

UKRAINIAN-ENGLISH COOK BOOK

Українсько-Англійська
КУХАРКА

ення і
мала,
о-

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

ПЕРЕВЕЛИ І ЗЛАДИЛИ н. Е. ГИКАВА І ІНШІ.

НАКЛАДОМ УКРАЇНСЬКОЇ КНИГАРНІ І НАКЛАДНІ
660 Main Street Winnipeg, Man.

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 okazія, 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 Англіїців 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 поучувати, 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 услів'ям штуки варення є оцц-
дність, зн. щоб варити мало і щоб зварене не марнувати. Добра газдиня потрафить все використати. Та цєї 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 влити 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 селерів на дрібно покраяну, і малу ложечку „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 кипить доти аж викіпить 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 розваряться.

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 вогні 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 поволи розварити їх додавши до них пушку соди. Перецідити так, щоби не лишилися зернята, покласти на вогонь і додати кварту киплячого 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

Щодо смаження то робиться це так: — Добре обскрвати 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 присмажиться (зарум'янився).

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.

Обскрбавши риби з луски острим ножом, сполокати і пократити в поперек на одноцалеві кусники, які треба посипати мукою, або вмочити в розбитім яйці і посипати тертим хлібом. Смажити, перевертаючи, аж зарум'яняться. Опісля дати соли і перцю до смаку.

Fried Brook Trout. — Смажені Пструги.

Обскрвати луску, обмити і витерти пструги, опісля пократити на половину (від голови до хвоста), посолити і поперчити та добре посипати мукою. Коли смажиться у смальці замість у солений солонині, треба кинути на рондель грудку масла. — Смажити на сильнім вогни доки не зарум'яняться — 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 мягким ручником, зняти шкіру острим ножом. Розбити дві яйці і розкрушити на порошок сухі біскети тачілкою 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 кипячим 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 солоня 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 нім кладемося до ліжка, наляти макрелі свіжою водою. Рано відіідити, 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 скрвати ножом аж буде цілком чистий. завинути в чистий шматок і варити на повільнім вогни. Коли кусні пальтуса важать один фунт — треба варити п'ять минут, коли важать два фунти — вариться десять минут; на кожний фунт п'ять минут. Коли вже на половину звариться, обернути в бавяку. 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 часть їх числа покласти на ринку і як піchnуть топитися — заміншати 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 острым ножом, уважаючи аби не подерти верхньої шкіри, вибрати всі ості, посічи мясо, замішати дві посічені цибулі, перцю, ложку тертого хліба білого, вимішати і накладати в ринку та зашити. В широкий 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 повиягавши 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 наляти киплячої 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 зарум'янилися.

Baked Codfish. — Печена Треска.

Наколи солоня, вимочити у воді і зварити. Додати відповідну кількість помятих барабоць, або зимних, варених посічених барабоць, велику грудку масла і теплого молока скільки, щоби трохи розрідити. Покласти в миску, вимащену маслом, рибу з верха намастити маслом, посипати трошки мукою і печи через пів години, аж зарум'яниться. 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'яку, ноги гладкі, а очі повні і ясні.

Старі індички мають волос довгий, а мясо на стегні під шкірою синяве. Індички в марцю тратять на якості.

Молоді качки і гуси найліпші в осени, або в зимі. Купувати треба такі, що тлусті, та мають м'яку 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 птахих мясо темне і без кольору.

Дріб треба варити шість або вісім годин по зарізанню; з п'ри треба обдерти сейчас по зарізанню. Голову, шию і ноги треба відрізати, стегна лишити при м'ясі і тісно обв'язати грубою ниткою. Коли печеться курятину, треба стегна обвинути вузьким 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, обсмажити, випатрошити, відрізати голову, а шию прив'язати до мяса. Середину треба вимити кількома водами, а послідний раз вимити водою, до якої дається ложка „бейкінг соди“, аби мясо мало ліпший смак. По тім індика треба обтерти на сухо в середині і зверху чистою шматкою, опісля середину натерти сіллю, виложити її „Дрессінг фор Фовлс“, розтір зашити міцною ниткою, прив'язати крила і стегна до купи, натерти м'яким маслом, посипати перцем, сіллю і мукою та покласти до бритванки, вляти до неї горнятко киплячої води і всунути до братури 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 вимашеного маслом білого паперу.

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

Подавати на стіл з „кренберрі“ сосом.

Сос до індика. — Коли мається класти індика печи, треба покласти шию, серце, печінку, легке і жолудок (розумієсь, вичищений) на ринку, доллявши одну пайнту води і нехай кипить аж буде м'яке, 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 денструвались; відложити на бік, і коли індик спечений, додати те все до сосу, який стік з індика, сцідивши наперед тлуш, який є на верха ринки; покласти те все на вогонь, варити три минуті і заправити ложкою муки.

Dressing for Fowls. — Начинка для дробу.

На індика, що важить вісім або десять фунтів, треба покраяти 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 минуту, 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'яка. Справити треба так як індика. Начинити треба начинкою, яку робиться: — 3 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, сцідити смалець а до зарум'яненого сосу, ще позістається, додати посічене серце, печінку, легке і жолудок, які вже зварились на м'яко, разом з водою, у якій варились, заправити ложкою муки і маслом змішаним з мукою, нехай закипить і — подавати на стіл.

Roast Chicken. — Курка печена.

Випатрошити курку і добре виполокати в двох або трох водах, долаючи послідного разу трохи соли, коли мясо не дуже свіже. Витерти на сухо чистою шматкою 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 припалювалося. 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. Наколі 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 усього 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. Обвинуті шматкою 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 головню 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 похрести 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 покраяти молоді курята, витерти на сухо, насолити і наперчити та посипати мукою, або мочити кожний кусник у розбитім яйці і посипати окружинами 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.

