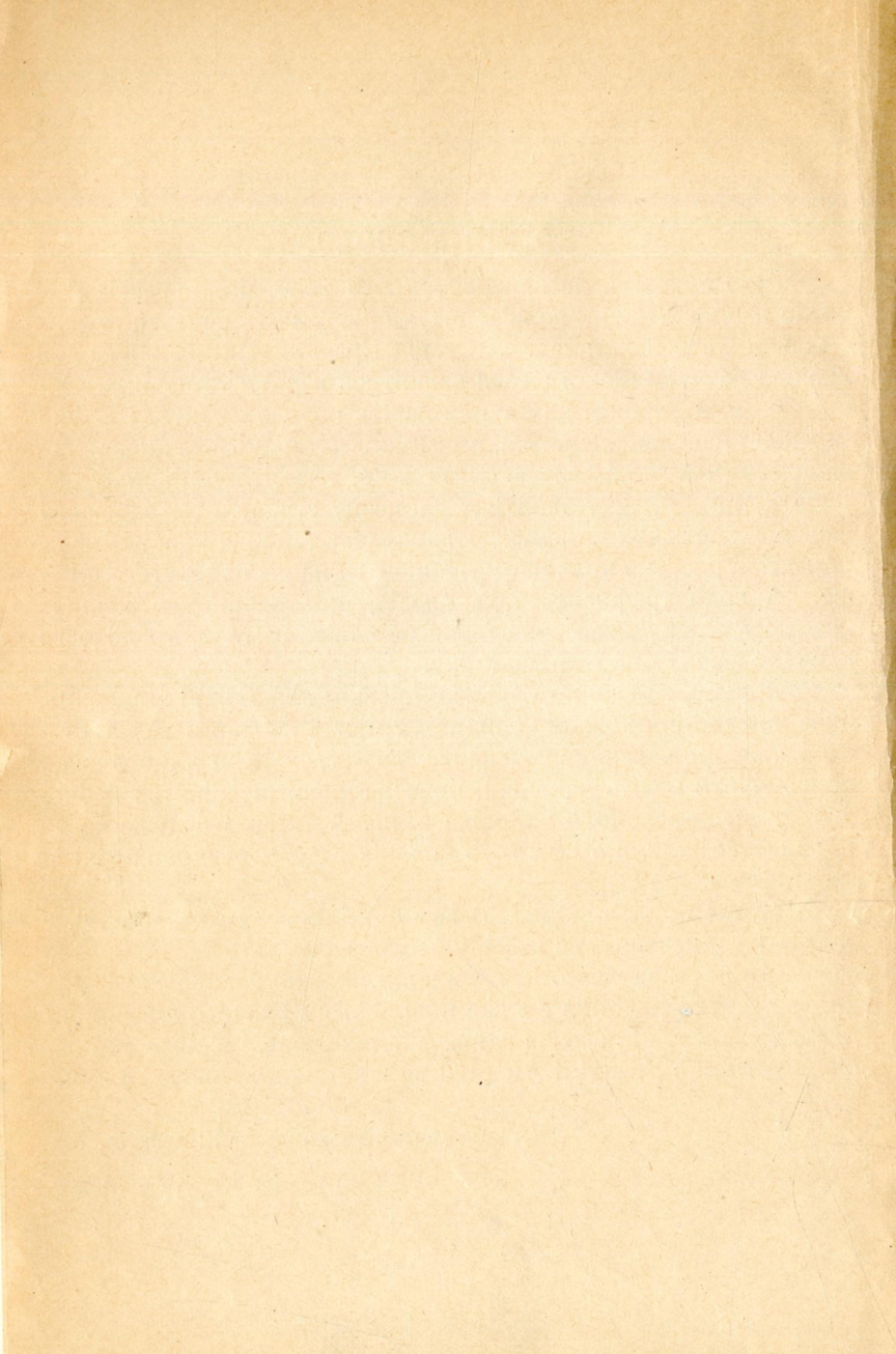
Ніхто здається не заперечить нам того, що переважаюче число наших жінок не знає штуки варення та печення різних страв на англійський лад. У Старім Краю українська жінка або дівчина не мали ніякої змоги навчитися варити та печи вкусніші страви, а впрочім не бачили навіть потреби вчитися штуки варення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

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

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

Видавництво Українська Книгарня.

660 Main St., Winnipeg.



ЗУПИ.

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

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

Розумієсь, що найважнішим услівям штуки варення є ошадність, зн. щоб варити мало і щоб зварене не марнувати. Добра газдиня потрафить все використати. Та цеї штуки навчиться кожна газдиня, коли навчиться варити різні страви.

Зачинаймо, отже, від зупи.

ЗУПИ З МЯСА.

Beef Soup. — Зупа з волонини.

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

й опісля додати одну моркву і дві брукви на дрібно покраяні, дві столові ложки рижу, або перлових круп, одну головку салерів на дрібно покраяну, і малу ложочку „сомер сейворі“, (добре втерти). Як вже те все закіпить кілька раз, додати ще дві бараболи, покраяні на дрібно і нехай кипить ще пів години. Опісля вибрати мясо зі 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 надаєсь тут найліпше. Покраяти на кусні, покласти до баняка від зупи, та додати один фунт маринованої шинки й одну цибулю. Налляти чотири кварта зимної води. Нехай поволи закіпить і кіпить доти аж विकіпить одна третя часть 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 кварта сухої фасолі мочити через ніч, і скоро день — вибрати з води. — Взяти два фунти худого але свіжого мяса волового. Покраяти його і покласти до баняка від зупи разом з кістками, (які треба порубати на кусники), додати один фунт худой „бейкон“, дуже дрібно покраяної. Заправити мясо перцем і налляти шість кварт води. Як лише пічне кипіти, зібрати шумовиння і кинути фасолі та головку салери покраяну на дрібно, або столову ложку товченого насіння зі салери. Нехай кіпить на повільнім вогні аж мясо і фасолі розваруться.

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

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

Покласти до баняка чотири фунти мяса волового. Налляти один гальон (чотири кварта) зимної води. Нехай вода і мясо кіпить на малім вогни через три години, або доти аж викіпить 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 кіпить ще пів години. Перецідити і подати на стіл гарячу. Помідори можна вживати з бляшанки, наколи нема свіжих.

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

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

Macaroni Soup. — Зупа з макаронів.

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

ЗУПИ БЕЗ МЯСА.

Potato Soup. — Зупа з бараболь.

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 і додати грудку масла, і ще раз посолити та поперчити, наколи треба; нехай добре загриється і подати на стіл.

Pea Soup. — Зупа з гороху.

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

Egg dumplings for Soup. — Тісто до зупи.

До пів пайнти молока дати дві добре розбитих яйці, 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 баняк з водою, (на один фунт риби дати кварту води), і поставити на огонь; додати одну на дрібно покраяну цибулю і жмут солодкої закришки. Коли риба звариться і не має зовсім смаку, перецідити те все через друшляк, покласти опять на огонь і додати трохи масла та соли і перцю до смаку. Подавати на стіл разом з покраяним на квадратики смаженим хлібом і пластинки цитрини.

Oyster Soup. — Зупа з устриць.

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

Відцідити усьої плин від устриць, додати води і загрити.

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

Corn Soup. — Зупа з кукурудзи.

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

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

Sour Cream Potato Soup. — Зупа з квасної сметани.

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

РИБИ.

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

Риби можна смажити, варити і печи, однак не всякі. Є різні роди риб і в ріжний спосіб їх готується. Великі риби, звичайно, варяться; середньої величини риби печуться, а малі риби найліпше смажити.

Щодо смаження то робиться це так: — Добре обскробати луску, вичистити, голову відтяти, і, наколи дуже велика, витяти хребет і потяти на п'ять 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 яким має вже кипіти смалець. Смажити треба на повільнім вогни обертаючи на другий бік, коли вже один бік присмажився (зарумянився).

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

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

РИБИ СМАЖЕНІ.

Fresh Salmon Fried. — Смажені свіжі Лососі.

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

Fried Brook Trout. — Смажені Пструги.

Обскробати луску, обмити і витерти пструги, опісля покряяти на половину (від голови до хвоста), посолити і поперчити та добре посипати мукою. Коли смажаться у смальці замість у солений солонині, треба кинути на рондель грудку масла. — Смажити на сильнім вогни доки не зарумяняться — найперше з одної сторони, опісля з другої.

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

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

Fried Halibut. — Смажені Пальтуси.

Вибрати гарні, тверді кусні цієї риби, і, вимивши та витерши добре м'яким ручником, зняти шкіру острим ножом. Розбити дві яйця і розкрушити на порошок сухі біскети тачилкою на стільниці. Умочити кожний кусник у розбитім яйці, а опісля посипати в розкрушені біскети (розумієсь, що вперед треба посолити і поперчити) і покласти кусники риби на гарячий рондель наповнений до половини кип'ячим смальцем, до якого додано було трохи масла, щоб риба гарно зарум'янилася — з обох сторін. Вибрати з рондля щоб злетів смалець і давати на стіл.

Fried Salted Mackerel. — Смажена солонка Макреля.

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

РИБИ ВАРЕНІ.**Halibut Boiled. — Варений Пальтус.**

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

то 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 острим ножем, уважаючи аби не подерти верхньої шкіри, вибрати всі ости, посічи мясо, замішати дві посічені цибулі, перцю, ложку тертого хліба білого, вимішати і накладати в ринку та зашити. В широкій ринці заварити ріжної ярини, покласти в ню рибу і варити чверть години (коли риба більша, то пів години). Вибрати обережно рибу і покласти на полумисок (передтим порозтинавши і повитягавши нитки). Росіл з риби виварити так, щоби була пайнта, пілляти рибу і поставити, щоби застигла і подавати на стіл.

РИБИ ПЕЧЕНІ.

Baked salt Mackerel. — Печені солоні Макрелі.

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

Baked Codfish. — Печена Треска.

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

ДРІБ І ДИЧИНА.

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

Звичайно, дріб на варення треба вибрати той, що є свіжий і тлустий. А щоби докладно пізнати чи дріб молодий, треба попробувати шкіру під ногою або крилом. Коли шкіра легко ломиться, це знак, що птах ще молодий; або зігнути крило в сторону хвоста: — коли дається легко зігнути, це знак, що мясо м'яке. Взагалі, коли дріб молодий має шкіру тонку і м'яжку, ноги гладкі, а очі повні і ясні.

Старі індики мають волос довгий, а мясо на стегні під шкірою синяве. Індики в марцю втрачають на якості.

Молоді качки і гуси найліпші в осени, або в зимі. Купувати треба такі, що тлусті, та мають м'яжку грудницю, м'яке 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 домашнього дробу. Їх мясо на грудниці є тверде і повне, а шкіра 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 ясі і тісно обв'язати грубою ниткою. Коли печеться курятину, треба стегна обвинувати вузеньким шматком намоченим у смальці, інакше будуть дуже тверді. Шматки треба скинути, коли вже треба стегна зарум'янити.

Roast Turkey. — Індик печений.

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

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

Подавати на стіл з „кренберрі“ сосом.

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

Dressing for Fowls. — Начинка для дробу.

На індика, що важить вісім або десять фунтів, треба покряти на малі пластинки зарум'яненої скірки з черствого хліба, стільки, щоб важили один фунт; скласти їх у відповідну миску і наляти 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. — Гуска печена.

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

Roast Chicken. — Курна печена.

Випатрошити курку і добре виполокати в двох або трох 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 наляти пайнту гарячої води і додати кусник масла, малу ложочку соли та перцю; поливати часто сосом і хай печеться при сильнім огні, вважаючи однак аби мясо не припалося. Коли майже готова,

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

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

Подавати на стіл зі сосом в осібній посудині.

Boiled Chicken. — Курка варена.

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

Steamed Chicken. — Курята варені в парі.

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

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

Fried Chicken. — Курята смажені.

Вимити і покряяти молоді курята, витерти на сухо, насолити і наперчити та посипати мукою, або мочити кожний кусник у розбитім яйці і посипати окрушинами з роздушеного біскета. Дати на рондель ложку масла і смажити щоб зарум'янилися з усіх сторін. Вибрати, нехай стече смалець і відложити на бік у накритій мисці. До сосу, що лишився на бритвані, наколи його небагато, додати велику столову ложку муки, замішати добре, додати горня сметани, нехай закіпить і пілляти по м'ясі. Для ліпшого смаку добре дати петрушки до сосу. Подавати на стіл гарячі.

Roast Duck. — Качка печена.

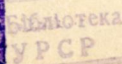
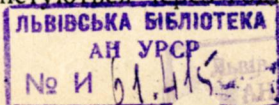
Обдери з піря, випатрошити, добре вичистити й обтерти на сухо. Відтяти шию, грудницю роздавити валком, звязати добре крила і стегна та начинити слідующим:—

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

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

Stewed Duck. — Денстована качка.

Покряяти качку на кусні. Покласти дві або три пластинки солоної солонини на дно ринки, а на солонину кусні м'яса. Нехай денстуються через годину при повільнім огни в добре на-



22 207

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

Warmed up Duck. — Качка пригріта.

Наколи лишилося з обіду трохи печеної качки, з неї можете мати дуже смачне снідання. — 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 закіпить і наколи дуже густе, додати трохи розбитої водою муки. Подавати на стіл гаряче.

Roast Pigeons. — Голуби печені.

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

Roast Wild Duck. — Дика качка печена.

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

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

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

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

Начиняти дику качку і пекти таксамо як домашню качку.

Roast Partridges & Grouse. — Печені дикі кури.

Повитинати уважно усьой шріт, добре але скоро обмити, уживаючи соди, і витерти на сухо чистою шматом. Начинити і зашити. Зв'язати крила і стегна, перед нашпікувати дуже тоненькими пластинками солоної солонини. Покласти в братруру і поливати маслом та водою нім вибересь з братрури; треба також добре посолити і поперчити. Солонини не можна дати лише масла; можна пекти не начинені. Сос зробити з того смальцю, що стік з курки, додаючи до нього трохи припаленої муки. Нехай сос закіпить і подавати на стіл у призначеній на це посудині.

Roast Rabbit. — Заяць печений.

Обтягнути зі шкіри, облили зимною водою і виполокати теплою водою. Наколи заяць не свіжий, натерти середину оцтом а опісля вимити добре теплою водою. Як вже витертий мягкою шматом на сухо, начинити як звичайно, зашити і пекти через пів або три чверти години, аж добре зарум'яниться, поливаючи часто маслом і посипаючи мукою перед вибранням з бритвани.

Fried Rabbit. — Заяць смажений.

Як уже заяць добре вичищений і вимитий, покласти в кипячу воду і нехай кіпить через десять мінут; вибрати з окропу, і як уже 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 аби однаково зарум'янилося. Як вже готове, вибрати, до сосу додати ложку муки і горнятко солодкого масла або сметани; нехай закіпить і виляти 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 розпізнавати добре мясо.

Воловина повинна бути гладка і ясно червона, товщ білий і м'який. 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 попереростана білим, а нирки покриті товщем.

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

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

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

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

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

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

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

Коли хочете варити або денстувати м'ясо, треба його поставити в киплячу воду і добре баняк накрити, один фунт повинно варити 20 хвилин, а два фунти 40 хвилин і т. д.

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

Смажити м'ясо можна двояко, про що Впов. Читач дізнається даліше.

Як розморожувати м'ясо.

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

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

Всяку ярину замерзлу треба розморожувати в зимній воді.

Як заховати м'ясо від мух.

Покласти м'ясо в мішочку вистеленім солом'ю так, щоби мухи не могли досягнути м'яса. Мішочки найліпше шити з мусліну, потятого на кусні величини: $\frac{3}{4}$ ярда широко, а 1 ярд довго. Положене м'ясо в такий мішочок й обложено солом'ю треба завісити в холоднім однак сухім місці.

ВОЛОВИНА.

Roast Beef. — Печення з волового мяса.

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

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

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

Beefsteak No. 1. — Біфштик № 1.

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

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

Beefsteak No. 2. — Біфштик Нр. 2.

Взяти гладку, з грубим дном ринку, вимити горячою водою і витерти на сухо; покласти на кухню і коли вже дуже розпечеться, потерти дно шматком намоченом у маслі, 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 стоірін. Подавати на стіл гарячий.

Beefsteak and onions. — Біфштик з цибулею.

Приготовити мясо в звичайний спосіб. Покласти до ринки тузін покряних на пластинки цибуль, і присмажити їх у маслі, або смальци так, щоб зарум'янились. Покласти біфштик на полумисок і на него дати грубу верству цибуль. Накрити полумисок, нехай постоїть через пять минут і відтак подавати на стіл гарячий.

Beefsteak Pie. — Періг з біфштику.

Покряти біфштик на кусні два цілі довгі й около цяль широкі. Денстувати їх разом з кісткою у воді, яка повинна лише закривати мясо, аж доки не спечеться; опісля покряти на пластинки пів тузіна зварених, але вже зимних, бараболь. Покласти розпечене тісто на “бейкінг диш”, на него покласти одну верству посоленого і поперченого мяса та на дрібно покряну цибулю, опісля знова дати покряну 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 сосу підробленого і присмаженого мукою. Прикрити розтаченим тістом, у яким треба зробити дірку на середині, помастити розбитим яйцем і пекти аж добре зарум'яниться.

Pot Roast. — Печення у баняку.

Це є старий, але практичний спосіб печення.

Взяти кусень свіжого волового мяса ваги пять або шість

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

Cold Roast, Warmed. — Пригріта волова печення.

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

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

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

Beef Hash, No. 1. — Січене м'ясо, Нр. 1.

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

Beef Hash, No. 2. — Січене м'ясо, Нр. 2.

Посічи зимний кусень волового м'яса або біфштику; всмажити пів цибулі у маслі; коли цибуля зарум'яниться, додати посічене м'ясо; трошки посолити і поперчити; змочити сосом, коли є; коли ні, то водою і маслом; добре загірити, однак не дуже, бо м'ясо стане сухе.

Таке м'ясо найсмачніще їсться рано.

Hamburger Steak. — Шницлі.

Взяти один фунт м'яса, що не має кістки, тлушу ані твердих кусників, посічи малу цибулю і добре перемішати з м'ясом. Посолити і поперчити й опісля зробити з него малі плячки, але плоскі. Як вже разом зі смальцем кіплять, кинути на ринку тих плячків і смажити аж зарум'яняться. Коли подається у полумиску на стіл, можна давати селери наоколо полумиска, та дві або три пластинки цитрини на верх м'яса.

Roast Beef Heart. — Печене серце товарини.

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

де вся кров. По цім витерти на сухо і начинити начинкою такою самою як начиняється індика. Пекти треба півтора години. На стіл подавати зі 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 язика. До баняка кинути треба також пів пайнти соли й одну перцюгу. Води доливати часто, бо вона випаровує з баняка, але діляти треба лише тільки, щоб язик був у воді поки не звариться. Як уже виделка легко застрягають у язик, його треба вибрати з баняка, і, — наколи мається подати на стіл сейчас, гребта здерти шкіру з язика і відложити на бік щоби 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 зіскробати всьой товщ. Потяти на малі кусники і нехай вариться у баняку п'ять годин перед обідом. Як уже покипить через чотири години, відляти воду, дати соли і перцю, почім знова треба покласти до баняка, до якого наперед налляти води і молока в однаковій скількості, і варити в тім ще одну годину.

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

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

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

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

Baked Calf's Head. — Печена теляча голова.

Обчистити й обмити телячу голову і варити її аж змякне, тоді розрубати на дві часті 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 “дріпінг пен”, до якої вливається горнятко води і покласти до гарячої братрури. Мясо обертати аби зарум'янилося 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 гарячій смальци поки не зарум'яниться гарно, опісля дати перцю і соли до смаку, та покраяти цитрину, коли хто любить. Коли печення готова, покласти на гарячу миску, навкола печені накласти смажені кусні мяса і накрити бляшаною накривкою. Сос з “дріпінг пен” виляти до ринки в якій смажились кусні мяса додаючи пастилки 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 киплячу воду і нехай позістане в ній яких п'ять мінут; вибрати, злапати за ухо і тупим ножом зіскробати шерсть (наколиб не зсувалась легко, то покласти знова в киплячу воду). Як уже добре обчищена, вибрати очі, відтяти уха і вибрати мізок, який треба покласти у теплу воду на годину. Голову покласти на кілька мінут у гарячу воду, щоб побіліла, а опісля покласти в баняк призначений до денствовання, 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 доти аж мясо відстане від кости. Коли вже майже готова, варити мізок через п'ятнадцять або двадцять мінут; здіймати скірку, мізок 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 її і покласти в друшляк, щоб з неї добре стекло. Розлупити чоло і середину натерти розтопленим маслом; посипати мукою і покласти до братрури щоб зарум'янилось.

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

Baked Sweetthreads. — Печена сележінка.

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

Вибрати великі білі сележінки, покласти в теплу воду щоб вийшла вся кров і привести їх до доброго кольору; нехай позістануть у воді хоч одну годину, опісля покласти їх у киплячу 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 сележінки до середно огрітої братрури, де мають позістати три чверти години. Зробити три „товсти“, покласти на

них сележінки й обляти наоколо них добре зарум'яненним сосом і — подати на стіл.

БАРАНИНА.

Roast Mutton. — Печення з баранини.

На печенню надається найліпше задна або передна чвертка вівці, лопатка, а також верхня частина двох лопаток. М'ясо 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, „дріпіньг пен“, і зразу пілляти трошки водою, а потім полити сосом, що наварився з мяса. На печенню треба призначити двадцять мінут на кожний фунт, зн. тоді коли в кухні горить сильний вогонь. М'яса не треба солити перед положенням до ринки, позаяк воно затвердне і стратить багато крові і соку, зате треба посолити як уже пічне добре пектисся. Наколи є небезпека, що м'ясо за скоро зарум'яниться, треба накрити його білим папером. Поливати часто сосом, а так десь чверть години перед спеченням, м'ясо треба посипати легко мукою й обляти розтопленим маслом. Сос треба підбити присмаженою мукою аби був густий.

Boned leg of Mutton roasted. — Печена бараняча литка з кісткою.