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

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, наллятої 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 мясо: добре печене або недопечене.

Stewed Duck. — Денстована качка.

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

критій ринці. Опісля посолити і поперчити і додати ложку порошкової шальві (сейдж) та посічену цибулю. Держати через пів години, аж мясо стане досить м'яке. Ложку припаленої муки розбити в трошки воді і додати це до деностовання. 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 поллати 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 тридцять минут, додати перцю і соли до смаку та трошки муки і масла. — Подавати на стіл теплі.

Roast Wild Duck. — Дика качка печена.

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

До малої ринки (сас-пен) дати по одній ложці: Ворсестер-шайр 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 обскропану 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 зашити. Зв'язати крила і стегна, перед нашпикувати 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 давати 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, облити зимною водою і виполокати теплою водою. Наколи за не свіжий, натерти середину оцтом а опісля вимити добре теплою водою. Як вже витертий м'якою 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 кипучу воду і нехай кіпить через десять минут; 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 вилляти на мясо. Подавати на стіл гаряче з цибулевим сосом. (Диви Соси).

МЯСА.

Коли купується мясо, треба добре знати котре мясо купити. Подамо отже кілька вказівок як розпізнавати добре мясо. Воловина повинна бути гладка і ясно червона, товщ білий і м'який. На печення найліпше надається полядниця (сирлоин) мясо з передних і середних ребер від хребта.

Добра телятина повинна бути тверда і суха, зерниста і червона та попереростана білим, а нирки покриті товщом. 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 руко 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 лляти, бо це зм'ягчилоб мясо з верха. Вода не може так загіртість 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 натописься з мяса, але поливати тоді, як вже трохи спечеться.

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

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

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

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

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

Як розморожувати мясо.

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

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

Всику ярину замерзлу треба розморожувати в зимній воді.

Як заховати мясо від мух.

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

ВОЛОВИНА.

Roast Beef. — Печення з волового мяса.

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

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

Коли майже готове, посипати перцем і сіллю а опісля ще й добре пересіяною мукою. Пекти треба коло дві години. Видати 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: полядвизи, котлетне і росбефове. Пластинки мяса не повинні бути грубіші як три чверти цяля; коли грубіші то їх треба добре потовчи валком. Покласти на вимашену маслом ринку (гридайрон), обертати часто як пічне топиться. 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 дванадцять минут. 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 № 2.

Взяти гладку, з грубим дном ринку, вимити гарячою 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 сторін. Подавати на стіл гарячий.

Beefsteak and onions. — Біфштик з цибулею.

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

Beefsteak Pie. — Періг з біфштику.

Покращати 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 покращати на пластинки пів тузіна зварених, але вже зимних, бараболі. Покласти розпечене тісто на „бейкінг диш“, на него покласти одну верству посоленого і поперченого мяса та на дрібно покращану цибулю, опісля знова дати покращану на пластинки бараболі, а на них дрібні кусники масла. На це покласти мясо, опісля знов бараболі і так далі, щоб миска була повна. До цього додати сосу підрубленого 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 п'ять або шість

фунтів. Воно не мусить бути за тлусте. Обмити його і покласти в баняк, який треба наляти водою так лише, щоб вода закрила мясо. Покласти на повільний огонь, і як вже 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 всього смалець і вилляти до мяса в баняку, замішати велику ложку муки замоченої трохи водою і нехай кіпить через десять або п'ятнацять минут 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 вчорашнього дня, і наколи не дуже густий, додати трохи муки, відтак соли і перцю до смаку. Покласти до ринки мясо і нехай смажиться кілька минут. На стіл подавати гаряче.

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

Дати на братованку ложку зимної води; коли добре загриється, 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 загриється, після чого викинути на плитку, добре намащену маслом миску. На верху ростелити гарячі або зимні помяті бараболі і покласти до мірно огрітої братури на 15 або 20 минут.

Beef Hash, No. 1. — Січене мясо, Нр. 1.

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

Beef Hash, No. 2. — Січене мясо, Нр. 2.

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

Таке мясо найсмачніше їсться рано.

Hamburger Steak. — Шницлі.

Взяти один фунт мяса, що не має кістки, тлушу ані твердих кусників, посічи малу цибулю і добре перемішати з мясом. Посолити і 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 подіється у полумиску на стіл, можна давати селери наоколо полумиска, та дві або три пластинки цитрини на верх мяса.

Roast Beef Heart. — Печене серце товарини.

Обмити його старанно і розрізати на стільки, щоб 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 застрягає у язик, його треба вибрати з баняка, і, — наколи мається подати на стіл сейчас треба здерти шкіру з язика і відложити на бік, щоб остиг. Колиж хто хоче ужити його пізніше, шкіри не треба здійсмати, скорше аж перед поданням на стіл. Коли вариться три язика, то вистарчить одно горнятко соли.

To boil tripe. — Варені кишки (фляки).

Добре виполокати в теплій воді і зіскробати всьєю 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 кількості, і варити в тім ще одну годину.

В окремій ринці треба зварити десять або дванацять цибуль. Як уже добре м'яккі, перецідити через друшляк і пім'яти їх. Риночку витерти і на ню покласти пім'яті цибулі оп'ять, додати також грудочку масла обсіпаного мукою, і філіжанку сметани або молока. Як тільки закипить, додати їх до фляків перед самим поданням на стіл. Їх треба поперчити, пілляти трошки оцтом та додати муштарди.

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

ТЕЛЯТИНА.

Veal Pudding. — Пудинг 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 кілька кусників солонини і трохи кміну, також перцю і со-ни. Смажити на повільнім огні десять минут, 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 киплячу воду в баняку. Нехай кипить через годину. — пудінг готовий.