Вибрати кістку з малої баранячої литки не ушкоджуючи шкіру, коли можливо, опісля обкромити лій. Діру, спричинену через усунення кістки, начинити начинкою, такою як начиняється кури, качки або гуси, додаючи до неї частину дрібно посіченої цибулі і зашити ниткою. Тоді зложити в кількоро і звязати грубшою ниткою, покласти на ринку до смаження, вляти горнятка води і покласти до умірковано оґрітої братрури, поливаючи м'ясо час від часу тою водою. Коли добре готове, покласти м'ясо на теплий полумисок; зібрати смалець з верху сосу, додати горнятка води і підбити одною ложкою розбитої водою муку. М'ясо 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, доливши стільки води, щоб закрила все в ринці, додати кілька покраних цибуль і нехай денстується (дуситься) аж поки не навариться досить сосу. Зібравши добре смалець, перецідити сос у ринку до денствовання (стюпен) і покласти на ню мясо. Мати на поготівлю варені моркви, редькви, бараболі і цибулі. Покраяти їх і додати до мяса і сосу. Покласти ринку на огонь і нехай позістане доти поки добре не загриється мясо, але не треба щоб закипіло, бо воно вже раз варилося. Дно полумиска встелити пластинками присмаленого над огнем і намащеного маслом хліба, на який треба покласти мясо і ярину, а на верх вилляти сос і — подати на стіл.

Fried Mutton Chops. — Смажені котлети з баранини.

В ринку до смаження дати ложку зимного смальцю і масла, приготувити файні котлети 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 зарум'яняться. Коли готові, вибрати і покласти на гарячий полумисок.

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

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

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

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

Як уже бараболі покраяні, сполокати їх у двох або в трох водах, опісля зложити пластинки верствами у кам'яний баняк, у яким вони маються пекти. Кожну верству бараболь треба посолити і поперчити, а відтак додати трохи зимної води, аби бараболі не пригоріли. Баняк покласти до дуже гарячої братрури, так щоби бараболі зарум'янились, протягом кількох мінут. Як уже бараболі зарум'янились, вибрати баняк з братрури і на верх бараболь покласти котлети з баранини (полядвицю), одну котлету на кожную особу. Додати ще трохи соли і перцю, та води коли треба, і покласти баняк у не дуже гарячу братруру, де має позістати через три чверти години. Наколи верхня часть котлет добре зарум'яниться, перевернути їх на другий бік. Наколи, в часі печення котлет бараболі висхнуть, додати трошки гарячої води, вважаючи щоби вляти воду по при крисо баняка.

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

Irish Stew. — Айрисьна душенина.

Взяти півтретя фунта котлет, вісім бараболь, чотири брукви, чотири малих цибуль і майже кварту води. Взяти котлет з полядвиці баранячої, покласти їх у ринку до денствовання (стюпен) — верству котлет а верству покрайних бараболь, додати брукви і цибуль покрайних на кусні, вляти майже кварту зимної води; накрити ринку щільно, нехай денстується поволи поки ярина не буде готова, щоби пімняти і поки більша часть 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 волоского оріха. Як уже мясо гаряче, вибити до него три яйці і мішати так довго аж яйця пічнуть тверднути. Додати перцю і соли до смаку.

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

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

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

Сос, що наварився з мяса, треба заправити мукою.

Croquettes of odds & ends. — Крокети з решток мяса і т. п.

Їх робиться з мяса, що полишилося з обіду або обідів і в таких малих кусниках, що їх не можна пригріти осібно.. От на примір: — кілька ложок застиглого лою і сметани, худе мясо з одного баранячого котлета, одну ложку посіченого волового мяса, дві на твердо варених яйці, трохи покраяних на дрібні кусні бараболь, трохи пімятих 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 кинути поперед трохи масла. Смажити на ринці треба лиш доти, доки балабончики не зарум'яняться.

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

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

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

ВЕПРОВИНА.

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

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

Roast Pig. — Печене порося.

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 „бейкінг соди“, нехай вода добре стече, опісля порося витерти чистим рушником на сухо, середину натерти сіллю і випхати начинкою так, щоби — по зашиттю — було тої величини і форми як за життя. Зашити і покласти колінцями на „дрипіньг пен“, до якої вляти гарячої, солоної води, поливати порося маслом і водою кілька разів, опісля поливати сосом який навариться. Коли починає пригорювати, треба часто натерати шматом, умоченою у розтопленім маслі. Інакше шкірка попукає. Пекти треба дві або три години. Сос робити зі смальцю, який треба сіджувати, а до полишеного в ринці домішати ложку муки, додаючи трохи води, аби не був за густий, посолити і поперчити і нехай закіпить раз. Опісля перецідити — і коли хто любить — можна додати пів шклянки вина та переляти до призначеного на це начиння. Порося покласти на великий гарячий полумисок й обложити гичкою з петрушки або селерів, на карк заложити зелений вінець а в писок дати селеру. При крайню треба уважати щоби найперше відрізати голову, тоді розрізати на дві половини, відібрати шинки і чвертки і відділити ребра.

Roast Sparerib. — Печений схаб.

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

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

Pork Cutlets. — Котлети вепрові.

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

Їх треба їсти з яблуковим сосом.

Pork and Beans. — Вепровина і фасоль.

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

Fried Ham and Eggs. — Смажена шинка і яйця.

З шинки викраяти тонкі пластинки і покласти їх на гарячу братованку, перевертаючи їх щоб не пригоріли а стали наче твердими; смажити три мінути і вибрати на полумисок; опісля вилляти всьой смалець з братованки і дати на ню чистого смальцю щоб смажити яйця. Яйця треба вибирати осібно в підставку, а не прямо на братованку. З підставки переливати яйця (з окрема) на братованку. Яець на братованці не треба перевертати, зате треба їх поливати гарячим смальцем уживаючи до цього кухонної ложки. Яйця всмажаться протягом трох мінут, білок має бути чистий так, щоби через него видно було жовток. Коли вже готові, вибрати їх на полумисок, смалець **сц**-дити, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкряти ножем. Смажене яйце покласти на кожную пластинку шинки і — подати на стіл.

Cold Bacon and Eggs. — Зимна солонина і яйця.

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

To bake Ham. — Як печи шинку.

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

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

Boiled Ham. — Варена шинка.

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

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

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

To fry Sausages. — Смаження ковбас.

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

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

Дуже гарно можна ковбаси спечи поклавши їх у братруру і позіставивши їх там так довго, щоб зарум'янились, однак треба їх від часу до часу обертати, аби однаково зарум'янилися. — Цей спосіб приготування ковбас є ще й тому ліпший, що ковбаси не прикуріють і будуть мати милий смак. — Фунт ковбас спечеться у гарячій братрурі протягом десять мінут.

Придимлювання шинки і риби.

Для придимлювання шинок і риб треба мати малий буди-

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

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

СОСИ ДО МЯСА.

Oyster Sauce. — Сос з устриць.

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

Сос з устриць дається до риби, вареного індика, курки і вареного ін. 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 оріх) і паприки до смаку. Дати яйце, щоб згустити молоко, коли дали вже вперед масла і плину; здіймити з кухні, посолити і нехай остане в гарячій воді через три мінути, накрите. На о-

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

Fish Sauce. — Сос рибний, Нр. 1.

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

Fish Sauce. — Сос рибний, Нр. 2.

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

Bread Sauce. — Сос хлібний.

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

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

Tomato Sauce. — Сос помідоровий.

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

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

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

Onion Sauce. — Сос цибулевий.

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

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

Apple Sauce. — Яблоковий сос.

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

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

Яблука на яблочковий сос треба вибрати що найліпші, сочисті. Знявши лупину, покряяти на половинки і покласти на ринку до денствовання 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 вогни поки яблука не стануть добре м'яккі. Опісля виняти їх на полумисок, а сируп (воду і сік з яблук на ринці) варити ще через пів години, відтак виляти 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-галяретовий сос.

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

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

Цей сос подавати з мясом дичини.

Cranberry Sauce. — Калиновий сос.

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

Дуже добрий з індіком або дичиною.

Lemon Sauce. — Сос цитриновий.

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

Сос той подається до потравки з курей, каплунів, до щупа ка, індіка 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 владуться.

Ярина на салати є така: — бураки, 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 м'якого масла, дві ложки спорошкованого цукру, одну ложку соли, половину ложки перцю, одну ложку зробленої муштарди. Гріти сметану так довго щоби аж закипіла, домішати муку, поперед розмочену зимним молоком; варити дві міноти, мішати безперестанно; додати цукор і взяти з огню. Наколи на половину остудиться, домішати два розбиті білки і відложити на бік щоби остигло. Як уже зимне, домішати масло, перець, муштарду і сіль. Коли салата вже готова, додати оцет і пілляти сейчас салату.

French Salad Dressing. — Французька салата.

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

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

Fish Salad. — Салата з риби.

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

Oyster Salad. — Салата з устриць.

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

рячий оцет так, щоб вони лише не виставали понад верх оцтву в ринці на кухні; нехай позістануть на кухні аж підрустуть, але щоб не зварилися; опісля викласти їх до зимної води, відцідити і домішати два на дрібно покраяні огірки з оцту, також кварту селер покраяні на дрібно й посолити і поперчити. Замішати всьо разом добре, підкидаючи виделками. Обложити листками селери і кусниками на твердо звареними яйцями.

Ham Salad. — Салата з шинки.

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

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

Tomato Salad. — Помідорова салата.

Обібрати й покраяти дванацять добрих, здорових, свіжих помідорів; кусники на чверть цяля 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 капустана салата.

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

Hot Slaw. — Гаряча капустана салата.

Посікти капусту так само як це вже подано вище, покласти її на ринку до денствовання і полишити на верху кухні через пів години, або доти аж добре загірєсь, але щоб не закипіла. Після того зробити такий самий сос, як до салати з шинки, і коли ще гарячий — виляти 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, (завсїгда вживати треба розтопленого масла коли нема свіжої оливи); добре вимішати а відтак добре розпустити через повільне додавання одного горняти оцту. Все те виляти на листки салати. На верх них покласти кусники з одного яйця.

Potato Salad, hot. — Гаряча бараболяна салата.

Обібрати шість або вісім великих бараболі і зварити їх; а зваривши — покряти на пластинки як ще гарячі. Опісля обібрати і покряти на малі куснички три великі цибули і змішати їх з бараболіми. Тепер покряти 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, виляти на бараболі і цибулю і трошки замішати.

Треба їсти поки гаряче.

Potato Salad, cold. — Зимна бараболяна салата.

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

Bean Salad. — Салата з фасолі.

Взяти відповідну кількість 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 ростопленого масла.

To dress Cucumber raw. — Мізерія.

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

Radishes. — Редьков.

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

“КЕЧУПС“.

Tomato Catsup. — Помідоровий кечуп.

Зварити один гальон 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 одно горнятко міцного оцту та соли до смаку.

— Зілляти до слоїв або пляшок і верхи міцно закрутити або закоркувати.

Green Tomato Catsup. — Кечуп із зелених помідорів.

Два гальйони зелених помідорів і дві покряних цибули. Покласти їх верствами посипаючи сіллю кожную 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 пляшок 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 кожную верству сіллю. По цім лишити їх в спокою через двацять чотири години й опісля вибрати їх, видушити сік до пляшок і закоркувати. Печериці покласти знова в слоїки і по двацять чотири годинах видусити сік до пляшок і закоркувати. Третій 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 пляшок зливати, як уже добре остигне; до кожної пляшки кинути два гвоздики і цілий перець. Закоркувати і залляти ляком, покласти в сухім місці, де можна тримати через довгі літа.

Goosberry Catsup. — Агрестовий кечуп.

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

В той самий спосіб робиться кечуп з винограду.

Cucumber Catsup. — Огірковий кечуп.

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

Apple Catsup. — Яблуковий кечуп.

Обібрати три яблука, зварити їх на мягко в трошки воді
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, се-
редної 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 фляшок влива-
ти як ще гаряче, і добре закоркувати.

Цей кечуп повинен бути так за густий як помідоровий
кечуп.

МАРИНАТИ.

Само слово „пикелс“ на нашу мову означає те саме, що мо-
чені і переховувані в оцті огірки. Однак те слово означає та-
кож маринату, що по нашому значить — мочені і переховувані
в оцті риби, овочі і ярина. І тому, що ту бесіда буде не лише
про самі огірки а й про іншу ярину, ми ужиємо слова — ма-
ринати.

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

Оцет призначений для корнішонів мусить бути найліпшої

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

Переховувати корнішони треба в камяних або скляних баньках чи слоїках. Наколиб корнішони „робили“, як у нас загально говорить, то оцет треба зілляти, а налляти свіжого оцту і дати коріння. Коли додати грудочку галуни, 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 марината.

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

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

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

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

Обмити і покраяти, не обібрані, два гальони здорових зелених помідорів, зложити їх верствами в слоїку, посипуючи сіллю кожну верству. Це можна зробити на ніч, рано відцідити плин, що збереться у слоїку. Мати на поготові пів тузіна середньої величини цибуль обібраних і покрайних, 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 покрайних помідорів а так

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

Cucumber Pickles. — Марината з огірків.

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

Pickled Mushrooms. — Марината з печериць.

Вибрати досить гарних і молодих як гузик великих печериць, здерти з них верхню шкіру чистим платком і посолити та повідтинати пеньки. Покласти до „стюпен“, насолити їх, посипати розтертим „мейсом“ і перцем (на кожних дві кварти печериць дати два листки розтертого „мейсу“ й одну унцію перцю та соли до смаку). Денстуючи їх над огнем, треба часто ринкою потрясати аж доки не витече з них увесь сік; опісля додати знова оцту стільки, щоби їх закрити, нехай денстується через одну мінуту, а відтак висипати до камяних слоїків. Як уже добре остигнуть, обв'язати дуже густим полотном, або шкірою і держати в сухім місци. Вони задержаться в добрім стані довгий час і найліпше смакують додані до денствованого 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 налити до них гарячого оцту, заправленого коріннями. Як уже все остигне, добре закоркувати. Держати в сухім, темнім місці. Перед закоркованням можна дати до фляшок по ложці солодкої оливи. — До цієї маринати надаються найліпше білі, малі цибульки.

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

Розкряти 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 разом ріжним корінням, „мейсом“, цинамоном і чорним перцем, а цукру дається одно горня до кожного гальона оцту. Капусту зложити до камяного слоїка: заварити оцет і коріння, та виляти на капусту поки гарячий. Слоїк відтак накрити і покласти в холодне але сухе місце. Ця марината буде добра за місяць.

Кілька кусників бурака доданих до маринати поправить її кольор.

Chowchow. — Мішанина — марината.

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

Одну квартиру молодих, малих огірочків, не довші як два цілі, дві кварта дуже малих білих цибуль, дві кварта в стручках фасоль (стручки поломані на дві половини), три кварта 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 огонь, посипаючи і замішуючи унцію „тармірік“ для надання маринаті кальору, шість посічених перцюг, чотири столових ложки муштардового насіння, два селерові насіння, два цілих коріння, два гвоздики, горнятко цукру і дві-третьох горнятка дуже мілкої і мішаної муштарди. На це вилляти найліпшого „сайдер“ оцту аж до верха; добре чи щільно накрити і нехай вариться поки все добре не звариться незабуваючи при тім часто мішати. Як уже звариться — зілляти до фляшок або скляних слоїків. Чим старша ця марината, тим ліпша, а спеціально коли зіллята в фляшки горячою.

Pickled Cauliflower. — Марината з каліфійорів.

Покраяти головки капусти на кусні і варити їх через десять або п'ятнадцять 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 яким варилися гвоздики, перець, мішане коріння і біла муштарда. Коріння завязати в платок, і забираючи оцет з огню, додати до кожної кварта оцту дві малих ложки французької муштарди та пів горнятка білого цукру. Виллявши на муштарду, слоїк треба тісно обв'язати.

Mixed Pickles. — Мішана марината.

Головки каліфійорів, малі цибулі, перець, огірки накраяні, настурції і зелену фасолю парити в солоній воді аж змякнуть; опісля сідити воду добре і зложити до фляшок із широкими шийками. На кожен 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, яка-б 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 замість класти у зимну воду перед варенням. Як уже трохи зварилась, треба кинути трошки соли у воду у якій ярина вариться. Ярина мусить варитися постійно поки не звариться. Всякого рода кухонна ярина є найліпша тоді, коли вариться її свіжо зірвану.

Цибулю, капусту, моркву і редьку треба варити у великій скількості води і лише так довго, поки добре не звариться. Колиб довше варити, вони втрачють 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 киплячу воду і варити над сильним огнем доки не зваруться; на ринці треба мати на поготовілю 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 середньої величини бараболь, покряяти їх на дуже тоненькі пластинки; кряяти бараболі впоперек а не на здовж. Дати по ложці масла і свіжого смалцю на братованку і — як лише пічне кипіти — додати покряяні бараболі, посипаючи їх сіллю і перцем до смаку. Тепер накрити братованку добре пристаючою накривкою і полишити на кухні, щоб у парі варилися. Як уже готові, накривку зняти і нехай бараболі присмажуться на ясно-золотий кольор, потрясуючи й обертаючи їх, щоб однаково зарум'янились.

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

Scalloped Potatoes. — Печені в молоці бараболі.

Обікрати і покряяти сирі бараболі таксама як до смаження. Намастити маслом глиняний горнець, кожную верству бараболь треба посолити, поперчити і намастити маслом, дати трошки покрайноі цибулі, коли хто любить, та посипати трошки мукою. Виложивши оттак горнець до верха, треба вляти кварту горячого молока і всунути до братури. Пекти треба три чверти години.

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

Nasty Cooked Potatoes. — На скоро приготовані бараболі.

Обмити й обікрати кілька бараболь; покряяти на пластинки за грубі на чверть цяля; кинути в кипячу солону воду і, коли доброї якості, вони зваруться протягом десять мінут.

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

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

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

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

Нові бараболі добре спечуться навкола печені і без попередного варення.

Onions Boiled. — Варена цибуля.

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

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

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

Onions Stewed. — Цибуля денствована.

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

Fried Onions. — Смажена цибуля.

Обібрати, покряяти і смажити цибулі аж зарум'яніють у рівній кількості масла і смальцю; нехай смажаться під накривкою, аж трохи змякнуть, опісля накривку зняти і ще раз зарум'янити. Посолити і поперчити.

Cauliflower. — Каліфіори.

Обчищені і вимиті каліфіори кинути в киплячу 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), а який робиться з ростопленого масла, соли, перцю, посіченої петрушки, „патмегу“ й оцту.

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

Fried Cauliflower. — Смажені каліфіори.

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

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

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

Cabbage Boiled. — Варена капуста.

При очищуванні капусти треба дуже вважати, аби між листками не находився хробак. Велику головку капусти треба варити одну годину; зелену капусту вистарчить варити двацять мінут. Як уже вода добре кіпить, кинути більшу кількість соли. Нехай капуста довго не кіпить, бо буде дуже водава. Як уже звариться, вибрати до друшляка щоб стекла вода і подавати на стіл із зарум'яним 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, глибоку ринку з довгою ручкою, і коли добре загірється, покласти до неї капусту, виливаючи на ню зараз горнятко киплячої води; добре накрити і накрите от так нехай вариться через десять мінут, опісля воду сцідити і додати пів горнятка свіжого молока, або молока зі сметаною. Як уже кіпить, домішати ложочку пшеничної або рижової муки, підмоченої молоком; додати соли і перцю і як лише закіпить, подавати її на стіл.

Fried Cabbage. — Смажена капуста.

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

French way of cooking Cabbage. — Капуста варена на французський спосіб.

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

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

Parsnips Boiled. — Варений пастернак.

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

Пастернак дуже добрий печений або денстований з мясом.

Fried Parsnips. — Смажений пастернак.

Варити пастернак у солоній воді аж змякне; обстругати, потяти на довгі кусники, посипати мукою і смажити на братованці у гарячій смальці, або в маслі змішаним зі смальцем. Як уже готовий, тлуц сідити а пастернак подати на стіл.

Пастернак можна варити і помяти так само, як бараболі.

Creamed Parsnips. — Пастернак зі сметаною.

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

Stewed Tomatoes. — Денстовані помідори.

Тузін здорових і достиглих помідорів пілляти киплячою водою, у якій мають позістати через кілька хвилин. Опісля обібрати, покряти і смажити на ринці. Денстувати треба яких двадцять мінут, опісля додати ложку масла, трохи перцю і соли до смаку і нехай денстуються через п'ятнацять мінут й подати на стіл.

To peel Tomatoes. — Оббирання помідорів.

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

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

Baked Tomatoes. — Печені помідори.

Обібрати і покряяти на чверть цалеві кусники, зложити верствами в миску від пудиньгу, посипаючи кожную верству сіллю і перцем, дати трохи масла і дуже трошки білого цукру. Накрити накривкою, або великим полумиском і пекти через пів години. Опісля накривку зідмити і припікати через пятацять мінут. Перед виняттям з братури вилляти на помідори три або чотири ложки розбитої сметани з розтопленим маслом.

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

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

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

Green Corn, boiled. — Варена зелена кукурудза.

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

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

Stewed Corn. — Денстована кукурудза.

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

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

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

Succotash. — Фасоля з кукурудзою.

Взяти пів кварта свіжої „Ліна“ фасолі, або якунебудь велику свіжу фасолю, кинути до баняка зі зимною водою. Зістругати зерна кукурудзи з 12 качанів, качани кинути до фасолі і нехай варуться через пів або три 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 бураки.

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

Baked Beets. — Печені бураки.

Печені бураки багато ліпші як варені, бо затримують у со-

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

Asparagus. — Шпараги.

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

Перед поданням на стіл треба шпараги пілляти ростопленим маслом.

Stewed Mushrooms. — Гриби денстовані.

Очистити і 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 аби не пригоріли. Як уже м'які, посолити, вляти пару ложок квасної сметани, подержати на кухні ще хвильку і видати їх на стіл.

Spinach. — Шпінак.

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

так, щоби не зарум'янилось. Коли мука всмажиться на гладку масу, вложити шпінак на пательню і смажити через п'ять мінут, мішаючи ложкою; опісля доляти пів горнятка молока і зіставити на кухні через три міноти, після чого виложити на горячий полумисок. Зварити на твердо пару яєць, пократити 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 дати 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.

ЯЙЦІ Й ЯЄШНИЦІ.

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

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

Це один спосіб.

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

Яйця переховуютьсья добре і тоді, як їх обсмаруєтьсья маслом або смальцем і зложитсья в ґрис або трачовиння, але так, щоб одно яйце не дотикало другого.