Baked Calf's Head. — Печена теляча голова.

Обчистити й обмити телячу голову і варити її аж зм'якне, 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 "дрипінг 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 обсіпати пшеничною мукою і смажити в гарячій смальці поки не зарум'яняться гарно, опісля дати перцю і соли до смаку, та пократити цитрину, коли хто любить. Коли печення готова, покласти на гарячу миску, навкола печені накласти смажені кусні мяса і накрити бляшаною накривкою. Сос з "дрипінг пен" виляти до ринки в якій смажились кусні мяса додаючи пастинки 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 мисом.

Calf's Head boiled. — Варена теляча голова.

Покласти голову в киплячу воду і нехай позістане в ній як 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 ухи і вибрати мізок, який треба покласти у теплу воду на годину. Голову покласти на кілька мінут у гарячу воду, щоб побіліла, а опісля покласти в баняк призначений до денстовання, 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'ятнацять або двадцять мінут; здіяти мірку, мізок посічи, додати ложку покритої петрушки, також пушку перцю і соли; додати цього замішати чотири ложки розтопленого масла і відложити на бік на кухні щоб задержалось гарячим. Коли голова зварила, вибрати її і покласти в друшляк, щоб з неї добре стекло. Роздупити чоло і середину натерти розтопленим маслом; посипати мукою і покласти до братури щоб зарум'янилось.

Коли подається на стіл, треба давати також розтопленого на кухні масла у відповідній посудині і покрити 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 братури, де мають позістати три чверти години. Зробити три „товсти“, покласти на

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

БАРАНИНА.**Roast Mutton. — Печення з баранини.**

На печенню надається найліпше задна або передна чверть вівці, лопатка, а також верхня частина двох лопаток. Мясо треба обчистити з вовни і всего того, що не можна їсти, пемажно лою, опісля добре вимити і витерти на сухо чистою матою; покласти на велику ринку, „дрипіньг пен“, і зразу налляти 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. Мяс не треба солити перед положенням до ринки, позаяк воно заредне і стратить багато крові і соку, зате треба посолити як же пічне добре пектисся. Наколи є небепека, що мясо за ско- зарум'яниться, треба накрити його білим папером. Поливати часто сосом, а так десь чверть години перед спеченням, мясо треба посипати легко мукою й обляти розтопленим маслом. Сос треба підбити присмаженою мукою 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 грубішою ниткою, покласти на ринку до смаження, вляти горнятка води і покласти до умірковано огрітої братури, поливаючи мясо час від часу тою водою. Коли добре готове, покласти мясо на теплий полумисок; зібрати смалець з верху соку, додати горнятка води і підбити одною ложкою розбитою водою муки. Месо і сос подавати на стіл в особних посудинах.

Hashed Mutton. — Січена баранина.

Покраяти на малі кусники худого і зимного мяса, яке зварилося або не спеклося, і посолити та поперчити. Взяти кістки й інші кусники застиглого лою та покласти на ринку, вливши стільки води, щоб закрила все в ринці, додати кілька покраних цибуль і нехай денстується (дуситься) аж поки навариться досить сосу. Зібравши добре смалець, перецідити сос у ринку до денстовання (стюпен) і покласти на ню мяса. Мати на поготивлю варені моркви, редьки, бараболі і цибулю. Покраяти їх і додати до мяса і сосу. Покласти ринку на огонь і нехай позістане доти поки добре не загірється мясо, але треба щоб закипіло, бо воно вже раз варилося. Дно полумиски 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, приготувати файні котлети без лою і без шкіри. Мачати котлети в муці і в розбитім яйці, опісля покласти їх у гарячий смалець, посипати сіллю і перцем, і смажити з обох боків аж до зарум'янення. 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 солодкого молока; посолити і поперчити і нехай закіпить щоб загусло. Можна подати 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 пократити їх на пластинки завгрубшки великого канадійського центу. Скільки бараболі, розумієсь, має бути рішена після числа осіб, яким буде поданий обід. Та щоб бути на безпечній стороні,

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

Як уже бараболі покрані, сполокати їх у двох або в трох водах, опісля зложити пластинки верствами у кам'яний баняк, у якому вони мають пекти. Кожну верству бараболі треба поперчити і поперчити, а відтак додати трохи зимної води, аби бараболі не пригоріли. Баняк покласти до дуже гарячої братрури, так щоб бараболі зарум'янились, протягом кількох минут. Коли вже бараболі зарум'янились, вибрати баняк з братрури і на його місце покласти котлети з баранини (полядвизию), одну котлету на кожную особу. Додати ще трохи соли і перцю, та коли треба, і покласти баняк у не дуже гарячу братруру, щоб котлети позістали через три чверти години. Накопи верхню частину котлет добре зарум'янить, перевернути їх на другий бік. Коли, в часі печення котлет бараболі висхнуть, додати трохи гарячої води, вважаючи щоб вляти воду по прикрасі баняка. Баняк, у якому котлети і бараболі печуться, мусить бути дуже гарячий, бо його має бути подати на стіл. Ті що ще ніколи не мали нагоди кушати таких бараболі і котлет, не знають що то за смачна пожива.

Irish Stew. — Айрисьна душеніна.