Тепер скажемо як приготовлюєтьсья яйця до їди в ріжний спосіб.

Soft Boiled Eggs. — На мягко варені яйця.

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

Scrambled Eggs. — Биті яйця.

Поставити одну столову ложку масла в гарячу ринку, обмастити ним краі 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 відти легенько зісунути до гарячої ринки, у якій смажитьсья 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 закіпить, 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, пократати його на малесенькі квадратики і зарум'янити їх на гарячій ринці, але не так щоб пригоріли. Опісля вибити до миски пів тузіна яєць, розбити їх а відтак посолити і поперчивши — вилляти їх на солонину в ринці й усе добре вимішати, а коли вже ствердне, викинути в миску. Їсти треба з хлібом.

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

Зварити на твердо кілька яєць і кожне розкратати на двоє поздовж. Виняти жовтки, посічі їх разом зі зимною курятиною, барининою, або з яким небудь упеченим мясом, або з хлібом, умоченим в молоці, додавши до него петрушки, цибулі, або сира. Цею мішаниною наповнити ямки, де були жовтки, половинки зложити до купи, покачати їх по розбитім яйцях і роздроблених окрушинах хліба і вкинути у киплячий смалець. Коли яйця зарум'яняться, 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 скіль-

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

Яєшниця бере свою назву від того, що до неї для смаку додається, от як: — посічену шинку, цибулю, рибу (семон), або 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 ствердне і стратить на смакови.

Солодкі яєшниці їдять звичайно рано, або у вечер.

Plain Omelet. — Звичайна яєшниця.

Покладіть на вогонь гладку, чисту залізну ринку, щоб добре загрілася; в міжчасі розбийте легко чотири яйці, 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; вкінці дайте до цього білки і легко замішайте. Відтак киньте на гарячу ринку грудку масла, величини яйця, ринку перехиляйте в різні боки, щоб ціле дно і береги ринки замастилися, однак треба дуже уважати, щоб не пригоріло. — Коли вже починає кипіти, киньте до ринки яйця. Тримайте ручку ринки лівою рукою, і коли яйця біліють, їх треба уважно ложкою перевертати, щоб з усіх боків однаково всмажилися. Ринкою треба трясти, щоб яєшниця не прилипла до 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 сметанковата і легка в середині.

Cheese Omelet. — Яєшниця зі сиром.

Розбийте три яйці, 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 розтертим сиром і подавайте на стіл.

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

Tomato Omelet. — Яєшниця з помідорами.

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

Rice Omelet. — Яєшниця з рижом.

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

Chicken Omelet. — Яєшниця з 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 згустить одною великою столовою ложкою муки. Зробіть звичайну яєшницю, а опісля додайте усю вище подану мішанину нім яєшницю (половинки) зложите до купи. — Це є багато ліпше ніж суха, посічена курятина.

Fish Omelet. — Яєшниця з рибю.

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

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

Bread Omelet. — 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 шестеро яєць і добре заколотіть, але не бийте. Опісля додайте розмочений у молоці хліб, посоліть та поперчіть, усе те разом добре вимішайте і видайте до неї риби — зготовленої у такий спосіб: — До одного горнятка зимної риби, добре роздробленої, додайте стільки сметани, щоб її добре замочити, опісля дайте столову ложку масла, а при кінці посоліть та поперчіть до смаку. Загрійте разом і видайте на стіл.

Onion Omelet. — 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 викиньте на гарячу ринку, в якій уже є кипяче масло. Смажте яєшницю повільно, і коли зарум'яниться зі споду, покрайте на квадрати і переверніть і знов смажте поки не зарум'яниться. На стіл треба подавати гарячу.



Х Л І Б

Wheat Bread. — Пшеничний хліб.

Пересійте муку у велику бляшанну миску, (bread pan); на середині муки зробіть ямку і до неї вилляйте розчину: половина горнятка розпущеного молоком або водою дріжджа на дві кварта муки. Коли розпускаєте дріждже теплою водою, то вперед розпустіть у ній грудку масла, величини курячого яйця; а коли розпускаєте дріждже молоком, то масла не треба. Опісля цю розчину перемішати з мукою, але не зі всюю миску накрити грубим бленькетом і — коли це діється в зимі — поставити миску в тепле місце, щоби тісто добре скисло. Рано додати до тіста столову ложку соли й усю муку перемішати добре з тістом, а відтак вимісити й оставити в теплім місци на дві години, щоби добре виростило. 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 пократити на малі кавалки, поробити з них бохонятка і покласти їх у малі бляхи зроблені для печення хліба. Тісто вложено 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, м'який і здоровий.

Home-made Yeast. — Домова розчина.

Зваріть шість великих бараболь в трох півквартах води. Разом з барабольми треба зварити трошки хмелю, завинутого у муслінову платинку. Зварені бараболі вибрати, а юшку вилляти на малу скількість муки в мисці, щоби 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 цього пімяті бараболі, також пів горнятка цукру, пів столової ложки джінджеру, дві столових ложки соли й одно горятко дріжджей. 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 добре випарити.

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

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

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

В полудни 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 кварта кипячої води; до неї додайте одну малу ложечку соди а одну соли. Коли вже добре охолоне, домішайте трохи муки, щоби зробити густе тісто, а відтак додати до него те горня приготованої вчера кукурудзяної муки. В збанку буде повно бульок. Його тепер покладіть у теплу воду, зверху накрити зложеним в кількоро рушником і поставте в тепле місце, а здивуетесь як скоро дріждже піднесеться до верху збанка. Це дріждже виляти до „брид 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 підросне — всадити до горячої 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 квартаі кукурудзяної муки змоченої кипячою водою в ринці і добре перемішаної лож-

кою, пів горнятка молясес, дві малих ложечки соли, одно горня дріжджей, усе те добре змішати ложкою, додати потрошки теплої води, і лишити розчину на ніч щоби скисла. Рано додати до неї рівну, малу ложочку соди 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 п'ять або шість годин. Коли всадите в піч пізно в вечер, то нехай печеться цілу ніч.

Johnnie Cake. — Джані кейк.

До бляшанної миски пересійте одну кварту кукурудзяної муки; на середині зробіть ямку і до неї вляйте пів кварти теплої води, а відтак додайте ще малу ложочку соли. Цю муку з водою треба мішати ложкою поки не стане рідким тістом, а відтак знова скоро мішати через чверть години, або й трошки довше, аж стане легким наче губка, т. є. дірковатим. Опісля це тісто 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. Спечить добре. Коли вже готове, потяти на малі квадратики і подавати на стіл поки гарячі.

Raised Potatoe - Cake. — Бараболяний кейк.

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

БІШКОКТИ, РОГАЛЬКИ, БУЛКИ.

ЗАГАЛЬНІ СУГЕСТІЇ.

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

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

Soda Biscuit. — Поташові (содові) бішккоти.

Одна кварта пересіяної муки, одна мала ложочка соди (soda), дві малих ложочок cream of tartar, одна мала ложочка соли; це все добре вимішати, а відтак додати до него дві столових ложки масла, вкінці тісто розідити пів квартою солодкого молока. Печи треба в гарячій печі.

Baking Powder Biscuit. — Бішккоти з „бейкінг павдеру“.

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

Sour Milk Biscuit. — Бішккоти на кваснім молоці.

З квартою пересіяної муки перемішати грудку масла величини курячого яйця та малою ложечкою соли. До цього до-

дати півкварту квасного молока, розпустити одну ложочку соди і вляти до молока перед тим ніж вляете 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 замість грудки масла.

Eggs Biscuit. — Бішкоти на яйцях.

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

Parker House Rolls. — Рогальки Паркер гавза.

Взяти півкварту молока, спраженого але зимного, грудку масла величини курячого яйця, пів горнятка свіжих дріжджів, одну столову ложку цукру, одну пушку соли і дві кварта пересіяної муки.

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

French Rolls. — Французські рогальки.

Взяти три горнятка солодкого молока, одно горня масла

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

Potatoe Biscuit. — Бішкоти на бараболях.

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

Hot Cross Buns. — Гарячі булки.

Взяти трое горнят молока, одно горня дріжджей, або один кусник компресового дріжджа зі стору, розпущеного в горнятку теплої води, а відтак додати стільки муки, щоби зробити розчину густу. Цю розчину лишити на ніч. Рано додайте до розчини пів горнятка розтопленого масла, одно горня цукру, одну розтерту мушкательову галку (nut meg), одну ложку соли, пів ложочки соди, і стільки муки, щоби тісто було таке, як на бішкоти. Треба добре вимісити й оставити на п'ять годин, щоби виростило. Опісля розтачати тісто на пів цяля грубо; потяти його на круглі кусники і зложити рівно в намащеній маслом пательні й оставити на пів години щоби підростило, або поки легкими не стануть. Опісля всадити їх до печі, зробивши вперед ножем знак хреста на кожній булці. В печі бул-

ки повинні печися поки добре не зарум'яняться, а відтак помастити білком з розбитого яйця зі споршкованим цукром.

Egg Muffins. — Булки на яйцях.

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

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

Plain Muffins. — Звичайні булки.

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

Waffles. — Паланички.

Взяти кварту муки і розмочити її солодким молоком, яке було спражене, але тепер зимне. Опісля вляти стільки молока, щоби розробити густу розчину. До неї додати столову ложку розтопленого масла, малу ложочку соли, і дріжджей, щоби розчина росла. Коли вже добре піднесеться, додати дві 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 мінут. Коли паланичка зарум'яниться добре з обох боків, то це знак, що вона вже готова. — Подавати на стіл сейчас.

Rice Waffles. — Паланички з рижу.

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

Bread griddle - Cakes. — Тісточка з хліба.

Взяти одну кварту спраженого молока; двоє горнят окрушин з хліба, трое яець, 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 остане на десять мінут, (миску треба накрити), опісля вилляти його на мягку пасту, додати добре підбитих два жовтки, масло, сіль, соду, а вкінці білки з яець, підбиті на тверду шуму, і пів горнятка муки.

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

Cream Waffles. — Паланички на сметані.

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

Wheat griddle - Cakes. — Пшеничні тісточка.

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

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

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

До одної квартаи квасного молока додати стільки пересіяної муки, скільки треба щоби зробити таке тісто, яке можна лляти з миски; додати дві добре розбитих яйци, малу ложочку соли, столову ложку розтопленого масла, та рівну ложочку соди, розпущеної в трошки зимнім молоці або воді, яку треба дати на самім кінци. Опісля тісто печи в гарячій залізній пателни, поки не зарумяниться з обох боків.

Potatoe griddle - Cakes. — Тісточка на бараболях.

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

Raised Buckwheat Cakes. — Гречані тісточка на дріжджах.

Візьміть малий глиняний горнець або збанок, до него вляйте одну кварту теплої води, або пів квартаи води, а пів квартаи молока, одну ложечку з верхом соли. До цього домішайте гречаної муки стільки, щоби тісто було твердим. Вкінци додайте пів горнятка дріжджей, 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 бейкінг павдеру; добре перемішати й додати по рівній кількості молока і води аж речина буде такою як треба, а відтак місити доти доки не зникнуть в тісті грудочки. Наколи не хочуть добре рум'янитися, треба додати трошки молясес.

Cream Fritters. — Сметанкові бухти.

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

Wheat Fritters. — Пшеничні бухти.

Три яйці, півтора горнятка молока, три малих ложечки бейкінг павдеру, соли трошки, і муки стільки, щоб зробити досить тверде тісто. Кусники цього тіста кидати в киплячий смалець і смажити так, як „довнатс“.

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

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

Apple Fritters. — Яблукові бухти.

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

деру, двоє розбитих яєць (білки і жовтки розбивати осібно), одну столову ложку цукру і трошки соли. Молоко добре за-грійте, 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 ква-сних яблук. Відтак це тісто брати ложкою і кидати в киплячий смалець уважаючи при тім щоби в кожній ложці тіста був кусник яблука. Смажити треба доти доки бухти не зарум'яняться з обох боків. — Подавайте на стіл з „мейпел сирупом“.

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

Green Corn Fritters. — Бухти зі зелених кукурудз.

Пів кварта розтертої зеленої кукурудзи, трое яєць, дві столових ложки молока або сметани, одну столову ложку розтопленого масла. Коли вживається молоко, треба дати малу ложочку соли. Яйця добре розбити, кукурудзу додавати поступенно, також молоко і масло. Додати стільки муки, щоб усе купи трималося, додаючи до муки малу ложочку бейкінг павдеру. — Мати на поготові киплячий смалець в баняку, до него кидати ложкою кукурудзу і смажити поки не зарум'яняться з обох боків. — Ці бухти добрі також смажені в смальці і маслі на половині.

ТОАСТИ.

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

небудь, то пластинки хліба треба вперед умочити скоро в гарячій воді, вилятій з киплячого чайника, і посоленій, але дуже трошки.

Hashed Beef on Toast. — Посічена воловина з тоастом.

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

В цей самий спосіб можна приготувати яке небудь мясо.

Milk Toast. — Тоаст на молоці.

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

Cream toast. — Тоаст на сметані.

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

Cheese Toast. — Тоаст зі сиром.

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

Mushrooms on Toast. — Тоаст з грибами.

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

Tomato Toast. — Тоаст з помідорами.

Обібрати і 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 кіпить; взяти з кухні скоро і виляти на вмочений і добре вимашчений маслом тоаст.

Baked Eggs on Toast. — Тоаст з печеними яйцями.

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

всунути в гарячу братруру і печи поки яйця не осядуть, т. є. коло пять мінут.

Подавати на стіл гарячі.

Ham Toast. — Тоаст зі шинкою.

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

Apple Toast. — Тоаст з яблуками.

Покрайте на четверо шість яблук, 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 огонь і денстуйте скоро, підкидаючи яблуками або мішати їх ложкою. Денстувати (дусити або смажити) треба лише кілька мінут. Коли вже м'яккі, вкрайте дві або три пластинки хліба, на пів цяля грубі; киньте до ринки дві ложки масла і покладіть ринку знова на огонь; коли масло розтопиться, покладіть у ринку хліб, який треба смажити поки не отримаєте жовтявого коліру, по чім треба його вибрати, уложити на плиткій місці й посипати білим цукром та подавати гарячі на стіл.

КЕЙКИ.

Суггестії на печення кейків.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ніколи не мішайте кейка, але бийте добре, і то так, щоби за кожним ударом 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.

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

FROSTING OR ICING. — ПОЛИВА АБО СКЛИЦЯ ДО КЕЙКІВ.

Яйця мусять бути зимні, також і тарілка (мілка миска), на якій мається їх бити. На кожний білок яйця призначить одно мале горня спорошкованого (міленького) цукру. Як тільки пічнете бити яйця, сипте на них час від часу цукор, доки усьой не всипете. Яець, однак, не можна бити доки не посипете 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 ще трохи цукру. Вкривати кейк склицею треба два рази; другий раз тоді, як перша склиця вже трохи висохла. Наколи склиця трохи загусла, її можна розрідити додавши до неї трохи води.

Коли хочете щоби склиця була біла і більш піниста, додай-

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

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

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

Almond Frosting. — Міддалова полива.

Вбити три білки з трома горнятками міленького, білого цукру. Вилушити три фунти солодких міддалок (алмондс), потовчи їх у мисці разом з цукром поки не одержиться гарної пасти (гейбі рідке тісто), опісля додати білки яець, цукор і ванілю. Все те разом товчи через кілька мінут, щоби добре розмішалось. — Цю поливу наложити грубо на кейк, покласти до холодної печі, щоби 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 поволи розтопиться, але так щоби не пригоріла. До розтопленої чоколяди домішати три ложки молока або сметани й одну ложку води; усе те разом добре розмішати, а відтак додати одно не повне горнятко цукру; варити через яких п'ять 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, щоби 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, трое горнят міленького цукру і майже одно горня меленої чоколяди. Вбити білки дуже трошки, зн. так, щоби не були дуже білі. До цього вмшати чоколяду, а від-

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

Sugar Icing. — Склиця цукрова.

До одного фунта дуже м'якого цукру дати одну ложку вверх білого крохмалю, їх разом добре перемішати, а відтак пересіяти через газу; а потім вбити три білки на шуму. Успіх у биттю яєць лежить у тім, щоби яйця бити довго і все в один бік; у часі биття яєць давати час до часу спорошкованого цукру бо інакше биті яйця будуть шумитися. Коли вже висипали до яєць усього цукор, бити їх треба ще через пів години, додаючи ще більше цукру, коли склиця є за рідка. Відложіть трохи склиці для пізнішої окраси кейка. Коли вибереться кейк з печі, наложити на нього цукрову склицю рівномірно при допомозі столового ножа, а відтак положити його сейчас до холодної печі, або у відчинене вікно. Для украшения кейка — склицю можна закрасити краскою після вподоби. Коли бажається мати склицю рожевої краски, то додати до неї кілька крапель „cochineal“, а коли жовтої краски, то додати розпушеного сафрану, а коли зеленої краски, то додати соку з посіченого шпінаку. Яку краску не давалось би, її завше треба змішати з трошки чистим спіритусом, а відтак доливати цього до білої склиці доги доки не отримається бажану краску. Щоби цею склицею приукрашувати кейк, муситься мати трубку з твердого паперу в формі рога, і через нього витискати склицю і повертати нею по кейкові так, щоби виходили листки чи букви, або щось ін. 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, щоби цукор розійшовся. Потім варити поки не стане цілковито чистим і з умоченої в нім ложки не будуть тягнутися нитки. Вбити чотири білки з яєць. Цукор виляти в миску з вбитими яйцями, і не мішати їх доки сируп не огріється; опісля бити разом через пів години.

До смаку можна додати ванілі, цитриновий сік або т. зв. „ровз-ватер“. 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 желатини, яка постоїть довго і крається буде легко, не роздроблюючи її на малі округинки.

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

Розмочити одну столову ложку желатини в одній столовій ложці зимної води. (Мокнути має пів години). Опісля доляти 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 замість білків. Робити треба всьо так само як і з кожною іншою поливою. Вона затвердне так добре як і всяка інша. Така полива є дуже добра для помаранчевих кейків, бо гармонізує з краскою кейка так, що вдоволяє тих, які люблять багату краску.

ПОМАДКА ДО ПЕРЕКЛАДУВАННЯ КЕЙКІВ.

Cream Filling. — Сметанкова помадка.

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

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

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

Apple Filling. — Яблукова помадка.

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

Chocolate Filling. — Чоколядова помадка.

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

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.

Raisins Filling. — Родзинкова помадка.

Взяти чверть горнятка цукру, чверть горнятка води й одну столову ложку муки. Все це змішати і варити доки не загусне. Коли остигне, вбити одно горня сметани засолодженої і заллятої запахом з ванілі, (ваніля флейворінг). Тепер додати пів горнятка посічених на дрібно родзинків, добре вимшати 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 мигдалів („алмондс“), та чверть фунта на дрібно посічених фіг. Вбити три білки з яєць так щоб шума стала твердою, додаючи до неї горнятко цукру, і до неї додати посічені: цитрину, родзинки, мигдали і фіги, і все добре вимішати.

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

Ця помадка є дуже смачна.

Fruit Cake. — Кейк овочевий.

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

Sponge Cake. — Губковий кейк.

Вибийте шестеро яєць і відділіть білки від жовтків. Бийте жовтки доки не стануть наче сметана, додайте дві ложечки спорошкованого цукру і знова бийте від п'ять до десять мінут, опісля додайте дві столових ложки молока або води, пушку соли і щось до смаку (флейворинг). Тепер додайте часть розбитих білків; відтак двоє горнят муки до якої пересіяли дві столових ложки бейкінг павдери; вмішуйте це поступенно до вище згаданих часток, вимішуючи поволи і легко, так щоб лише добре замішати їх; вкінци додайте рештку вибитих білків. Бляху вистелити вимашеним маслом папером і наповнити її цією 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 бейкінг павдери, а вкінци неповне горня кипячої води, яку треба потрохи вливати і вмішувати. Дайте „флейворінг“ і сіль, і — хоча як те все виглядає рідким, то муки не додавайте. Печіть у плоских бляхах.

Bride's Cake. — Молодої кейк.

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

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

Coffee Cake. — Кавовий кейк.

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

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

Lemon Cake. — Цитриновий кейк.

Три ложечки цукру, одно горня масла, пятеро яець, 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 втрить на сметану, відтак додайте вбиті жовтки і муку, і бийте добре через кілька минут. 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, вбийте два білки на шуму і додайте їх туди також; тепер додайте трое горнят і половину пересіяної муки, до якої вмішали вже дві чубатих ложечки бейкінг павдеру. Печіть в т. зв. "jelly cake" бляхах.

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

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

Election Cake. — Виборчий кейк.

Трое горнят молока, двоє горнят цукру, одно горня дріждей. 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 родзінків і чверть кварта бренди.

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

Queen's Cake. — Королевої кейк.

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

Almond Cake. — Мігдаловий кейк.

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

і все проче, мігдали, екстракт з „битер алмондс“, бренди і молоко; вимішати всьо на гладку середну масу. Печи треба в гарячій печі через 20 минут.

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, дві яйці і пів ложечки соди; змішайте ті всі части уважно до купи, так як би це був більший кейк. Печіть його у трох перекладах даючи між них склицю, яку робиться з двох білків і спорошкованого цукру. На верх кейка можна наложити склицю.

Cheap Cream Cake. — Дешевий сметанковий кейк.

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

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

Boston Cream Cake. — Бостон сметанковий кейк.

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

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

Sweet Strawberry Cake. — Кейк зі солодких суниць.

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

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

Little Plum Cakes. — Кейки з малих сливок.

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

Nut Cakes. — Кейки з орхів (Смажені).

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

підросло. Коли вже підросте, спражте трохи масла або смальцю на братованці; відрізуйте від тіста такі кусники як волосський оріх, і, не виминаючи, смажити їх поки не зарум'яняться. 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 м'яке. Розвалкувати його потім так на згрубшки доляра, покраяти на круглі або квадратіві кусники й кидати по одному або по два до кипячого смальцю. Коли тісточка піднесуться в гору, перевернути на другу сторону й вже готові. Вибрати на вивернене сито, щоб обсохли. Коли подається на стіл як десерт або на вечеру, то вже треба покласти на кожне тісточко по одній ложці 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, оден мушкатоловий оріх і доста муки, щоб у тій мішанині могла стояти ложка; до муки треба додати одну ложку порошку до печива; це все збити так, щоб тісто легке було. Потім набирати невеликою ложкою й кидати на кипучий смалець. Пампушки ті не втягають до себе товщу й через те є дуже смачні й стравні до їди.