Взяти півтретя фунта котлет, вісім бараболі, чотири бруньки, чотири малих цибуль і майже кварту води. Взяти котлет полядвизию баранячої, покласти їх у ринку до денстовання (стюпен) — верству котлет а верству покраних бараболі, додати бруньки і цибуль покраних на кусні, вляти майже кварту зимної води; накрити ринку щільно, нехай денстується поволі поки ярина не буде готова, щоб пімняти і поки більша частина сосу не буде втягнена в бараболі і др., тоді вилложити 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 волосного оріха. Як уже мясо гаряче, вибити до него три яйця 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 неї, забити в кістку виструганий на кругло патичок, покласти мірно огріту братруру і нехай повільно гріється; опісля покласти сіллю і мукою; зробити сильний огонь, вляти пів горня води до „дрипіньг пен“, додаючи zarazом велику ложку соку. Цим плином поливати мясо. Як уже готове, подати на стіл з 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.

Їх робиться з мяса, що полишилося з обіду або обідів таких малих кусниках, що їх не можна пригріти осібно. От примір: — кілька ложок застиглої лою і сметани, худе мясо одного баранячого котлета, одну ложку посіченого волово мяса, дві на твердо варених яйці, трохи покраєних на дрібні кусні бараболь, трохи пімятих бараболь, нога з курки й усі хрещі виняті з мяса. Це все добре посічи, посолити і поперчити, додати одно сире яйце, трошки муки і масла та киплячої 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 ягнячої і помідоровий сос.

Обмити селезінки в солоній воді і варити через чверть години, виняти з баняка і як остигне, добре обчистити і покласти в ринку, до якої 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 — полядниця, литавка, чвертка, схаб і крижівка. Вепровину треба довше варити, ніж інше мясо, інакше вона не буде здоровою поживою.

Як виберати вепровину: — Наколи шкіра груба і тверда і 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 поросся.

Приготовити начинку таку саму, як для птацтва, додаючи до половини добре посіченої цибулі. Взяти молоде, шість тижневе поросся, обмити добре зверху і в середині, а при полоканню в другій воді дати до води ложку „бейкінг соди“, нехай вода добре стече, опісля поросся витерти чистим рушником на сухо, середину натерти сіллю і випхати начинкою так, щоб — по закінченню — було тої величини і форми як за життя. Зашити і покласти колінцями на „дрипіньг пен“, до якої вляти гарячої, солонішої води, поливати поросся 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 сціджувати, 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 склянки вина та переляти до призначеного на це начиння. Поросся покласти на великий гарячий полумисок й обложити гичкою з петрушки або селерів, на карк заложити зелений вінець а в пісок дати селеру. При краєнню треба уважати щоб найперше відрізати голову, тоді розрізати на дві половини, відібрати шматки і чвертки і відділити ребра.

Roast Sparerib. — Печений схаб.

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

чинити начинкою такою як починається індика, зашити тісненько в „дрипінг пен“, до якої вперед налляти пів кави; поливати часто сосом, перевертаючи раз-у-раз, так щоб обидві сторони добре зарум'янились.

Pork Cutlets. — Котлети вепрові.

Відтяти їх від литки і стягнути шкіру, обкряяти їх і покласти та поперчити. Мати на поготивлю розбити яйце в риндзю, а на плиткій мисці окрушини перемішані з посіченою цибулею і шальвією. До братованки над огнем, кинути трохи смальцю, щоб смажити яйця. Яйця треба вибирати осібно в підставці, а не прямо на братованку. З підставки переливати яйця (з рема) на братованку. Яєць на братованці не треба перевертати, зате треба їх поливати гарячим смальцем уживаючи до кухонної ложки. Яйця всмажаться протягом трох хвилин, білок має бути чистий так, щоб через нього видно було жовток. Коли вже готові, вибрати їх на полумисок, смалець сцідити, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкряти ножем. Смажене яйце покласти на кожну пластинку шинки і — подати на стіл.

Їх треба їсти з яблуковим сосом.

Pork and Beans. — Вепровина і фасоль.

Вибрати уважно кварту малих і білих фасоль; мочити їх в зимній воді через ніч, рано воду відцідити, фасолі виполокати і налляти знова зимною водою, кинути кусник соди, величини з кулак, і покласти на вогонь щоб закипіли. Тоді знова воду відцідити і покласти на кухню щоб варились через 15 хвилин, 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 солоні солонини, полявши її вперед кип'ячою водою і порізавши верх шкіри ножем на чверть цалеві віддалення щоб опісля покряяти на кусники такої 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 китла, бо інакше фасолі висхли би. Коли солонина готова, виняти її і покряяти 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 викряяти тонкі пластинки і покласти їх на гарячу братованку, перевертаючи їх щоб не пригоріли а стали наче рдими; смажити три хвилини і вибрати на полумисок; опісля налляти всьой смалець з братованки і дати на ній чистого смальцю, щоб смажити яйця. Яйця треба вибирати осібно в підставці, а не прямо на братованку. З підставки переливати яйця (з рема) на братованку. Яєць на братованці не треба перевертати, зате треба їх поливати гарячим смальцем уживаючи до кухонної ложки. Яйця всмажаться протягом трох хвилин, білок має бути чистий так, щоб через нього видно було жовток. Коли вже готові, вибрати їх на полумисок, смалець сцідити, а як котрий білок пригорить, чи що, то відкряти ножем. Смажене яйце покласти на кожну пластинку шинки і — подати на стіл.

Cold Bacon and Eggs. — Зимна солонина і яйця.

Добра й економічна газдиня ніколи не змарнує того, що лишиться з обіду. Коли прим. лишиться з обіду трохи солонини і яєць, треба це покласти до дерев'яної миски і посікти на дрібні куснички, додаючи трохи пімнатих, або зимних покрапаних бараболі, та трохи сосу з солонини, коли є. Це все добре перемішати, зробити галочки, які треба обкачати в сирій окрушині, таї смажити на братованці таксамо як яйця; смажити так, щоб зарум'янились гарно з обох сторін. Подавати на стіл гарячі. Дуже смачні.

To bake Ham. — Як печи шинку.

Взяти середньої величини шинку і покласти у воду на дванадцять годин. Тоді витяти надпсуті місця з під споду, обтерти насухо й обліпити грубо тістом. Покласти в дерев'яну миску і всунути до мірно огрітої братури. Як уже готова, тісто відтерти, шкіру стягнути, колінце обвинути грубо папером, а на лій в середину покласти пластинки хліба, або подати на стіл лише обжарену потитою яриною.

Пекти треба коло чотирьох годин. Спечена оттак шинка є багата смакота, як зварена у воді.

Boiled Ham. — Варена шинка.

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

Наколи шинку мається подавати на стіл гарячу, треба здирати з неї шкіру, покласти на полумисок тлустим кінцем в гару 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 том щоб у шинці затримався сік. Подавати на стіл так само як 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'янилися, однак треба їх від часу до часу обертати, аби однаково зарум'янилися. — Цей спосіб приготування ковбас є ще й тому ліпший, що ковбаси не прикурюють 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-

нок з дощок, виліплений глиною. В даху мусить бути малий отвір, куда виходив би дим. Яких чотири або п'ять фітів землі поставити жердку на яку завішується шинку, або рибку.

На середині такої вуджарні викопати неглибоку але шинку ямку, до якої накладається сухого дерева і насипається чинчиння. У трачовиння запихається кусок на червоно розчилене залізо і — все готове. Шинку в добрім димі треба примати три дні. Так придимлена, або як у нас загально говориться — завуджена шинка дається переховати в добрім стані през 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 плинні так довго аж закіплять. Тоді устриці вибрати до теплої миски, до панину 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 киплячий плин.

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

Сос до лосося й інших риб.

Одно горня звареного молока підбитого ложкою крохмалу (користарч) поперед розмоченого в зимній воді, плин з лосося (семен), одну велику ложку масла, одно сире, трошки розбите яйце, сік з половини цитрини, „мейс“ (мушкаталовий орех) і наприки до смаку. Дати яйце, щоб згустити молоко, колати вже вперед масла і плин; здіяти з кухні, посолити, нехай остане в гарячій воді через три мінут, накрите. На с

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

Fish Sauce. — Сос рибний, Нр. 1.

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

Fish Sauce. — Сос рибний, Нр. 2.

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

Bread Sauce. — Сос хлібний.

Одно горнятко окрушин з черствого хліба, одну цибулю, дві ложки масла і трошки „мейс“. Цибулю гарно покранати і варити в молоці аж буде мягонька. Після того молоко перекинути на окрушини з черствого хліба й оставити в спокою чер одну годину. Одісля так намочені окрушини перекинути „соспен“ і додати зварену цибулю, трошки перцю, соли і „мейс“. Нехай те все закипить і подати, у відповіднім на це начинні 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 двадцять минут, після чого треба перецидити 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 закипить. Тоді домішати денствовані 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 стане шумою. В часі розбивання доливати час до часу два горнятка кипячого молока; опісля поставити на кухню щоб закипело. 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. — Яблотовий сос.

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

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

Яблука на яблотовий сос треба вибрати що найліпші, соїсті. Знявши лупину, покранати на половинки і покласти на ринку до денствовання до якої вливається стільки води, щоб закипело яблука; також треба всипати горнятко цукру на кожну половину яблука. Кожна половина яблука повинна лежати на ринку, а не одна на другій або дуже близько одна коло другої. Денствовати треба на повільнім вогні поки яблука не стануть добре мягкі. Опісля виняти їх на полумисок, а сироп (воду і сік з яблук на ринці) варити ще через пів години, відтак вилляти його на яблука і — їсти як остигне.

Кілька кусинків цитрини, зварених у сирупі, додає гарного смаку.

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 вареної з мяса або ярини, також соли і перцю. Смажити ма і цибулю аж цибуля пічне наберати кольору. Опісля додати муку і ярину. Смажити аж зарум'яніє, додати юшку з мяса ярини і нехай повільно вариться через двадцять минут. Опі переїдиди і зібрати з верха усьо тлустість. Додати „Джел 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 во Калину добре виполокати і покласти варити, в накритій „с пен“. Нехай калина вариться на повільнім вогни поки вся лина не попукає; тоді зняти покрішку зі „соспен“, додати ц кру і нехай знов вариться через двадцять минут. Калини не тр ба мішати від часу як її поклалося на вогонь. Цей сос найлеки варити і він завжди вдається.

Дуже добрий з індіком або дичиною.

Lemon Sauce. — Сос цитриновий.

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

Сос той подається до потравки з курей, каплунів, до щуп 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 класи, бо інакше салати не вдаються.

Ярина на салати є така: — бураки, цибуля, бараболі, капуста, огірки, селери, фасоль, горох, французська фасоль, квашка, каліфіори.

Salad Cream Dressing. — Салата зі сметаною.

Одно горнятко свіжої сметани, одно горня файної муки, два оре розбитих білки, три столових ложки оцту, дві ложки ткого масла, дві ложки спорошкованого цукру, одну ложку ни, половину ложки перцю, одну ложку зробленої муштар- Гріти сметану так довго щоби аж закипіла, домішати му- поперед розмочену зимним молоком; варити дві минути, домішати безперестанно; додати цукор і взяти з огню. Наколи половину остудиться, домішати два розбиті білки і відложи на бік щоби остигло. Як уже зимне, домішати масло, пе- цю, муштарду і сіль. Коли салата вже готова, додати оцет і додати сейчас салату.

French Salad Dressing. — Французська салата.