ТІСТОЧКА ПАЇ Й ТОРТИ.

До роблення тісточок уживається як найліпшого матеріалу. Товщ повинен бути свіжий і здоровий; вода зима (найліпша ледова вода), тісто валкувати на холодній дошці, й як найменше його дотикатися руками: Коли вже тісто готове, то, щоби 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 у ледівню.

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

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

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

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

Токож треба дуже уважати на піч, щоб була відповідно огріта й коли можеш видержати руку у печі заки нарахуеш до двадцять, то піч відповідно огріта. У такій температурі повинна бути держана так довго доки тісточка у ній є. У такому горячі печива легко зарум'яняться й набирає трошки хропватого вигляду. А коли температура спаде, тоді долішня шкірка стається тяжкою й липкою, а верхня шкірка западеться.

Знов другий спосіб є, щоб пізнати, чи піч належито 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 це послідне буде ліпше, як перше, наколи положиться його до щільно накритої миски, а потім покладеться його до ледівні в літі, або до холодного місця у зимі, й тоді можна мати все свіжий пай без найменшого клопоту.

Puff Paste for Pies. — Пухке тісто на паї.

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

ди. Вимий добре руки і замочи їх перше в добре горячій воді а потім у зимній. Сполокати глибоку миску або бляху киплячою водою, а опісля зимною. Наповнити її до половини зимною водою. Вилити у ній масло, уживаючи до цього рук, аж доки не буде м'яжке. 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, щоби воно ствердло. Змішати сіль і цукор з мукою. Одну третю часть масла роздробити руками й кинути до муки. Додати до цього води і замішати ножем. Мішати скоро й мощю доки з тіста не зробиться гладонька куля. Посипати дошку злегонька мукою. Положити на це тісто й бити по ній скоро й злегонька качилкою. Уважати тільки, щоби 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 цяля грубе, тоді треба взяти решту масла, роздробити його на маленькі кусники і розкинути по тісті. Посипати логонько мукою. Загнути тісто, одну третю часть зі всіх сторін так, щоби краї зійшлися. Потім загнути кінці, але так, щоби вони не сходилися. Подвоїти тісто, бити злегонька й валкувати, щоби було одну третю часть цяля грубе. Зложити так, як і перше й знов валкувати. Це повторити три рази, коли тісто має бути на паї, а шість разів, коли із цього мають бути торти, або які інші тісточка. Коли вже ви-валкуване як має бути тоді покласти тісто на лід, щоби стало тверде. І воно повинно бути на леді що найменше одну годину. В гарячу пору, коли тісто злипається підчас валкування, треба його розложити на тонкій блясі й поставити на лід. Як тільки зазимніє, тоді дається легко розвалкувати. Чим менше муки уживається при валкуванні тим тісто стає делікатніше. Хоч би як обережно все робилося, то тісто ніколи не буде добре, наколи уживається багато муки.

Plain Pie Crust. — Звичайне тісто на паї.

Двое з половиною горнят пересіяної муки, три четвертини горнята товщу, половина масла й половина зимного шмальцю, трошки соли, маленька ложочка від чаю порошку до пе-

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

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

Green Apple Pie. — Пай із зелених яблук.

Квасні яблука обібрати з лушпини і ядер і пократити на пластинки, щоби було досить на оден 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 виложеноу пайовим тістом, накрити зверху також тістом і печи яких сорок мінут.

Із того буде дуже вкусний і сочистий пай.

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

Два горнятка молока, два яйця й горнятко цукру, два горнятка на густо зварених яблук, переціджених через ситко. Збити білка й жовтка з яець легонько й змішати жовтка добре з яблуками, додаючи до того трошки мучки із мушкатолового оріха для більшого смаку. Опісля вилити до того молоко а вкінци 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. — Яблочний костардовий пай Ч. 2.

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

Apple and Peach Meringue Pie. — Пай з яблук і бросквинь.

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

Chocolate Pie. — Пай чеколядовий.

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

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

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

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

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

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

Це все можна зварити перше заки виложиться на тісто або й ні, але ліпше зварити перше в подвійному горшку. Це буде середньої величини пай. Печи від трицять-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 киплячої води. Мішати на вогни через дві або три хвилини аж доки крохмаль не звариться. Додати маленьку ложочку масла й горнятко цукру; відставити від вогню, і коли остигне, додати вбитого жовтка із одного яйця й соку з тертою лупиною із свіжої цитрини. Вложити до середини вбите білко з яйця з одною ложкою зимної води, щоб було тверде й сухе. Печи у тісті. Це буде маленький пай.

Orange Pie. — Помаранчевий пай.

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

Можна ще до того додати соку із 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 зверху злегонька конфітурами; опісля взяти одно горня солодкої густої сметани і бити доти аж стане зовсім легонька; засолодити спорошкованим цукром й

додати трошки ванілі та посмажувати тим зверху конфітури. Сметану перед убиттям тримати в дуже холодному місці.

Custard Pie. — Костардовий пай.

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

Mock Cream Pie. — Буцім то сметанковий пай.

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

Fruit Custard Pie. — Костардовий пай з овочами.

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

Cherry Pie. — Пай з черешнями.

Виложити бляху тістом і наповнити до половини дозрілими черешнями, посипати зверху 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 зверху двома вбитими білками і двома ложками мілкого (порошковатого) цукру і зарум'янити в печі.

Huckleberry Pie. — Пай із чорниць.

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

Lemon Raisin Pie. — Цитриновий пай з родзинками.

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

Rhubarb Pie. — Пай із рубарбу.

Пообтинати грубе бадилля там, де листе зачинається, здерти верхню шкіру, і опісля потяти бадилля на кавалочки два цілі довгі. Виложити бляху тістом розвалкованим досить грубо, покласти рубарбу близько на оден цаль глибоко. До квартової миски потятого рубарбу дати два горнятка цукру змішаного з одною четвертою частею кавової ложечки соли, трошки мушкатолового порошку і дві ложки муки; накрити тістом, зробити шпару в середині, обрізати краї острим ножем і пекти в гарячій печі, аж пай відділиться від миски. Пай із 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 п'ять яєць. Бити масло зі сметаною, дати цукру і жовтка з яєць, і так довго бити аж стане цілком легоньке, додати до того сметани, посічений ананас і білки з яєць, вбитих на тверду піну. Пекти тільки на долішнім тісті. Їсти на зимно.

Damson or Plum Pie. — Пай із Дамасценських сливок.

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

Peach Pie. — Пай із бросквинь.

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

Dried Fruit Pies. — Паї із сушених овочів.

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

Ripe Berry Pies. — Паї із дозрілих ягід.

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

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

До 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 із насіння, потім покраяти поздовж на грубі кавалки, обстругати верхню шкіру і знов покраяти на маленькі кусники. Скласти до великого горшка й вляти трохи води і хай варяться поволи аж стануть м'яккі. 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, щоби 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 м'яккі, потім обскрабати 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, жовтка й білки із двох яєць, збитих зокрема; трошки соли, по ложці імбіру і цинамону на кожного пая. Це збити всьо разом і печи на долішнім тісті.

Sweet Potato Pie. — Пай із солодкої картоплі.

Взяти оден 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 мушкатолового оріха. Дуже добрий пай.

Mince Pie. — Пай із січеного мяса.

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

Plum Custard Tartlets. — Сметанковий торт зі сливок.

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

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

Lemon Tartlets. — Цитринові тортики.

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

Orange Tartlets. — Помаранчові тортики.

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

Berry Tarts. — Торти з ягодами.

Виложити маленькі бляшки пайовим тістом і печи. Коли вже готове до ужитку, наповнити 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 ванілі, одну ложочку соли і одну розтопленого масла. Всипати чоколяду до молока, заварити, додаючи крохмалю. Мішати добре аж згусне і опісля всипати до миски. Збити білка й жовтка добре із цукром, і коли вже та чоколядова мішанина остигне, змішати всьо разом і бити доки не буде пухке. Печи у виложених тістом бляшках, ненакритих. Коли вже готове, покрити зверху піною із двох білків, двох ложок цукру і одної ложечки 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 топленого масла, три жовтки, соку і шкірки з одної цитрини, і повне горнятко білого цукру. Одно й друге молоко змішати разом, і оґріти, щоб зробився сир, опісля відцідити молоко, а сир перепустити через цідило й дати до сира трошки масла, цукру, добре вбитих яєць і цитрини. Виложити бляшки гарним пухким тістом і наповнити мішаниною. Печи десять або п'ятнацять мінут доки не ствердне в середині.

СМЕТАНКОВІ КОСТАРДИ Й ДЕСЕРТИ.

Звичайний припис для сметанкових костардів є чотири яйця до одної кварта молока на більший костард потреба шість яєць. Можна взяти і п'ять яєць на ту саму кількість 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 начинню. Костард буде смачніший, коли молоко передше спражемо, опісля остудимо і доперва тоді ужиємо. Трошки соли додати до смаку. Коли бажаємо щоб костард був ще поживніший, то додамо грудку масла.

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

А коли хто хотівби мати ще кращий і смачніший костард, то замість 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 оден горшок 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 висмаровані маслом в середині.

При печенню костарда 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, п'ять яєць, пів ложочки соли. Молоко хай завариться. Яйця вбити і до-

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

Baked Custard. — Печені костарди.

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

Apple Custard. — Костард з яблуками.

Остругати й обібрати із 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 яблочної маси повинно бути два горнятка. Дати по одному горняти 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 двацять мінут. Подавати на стіл зимні й посипати зверху мушкатоловим порошком.

Whipped Cream. — Бита сметанка.

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

Bavarian Cream. — Баварська сметана.

Чотири жовтки збиті разом із повним горнятем цукру. Розпустити одну ложку галярети в половині горняти теплої води. Коли розпуститься, розмішати в пів кварти кинячої сметани; додати вбиті жовтки в цукрі; варити всьо разом аж зачне густіти, тоді відставити від вогню й додати знова пів кварти зимної сметани, убитої на густу піну. Додавати по трошки і бити міцно. Для смаку можна додати ще ванілі або цитрини. Убити білки з яець на пінку і посмарувати зверху. Але перед тим треба замачати кавалки у зимній воді і покласти на холодному місці. До цього можна ще додати змелених мігдалів, 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 сметана.

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

Orange Cream. — Помаранчева сметана.

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

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

Banana Cream. — Сметана з бананами.

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

Tapioca Cream Custard. — Сметанковий костард з тапіокою.

Намочити чотири ложки тапіоки в горнятку води через ніч. Наставити на гарячу піч три горнята молока 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 вбитих білків і поставити на лід.

Peach Cream No. 1. — Сметана 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 сок з пушки, мішаючи його весь час. Положити пательню, в якій є сироп і бросквині до другої пательні, у котрій є кипяча вода й дати одну половину пачки з желатиною, і мішати через пять мінут, щоб желатина мілковито розпустилася. Опісля взяти її з огню, положити до пательні з ледовою водою, мішати аж буде холодне й опісля додати ще два добре розбиті білки. Бити цілу ту мі-

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

Peach Cream No. 2. — Сметана з бросквинями Ч. 2.

Одну кварту гарних бросквинь обібрати чистенько й покряти на четвертини. Розбити три білки з пів горнятем мілкого (спорошкованого) цукру, аж ствердне так, щоб можна ножем кряти. Взяти жовтки і змішати з пів горнятем зернистого цукру і двома горнятами молока. Покласти бросквині до тої мішанини й печи в пудинговій мисці; опісля додати білки і знов змішати всьо разом, та печи далі, аж легко зарум'яниться. Їсти зимне як лід.

Peach Meringue. — Бросквиновий Меринг.

Обібрати гарненько й покряти 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 щоби яйця зарум'янилися, 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 поволи і осторожно, щоб яйця не зсілися. Коли остигнуть, вляти до шкляного збанка й подавати з Мерингами, коли вже готові до ужитку.

Apple Float. — Плаваючі яблука.

Взяти оден тузін яблук, обібраних з лупини і ядер і три горнятка цукру. Покласти до горшка і наляти води так, щоб їх якраз закрила. Варити доти, доки не попукають; тоді вибрати їх, і всипати до тої води цукру і нехай цей сироп вариться; опісля яблука добре заварити, а опісля виняти їх до оставшого сиропу. Покряти одну велику цитрину і додати одну ложку галерети розпущеної в пів кварти 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 трох жовтків, з одної половини пів горятка мілкого (спорошкованого) цукру і кварта молока. Коли остигне, обложити нею зверху яблука. Розбити білки, додати для смаку цитрини і покласти на тісто. Всадити на хвилю до печі, щоб зарум'янилося.

Cream for Fruit. — Сметана до овочів.

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

Strawberry Sponge. — Легоньке, пухке тісточко з суницями.

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

Lemon Sponge. — Легоньке тісточко з цитриною.

Такі тісточка робиться з соку чотирох цитрин, чотирох яєць, горнятка цукру, половини пачки галярети і пів кварта води. Перецідити цитриновий сок на цукор; розбити жовтки і змішати з рештою води, бо половину вже далось до галярети.

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

Apple Snow. — Яблочний сніг.

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

Berry Trifle. — Легкий конфект із ягід.

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

Grape Trifle. — Легкий конфект із винограду.

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

Apple Trifle. — Легкий конфект із яблук.

Обібрати з лупин і ядер добрих, винних яблук покряти на четвертини і варити їх з помаранчовими лупинами. Води не давати багато, трожки так, щоб дно закрила; дати пів фунта цукру на оден 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. — Конфekt із агресту.

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

Lemon Honey. — Цитриновий мід.

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

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

Blanc Mange. — Галярета з молоком.

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

Chocolate Blanc Mange. — Чоколяда з галяретою.

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

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

Cornstarch Blanc Mange. — Крохмаль з галяретами.

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

До цього костард: — Пів кварти вареного молока і трошки соли до нього; розбити два жовтки з половиною горняти цукру і всипати до киплячої води; мішати добре але не дозволити, 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 сік і опісля до вподоби осолодити; поставити на огонь в подвійному китлику аж зачнеся варити. Коли вже вариться, замішати крохмалю змоченого в зимній воді; дві ложки крохмалю вистарчить на пів кварти соку. Мішати безустанно, аж добре звариться; опісля наливати до формів зіллятих зимною водою і відставити у зимне місце. Подавати зі сметаною і цукром.

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

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

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

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

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

Country Plum Charlotte. — „Шарлот“ із сливками.

Очистити з кісток одну кварту дозрілих сливок, зварити і поцукрити. Накраяти на тоненькі кромочки хліба, посмарувати маслом і виложити ним дно й довкола боки форми, або глибокої миски. Всипати до середини гарячі (кіпячі), сливки, накрити миску і покласти у холодне місце, щоб поволи 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 мілкоґо (спорошкованого) цукру, тертої лупини із одної цитрини і трошка 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 із бросквинь на десерт.

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

Salted or Roasted Almonds. — Солені або припікані міддали

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

After-dinner Croutons. — Пообідні сухарики.

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

Peaches and Cream. — Бросквині зі сметаною.

Обібрати і покраяти на пластинки бросквині коротко перед поданням на стіл. Накрити їх в шклянній 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 оден тузін зелених, винних, яблук, обібрати із зернят і покраяти на пластинки; покласти до горшка й дати стільки води, щоб їх накрила; прикрити щільно горнець і хай варяться, аж будуть зовсім м'яккі; опісля вибрати їх, всипати до глибокої миски і накрити. До оставшого соку на кожний тузін яблук,

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

Stewed Pears. — Душені грушки.

Дуже добре їсти на десерт варені грушки із 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 обережно одну по другій й уставити гарно на полумиску. Зварити сироп на густо, відцідити, хай встоїться і остигне, а тоді поляти ним грушки. Можна ще додати чверть горнятка виноградного соку.

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

Gooseberry Fool. — Десерт із агресту.

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

Orange Jelly. — Галярета із помаранчів.

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

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

Strawberry Jelly. — Галярета із суниць.

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

МОРОЖЕНЕ Й ЛЕДИ.

Морожене.

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

Розуміється, пропорціонально до складників можна і більше мороженого зробити.

Pure Ice - Cream. — Чисте морожене.

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

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

Fruit Ice - Cream. — Морожене з овочами.

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

Овочі мають бути дозрілі; добре їх обібрати і покласти до великої глиняної миски. Мішати деревяною 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 інші овочі можна уживати до мороженого. Овочі посипати трохи спорошкованим цукром помяттям причинюється до лекшого виділення соку. В зимі, коли свіжих овочів не мож дістати, можна заступити їх повилами (конфітурами) але вони повинні бути розпущені й добре переціджені через ситко, заки їх змішається з розбитою сметаною. Коли краска не гарна, то можна додати трошечки кошинелі. Коли дається ягоди до мороженого, тоді ніяк не треба молоко ogrівати. Сік із ягід дається до зимної сметани, або до свіжого солодкого молока, змішаного із зимною сметаною, а сік дається зараз перед замороженням, або коли вже трошки заморожене.

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

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

Custard Ice - Cream. — Морожене з костардом.

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

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

Strawberry Ice - Cream. — Морозене з суницями.

Змішати горнятко цукру з квартою дозрілих суниць, і най 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 сам спосіб.

Currant Ice. — Леди з порічками.

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

КЛЮСКИ Й ПУДІНКИ.

Добрий пудинг залежить від доброго матеріялу і практичного досвідченого кухаря.

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

гарячої. Коли готове, занурити відразу до зимної води і виняти. Це мусить бути зроблене як раз тоді, коли мається пудінг поставити на стіл.

Можна теж висмарувати маслом пудингову форму або яке інше глиняне начиння; закрити щільно, щоб вода не дісталася; вставити до гарячої води і варити після приписаного часу. Горнець висмарувати в середині маслом і, наповнюючи його пудінгом, зіставити трошки місця, щоб пудінг міг розростися, опісля завязати мішок змочений в гарячій воді і трошки викручений, посипаний мукою із середини понад горщик так, щоб кінці сходились під сподом.

Коли паримо (дусимо в парі), пудінг, то треба вложити його до горшка або глиняного начиння, завязати зверху полотном, посипаним 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 пудінги повинні бути добре вимішані, щоб в них не було грудок. Щоби бути певним успіху, то найперше треба вляти до муки трошки молока й замішати; потім додати до того добре розбиті жовтки з цукром, а опісля знов додавати по трошки молока, заправити після смаку а вкінці дати білка з яєць. Хто хоче мати добрий пудінг, той мусить робити все після припису, бо хочби яйця покласти до молока заки змішається їх з мукою, тоді зробиться костард на верха а м'яке тісто на споді начиння.

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

Коли робиться костардовий пудінг, ц. є. з яєць і молока,

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

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

Коли одна часть із складників буде не свіжа, то це зіпсує смак цілого пудінга.

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

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

Найбільше пудінгів є варених. Приписом є, що пудінги потребують два рази довше варитися як печи; крім цього треба затамтити собі й те, щоби недотикатися пудинків коли варяться; потрясення кітлика шкодить пудінгам, бо через те вони тратять на легкості. А коли додається води підчас варення, то треба так робити, щоби вода ані на хвильку не переставала варитися.

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

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

Коли тісто ще не спечене добре, а зверху вже зарум'янене, то накрити його білим папером, щоб не спалилося й хай печеться далі.

Common Batter. — Просте тісто.

Тісто для варених пудінгів, пампушків і т. п. робиться з одного горнятка молока, трошки соли, двох яєць, одной ложки топленого масла, одного горнятка муки і маленької ложочки

порошку до печива. Змішати муку, порошок і сіль разом, додати топленого масла, розбити добре яйця, молоко і замісити на гарне тісто.

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

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

Bird's Nest Pudding. — Пудінг „Пташече гніздо“.

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

Bread and Butter Pudding No. 1. — Пудінг з хліба й масла Ч. 1.

Висмарувати маслом пудінгову миску із середини, потім також насмарувати маслом тонесенькі кромочки хліба, посипати добре цукром, взяти трошки цинамону, посічених яблук або яких інших овочів і наложити поміж кромочки, аж миска цілком наповниться. Розбити два яйця і додати одну ложку пересіяної муки; замішати три горнятка молока й трошки соли; поляти це по хлібі, й хай так стоїть одну годину; прикрити і печи звільна через три чверти години; потім відкрити, щоби трошки зарум'янилося. Подавати з цитриновим сосом.

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

Покрушити валком добре черствого хліба й всипати до пу-

дінгового 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; з верха мають бути знов сухі окрушини хліба. Зробити костард як на пай, додати два горнятка молока й замішати. Вилити це на верх пудінгу і печи.

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

Apple Tapioca Pudding. — Пудінг з яблук і тапіоки.

Всипати одно горня перлової тапіоки і одну ложку соли до трох 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 оріха й потертої цитринової шкірки, й покласти те все в пудінговий горнець. На те всипати тапіоку, додаючи перше до неї одну ложку топленого масла, горнятко зимного молока й пів горнятка цукру. Печи одну годину і їсти з сосом.

Коли є вже свіжі овочі, то цей пудінг буде дуже добрий зі сливками, червоними порічками, агрестом або яблочками. Зроблений із тих овочів пудінг треба добре посипати пересіяним цукром.

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

Plain Bread Pudding, Cakes. — Простий пудінг із хліба, печений.

Обрізати шкірку із черствого хліба а решту покрушити дрібно так, щоб було того на два горнятка й поляти чотирма горнятами кипячого молока; додати дві ложки масла; накрити щільно горнець і поставити, щоб остигло; опісля помяти добре ложкою й дати ложечку цинамону і оден розтертий мушкателевий оріх, пів горнятка цукру і чверть ложочки соди

розпущеної в гарячій воді. Розбити ще до того легонько одно або два яйця. Це все покласти до висмарованого маслом горнця і печи три чверти години. Подавати на стіл тепле з густим сосом.

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

Almond Pudding. — Пудінг із мідгалів.

Дати дві кварта 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. Обі-брати зі шкірок два фунти солодких мідгалів, поторощити їх добре й замішати їх до молока; дати малеьку ложочку соли, горнятко молока, заправити, додати ще мість розбитих яєць, жовтки й білки розбиті зокрема. На верха покласти кілька маленьких кавалочків масла. Печи одну годину. Це вистарчить на десять осіб.

Cornstarch Pudding. — Пудінг із крохмалю.

Відляти з кварта пів горнятка молока а решту поставити на піч у подвійному кітлику. Змішати великі чотири ложки крохмалю і малу ложочку соли з половиною горняти молока, потім вляти ту мішанину до кипячого молока й бити добре через дві мінати. Накрити кітлик і варити пудінг через двана-цять мінат; опісля вилляти його до пудингового горшка й від-ставити у холодне місце на пів години.

Коли мається подавати на стіл то зробити ще мож у цей спосіб: Розбити два білки на густу, суху піну, додаючи до неї дві великі ложки мілкового цукру. Як тільки цукор змішається з білками, додати пів великої шклянки галярети з порічок, або якої іншої ясної галярети, або можна взяти яких будь презер-вованих овочів. Коли хто хоче, може подавати з пудингом цу-кор зі сметаною замість сосу.

Boiled Corn Meal Pudding. — Пудінг з вареної кукурудзяної муки.

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

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

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

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

Christmas Plum Pudding. — Різдвяний пудінг.

Взяти одно горня гарно посіченого волового лою, два повні горнятка мілких хлібових окрушин, одно повне горнятко цукру, одно горнятко обібраних із насіння родзинків, одно горня добре обмитих порічок, одно горнятко обібраних із лупинок і посічених мігдалів, пів горнятка покраяної тоненько цитрини, ложочку соли, ложочку гвоздиків, дві ложочки цинамону, пів ложочки мушкатолового оріха й чотири добре убитих яєць. Розпустити ложочку соди у великій ложці теплої води. Всипати пів кварта 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 овоч, поторощені на

дрібно горіхи, округлини хліба й лій, одно по другім, а вкінці додати ще розпушеної соди і доста муки, щоб тісто злипалося до купи. Варити, або душити у парі, чотири години. Подавати з яким небудь добре заправленим сосом.

Cabinet Pudding. — Кабінетовий пудінг.

Висмарувати добре маслом в середині пудінгову форму. Взяти горня посіченої цитрини, роздинків 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 мушкателовим оріхом, а потім знов на те дати овочу і тісточок, аж форма буде повна. Зробити костард із чотирох горняток молока, чотирох 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. — Пудінг з помаранчами.

Взяти два горнятка молока, соку із шістьох помаранчів а шкірки із трьох, вісім яєць, пів горнятка масла, пів горнятка зернистого цукру, одну ложку змолотого рижу і тіста, щоб ним виложити пудінговий горнець. Замішати риж у невеличкій кількості молока. Виляти 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 з помаранчів. Замісити добре. Мати готовий три - квартовий пудінговий гарнець виложений тістом. Всипати всьо до горня і печи звільна сорок мінут. Розбити позісталих чотири білки на густу піну і поступенно бити із порошокваним цукром. Посипати тим зверху пудінг. Знов всадити до печі на десять мінут, зіставляючи двері від печі отвореними. Відставити, щоб остигло. Добре подавати на стіл зимне.

Lemon Pudding. — Пудінг з цитринами, зимний.

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

ті зокрема; дві ложки крохмалю, два горнятка молока, одну ложку масла й соку та шкірки із двох цитрин. Вляти трошечки молока до крохмалю, а потім замішати з рештою молока, котре повинно варитися на печі, й мішати скоро; за 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 висмарованому маслом горшку. Їсти на зимно. Замість цитрин можна уживати помаранчів. Коли горяче, 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 пудінг повинен бути варений, не печений.

Chocolate Pudding. — Пудінг з чоколяди.

Зробити крохмалевий пудінг з чотирох горнят молока, трьох ложок крохмалю й трьох ложок цукру. Коли готове, відбрати менше більше половину і заправити після смаку, а до цього, що зістало у китлику 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 пудінг.

Strawberry Tapioca. — Тапіока з суницями.

Це дуже добрий десерт. Намочити на ніч повне горнятко перлової тапіоки у зимній воді. На рано половину із цього всипати до висмарованого маслом пудінгового горшка. Посипати тапіоку цукром; потім на це дати кварту ягід, цукру і решту тапіоки. Наповнити горнець водою стільки, щоб накрила тапіоку на четверту часть цяля. Печи на мірнім вогни доти аж 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. — Пудінг з яблук і кукурудзяної муки.

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

Rhubarb on Pie-Plant Pudding. — Пудінг із рubarбу.

Посічи гарненько рubarб, 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 чим рubarб і печи. Вибрати на миску, так, щоб рubarб був на верха. Подавати з цукром і сметаною.

Plain Rice Pudding. — Звичайний пудінг із рижу.

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

Rice Meringue. — Рижовий Меринг.

Одно горнятко доброго рижу зварити аж буде добре м'який. Відцідити зовсім воду, і коли остигне, вляти до нього чотири горнятка свіжого молока, дати три добре розбиті жовтки,

одно горня білого цукру і трошки мушкателевого оріха, або заправити цитриною, чи ванілею. Це все вляти до горшка й печи несповна пів години. Хай остигне. Розбити білки, додати дві ложки цукру і заправити цитриною або ванілею; покласти зверху на пудінг і трошки зарум'янити у печі.

Baked Huckleberry Pudding. — Печений пудінг із чорниць.

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

Boiled Currant Pudding. — Варений пудінг із порічок.

Взяти п'ять горнят пересіяної муки з двома ложочками порошку до печива, пів горнятка посіченого товщу, одно горня порічок, молока й трошки соли. Обмити порічки, обсушити і добре обчистити; не забути добре посічи товщ; змішати всьом разом і змочити достаточо молоком, щоб тісто було густе. Зав'язати у мішок посипаний мукою, покласи до гарячої води і варити три і пів години.

Їсти з галяретовим сосом дуже солодким.

Pine Apple Pudding. — Пудінг з ананасів.

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

Sponge Cake Pudding. — Пудінг із тісточок.

Спечи звичайне легоньке тісточко, „Спондж кейк“ у плиткій пудінговій мисці. Коли вже готове, покряяти на шість або вісім кавалків, поростинати і посмакувати маслом і назад покласти до миски. Зробити костард із чотирох яєць до одної кварта молока; заправити і посолодити після смаку; полляти по тісточку і печи одну годину. Тісто виросте й наповниться костардом. Їсти з сосом або й без сосу.

Graham Pudding. — Грагам пудінг.

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

Banana Pudding. — Пудінг з бананами.

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

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

Dried Peach Pudding. — Пудінг із сушеними бросквинями.

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

Suet Plum Pudding. — Пудінг зі сливками і лоєм.

Взяти одно горнятко добре посіченого товщу, одно горня звареного моласесу, одно горня молока, одно горня родзинків, два і пів горняти муки одну ложечку гвоздиків, дві цинамону і одну мушкателевого оріха, трошки соли і одну ложечку соди. Їсти зі солодким сосом. Коли робити на кваснім молоці замість на солодкім, то пудінг буде далеко лекший.

Geneva Wafers. — Женевські тісточка.

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

SAUCES FOR PUDDINGS. — СОСИ ДО ПУДІНГІВ.**Sauce for Plum Puddings (Superior). — Сос для пудінгу із сливок. (Знаменитий).**

Змішати разом горнятко цукру і пів горнятка масла і додати до того чотири добре розбиті жовтки. Дати ще 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; змі-

шати добре разом і додати ложочку цинамону і одно добре розбите яйце. Зварити горнятко молока й кипяче лляти поволи до мішанини, мішаючи через цілий час. В цей спосіб звариться добре яйце. Можна давати на зимно або гарячо.

Lemon Sauce. — Сос цитриновий.

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

Custard Sauce. — Костардовий сос.

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

Fruit Sauce. — Овочевий сос.

Взяти дві третини горнятка цукру, два горнятка малин або суниць, ложку розтопленого масла і горня гарячої води. Варити звільна всьо разом, відкидаючи шумовини, як тільки покажуться на верха; потім перецідити через ситко. Це добрий сос з клюсками або з яблочним пудінгом.

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 ванілею або екстрактом з цитрини.

КОНСЕРВИ, ГАЛЯРЕТИ І Т.П.

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

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

Овочі повинні варитися в кам'яних горшках, або в таких, що викладані в середині порцеляною. Але можна уживати і металевих начинь, тільки треба їх чисто тримати.

Які небудь овочі, консервовані в сиропі, можуть бути перемінені на сухі консерви. Треба дати до них досить мілкого цукру і покласти до мірно огріваної печі. Овочі втягнуть в себе цукор, а сироп випарує. Овочі кладеться до печі на ситку і треба їх що шість або вісім годин перевертати, і за кожним разом посипати мілким цукром. Потім, коли вже сухі, тримається їх в шуфлядах або в скринках. 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.

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

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

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

Щоб галярета була добра, то треба зважати на це, щоби овочі не були перезрілі, бо з таких галярети не буде. Треба собі це добре зятимити. Також, щоби галярета була чиста, треба шумовиння збирати обережно, не мішаючи ложкою соку.

Коли консерви в слоїках зачали би псуватися, значиться, ферментувати, то треба їх на ново варити і дати до них більше цукру. Хто не жалує зпочатку дати більше цукру, той може бути певним, що консерви не будуть псуватися. Консерви треба тримати все у холодному місці, уважаючи, щоб слоїки були добре заткані.

Preserved Strawberries. — Консервовані суниці.

На кожний фунт овочу дати фунт зернистого цукру; поставити на вогонь в китлику, виложенім в середині порцеляною, і варити звільна через двацять минут. Вибрати їх обережно ситком і наповнити ними гарячі слоїки; варити сік кілька минут 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 потреба, і покласти до слоїків, але не до самого верха; зіставити одну третю часть слоїка порожною.

Дати до китлика оден фунт цукру і одно горня води на кожні два фунти овочу, і нехай поволи вариться. Вляти той сироп до слоїків на ягоди аж до верха; прикласти вершок з гумкою і затиснути, але не дуже тісно; потім покласти слоїки на піч до горнця наповненого зимною водою і приставити до вогню хай вода вариться. Слоїки мають бути у киплячій воді двацять минут. Відставити з печі, добре запечатати і відразу дати до холодного місця. Коли все зроблене після припису, то консерви можуть стояти з кілька літ.

Preserved Peaches. — Консервовані бросквині.

Бросквині до консервовання можуть бути дозрілі, але не м'яккі. 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 недуже гарячу піч; коли вже зачинає добре кипіти, вляти до бросквинь. Хай варяться поволеньки аж доки не наберуть гарного, однакового кольору; вивертати обережно ложкою ті, що на споді, на верх, і то кілька разів. Однак не треба дуже спішитися. Коли вже будуть чисті, вибрати кожну половину ложкою і розкласти їх на плиткім полумиску, щоб остигли. Коли вже всі виняті, то най сироп вариться далі доти, доки не згусне; тоді вляти його до великого збанка й най остигне. Коли бросквині вже зимні, покласти їх обережно до слоївків і заляти 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. У кожному разі треба вибрати 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 із насіння; додати шість фунтів білого цукру і варити доки не стане прозачне а сироп густий. Можна додати ще імбиру, колиб хто бажав.

Preserved Pears. — Консервовані грушки.

Взяти на оден фунт грушок, оден фунт цукру; грушки обстругати тоненько. Зробити густий сироп із трох 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 гатунку. Для біль-

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

Коли грушки самі великі, то можна їх переkraювати на двое або й більше кавалків.

Pineapples Preserved. — Консервовані ананаси.

Обірати чисто ананаси, зважити, і покряяти на пластинки або грінки. На кожний фунт ананасів дати горнятко води, покласти до кітлика, накрити, поставити на вогонь і варити аж будуть м'яккі. Потім вибрати їх з води на миску.

До води додати білого цукру, оден фунт на кожний фунт ананасів; мішати, щоби цукор розпустився. Опісля покласти ананаси в кітлик, накрити його і варити так довго, аж будуть прозорчі; вибрати хай остигнуть і покласти до шклянних слюїків; а сироп нехай вариться поволеньки далі, аж згустне, а коли остигне, вляти до ананасів.

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

Fruit Jellies. — Овочева галярета.

Взяти гладонький банячок і покласти до него овочі, вложити до кітлика з теплою водою, щільно накрити, і нехай вариться, аж овочі розплинуться на кусники. — Опісля відцідити сік через грубе полотно; до кожної пів кварта соку дати оден фунт цукру; поставити сік на вогонь, хай вариться сам. Коли вже добре кипить, покласти цукор до плиткої пательні і всадити до печі, щоби розтопився, тільки уважати, щоби не спалився; варити сік через двацять мінут, від того часу, як зачав кипіти; за той час цукор стане дуже гарячим; всипати його до кипячого соку, мішати безустанку; перестати мішати коли вже цілком розтопиться. Тепер нехай сироп закипить і тоді відразу відставити кітлик; сполокати шклянки чи горнятка в гарячій

воді, й наповнити їх гарячим плином. Галярета встаїть ся за одну годину. Коли зимна, запечатати слоїки так, як це робить ся зі всіми консервами.

Grape Jelly. — Галярета з винограду.

Помяти добре ягоди, щоби шкірка відстала; всипати все до кїтлика й варити поволи кілька мінут. Перецїдити через друшляк, а потім через мішочок з полотна, але уважати, щоби масу як найліпше остуджувати, бо наколи остигне заки покладеть ся її знов на огонь, то галярета стане густіща. Зміряти сїк і додати оден фунт цукру на кожну півкварту соку; добре варити що найменше 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 метою пакування. Треба насамперед добре оглянути овочі, та відкинути, котрі нездалі.

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

Коли овоч консервується другою метою в отвореному кїтлі, то не можна варити більш чим один слоїк за раз. Овочі треба обмити, обсушити і обібрати зі шкірок і кісток і вкинути до кїтла з сиропом. Треба одно горнятко цукру на одну кварту овочів. На першу кварту овочів треба дати досить води, щоби розробити досить сиропу в котрому буде варитися овочі. Опісля додати одно горнятко цукру до сиропу, що остав в кїтлі, 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 гумок зі старих слоївків.

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 мінати. Виймати із кипячої води та занурити до зимної. Виймати і обсушити. Ця робота називається очищення, або зимна купіль. Це робиться тому, щоб сік скорше відходив і овочі набирали краски, а коли це бросквині, то щоб добре шкірка з них відстала. Зимна купіль помагає затверднути мякушці, під шкіркою і тому ліпше консервувати. Відділити шкірки й накладати до стерелізованих слоївків.

Слоїки стерелізується в цей спосіб, що наливається зимною водою, опісля ставиться їх до кїтла наповненого теж зимною водою на підставу з дроту і грїється, аж закипить. Як тільки вода зачинає кипіти, виймати їх, виляти 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 порожнього місця на чверть цяля. Залити потім сирупом, зробленим пропорціонально з трох горняток цукру і двох води і вареного протягом пять мінат. Щоби випробувати гумки, треба їх натягати. Добру гуму можна досить сильно тягнути і вона не розтягнеться. Замокити їх в кипячій воді, заки дасться їх на слоїки. Потім дати накривку і на-пів закрутити. Вершки закручаються на впів беручи їх між великий й четвертий палець і закрутити тісно як тільки можна, опісля знов на половину назад відкрутити. Вода мусить накрити слоїки що найменше на один цяль. Має варитись шіснацять мінат, рахуючи від того часу, коли зачинає кипіти. Виймати з кїтла, запечатати добре й вивернути слоїки до гори, нехай остигають. Уважати, щоб не було протягу.

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

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

До суниць не потреба так багато сиропу як до бросквинь.

Canned Pineapples. — Консервовані ананаси.

Обібрати, покряяти на пластинки, ядра викинути. Заварити п'ять 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).

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

To Can Corn. — Консервовані нукурудзи.

Обібрати гарно свіжу солодку кукурудзу. Потримати в гарячій воді п'ять мінут. Обшкробати тупим ножом зерно. Насипати в слоїки, додаючи одну ложочку соли і одну цукру до

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

To Can Peas. — Консервований горох.

Вилушити горох і обмити. Уважати при тім, щоб не ушкодити гороху; має бути гладонький, ніде не задраснений. Вкинути до гарячої води на вісім мінут. Потім занурити до холодної води і накладати до слоїків. Залляти киплячою 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 вжеж 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 держакком ложки в середині слоїка, щоб розбити воздушні бульки; накрити і добре закрутити.

Canned Pumpkin. — Консервовані гарбузи.

Покраяти гарбуз на маленькі кусники, але, розуміється, найперше обкромити шкіру; варити аж будуть м'яккі; 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 місци.

Peaches Dried with Sugar. — Бросквині сушені з цукром.

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

бити сироп з трьох четвертин фунта цукру і з трошки води. Класти до него бросквині, по кілька нараз і хай варяться аж будуть чисті. Вибрати обережно на полумисок і поставити на сонце, щоб висхли. Посипати їх із всіх сторін м'яким цукром; позісталий сироп відляти до нових горшків. Коли бросквині вже сухі, покласти їх до слоївків, посипуючи кожну верству цукром.

ЦУКОРКИ.

Припікані м'ягдалі.

Це є дуже добрі цукорки, найбільше уживані у Франції. Правда, робота коло них не така легка, але за те оплачується. Всипати до гарячої води горнятко м'ягдалів, а потім добре обсушити їх. Взяти горнятко цукру й горнятко води й поставити на огонь. Коли вже вода зачинає кипіти, то всипати до неї м'ягдалі. Від часу до часу замішати і хай смажаться в тому сиропі. Заки цукор змінить кольор, то вони трошки пожовкнуть; тоді зараз відставити і мішати доти, доки сироп не сцукриться й буде чіпатися м'ягдалів.

Це є припікані м'ягдалі, дуже смачні. Можна їх їсти при обіді на переміну з соленими м'ягдалами.

Currant Drops. — Порічкові цукорки.

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

Lemon Drops. — Цукорки цитринові.

До горнятка м'якого 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 із кокосового оріха.

Взяти один кокосовий оріх і пів фунта зернистого цукру. Змішати разом оріхове молоко з цукром і бити звільна аж цукор розпуститься, а потім варити п'ять мінут. Додати змеленого оріха, варити ще десять мінуть, мішаючи, щоб не припалився. Висипати на посмарований маслом таріль; покряти на квадратики. За два дні цукорки стануть тверді.

Butter - Scotch. — Шкоцкі 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 вогни; додати до цього ще чверть ложки соди; вилляти на вимашену маслом, плитку бляху. Коли трошки остигнуть, покряти 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 крухке, коли капнути його на зимну воду. Вилляти на добре посмаровані маслом бляшки і заки остигне покряти на цалеві квадратики

Pop - Corn Balls. — Кукурудзяні цукорки.

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

Candied Oranges. — Помаранчеві цукорки.

Помаранчеві цукорки є незвичайно смачні і їх дуже легко робиться: облупити і покряяти на четверо помаранчі; зробити сироп в пропорції із одного фунта цукру, і пів кварта води; най вариться аж ствердне у воді; опісля взяти із вогню і мачати четвертинки помаранчів в сирупі; класти на ситко понад бляху, щоб сируп капав до неї; нехай так обсихають, аж цілком остигнуть і тоді цукор скристалізується. Подається на стіл при кінци 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 Турці, де пють багато доброї кави, люде мало хоріють на ті слабости. Так чай як і кава добре ділають проти затроєння опіюмом або алькоголем. Але, коли за багато уживається їх, то так само, як і алькоголь, шкодять здоровлю. Взагалі кава або чай здоровим людям не шкодять. Тільки люде дуже нервові або слабонької конституції 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 киплячої води. Коли зачне підноситися й кипіти, замішати її срібною ложкою або вилкою. Хай вариться добре через десять або дванацять мінут. Відставити, відляти трошки зверху, а опісля знов вилляти до кавярки. Покласти на краю печі, щоб була все

гаряча, але щоб не кипіла; за п'ять мінут осядеться. Давати на стіл гарячу. Додати доброї сметанки і цукру в кістках. Тричверти фунта Яви й чверть фунта Мокки, це найліпша мішанина кави.

Vienna Coffee. — Віденська кава.

Рівні частини Мокки і Яви; взяти одну велику ложку кави на кожну особу і дві ще в додатку, щоб кава була досить міцна. Дати одно змелене зі шкарупиною яйце, налляти стільки кипячої води, скільки потреба. Нехай закипить, потім замішати і хай вариться через п'ять мінут; відставити на край печі, щоб була гаряча, але варилася, хай стоїть так п'ять або десять мінут, тоді додати решту води. До пів кварта сметанки додати одно добре збите білко. Вляти до горнятка з цукром, і те все поляти гарячою кавою.

Iced Coffee. — Морожена кава.

Зробити на сніданок більше кави як звичайно і щоб була сильніша — коли остигне, покласти на лід. Подається з кавалочками льоду у шклянках. Або: ляти дуже гарячу каву на кавалочки льоду і так подавати на стіл. Запах кави не тратиться, але треба більше льоду. 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 найбільше чим одно горнятко кипячої води, покласти на гарячу піч, але так, щоб чай не варився, тільки щоб був все гарячий. Нехай так стоїть з п'ять мінут доки не натягне. Тепер всипати до нього стільки кипячої води, скільки треба. Подавати на стіл гарячий. Добре мати порцеляновий чайник, але коли вживається металевого, то хай буде все ясний й чистий.

Хто хоче мати дуже добрий чай, то нехай ляє на нього кипячу воду зараз як скипить. Коли вода вариться вже довше як п'ять мінут або вже зварена, то її не можна уживати до чаю.

Коли вода не кипіла, або вже перекипіла, тоді листочки чаю повинні оставати в кипятку від десять до п'ятнадцять мінут.

Як пити чай? Китаєць каже: Пий чистий чай. Не давай молока ані цукру. Гандлярі чаєм ніколи цього не роблять. Китайці також ніколи. Молоко псує чай. Люде, що пють чай з молоком, то всьо одно, як би 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 шкіри мочать.

Chocolate. — Чоколяда.

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

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

Cocoa. — Коко.

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

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

Summer Drinks. — Літні напитки.

Підставою всякого рода смачних літних напитоків є чай. Пропорціонально уживається одну третю часть мороженого чаю, одну третю часть овочевого соку й одну третю часть води.