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

Добрий смак салати буде тоді, як салата буде зимна, свіжа круха. З ярини уживати лише делікатно білі билини селери, мазі, витяти з середини листи зеленої салати, або наймякші ли- стки білої капусти. Задержати ярину круху і свіжу перед по- даванням на стіл з мясом.

Fish Salad. — Салата з риби.

Вити свіжу білу рибу, зварити і посікти, але не дуже; дати якоїсь кількості посічену зелену капусту, селери або са- лату, поперчити і поперчити. Обложити крухими листками зі середини салати.

Oyster Salad. — Салата з устриць.

Вити півн з кварта свіжих устриць. Покласти їх у го-

рячий оцет так, щоб вони лише не виставали понад верх о в ринці на кухні; нехай позістануть на кухні аж підрос але щоб не зварилися; опісля викласти їх до зимної води, в дити і домішати два на дрібно покрані огірки з оцту, та кварту селер покрані на дрібно й посолити і поперчити. мішати всьо разом добре, підкидаючи виделками. Облож листками селери і кусниками на твердо звареними яйцями.

Ham Salad. — Салата з шинки.

Взяти зимну варену шинку, товщ і худе мясо разом, сі аж усе добре перемішаєсь і кусники мяса не будуть більші величина гороху; опісля додати до цього таку саму скількість тяті на дрібно селери, або зелену салату. Виложити краї лумиска листками з салати а в середину накласти покрану ш ку і селери. Зверха пілляти сосом, який робиться оттак:—

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

Tomato Salad. — Помідорова салата.

Обібрати й покрані дванацять добрих, здорових, свіж помідорів; кусники на чверть цяля грубі. Покладіть їх на або до рефріджерейтора, поки робите приправу. Зробіть та саму як „Мейонез“, або можете ужити „сметанкової приправи. Возьміть одну головку широко-листої салати, обмийте, і р ложіть гарно довкола краями. Положіть зимні, покрані мідори в середині. Налийте зверха приправи й подайте.

Cold Slaw. — Зимна капустияна салата.

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

Hot Slaw. — Гаряча капустияна салата.

Посікти капусту так само як це вже подано вище, покласти а ринку до денствовання і полишити на верху кухні через пів нини, або доти аж добре загірієсь, але щоб не закипіла. Після о зробити такий самий сос, як до салати з шинки, і коли ще ний — вилляти на гарячу капусту. Добре вимішати, так б 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 до ти до неї малу ложку чистої оливи, або розтопленого масла, авсігди вживати треба розтопленого масла коли нема свіжої (ливи); добре вимішати а відтак добре розпустити через пові не додавання одного горняти оцту. Все те вилляти на листки аати. На верх них покласти кусники з одного яйця.

Potato Salad, hot. — Гаряча бараболяна салата.

Обібрати шість або вісім великих бараболі і зварити їх; а варивши — покрані на пластинки як ще гарячі. Опісля обірати і покрані на малі куснички три великі цибулі і змішати а бараболіми. Тепер покрані на дрібно кусень солонини (бекон) стільки, щоб було одно горня і присмажити на румя; відтак додати три столових ложки оцту, роблячи в той спос обварений сос, який разом із шкварками, вилляти на бараболі цибулю і трошки замішати.

Треба їсти поки гаряче.

Potato Salad, cold. — Зимна бараболяна салата.

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

Bean Salad. — Салата з фасолі.

Взяти відповідну кількість стручків фасолі, поломити дві половини або лишити цілі; обполокати і зварити в солі воді; відцідити воду; додати на дрібно посічені цибулі, першого оцту. Коли остигнуть, додати свіжої оливи або розмеленого 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 обібрали по краях на тоненькі пластинки, які при краянню мають пасти в свіжу зимну воду в мисці. Як уже всі огірки покрано, вибрати їх до глибокої миски, добре посолити і поперчити чорним перцем та пілляти найліпшим оцтом. Можна додати по краях 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, як і подається на стіл у шклянним начинню, у якому має бути зимна вода, щоб редьков не вяла.

„КЕЧУПС“.**Tomato Catsup. — Помідоровий кечуп.**

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

Пілляти до слоїв або флашок і верхи міцно закрутити або загоркувати.

Green Tomato Catsup. — Кечуп із зелених помідорів.

Два гальони зелених помідорів і дві покрайних цибули. Покласти їх верствами посипаючи сіллю кожну верству. Нехай 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 чорного перцю, дві столових ложки чорного перцю, дві малих ложки селерового насіння і чверть фунта жовтого цукру. Все додати до баняка, пілляти добре оцтом і нехай вариться через години. Опісля перецідити через цідилко і зілляти до флашок та добре закоркувати.

Mushroom Catsup. — Кечуп з печериць.

Печериці мусять бути широкі і дуже свіжі та не збирані в дощову погоду, бо це пошкодить кечупу. Обполокати і потяти в двох або четверо, покласти їх верствами у широкий, плоский баняк, посипаючи кожну верству сіллю. По цім баняку пілляти їх в спокою через двацять чотири години й опісля вибрати їх, відцідити сік до флашок і закоркувати. Печериці покласти знова в слоїки і по двацять чотири годинах видусити сік до баняка і закоркувати. Третій раз зробити те саме й опісля всім сік змішати разом, додати до него перцю, ріжного коріння, одні або більше гвоздиків і замішати. Усе те варити, збиваючи шуму так довго, як довго буде показуватись. До флашок заливати, як уже добре остигне; до кожної флашки кинути два гвоздики і цілий перець. Закоркувати і залляти ляком, покласти в сухім місці, де можна тримати через довгі літа.

Gooseberry Catsup. — Агрестовий кечуп.