Овочевий сок треба переїджувати. Коли додається то-

ненькі пластинки овочів до напиту, то він буде ще смачніший. Краще давати сироп з цукру, як сам цукор. Треба варити два горнятка цукру у двох горнятках води через десять мінут. Охолодити й уживати після потреби.

ДЛЯ ХОРИХ.

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

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

Треба уважати й на це, щоб потрави для хорих не заправляти остро; краще таки зівсім не додавати нічого. Це розуміється, залежить від того, в якому стані хворий находиться. Коли хворий приходить до здоровля, то можна йому давати по трошки баранини, тільки не товстої, дальше, курятини, зайця або другої дичини, риби, без великих приправ. Подавати найбільш пудінгів, бо це їда дуже легко стравна. Найліпшим мясом для реконвалесцента є легкий, гарно спечений, баранячий котлет. Всякі потрави для хворого треба подавати в малих, апетитних порціях. Пудінги можуть бути ячмінні; або з тапіоки, добре вимоченої перед варенням, з додатком одного яйця; часом, для зміни, подавати легонькі пудінги з овочами; також добрі є пудінги з хлібових, черствих окрушин, або з делікатних костардів, варених в маленьких мисочках; так само можна давати різні напитуки, як понч з молоком, жентицю, шкоцький понч із яблук або інші здорові й поживні напитуки.

Beefsteak and Mutton Chops. — Біфстейк і бараняча похребтина.

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

Beef Tea. — Буліон.

Один фунт худої воловини покряти на маленькі кусники. Покласти до склянного 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 or Mutton Broth. — Зупа із телятини або баранини.

Взяти два фунти худої баранини, покласти до горшка, наляти дві кварта 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 хворих. Хто любить ярину в зупі, хай візьме одну ріпу, одну моркву й одну цибулю, покрає і варити 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 як раз її закрила; уважати, щоб не переварити. Коли вже мясо м'яке посолити трошки і поперчити. Зупа буде ще поживніщою, коли до неї додамо розбите жовтко з яйця.

Таріоса Jelly. — Галярета з тапіоки.

Взяти кварту тапіоки, сполокати добре в трох водах і намочити в воді на які 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 мягкой води і поставити близько вогню на чотири години. Перецідити через чисту шматку. Робиться свіжий кожного дня. Дуже добрий напиток на гарячку й кашель.

Номіну. — 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 й най вариться пів години. Пшеничні або вівсяні крупи є також добрі для хорих.

Boiled Rice. — Варений риж.

Варити пів горнятка рижу додавши стільки води, щоб його накрила; додати трошки соли; коли вода вже кипить і риж виглядає мягкий та сухий, тоді залляти його ще трошки молоком і хай 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.

Таріоса Cup Pudding. — Пудінг з тапіоки.

Це дуже добра і легка їжа для хворих. Ложку тапіоки намочити на дві години в молоці, одно горнятко вистарчить; дати до нього одно жовтко зі свіжого яйця, трошки цукру, трошечки соли і печи в горнятку п'ятнадцять мінут. Можна їсти з галяретою.

Baked Apples. — Печені яблука.

Дістати добрих, трошки квасковатих і сочистих яблук, обі-
брати їх гарно і печи в мірно гарячій печі, так, щоби з годину
пеклися. Коли вже шкірки зачинають тріскати, і середина ябл-
ка виходить на верх, це знак, що яблука впечені. Виняти, по-
сипати цукром і їсти.

Cup Custard. — Костард в горнятку.

Збити до горнятка одно яйце, додати дві ложки цукру, до-
бре розбити, всипати трошки соли і мушкателевого горіха. До-
повнити горнятко солодким молоком переляти до другого гор-
нятка, добре висмарованого маслом, і вставити до горнця з ки-
пячою водою (вода має сягати аж до вершка горнятка). Вса-
дити до печі й коли костард вже готовий, виймити з печі, але
їсться його аж тоді, як остигне.

Plain Milk Toast. — Звичайний молочний тоаст.

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

Linseed Tea. — Чай із льняного насіння.

Налляти до пательні пів кварта зимної води і всипати одну
повну ложку льняного насіння; поставити пательню на мірний
вогонь. Коли вода загірється відляти її, да дати знов пів ква-
тирки зимної води, й най вариться все які три або чотири мі-
нути. Приправити після смаку цитриною й цукром.

Powders for Children. — Порошок для дітей.

Дати п'ять крапель анижового оліюку і дві мяткової есенції
на кавалочок цукру, стовчи його в моздірі, додати одну драму
магнезії. Це дуже добре лікарство для немовлят коли їх здуває,
або болить в середині. Давати потрошечки з водою.

For Children Teething. — Для дітей, які дістають зубки.

Взяти чверть фунта пшеничної муки, завязати у грубе полотно і варити в одній кварти воді через три години; опісля висипати муку десь на гаряче місце, щоб висохла й стала твердою; взяти із неї одну ложку, й всипати до пів кварти молока, мішати на вогни доки не зачне кипіти; опісля додати ще трошки соли та ложку зимної води. Це є знаменитий клеїк для дітей, які починають діставати зубки. Можна теж зрумянити ложку муки і давати потрохи дитині; це стримує розвільнення. Можна подавати теж тинктуру з „Кіно“, десять до трицять кропель, в поцукреній воді; давати що дві або три години. Це також дуже добрий лік і нешкідливий для дітей. Можна його дістати в кожній аптиці. Також дуже добрий чистий оцтовий сайдер з трошки солею, на подібні дитячі недуги. Давати по одній ложці.

Draughts for the Feet. — Добре лікарство на ноги.

Взяти великий листок з хрону і повитинати з нього грубі волокна що тягнуться здовж листка; покласти його на гарячу бляху, на хвильку, щоб став м'який; опісля зложити його і приложити зі споду до стопи і привязати шматкою.

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

Можна взяти теж і чоснику до цієї самої ціли; 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 стане м'яка, облупити, добре помяти, вкласти на шматку й прикладати до ніг.

POULTICES. — ОКЛАДИ.

Оклади з хліба й молока.

Додати одну ложку змелених округин з черствого хліба до половини горнятка молока і добре заварити. Або взяти хлібні округини, наляти до них кипячої води й варити, добре міша-

ючи, аж стануть м'яккі; відставити, замішати до того трошки гліцерини і солодкої оливи, щоби оклад був м'який і податливий.

A Ginger Poultice. — Оклад з імбіру.

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

Wormwood and Arnica Poultice. — Оклад з полину

Полину і арніки уживається часами до окладів. Намочити полин або арніку в зимній воді і коли вода добре натягне, всипати до того отрубів або житної муки, щоби плин став густіший. Зілля оставити в плині не викидати.

Такі оклади помічні при стовченню або звихненню.

Linseed Poultice. — Оклад із льняного насіння.

Взяти чотири унції змеленого льняного насіння й всипати до горнятка з гарячою водою.

A Remedy for Boils. — Средство на чираки.

На чираки найліпше є прикладати воду таку, яку хто любить — зимнішу або теплішу. Мачати до води чисту льняну шматку й часто прикладати. Кажуть, що це найліпше средство на чираки. Добре також взяти щось на прочищення.

Cure for Ringmorm. — Лікарство на лишаї.

Найліпшим лікарством на лишаї є кінський щавій (yellow dock), корінь або листе, їх треба намочити в оцті й прикладати.

СКАЗІВКИ ДЛЯ ЗДОРОВЛЯ.

Як ми застуджуємося.

Дехто дивується, чому не застудився, коли був на зимному вітрі або на дощі. Отже треба нам знати, що простуда походить не так з надвору, як з середини. Гарячо в хаті більше небезпечно чим зимно на дворі. Чоловік іде до ліжка в ночі здоровий а встає рано з великим катаром. Хата заткана зі всіх боків, нігде ні одної дірочки ані шпарочки нема, кудиб зимний воздух міг зайти, а помимо того всього за пару днів ціла родина буде застуджена.

Чоловік прийде до дому змучений, зість добру вечерю, голова занята всякими думками, ляже до тепленького ліжка в добре ogrітій кімнаті, і коли не дістане катару на рано, то буде чудо. А коли еще до того випив собі перед вечерою трохи горівки або пива, то ще ліпше доправить собі.

Простуда частіше входить до нас з їжою, через горло, чим через вдихування, хочби найстуденішого воздуха. Проста легонька вечеря перед сном є далеко ліпша й здоровша чим горівка або пиво. В висвітленню науки, здорового розума й до-свіду це є велика правда.

Чистий воздух є дуже а дуже потрібний до здоровля. Коли ми при звичаємося спати при отворених вікнах, то нема чого боятися простуди. Коли ми замикаємо вікно перед нічним віздухом, то ми дуже помиляємося, бо власне під час сну нам найбільше потрібний свіжий воздух. Вікна треба отворити зі споду і зверху, так, щоби 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 затроюють, наколи назад вдихається їх знов. Вираховано, що дорослий чоловік псує оден гальон чистого воздуха кожної минути, або двацять пять бочок протягом одної ночі, під час дихання.

Ніколи не повинно спати в тім самім убранню, в яким хо-

диться через день. Півтора кварта вогкості, наповненої зіпсутими частями із тіла, викидається кожних двацять годин, а це все зістає в убранню. Світло соняшне й воздух очищують убрання від трутини, котрої натура хоче позбутися, а котра знов дісталабся до тіла.

Ми застуджуємося дуже часто через велике зимно або велике гарячо, а найбільше тоді, коли вийдемо нагло із гарячої кімнати на зимний воздух. Старі або слабі люде повинні уникати цього. Коли виходиться з теплої кімнати на зимний воздух, то треба заперти рот і віддихати носом, щоби зимний воздух огрівся заки перейде до легінів. На це треба дуже зважати. Др. Б. І. Кендал пише, що температура тіла повинна бути все однакова, коли людина хоче бути здоровою; отже не треба на це забувати. Тіло чоловіка є дуже, так сказатиб, скомплікована машина, і потребує, щоби дуже осторожно з нею обходитися. Це є вже таке право природи, що всяке надужиття буде покаране. — Хто не хоронить свого тіла перед зміною воздуха, той без сумніву, набавиться хвороби, з котрої нераз тяжко і вийти. Людина, котра не працює тяжко і сидить все в теплій кімнаті, і колиб їй прийшлося попрацювати на зимнім воздуху, то може набавитись тяжкої хвороби або й життям заплатити. А знов чоловікови, котрий призвичаений все до зимного воздуха, це нічого не шкодить. Тому, як кажемо, треба все уважати на себе. Коли ваше тіло є зігрите й спітніле, то ніколи не треба стояти на зимнім воздуху, або на протязі, тай ніколи тоді не треба убрання з себе здійсмати, щоби охолодитися, але противно, ще ліпше одягнутися. Нагле остудження тіла є дуже небезпечне.

Дуже часто застуджуються люде, коли ноги замочаться. Отже треба старатися все ноги сухо й тепло тримати, а тоді менше буде чоловік наражений на різного рода хвороби.

Water. — Вода.

Ніхто не може обійтись без води, так як і без їди. Добра і чиста вода є так потрібна для здоровля, як і чистий свіжий воздух. І щоби була чиста й добра вода треба її варити й фільтрувати, аж доперва тоді пити. Найліпше є фільтрувати дощів-

ку. Коли вода вариться, то всяка нечистість осідає на дні посудини і вона очищується.

How to Use Hot Water. — Як уживати гарячої води.

Найліпшим лікарством на всякі хвороби, так внутрішні як і зовнішні, є гаряча вода. В випадках потовчення, звихнення і т. п. добре є прикладати таку гарячу воду як тільки можна витримати; мачаючи в ту воду шматки, або занурення, коли можна. Це робиться доти аж наступить полекша. Коли відразу це робиться, то стовчене місце не буде чорніти. Всякі недуги, які походять з нестравности, як кольки і т. п., найкраще лікувати гарячою водою. Випити горнятко гарячої води, або покласти на болюче місце зложено в кількоро, шматку змочену в гарячій воді й викручену, тоді біль скоро перейде. Такі оклади повинні бути гарячі, як тільки мож витримати, і повторяти їх що десять минут, аж доки біль цілком не устане. Це средство є дуже добре, успішне й дешево.

Growing Pains Cured. — Як лікувати ростучий біль.

Наші мами звичайно вставали серед ночі, робили вогонь, бо в хаті зимно, варили воду і мочили у ній дитині ногу, бо кричала з болю. Це давно так робили, а тепер інакше. Треба мати готову солену воду в горшку, намочити ручник, викрутити й обложити ним дитині ногу від коліна аж по кістку. Потім пообвивати ще добре зверху фланеловими, теплими, шматами і біль устане. Тут нема ніякого великого клопоту, бо навіть не потреба виймати дитини з ліжка.

Diphtheria. — Дифтерія.

На дифтерію добре полокати горло водою змішаною із сіркою. Можна також тої мішанини трошечки лигнути. Також насмаровати зверху горло камфором і окрутити чистою теплою фланелею. Полокати горло від часу до часу солею з оцтом й водою.

Colds and Hoarseness. — Простуда й хрипка.

Показалося, що найліпшим средством на простуду є боракс. Коли оратор або співак дістане хрипку, з простуди, то найліпше взяти кавальчик (як маленький горошок) бораксу, розпустити його у роті і за яку годину хрипка вступиться. Або, перед самою бесідою чи співом взяти три або чотири грами бораксу й потримати у роті через десять або п'ятнадцять минут 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 помачати.

Флянеля замочена в киплячій воді та скроплена терпентиною, приложена на груди, помагає також дуже на простуду або хрипку.

Ще одно дуже просте й приємне средство: розбити одно білко, додати до нього цитринового соку і поцукрити після смаку. Брати по ложці від часу до часу.

Або: спечи цитрину, чи квасну помаранчу на повільнім вогни. Коли вже спечена, отворити в одному кінці та виийнати середину. Посолодити цукром або моласесом. Це є знамените средство на хрипку.

За старих, добрих часів, хто застудився, то сейчас клався до ліжка на двацять чотири годин, не пив нічого, навіть води і майже нічого не їв. Часто також у ліжку клав ноги до гарячої води з муштардою, прикладав на груди плястер з отрубів або з вівсяної муки, зажив десять грамів порошку Довера (Доверс повдер), в годину пізніше зїв пів кварта гарячого кліюку. На рано витер тіло добре грубим ручником і взяв добру дозу на прочищення.

Також добре пити щось гарячого як приміром чай із всяких цвітів, що їх можна дістати в аптиках до ліжка, щоб добре спітніти. Тільки на другий день не треба відразу виходити на двір, бо можна ще гірше пошкодити собі.

Molasses Posset. — Поливна із моласесу.

Це давне средство на простуду, так само добре нині, як і давно було. Взяти два горнятка доброго моласесу, ложочку

змеленого білого імбіру і чверть фунта масла, покласти до горшка, варити поволи пів години, часто мішаючи. Тільки треба уважати, щоби не кипіло. Опісля додати соку з двох цитрин, або дві ложки оцту, накрити горщик і най так стоїть ще яких п'ять мінут довше. Це є дуже добре на простуду. Можна його заживати зараз, коли тепле, або й на зимно.

Це средство прості люде неправильно називали „вареним квакером“.

Одно горнятко чистого меду змішати зі соком одної цитрини і з ложкою солодкої оливи є також добрим средством на простуду. Брати одну або дві ложочки, коли кого дуже кашель дусить.

For Toothache. — На біль зубів.

Взяти чистої вати, замачати в розпущеній амонії і приложити до болячого зуба. Це дуже помагає.

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

Средство проти укушення бжолі або оси.

Розмочити трошки соди, яку уживається до печива, і прикладати на болюче місце. Коли соди нема. під рукою, прикладати звичайну, розпущену водою, глину.

To Cure Earache. — Як нурувати біль вуха.

Взяти бавовняну шматочку, посипати товченим, чорним перцем, звязати до купи, замочити до солодкої оливи і запхати до вуха; обв'язати голову теплою шматиною, щоб не доходив холод. Це дуже часто помагає.

Також можна пускати до вуха дим із тютюну, і це, кажуть, помагає.

Інше средство: Взяти по рівній частині тинктури з опієм і гліцерини. Змішати і пускати з теплою ложочку по дві або три краплі до вуха; заткати вуха ватою і повтаряти це що години або дві години. Наколи зберається в вусі матерія, то зробити

милиння із кастелянського мила й теплої води і запускати до вуха. Коли це не помагає, то запустити ще зараз за милинням, трошки карболового квасу з водою в пропорції одного драма карболю до пів кварта води.

Croup. — Круп.

Кажуть, що крупу можна позбутися в одній хвилині за допомогою галуни й цукру. Нашкратити ножом менше-більше одну ложечку галуни і додати до того два рази стільки цукру чим скорше заживати. Відразу допоможе.

Також терпентина дуже добра на круп. Замачати фланелю до терпентини і приложити на груди і на горло. Можна також зажити до середини три або чотири краплі терпентини на куснику цукру.

Ще інше средство: брати ложечку вина, так званого, Іпекакуана (*Ipecacuanha wine*) що кілька хвилин, аж пічнеться воно вивести.

Ще інше средство, дуже помічне: Взяти дві унції Іпекакуана вина, чотири унції кукурудзяного сиропу і дві унції кривавого кореня (*blood-root*) і добре змішати.

Для дитини, що вже має оден рік, давати пять до десяти крапель; два роки, вісім до дванадцять крапель; три роки, дванадцять до п'ятнадцять крапель; чотири роки, п'ятнадцять до двадцять крапель; пять років, двадцять до двадцять пять крапель, а старшим дітям пропорціонально до їх віку. Повтаряти після потреби аж доки не полегшає. Щоби прискіпити рвоти, треба заживати що десять або п'ятнадцять хвилин, кілька разів.

Burns and Scalds. — Попечення або спарення.

Взяти стільки вати, кільки потреба, посмарувати несолимим маслом або солодкою оливою і приложити на спечене місце; також добре є посипати спечене місце мукою, то не буде міхурів. Можна також прикладати соду, ту саму, що уживається до печива. Ті всі средства є дуже добрі, бо витягають горячку і усмиряють біль, а коли рана загоїться, то навіть знаку не буде. Також треба уважати й на це, щоб до рани не заходив воздух, значить, треба рану завити.

Є ще й друге добре средство, а іменно: розбити жовток з яйця з льняним олієм і часто смарувати пером попечене місце. За тим дуже скоро гоїться. Можна також прикладати білко з яйця, бо воно відбирає горячку, і біль скоро устає.

Sore Throat. — Біль горла.

Полокати горло солею розпущеною в теплій воді. Ще ліпшим средством є галун з медом, розпущені в гербаті зі шалвії. Добре також є замочити шмату в гарячій воді, викрутити і обвити нею шию. Це треба часто повторяти. Найліпше це робити вечером, у ліжку.

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

Камфоровий олій є також дуже добрий на біль горла. Треба ним посмарувати добре горло, груди й шию. При тим виполокати горло два або три рази кислою солею (chlorate of potash) 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 дво-річної дитини, дві ложочки, а для пяти-річної одну столову, велику, ложку. Уважати на шлунок дитини і не давати молока, за винятком немовляти.

Constipation. — Запори.

На запори є добрі фіги, а іменно для дітей. Також добре їсти пшеничні отруби; одну ложку на пів години перед сніданням. Добре їсти сирі овочі, рух на свіжому воздусі і пиття багато води також дуже помагають. Запори спричиняють всякі

хвороби і тому треба старатися йти на двір регулярно кожного дня.

Recipes for Felons. — Рецепта на запалення пальця.

Взяти звичайної, камяної соли, висушити у печі, потім на мілко потовчи і змішати з терпентиновим спіритусом, по рівній часті; завинути в шматку і приложити на болюче місце. Коли висохне, то повторити і за двадцять чотири години боляк спласне.

Або: купити в аптиці страмонійового зілля (*stramonium herb*), намочити і прикладати на болюче місце, а коли остигне, приложити свіжого. За кілька годин вже біль перейде.

Або: змочити трохи втертої дикої ріпи, завбільшки одного бобу, до терпентинового спіритусу і приложити там де болить. Біль відразу устане, а по дванадцятьох годинах зробиться в тім місци діра аж до кости; тоді приложити якої будь гоючої масти і воно скоро загоїться.

Ще один добрий спосіб: Дати до склянки по рівній часті соли й леду; добре змішати. Замочити до того палець і так довго тримати аж задеревіє з зимна; опісля виймити, і коли чуття знов прийде, повторити це чотири або п'ять разів аж боляк завмре. Але це треба робити, заки витворилася матерія.

Найпростішим і найкращим средством на це є — кедровий олій (*oil of cedar*). Смарувати олієм палець як тільки починає боліти і це відразу pomoже.

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 рятування. Всипати деревляного попелу до киплячої води, і коли зранені часті тіла не можна встромити до води, то замачати грубо зложену шмату в цю воду і прикладати на болюче місце. В той самий час натирати хребет від шиї в долину паприкою змішаною з водою, або муштардою з оцтом. Це має бути так гаряче, як тільки мож витримати. Повторяти доти, доки щоки не розтворяються. Коли в той спосіб буде поступатися, то нема чого боятися смерті.

Ще один добрий спосіб: Взяти терпентинового спиритусу, загірїти, і лляти на рану; полекша наступить за одну мїнуту.

Bleeding at the Nose. — Кровотїк із носа.

Звинути кусок паперу і запхати під горїшню губу. А коли це не помагає, то зробити трубку з паперу, як нема гусячого пера, задути троха арабської гуми до носа; це відразу застановить течення; порошкований галун з водою також добрий. Притиснути пальцем маленьку жилку по тїй сторонї носа, звідки кров тече, також помагає. Або змачати шмату в дуже гарячїй водї та покласти на карк; також добре. Або: змачати чисту шмату в зимнїй водї, викрутити і приложити на чоло й нїс; руки тримати в зимнїй водї, а на ноги покласти гумовий мїшок з гарячою водою.

Sun Stroke. — Соняшний удар.

Дати мокрий бандаж на голову; другу шмату, зложену в квадрат, наповнену грубо солею, привязати на карк, і ще приложити сухої соли поза вуха. Також приложити муштардовий плястер на литки й подошви нїг. Це дуже добре й помїчне средство.

To Remove Warts. — Як позбутися бородавок.

Намачати бородавки содою до прання розпущеною в водї та не обтерати, хай так сохне; повтаряти часто аж бородавки зникнуть. Або: переколоти бородавку шпилькою і тримати оден кїнець шпильки над полемїню свїчки аж бородавка спалиться через гарячо й стратиться. Або: також випаляють бородавки оцтовим квасом (acetic acid). Треба перше обшкробати зверху тверду шкіру на бородавцї, опїсля давати на неї кроплї, але треба уважати, щоби кроплї не падали попри бородавку, на здорову шкіру. Це треба повтаряти кїлька разів на день, аж бородавки зівсїм зникнуть.

Fainting. — Обморок.

Положити зїмлілу людину горїлиць так, щоб голова була

нище від тіла. В той спосіб зімлілий входить відразу до при-
томности. Інакше, обморок може скінчитися смертю.

Severe Sprains. — Тяжке звихнення.

Взяти одно білко з яйця, ложку оцту і ложку терпентино-
вого спіритусу. Змішати добре у фляшці, добре потрясти і по-
лявши цим плином звихнене місце, сильно натерати. Це нез-
вичайно добрий лік на всякі звихнення.

Також добре средство на звихнення або потовччення є по-
лин, варений в оцті. Прикладати, коли гарячий; завити шма-
тою ,щоб місце було все вогке.

Camphorated Oil. — Камфоровий олій.

Найлучша гумова камфора зветься Лукка (Lucca). Потов-
чи її на дрібно і дати до фляшки з широкою шийкою. Налляти
чистою оливою і коли камфора розтопиться, вже готове знаме-
ните натирання на болячі груди, горло й інші части тіла.

Liniment for Chilblains. — Мазь на відмороження.

Взяти три драхми терпентинового спіритусу і девять драх-
мів камфорового олію, змішати разом. Це дуже добра рідонь-
ка мазь на відмороження. Для дорослих можна взяти чотири
драхми терпентинового спіритусу, а вісім драхм олію; для ді-
тей, або таких людей, що в них дуже делікатна шкіра, вистар-
чить тільки камфоровий олій, без терпентини.

MISCELLANEOUS RECIPES. — РІЖНІ ПРИПИСИ.

Як зробити воду м'яккою.

Розпустити пів фунта найкрав сто гальонах води і за ко-
роткий час вапно получиться з вапняною кислотою і осяде на
споді посудини. Другий спосіб такий: дати оден гальон лау
до бочки води, або дві чи три лопати деревляного попелу і не-
хай так стоїть через ніч; вода вчиститься й буде м'ягка.

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

Взяти шість фунтів соди до прання і три фунти негашеного вапна. Вляти на це чотири гальони киплячої води і най стоїть аж добре вчиститься, потім відляти воду і дати до неї шість фунтів чистого товщу. Варити через дві години, мішаючи безустанно аж добре згусне. Коли вариться треба вляти ще два гальони зимної води. Цю воду треба передше зілляти на цей алькалічний осад, що остав по відцідженню першої води. І ця друга вода мусить передше добре вчиститися, заки її наливаємо. Мило випробуємо на густоту вливаючи трошки на таріль. Заки відставиться від вогню, то треба додати ще одну пригорщу соли. Змочити шафлик, щоб не прилипало до него мило, вляти його тамтуди і хай стоїть доки не ствердне. Покраяти на кавалки, покласти на дошку і най сохне. З цієї маси має бути около сорок фунтів мила. Хтоб хотів, то може його заправити ще якимсь запахом.

FACTS WORTH KNOWING. — РІЧИ, ЩО ЇХ ВАРТО ЗНАТИ.

Як усунути кіт із вікон?—Потягнути по нім розпалений на червоно дріт і дуже легко відстане.

Як вішати образи?—До цього найкраще надається мідяний дріт, грубший чи тонший, залежно від того, якої величини образи хочемо повісити. Дріт є міцніший від шнурка і не дуже його видно на стіні.

Щоби молоко не kwasніло,—то треба до нього додати ложку потертого хрину, тоді буде довго триматися солодким.

Як чистити заржавіле начиння або ножі?—Насмарувати добре нафтою і так зіставити день або два. Опісля взяти змеленого негашеного вапна і витерти ним добре ножі, чи другі річи.

Мило до прання бавовняних і шовкових матерій.—Взяти оден фунт звичайного мила, пів фунта волової жовчи й півтора унції „венецької“ терпентини; змішати все разом.

Кіт до заліплювання шпар.—Розмішати гіпс (Plaster of Paris)

оцтом замість водою; зробиться щось подібного до кіту, 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 не здатний.

Як чистити плями на білю і вбранню?—Перед пранням натерти плями жовтком з яйця.

Як зробити з твердого, жилявого, мяса — м'якше?—Намочити його на кілька мінут в воді з сильним оцтом.

Як усунути синяки від потовчення?—Прикладати викручену шмату звогчену в дуже гарячій воді; повторяти це так довго, аж біль устане. Можна прикладати сире волове мясо.

Як усунути знаки від пальців?—Солодка олива усуне знаки від пальців на „варнішованих“ меблях, а нафта із запущаних оливою меблів.

Як чистити металеві посудини?—Терти шматом замоченою в нафті.

Як усувати плями від чорнила, вина й овочів?—Намочити місце добре соком з пристиглих помідорів. Від цього соку пустять теж плями на руках.

Як закріпити краску матерій, перед пранням?—Намочити їх перед пранням в воді, в якій розпущено передтим волового жовчу (одна ложка на один гальон води).

Як чистити плями від олійної краски?—Амонія і терпентина, змішані в рівних частях, виберуть плями з якої небудь матерії, хоч би як суха й тверда була вже краска. Намочити пляму два або три рази, опісля випрати в милинях. Щоби усунути плями від олійної краски на вікнах, треба купити за десять центів квасу „oxalic acid“, розпустити його в пів кварти гарячої води, і мити цим вікна. Хоч би найгірші плями, то пускають. До миття уживається квача, щоб не попалити квасом рук. Так само можна тим чистити. Тільки треба дуже уважати, щоб випадково діти цього не рушали, бо це велика трутина. Треба добре сховати і зазначити на фляшці, що це отруя.

Як усунути живицю з убрання?—Змочити сплямлене місце терпентиною і витерти добре опісля.

Проста дисінфекція.—Кімнату, де лежав хворий провітреться в той спосіб: Покласти свіжо-змеленої кави на спідочок,

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 із залізок до прасовання?—Бжільний віск і сіль зроблять ваші залізка гладонькими й чистими як скло. Завязати грудку воску до шмати і коли залізко гаряче, потерти його перше шматою із воском, а опісля витерти папером або шматкою з солею.

Що робити, щоб сталеві ножі не ржавіли?—Замочити їх в сильнім розчині з соди (одна часть води а чотири соди); опісля обтерти їх на сухо, завинути у флянелю і тримати в сухому місці.

Щоб молоко знов солодке було.—Коли молоко вже тратить солодкий смак, додати до нього трошки соди і квасковатий смак зникне.

Щоб чоботи, або черевики м'яккі були,—насмарувати їх нафтою, а стануть знов як нові. Нафтою можна теж чистити горшки, стануть ясні, як нові; замачати вовняну шмату до нафти і натирати нею. Нафта усуває також плями з „варнішованих“ меблів.

Полиняла матерія.—Плюшові матерії і другі, крашені аніліновими красками, коли виставлені на світло, то полиняють, але коли вичистити їх хлороформом, то знов будуть виглядати, як нові.

Щоби китиці цвітів затримали свою свіжість—додати до води трошки салітри і цвіти будуть живі з два тижні.

Як чистити дивани?—Витріпати добре з пороху, опісля посипати кукурудзяною мукою зі солею а відтак знов змести. Муки й соли дати по половині. Тріпати перше з лівої сторони, а опісля з правої. Плями на диванах можна усунути розчином з волової жовчі або амонії та води.

Срібні чайники й кавярки.—Коли не уживається їх кожного дня, то підложити патичок під накривку, щоб воздух мав доступ до середини, тоді не буде їх чути стухлими.

Щоби ліжка не скрипіли.—Коли ліжка скрипить, як тільки рушитися в ньому, то повіднимати боки й кінці пообкручувати папером із старої газети, і назад заложити.

Як чистити „неварнішовані“ меблі із оріхового дерева?—Змачати стару фланелю у кваснім або солодкім молоці і натирати нею. Меблі будуть виглядати як нові.

Як вичистити плями з чорнила на білю?—Замочити сплямлене місце в чистому розтопленому лойови, опісля випрати і пляма зникне. Також молоко усуває чорні плями на біллю, або другій матерії. Намочити до молока матерію, опісля виполокати в зимній воді. Кваси також усувають плями, але за те псують матерію.

Як усунути фарбу із шиби?—Терти добре гарячим оцтом.

Як чистити склянні фляшки?—Всипати до фляшки побитої шкаралупи з яйця, або малесеньких цвяшків, або шроту; опісля наповнити фляшку до половини милинням і трясти міцно. Далі виполокати чистою водою. Так чищені фляшки виглядають як нові.

Як розтинати фляшки?—На це є дуже простий спосіб. Зробити пильником знак на фляшці, де хочете її розтяти, опісля розігріти до червоности гачок в одному кінці і приложити до скла, йдучи довкола того знаку, що зроблений пильником. — Фляшка сама рівенько розкроїться. З такої фляшки можна поробити шкляночки або слоїчки.

Як вигнати щурів з обійстя—Змолоти скла і змішати його з сухою кукурудзяною мукою; покласти в такому місці, де щурі найбільше заходять. Можна також посипати діри паприкою і це теж їх вижене. Деготь також добре средство на щурі, або „Chloride of Lime“.

TOILET RECIPES. — ТОАЛЕТОВІ ПОРАДИ.

Dandruff. — Парплі.

Взяти чотири унції гліцерини, тинктури кантариди (Cantharides) пять унцій, бей-руму чотири унцій і води дві унції. Змішати і натирати голову раз на день.

Hair Wash. — Миття волосся.

Взяти за одного цента бораксу, чверть кварта доброї оливи і пів кварта кипячої води. Вляти кипячу воду до бораксу і оли-

ви; хай остигне; опісля вляти ту мішанину до фляшки. Перед ужиттям добре потрясти. Натирати волосся фланелею. Також камфора і боракс розпущені в киплячій 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 for Pimples. — Як позбутися прищів.

Одна ложочка карболового квасу і пів кварта рожевої води є знаменитим средством на прищі. Обмивати лице часто, тільки уважати, щоб не дісталася до очей.

Це средство також добре на вкушення комарів, або на інші шкірні викиди. Хто бажає мати чисту краску лица, то мусить взяти щось на прочищення крові.

Щоби здорово виглядати на лиці, треба добре відживлятися. Всякі товсті страви або дуже перчені, гарячий хліб з маслом, тяжкі м'ясива й соси, алькоголічні напитки, міцна кава, звичайно шкодять красці тіла. Хто не 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 або вечерою, або дуже пізна вечеря, також за багато їди, або різні солодощі псують кров і з того опісля виступають на лиці різного рода прищі.

Миття також є при цім 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 м'яким ручником. Коли милиння остане на лиці, тоді вплив воздуха й сонця спричиняють, що шкіра на лиці набирає дубової, жовтявої краски і потім тяжко її позбутися. Тому, треба дуже уважати, щоб на лиці не зіставляти милиння.

Chapped Hands. — Потріскана шкіра на руках.

По умиттю, натерти добре руки вівсяною мукою. Також треба уважати яке лимо уживати, щоб не було занадто остре,

і щоб вода не була надто тверда. Найкраще мило є „кастелеве“, а вода до миття найліпша дощівка.

Soft Hands. — Мягкі руки.

Вмити руки мягким милом, і зараз опісля змочити їх в оцті або в цитриновім соку. Кислота запобігає їдкому діланню лугу, (Alkali) і робить руки мягкими та білими. Також кукурудзяна мука й оцет або цитриновий сік є дуже добрі на посідані руки й робить їх мягкими. Добре натерти руки, опісля вимити їх докладно і ще посмарувати гліцериною. Це знамените средство на потріскані руки.

Antidotes for Poisons. — Средства 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 білко з яйця до молока й випити. Крейда з водою також добра. Або брати тинктуру заліза, по десять кропель в воді, що пів години.

РОБЛЕННЯ ДОМОВИХ НАПИТКІВ.

Вино з порічок.

На кожну кварту порічкового соку дати дві кварта мягкої води і три фунти брунатного цукру. Змішати все разом і наляти до збанка, або отверту, малу бочілочку, і хай там постоїть аж до часу, доки не переферментує (вишумить). Коли вже сік ясний, чистий, зілляти до фляшок і добре закоркувати. — Лонг-Айленд перепис.

Вино з винограду.

Видусити добре виноград і перетерти через полотенеце. Лупину, яка остає, наляти водою, так щоби їх тільки закрила, опісля відцідити і зілляти до видушеного соку. На оден гальон соку даємо три фунти цукру. Оставити в отвореному начинню,

щоби мав доступ воздух, який потрібний до ферментації. По яких п'ятьох або сімох днях ферментація закінчиться. Не забути зшумувати вино кожного дня. Опісля вляти вино до отвертої бочілки на 24 годин, а по добі зашпунтувати і заліпити глиною. Вино має остати так аж до весни, до марта, опісля спускається його у фляшки.

Мід, або медове вино.

Це є старинний напиток, знаний особливо в Європі. До нового, перекрученого меду додаємо трохи керничної води і одно ціле яйце. Варимо доти аж яйце виплине на верх і пливає, опісля перепускається цей мід ще раз через полотенець і наповнюється до бочілки. На кожних 15 гальонів цього вина треба додати дві унції білого Джемейка — імбіру (спорошкованого), одну унцію гвоздиків, одну унцію мушкателевого горіха, і половину унції цинамону. Цю приправу зав'язується в тонку платинку, щоб не розпливалася в меді. Щоб скорше ферментувало (кисло), додаємо ще трохи дріжджа. Коли досить перекисне, затикаємо шпунт і по шістьох місяцях спускаємо в фляшки.

Вино з родзинків.

До дрібно покраєних, обібраних з зернят родзинків додаємо одну цитрину, оден фунт білого цукру, та приблизно 2 гальони киплячої води. Цю мішанину зливається до камяного збанка, або начиння і перемішується протягом 6 або 8 днів, по кілька разів денно. Опісля перепускається через полотенець і ставиться на яких десять днів на холодному місці. Вино готове до пиття.

Пиво.

П'ять кварт води, 6 унцій хмелю три години добре переварити. Відцідити сік, додати ще п'ять кварт води, чотири унції інгверового коріння, заварюється ще 20 минут, переціджується через полотно і змішується з чотирма фунтами води. Доки ще тепле, додається ще один пайнт дріжджа, хай напиток кисне, і по двацять чотирох годинах можна напиток зливати до фляшок.

ЗМІСТ.

	Сторона		Сторона
Агрестовий Кечуп	45	Варений Щупак	12
Айриська душеніна	31	Варені бураки	57
Бабин сос	129	Варені гарбузи на паї	100
Баварська сметана	105	Варені кишки (фляки)	26
Бараболяний кейк	67	Вепровина і фасоля	34
Баранина на яйцях	31	Виборчий кейк	88
Бита сметанка	104	Вино	165
Биті яйця	60	Віденська кава	142
Біль горла	156	Вода	151
Біфстейк і бараняча похребтина ..	145	Гарбузовий Пай	100
Біфштик	22	Гаряча бараболяна салата	43
Біфштик з цибулею	23	Гарячі булки	70
Бішкоти з „бейкінг павдеру“ ..	68	Гаряча капустана салата	43
Бішкоти на бараболях	70	Голуби печені	18
Бішкоти на кваснім молоці	68	Гречані тісточка без дріжджей ..	74
Бішкоти на яйцях	69	Гречані тісточка на дріжджях ..	73
Бросквіні зі сметаною	113	Гриби денстовані	58
Бросквіні сушені з цукром	138	Гриби на зиму	59
Бросквиновий Меринг	107	Губковий кейк	86
Бостон сметанковий кейк	89	Гуска печена	15
Буліон	145	Галарета з винограду	135
Булки на яйцях	71	Галарета з молоком	110
Бухти зі зелених кукурудз	75	Галарета з помаранчів	114
Буцім то сметанковий пай	97	Галарета з суніць	115
Варена зелена кукурудза	56	Галарета з тапіоки	146
Варена капуста	54	Грагам пудінг	128
Варена полива	82	Денстована качка	17
Варена теляча голова	28	Денстована кукурудза	57
Варена цибуля	52	Денстовані помідори	55
Варена шинка	36	Десерт із агресту	114
Варений Пальтус	11	Дешевий сметанковий кейк	89
Варений пастернак	55	Джані кейк	67
Варений пудінг із порічок	127	Дика качка печена	18
Варений риж	146		

	Сторона		Сторона
Дифтерія	152	Зупа зі сухої фасолі	6
Для дітей, які дістають зуби	148	Індик печений	14
Для хорих	144	Кабінетовий Пудінг	124
Добре лікарство на ноги	148	Кава	141
Добрий звичайний сос	130	Кавовий кейк	86
Домова розчина	65	Калиновий сос	40
Дріб і Дичина	13	Каліфіори	53
Душені грушки	114	Камфоровий олій	159
Душені яблука	113	Капуста варена на французський спосіб	54
Женевські тісточка	129	Капуста зі сметаною	54
Житний і Кукурудзяний Хліб	56	Качка печена	17
Запори	156	Качка пригріта	18
Зарум'янені бараболі з печеню ..	52	Кейк зі солодких суніць	90
Заяць печений	19	Кейк овочевий	85
Заяць смажений	19	Кейки	78
Зварений язик з товарини	26	Кейки з малих сливок	90
Звичайна чоколядова склиця	81	Кейки з орхів	90
Звичайна яєшниця	62	Кечуп з печериць	45
Звичайне тісто на паї	93	Кечуп із зелених помідорів	45
Звичайний губковий кейк	86	Кечупс	44
Звичайний молочний тоаст	147	Клюски й пудінги	117
Звичайний пудінг із рижу	126	Коклюш	156
Звичайний солодкий сос	130	Коко	143
Звичайні булки	71	Консерви, галярети	131
Зимна бараболяна салата	43	Консервований горох	138
Зимна капустана салата	43	Консервовані ананаси	134
Зимна солонина і яйця	35	Консервовані ананаси	137
Зимні яйця на прогульку	61	Консервовані бросквині	133
Золота полива	83	Консервовані бросквині	136
Золотий або цитриновий кейк ..	87	Консервовані гарбузи	138
Зупа з бараболів	7	Консервовані грушки	133
Зупа з волонини	5	Консервовані зелені помідори ..	133
Зупа з гороху	8	Консервовані кукурудзи	137
Зупа з квасної сметани	9	Консервовані овочі	135
Зупа з кукурудзи	9	Консервовані помідори	137
Зупа з куряти	145	Консервовані сливки	138
Зупа з курятини	6	Консервовані суніці	132
Зупа з макаронів	7	Консервовані суніці	137
Зупа з помідорів	7	Консервовані цілі ягоди	132
Зупа з риби	3	Королевої кейк	88
Зупа з устриць	8	Конфekt із агресту	110
Зупа із телятини або баранини ..	145	Костард в горнятку	147

Сторона	Сторона
Костард з мягонькими тісточками 111	Молодої кейк 86
Костард з яблуками 104	Морожена кава 142
Костарди й десерти 103	Морожене з костардом 116
Костардовий Пай 97	Морожене з овочами 116
Костардовий пай з овочами 97	Морожене з суніцями 117
Костардовий сос 130	Морожене з чоколядою 116
Котлети вепрові 34	М'який карамельовий костард .. 103
Кровотік із носа 158	М'які руки 165
Крокети з решток мяса 32	М'яса 20
Крохмаль з галяретами 111	На біль зубів 154
Круп 155	На м'яко варені яйця 60
Кукурудзяні цукорки 140	На скоро приготовані бараболі .. 52
Кулеша 146	Начинка для дробу 14
Курка варена 16	Нові бараболі зі сметаною 51
Курята варені в парі 16	Оббирання помідорів 56
Курка печена 15	Обморок 158
Курята смажені 17	Овочева галярета 134
Леди з порічками 117	Овочева помадка 85
Легкий конфект з винограду 109	Овочевий Бланк Манж 111
Легкий конфект із яблук 109	Овочевий сос 130
Легкий конфект із ягід 109	Огірковий кечуп 46
Легкі тісточка 91	Оклад з імбіру 149
Легоньке, пухке тісточко з суніцями 108	Оклад з полину 149
Легоньке тісточко з цитриною .. 108	Оклад із льняного насіння 149
Легонькі й пухкі тісточка на десерт 112	Пай з ананасів 99
Лікарство на лишай 149	Пай з дозрілих порічок 98
Літні напитки 143	Пай з порічок 97
Маринати з каліфіорів 50	Пай з черешнями 97
Марината з капусти 49	Пай з яблук і бросквинь 95
Марината з огірків 48	Пай зі збитої сметани 96
Марината з печериць 48	Пай із бросквинь 99
Марината з цибулі 48	Пай із Дамасценських сливок .. 99
Марината зі зелених помідорів .. 47	Паї із дозрілих ягід 99
Маринати 46	Паї із зелених яблук 94
Масць на відмороження 159	Паї із рубарбу 98
Миття волосся 163	Паї із січеного мяса 101
Мігдалова Полива 81	Паї із солодкої картоплі 100
Мігдаловий кейк 88	Паї із сушених овочів 99
Мід 166	Паї із чорниць 98
Мізерія 44	Пампушки 91
Мішанина марината 49	Пай чеколядовий 95
	Паланички з ризу 72