Варити десять фунтів недозрілого агресту, п'ять фунтів цукру, одну кварту оцту й дві столових ложки меленого чорного перцю, ріжного коріння і цинamonу. Варити агрест в оцті аж до тих пір, поки не розвариться на м'ягу, тоді додати цукор і другі приправи. Залляти 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, брати їх і потерти, трохи посолити і покласти на ніч в мішко, щоб крізь него протік сік. Рано посолити до смаку, до перцю й оцту, виложити в малі слоїки і тісно закоркувати. Увати в осени або в зимі.

Apple Catsup. — Яблуковий кечуп.

Обібрати три яблука, зварити їх на мягко в трошки в а опісля перетиснути через ситко. На кварту переситковані яблук додати одно горнятко цукру, одну столову ложку пер одну гвоздиків, одну муштарди, дві ложки цинамону і дві, редної величини, на дуже дрібно посіченої, цибулі. Міш все разом додаючи ложку соли і пів кварти оцту. Поставити огонь і нехай вариться через одну годину. До фляшок вли ти як ще гаряче, і добре закоркувати.

Цей кечуп повинен бути так за густий як помідоро кечуп.

МАРИНАТИ.

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

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

Оцет призначений для корнішонів мусить бути найліпши

сти, зн. білий і ніколи не повинен кипіти довше, як п'ять або ть минут. Інакше оцет тратить свою міць.

Переховувати корнішони треба в кам'яних або скляних чашках чи слоїках. Наколиб корнішони „робили“, як у нас за- наю говориться, то оцет треба зілляти, а налляти свіжого ту і дати коріння. Коли додати грудочку галуни, то корні- шони будуть крухі і смачні.

Кусник хрону, кинений до слоїка корнішонів, затримає цю оцту, а що більше корнішони задержаться довше в добрім ані, а вже особливо помідорова марината.

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

Взяти два гальони зелених помідорів, уже перед одним днем покрайних, і пересипати їх сіллю, але не дуже. Рано відцідити оцтної 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, осипуючи от такими коріннями: шість посічених на грубо парник, одно горня цукру, одну столову ложку мelenого коріння, одну столову ложку мelenого цинамону, малу ложочку гвоздиків, одну столову ложку муштарди. На це все вилляти півтора кварти доброго оцту, або стільки, щоб добре замочити коріння варити аж змякнуть.

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

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

Обібрати і покрайні, не обібрані, два гальони здорових зелених помідорів, зложити їх верствами в слоїку, посипаючи сіллю кожен верству. Це можна зробити на ніч, рано відцідити плин, що збереться у слоїку. Мати на поготові пів тузіна сепіани величини цибуль обібраних і покрайних, також шість посічених на дрібно парник. Зробити з корінням оцту варячи через пів години кварту (сайдер оцет) з цілим корінням. До порцелянового баняка вложити трохи покрайних помідорів а так

ту всю ярину зложити в баняк і поставити на огонь, посипати і замішуючи унцію „тармірік“ для надання маринаті каліфія, шість посічених перцю, чотири столових ложки муштарди, насіння, два селерові насіння, два цілих коріння, два гвоздички, горнятко цукру і дві-третьох горнятка дуже мілкої і мішаної штарди. На це вилляти найліпшого „сайдер“ оцту аж до верха, добре чи щільно накрити і нехай вариться поки все добре звариться, забуваючи при тім часто мішати. Як уже звариться — зілляти до фляшок або скляних слоків. Чим старша марината, тим ліпша, а спеціально коли зіллята в фляшки рячою.

Pickled Cauliflower. — Марината з каліфійорів.

Покраяти головки капусти на кусні і варити їх через десять або п'ятнадцять минут у солоній воді, опісля вибрати з води і покласти так, щоб вода добре стекла. Коли остудиться, покласти в слок та пілляти гарячим оцтом, у яким варилися гвоздички, перець, мішане коріння і біла муштарда. Коріння зав'язати платок, і забираючи оцет з огню, додати до кожної кварти оцту дві малих ложки французької муштарди та пів горнятка білого цукру. Виллявши на муштарду, слок треба тісно обв'язати.

Mixed Pickles. — Мішана марината.

Головки каліфійорів, малі цибулі, перець, огірки накраяти на шматки і зелену фасолу парити в солоній воді аж змякнутим, опісля сцідити воду добре і зложити до фляшок із широким горлом. На кожну пів кварту кипячого оцту дати одну столову ложку цукру, пів ложки соли і дві ложки муштарди, вилляти 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 частини треба відкинути та здорові виполокати в кількох водах. Більша часть ярини є ліпша, коли її обібрати замість частини 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 кураж ярина є найліпша тоді, коли вариться її свіжо зірвану.

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

New Potatoes and Cream. — Нові бараболі зі сметаною.

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

Fried Raw Potatoes. — Смажені сирі бараболі.

Обібрати пів тузіна середньої величини бараболі, покраяти їх на дуже тоненькі пластинки; краяти бараболі впоперек а не по довжину. Дати по ложці масла і свіжого смальцю на братованку і — як лише пічне кипіти — додати покрайні бараболі, погасити їх сіллю і перцем до смаку. Тепер накрити братованку добре приставною накривкою і полишити на кухні, щоб у ній зварилась. Як уже готові, накривку зняти і нехай бараболі прижаряться 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 покраяти на грубші пластинки.

Scalloped Potatoes. — Печені в молоці бараболі.

Обібрати і покряяти сирі бараболі таксамо як до смаження. Намастити маслом глиняний горнець, кожную верству бараболі треба посолити, поперчити і намастити маслом, дати трохи покраяної цибулі, коли хто любить, та посипати трошки муки. Виложивши оттак горнець до верха, треба вляти кварту горячого молока і всунути до братрури. Пекти треба три чверці години.

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

Hasty Cooked Potatoes. — На скоро приготовані бараболі.