	Сторона		Сторона
Паланички на сметані	72	Порічково - галяретовий сос	39
Парплі	163	Порошок для дітей	147
Пастернак зі сметаною	55	Посічена воловина з тоастом	76
Перекладаний овочевий кейк	89	Посічені яйця	60
Періг з біфштіку	23	Поташові бішккоти	68
Печена бараняча литка з кісткою	29	Потріскана шкіра на руках	164
Печена селіжінка	28	Пригріта волова печення	24
Печена смажениця	64	Просте тісто	119
Печена теляча голова	27	Простий пудінг із хліба	121
Печена Треска	12	Простуда й хрипка	153
Печене порося	33	Пудінг з анапасів	127
Печене серце товарини	25	Пудінг з бананами	128
Печений пудінг із чорниць	127	Пудінг з вареної кукурудзяної муки	123
Печений схаб	33	Пудінг з помаранчами	124
Печені бураки	57	Пудінг з тапіоки	146
Печені в молоці бараболі	52	Пудінг з телятини	27
Печені гарбузи на паї	100	Пудінг з хліба	120
Печені дикі кури	19	Пудінг з цитринами	124
Печені костарди	104	Пудінг з черешень	123
Печені котлети з баранини і бараболі	30	Пудінг з чоколяди	125
Печені помідори	56	Пудінг з яблук	120
Печені солоні макрелі	12	Пудінг з яблук і тапіоки	121
Печені яблука	147	Пудінг з яблук і кукурудзяної муки	126
Печення з баранини	29	Пудінг зі сливками і лоєм	129
Печення з волового мяса	22	Пудінг із крохмалю	122
Печення із задньої баранячої лопатки	32	Пудінг із мигдалів	122
Печення у баняку	23	Пудінг із рубарбу	126
Пиво	166	Пудінг із сушеними бросквинями	128
Плаваючі яблука	107	Пудінг із тісточок	128
Полива або склиця до кейків	80	Пудінг „Пташече гніздо”	120
Полива без яєць	83	Пухке тісто на паї	92
Поливка із моласесу	153	Пшеничний Хліб	65
Помаранчева помадка	84	Пшеничні бухти	74
Помаранчева сметана	105	Пшеничні тісточка	72
Помаранчевий Пай	96		
Помаранчеві цукорки	141	Редьков	44
Помаранчеві тортки	102	Рецепта на запалення пальця	157
Помідорова салата	42	Риби	9
Помідоровий кечуп	44	Рижовий Меринг	126
Пообідні сухарики	113	Різдвяний Пудінг	123
Попечення або спарення	155	Ріжні приписи	159
Порічкові цукорки	139	Річи, що їх варто знати	160

Сторона		Сторона	
Роблення домових напиктків	165	Сос цитриновий	49
Рогальки Паркер Гавза	69	Сос цитриновий	130
Родзинкова помадка	84	Соси для мяса	37
Салата з зеленої салати	43	Соси до пудингів	129
Салата з риби	41	Средства проти трутини	165
Салата зі сметаною	41	Средство проти параліжу щоки	157
Салата з устриць	41	Средство на чираки	149
Салата з фасолі	44	Тапіока з суніцями	125
Салата з шинки	42	Тверде мило до прання	160
Селезінка з ягнати і помідоровий сос	32	Тісто до зупи	8
Січена баранина	30	Тісточка з хліба	72
Січене мясо	25	Тісточка із бросквинь на десерт	113
Сказівки для здоровля	150	Тісточка на бараболях	73
Склиця цукрова	82	Тісточка на кваснім молоці	73
Смажена капуста	54	Тісточка на паї й торти	91
Смажена солона макреля	11	Тісточко з сиром	102
Смажена цибуля	53	Тоалетові поради	163
Смажена шинка і яйця	35	Тоасти	75
Смажені каліфіори	53	Тоаст з грибами	77
Смажені котлети з баранини	30	Тоаст зі сиром	77
Смажений пастернак	55	Тоаст зі шинкою	78
Смажені Пальтуси	11	Тоаст з печеними яйцями	77
Смажені Пструги	10	Тоаст з помідорами	77
Смажені свіжі лососі	10	Тоаст з яблуками	78
Смажені сирі бараболі	51	Тоаст на молоці	76
Смажені яйця	60	Тоаст на сметані	76
Смаження ковбас	36	Торти з ягодами	102
Сметана до овочів	108	Тяжке звихнення	159
Сметана з бросквинями	106	Фасоля з кукурудзою	57
Сметана з бананами	106	Французька салата	41
Сметанкова помадка	83	Французькі рогальки	69
Сметанковий костард з тапіокою	106	Хліб	65
Сметанковий торт зі сливок	101	Хліб на дріжджах з молоком	66
Сметанкові бухти	74	Цибуля денствована	53
Солені або припікані міддали	113	Цитриновий кейк	87
Соняшний удар	158	Цитриновий мід	110
Сос для пудингу зі сливок	129	Цитриновий пай	35
Сос помідоровий	38	Цитриновий пай з родзинками	98
Сос рибний	33	Цитринова сметана	105
Сос з устриць	37	Цитринові тортики	101
Сос хлібний	38	Цукорки	139
Сос цибулевий	39		

	Сторона		Сторона
Цукорки з маслом	140	Яблукові бухти	74
Цукорки із кокосового оріха	140	Яблуковий кечуп	46
Цукорки цитринові	139	Яблукова помадка	84
Чай із льняного насіння	147	Яйці й Яешниці	59
Чай з льняного насіння	146	Яйця з вепровиною	61
Чисте морозжене	115	Яешниця з куратиною	63
Чоколяда	143	Яешниця з помідорами	63
Чоколяда з галяретою	110	Яешниця з рибою	63
Чоколядова полива	81	Яешниця з рижом	63
Чоколядова помадка	84	Яешниця зі сиром	62
Чоколядовий кейк	87	Яешниця з хлібом	64
Чоколядова сметанка	105	Яешниця з цибулею	64
Чоколядовий торт	102	Як лікувати ростучий біль	152
„Шарльот” із сливками	112	Як курувати біль вуха	154
„Шарльот русс” з ананасом	112	Як печи зимне м'ясо і бараболі ..	24
Шкоцькі цукорки з маслом	140	Як печи шинку	35
Шницлі	25	Як позбутися бородавок	158
Шпараги	58	Як позбутися прищів	164
Шпінак	58	Як прилагодити до їди сирі помідори	56
Яблуківий сос	39	Як робити чай	142
Яблочний пай з костардом	94	Як уживати гарячої води	152
Яблочний сніг	109	Ярина	51



INDEX.

	Page		Page
A Good Plain Sauce	130	Banana Cream	106
After-dinner Croutons	113	Banana Pudding	128
Almond Cake	88	Bavarian Cream	105
Almond Frosting	81	Bean Salad	44
Almond Pudding	122	Beef Hash	25
Antidotes for Poisons	165	Beef Soup	5
Apple and Peach Meringue Pie....	95	Beefsteak	22
Apple Catsup	46	Beefsteak and Mutton Chops	145
Apple Corn Meal Pudding	126	Beefsteak and Onions	23
Apple Custard	104	Beefsteak Pie	23
Apple Custard Pie	94	Beef Tea	145
Apple Filling	84	Berry Tarts	102
Apple Float	107	Berry Trifle	109
Apple Fritters	74	Bird's Nest Pudding	120
Apple Pudding	120	Biscuits, Rolls, Buns	68
Apple Sauce	39	Blanc Mange	110
Apple Snow	109	Bleeding at the Nose	158
Apple Tapioca Pudding	121	Boiled Beef Tongue	26
Apple Toast	78	Boiled Beets	57
Apple Trifle	109	Boiled Chicken	16
Asparagus	58	Boiled Corn Meal Pudding	123
		Boiled Currant Pudding	127
Baked Apples	147	Boiled Frosting	82
Baked Beets	57	Boiled Ham	36
Baked Calf's Head	27	Boiled Jackfish	12
Baked Codfish	12	Boned leg of Mutton roasted	29
Baked Custard	104	Boiled Rice	146
Baked Eggs on Toast	77	Boston Cream Cake	89
Baked Huckleberry Pudding	127	Bread	65
Baked Mutton Chops and Potatoes	30	Bread and Butter Pudding	120
Baked Omelet	64	Bread from Milk Yeast	66
Baked Pumpkins or Squash for		Bread Griddle Cakes	72
Pies	100	Bread Omelet	64
Baked Salt Mackerel	12	Bread Sauce	38
Baked Sweetbreads	28	Bride's Cake	86
Baked Tomatoes	56	Browned Potatoes with a Roast....	52
Baking Powder Biscuit	68	Buckwheat Cakes without Yeast	74

	Page		Page
Burns and Scalds	155	Cocoa	143
Butter - Scotch	140	Cocoanut Candy	140
Cabbage Boiled	54	Coffee	141
Cabbage with Cream	54	Coffee Cake	86
Cabinet Pudding	124	Cold Bacon and Eggs	35
Cakes	78	Cold Eggs for a Picnic	61
Calf's Head boiled	28	Cold Meat and Potato, baked	24
Camphorated Oil	159	Cold Roast, warmed	24
Candied Oranges	141	Cold Slaw	42
Candies	139	Colds and Hoarseness	153
Canned Fruits	135	Common Batter	119
Canned Peaches	136	Common Sweet Sauce	130
Canned Pineapples	137	Constipation	156
Canned Plums	138	Corn Soup	9
Canned Pumpkin	138	Cornstarch Blanc Mange	111
Canned Strawberries	137	Cornstarch Pudding	122
Canned Tomatoes	137	Country Plum Charlotte	112
Catsup	44	Cranberry Sauce	40
Cauliflower	53	Cream Filling	83
Chapped Hands	164	Cream for Fruit	108
Charlotte Russe	111	Cream Fritters	74
Charlotte Russe with Pine-apple	112	Cream Toast	76
Cheap Cream Cake	89	Cream Waffles	72
Cheese 'Omelet	62	Creamed Parsnips	55
Cheese Toast	77	Croquettes of odds and ends	32
Chicken Broth	145	Croup	155
Chicken Cream Soup	6	Cucumber Catsup	46
Chicken Omelet	63	Cucumber Pickles	48
Cherry Pie	97	Cup Custard	147
Cherry Pudding	123	Cure for Pimples	164
Chocolate	143	Cure for Ringworm	149
Chocolate Blanc Mange	110	Currant Drops	139
Chocolate Cake	87	Currant Ice	117
Chocolate Cream	105	Currant Jelly Sauce	39
Chocolate Filling	84	Currant Pie	97
Chocolate Frosting	81	Custard Ice-Cream	116
Chocolate Ice-Cream	116	Custard Pie	97
Chocolate Pie	95	Custard Sauce	130
Chocolate Pudding	125	Damson or Plum Pie	99
Chocolate Tarts	102	Dandruff	163
Chowchow	49	Dessert Puffs	112
Christmas Plum Pudding	123	Diphtheria	152

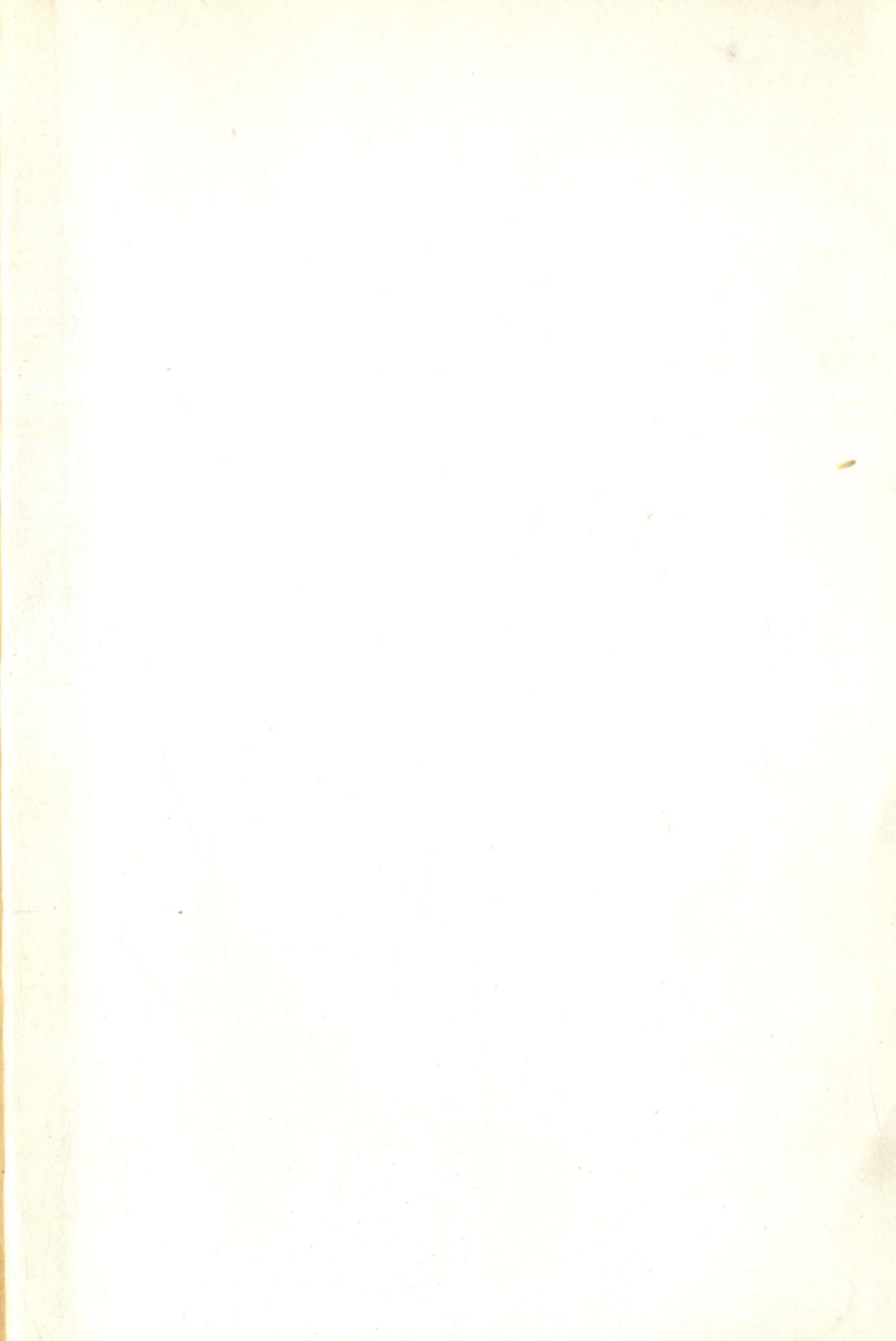
	Page		Page
Draughts for the Feet	148	Fruit Custard Pie	97
Dressing for Fowls	14	Fruit Filling	85
Dried Bean Soup	6	Fruit Ice-Cream	116
Dried Fruit Pies	99	Fruit Jellies	134
Dried Peach Pudding	128	Fruit Layer Cake	89
Egg dumplings for Soup	8	Fruit Sauce	130
Egg Muffins	71	Geneva Wafers	129
Eggs Biscuit	69	Ginger Poultice	149
Eggs and Omelets	59	Gold or Lemon Cake	87
Election Cake	88	Golden Frosting	83
Everton Taffy	140	Gooseberry Catsup	45
Facts Worth Knowing	160	Gooseberry Fool	114
Fainting	158	Gooseberry Trifle	110
Fish	9	Graham Pudding	128
Fish Omelet	63	Grandmother's Sauce	129
Fish Salad	41	Grape Jelly	135
Fish Sauce	38	Grape Trifle	109
Fish Soup	8	Green Apple Pie	94
Flax-seed Tea	146	Green Corn, boiled	56
For Children Teething	148	Green Corn Fritters	75
For Toothache	154	Green Tomato Catsup	45
French Rolls	69	Green Tomato Pickles	47
French Salad Dressing	41	Growing Pains Cured	152
French way of cooking Cabbage....	54	Hair Wash	163
Fresh Salmon Fried	10	Halibut Boiled	11
Fried Brook Trout	10	Ham Salad	42
Fried Cabbage	54	Ham Toast	78
Fried Cauliflower	53	Hamburger Steak	25
Fried Chicken	17	Hashed Beef on Toast	76
Fried Eggs	60	Hashed Mutton	30
Fried Halibut	11	Hard Soap (washing)	160
Fried Ham and Eggs	35	Hasty Cooked Potatoes	52
Fried Mutton Chops	30	Hominy	146
Fried Onions	53	Home-made Beverages	165
Fried Parsnips	55	Home-made Yeast	65
Fried Rabbit	19	Hot Cross Buns	70
Fried Raw Potatoes	51	Hot Slaw	43
Fried Salted Mackerel	11	How to Use Hot Water	152
Frosting or Icing	80	Huckleberry	98
Frosting without Eggs	83	Ice-Cream	115
Fruit Blanc Mange	111	Iced Coffee	142
Fruit Cake	85		

	Page		Page
Irish Stew	31	Orange Cream	105
Johnnie Cake	67	Orange Filling	84
Lamb Sweetbread and Tomato Sauce	32	Orange Jelly	114
Lemon Cake	87	Orange Pie	96
Lemon Cream	105	Orange Pudding	124
Lemon Drops	139	Orange Tartlets	102
Lemon Honey	110	Oyster Salad	41
Lemon Pie	95	Oyster Sauce	37
Lemon Pudding	124	Oyster Soup.	8
Lemon Raisin Pie	98	Parker House Rolls	69
Lemon Sauce	40	Parsnips Boiled	55
Lemon Sauce	130	Pea Soup	8
Lemon Sponge	108	Peach Cake for Dessert	113
Lemon Tartlets	101	Peach Cream	106
Lettuce Salad	43	Peach Meringue	107
Liniment for Chilblains	159	Peach Pie	99
Linseed Poultice	149	Peaches and Cream	113
Linseed Tea	147	Peaches Dried with Sugar	138
Little Plum Cakes	90	Pickled Cabbage	49
Macaroni Soup.	7	Pickled Cauliflower	50
Maid of Honor or Cheese Cake ...	102	Pickled Mushrooms	48
Meats	20	Pickled Onions	48
Milk Toast	76	Pickles	46
Minced Pie	101	Pies an Tarts	91
Minced Eggs	60	Pineapple Pie	99
Miscellaneous Recipes	159	Pine Apple Pudding	127
Mixed Eggs and Bacon	61	Pineapples Preserved	134
Mixed Pickles	50	Plain Bread Pudding	121
Mock Cream Pie	97	Plain Chocolate Icing	81
Molasses Posset	153	Plain Milk Toast	147
Mushroom Catsup	45	Plain Muffins	71
Mushrooms on Toast	77	Plain Omelet	62
Mushrooms for Winter Use	59	Plain Pie Crust	93
New Potatoes and Cream	51	Plain Rice Pudding	126
Nut Cakes	90	Plain Sponge Cake	86
Onion Omelet	64	Plum Custard Tartlets	101
Onion Sauce	39	Pop-Corn Balls	140
Onions boiled	52	Pork and Beans	34
Onions Stewed	53	Pork Cutlets	34
		Pot Roast	23
		Potato Biscuit	70
		Potato Griddle-cakes	73

	Page		Page
Potato Salad, cold	43	Roast Sparerib	33
Potato Salad, hot	43	Roast Turkey	14
Potato Soup	7	Roast Wild Duck	18
Poultices	148	Rye and Corn Bread	66
Poultry and Wild Fowls	13	Salads	40
Powders for children	147	Salad Cream Dressing	41
Preserves, Jellies	131	Salted or Roasted Almonds	113
Preserved Green Tomatoes	133	Sauces for Meats	37
Preserved Peaches	133	Sauce for Plum Puddings	129
Preserved Pears	133	Scalloped Potatoes	52
Preserved Strawberries	132	Scrambled Eggs	60
Puff-ball Doughnuts	91	Scrambled Mutton	31
Puff Paste for Pies	92	Severe Sprains	159
Puddings	117	Soda Biscuit	68
Pumpkin Pie	100	Soft Boiled Eggs	60
Queen's Cake	88	Soft Caramel Custard	103
Radishes	44	Soft Hands	165
Raised Buckwheat Cakes	73	Sore Throat	156
Raised Potato-Cake	67	Soups	5
Raisins Filling	84	Sour Milk Biscuit	68
Recipes for Felons	157	Sour Cream Potato Soup	9
Remedy for Boils	149	Sour Milk Griddle-Cakes	73
Remedy for Lock Jaw	157	Spinach	58
Rhubarb Pie	98	Sponge Cake	86
Rhubarb on Pie-Plant Pudding	126	Sponge Cake Pudding	128
Rice Meringue	126	Steamed Chicken	16
Rice Omelet	63	Stewed Apples	113
Rice Waffles	72	Stewed Corn	57
Ripe Berry Pies	99	Stewed Duck	17
Ripe Currant Pie	98	Stewed Mushrooms	58
Roast Beef	22	Stewed Pears	114
Roast Beef Heart	25	Stewed Pumpkins or Squash for Pies	100
Roast Chicken	15	Stewed Tomatoes	55
Roast Duck	17	Strawberry Ice-Cream	117
Roast Goose	15	Strawberry Jelly	115
Roast Mutton	29	Strawberry Sponge	108
Roast Partridges and Grouse	19	Strawberry Tapioca	125
Roast Pig	33	Succotash	57
Roast Pigeons	18	Suet Plum Pudding	129
Roast Quarter of Lamb	32	Sugar Icing	82
Roast Rabbit	19	Summer Drinks	143

	Page		Page
Sun Stroke	158	Tomato Omelet	63
Sweet Potato Pie	100	Tomato Salad	42
Sweet Strawberry Cake	90	Tomato Sauce	38
Tapioca Cream Custard	106	Tomato Soup	7
Tapioca Cup Pudding	146	Tomato Toast	77
Tapioca Jelly	146	Trifles	91
To bake Ham	35	Veal or Mutton Broth	145
To boil Tripe	26	Veal Pudding	27
To Can Corn	137	Vegetables	51
To Can Peas	138	Vienna Coffee	142
To Cure Earache	154	Waffles	71
To dress Cucumber raw	44	Warmed up Duck	18
To fry Sausages	36	Water	151
To make Tea	142	Wheat Bread	65
To peel Tomatoes	56	Wheat Fritters	74
To prepare Tomatoes (Raw)	56	Wheat Griddle-Cakes	72
To preserve Berries whole	132	Whipped Cream	104
To Remove Warts	158	Whipped Cream Pie	96
Toasts	75	Whooping Cough	15
Toilet Recipes	163	Wormwood and Arnica Poultice	149
Tomato Catsup	44		







II
И-61415

66448

UKRAINIAN- ENGLISH COOK BOOK

УКРАЇНСЬКО-АНГЛІЙСЬКА
КУХАРКА

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



Перевели і зладили п. Е. Гикава і інші

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