Обмити й обібрати кілька бараболі; покряяти на пластинки за грубі на чверть цяля; кинути в киплячу солону воду і, коли доброї якості, вони зваруться протягом десятих хвилин.

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. — Зарум'янені бараболі з печенню.

Три чверці години перед тим ніж печення готова, обібрати середньої величини бараболі, варити аж трохи зваруться, опісля вибрати на братованку, обкладаючи ними поченню і поливаючи їх сосом тоді саме, як поливається мясо, аж зарум'яняться. Подавати на стіл гарячі разом з мясом.

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

Нові бараболі добре спечуться навкола печені і без попереднього варення.

Onions Boiled. — Варена цибуля.

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

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

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

Onions Stewed. — Цибуля денстована.

Приготувати таксамо як варені цибулі, а коли готові, сцідити воду, додати горнятка молока, кусник масла величини двох пальців, першо та соли до смаку, столову ложку муки замішаної сметаною; 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 розтопленого масла, соли, перцю, посіченої петрушки, „патмегу“ й ошту.

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

Fried Cauliflower. — Смажені каліфіори.

Варити каліфіори поки не зваруться на половину. Після того треба замінити дві столові ложки муки з двома жовтками, вилляти воду, щоб добре розділити. Додати соли до смаку. Два білки розбити добре і змішати зі жовтками, мукою і маслом. В цю мішанину треба занурити кожний каліфіор і смажити.

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 буди їсти з найліпшим апетитом.

Cabbage Boiled. — Варена капуста.

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

Cabbage with Cream. — Капуста зі сметаною.

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

Fried Cabbage. — Смажена капуста.

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

French way of cooking Cabbage. — Капуста варена французьким способом.

Посікти варену зимну капусту і нехай з неї стече вода так щоб капуста була суха; домішати ропленого масла до смаку

сіль і чотири ложки сметани; як добре те все загірється, кинути дві добре розбитих яйця і тоді цю мішанину вилляти на братованку мішаючи аж стане дуже гаряча і гарно зарум'яниться знід споду. Братованку прикрити гарячим тарелом, на наступний день треба подати на стіл зготовану капусту.

Parsnips Boiled. — Варений пастернак.

Обмити, обстругати і порозкрювати пастернаки. Кинути у киплячу воду і нехай варуться аж змякнуть, на що треба дві години, залежить від їх величини. Як уже готові, обмити 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, покласти на довгі кусники, посипати мукою і смажити на братованці гарячим смальцем, або в маслі змішаним зі смальцем. Як уже готовий, тауш сцідити а пастернак подати на стіл. Пастернак можна варити і помяти так само, як бараболі.

Creamed Parsnips. — Пастернак зі сметаною.

Варити на м'яко, обскробати і потяти на довгі кусні. Покласти на братованку, до якої кинули дві ложки масла, перцю, солі і трошки петрушки. Трясти рідинкою аж те все закіпить, опісля пастернак вибрати на миску, додати до соусу три ложки сметани або солодкого молока, до якого замішати чверть ложечки муки. Нехай закіпить раз і вилляти на пастернак.

Stewed Tomatoes. — Денстовані помідори.

Тільки здорових і достиглих помідорів пілляти киплячою водою, а які мають позістати через кілька хвилин. Опісля обмити, обстругати і смажити на рішці. Денстовати треба яких два мінут, опісля додати ложку масла, трохи перцю і соли до смаку і нехай денстуватиметься через п'ятнадцять 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 яку мають позістати через три або чотири мінути. Опісля вийняти.

А другий спосіб такий: — Покласти на плитку бляху і варити в гарячій братрурі на п'ять мінут. В цей спосіб лупина стане і дуже легко зсувається.

Baked Tomatoes. — Печені помідори.

Обібрати і покряти на чверть цалеві кусники, зложити в миску від пудингу, посипаючи кожную верству сіллю і перцем, дати трохи масла і дуже трошки білого цукру. Накрити накривкою, або великим полумиском і пекти через години. Опісля накривку зійняти і припикати через п'ятна мінут. Перед виняттям з братрури виляти на помідори 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 втрачуть смак. Покряти їх на кусники, посолити та поперчити чорним перцем, зложити в миску однокварту і додати не повну ложку цукру. Вкінці, додати пів горнятка або вісім ложок оцту, називається по англ. „сайдер вінігер“, і помідори готові до їди.

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

Green Corn, boiled. — Варена зелена кукурудза.

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

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

Stewed Corn. — Денстована кукурудза.

Взяти тузін качанів солодкої кукурудзи, дуже м'якої і соної, зістригати острим ножом зерна до ринки над огнем і влясти в воду, щоб кукурудза не пригоріла. Варити около десяти мінут, опісля додати горнятка солодкого молока або тани, ложку зимного масла, соли і перцю до смаку. Варити 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. — Половину кукурудзи а половину помідорів.

Succotash. — Фасоля з кукурудзою.

Взяти пів кварти свіжої „Ліна“ фасолі, або якунебудь велику свіжу фасолу, кинути до баняка зі зимною водою. Зістригати зерна кукурудзи з 12 качанів, качани кинути до фасолі і нехай варяться через пів або три чверти години. По цім качани обібрати, кукурудзу всипати і нехай знова вариться чверть години, відтак додати соли і перцю до смаку, грудочку масла величизни айня і пів горнятка сметани. — Подавати на стіл гаряче.

Boiled Beets. — Варені бураки.

Вибрати гладкі бураки малої величини. Добре обмити їх, не треба ні строгати ні кряти. Обмиті цілі бураки, кинути в киплячу воду і варити аж змигнуть, на що треба від одної до двох годин. Щоб знати чи готові, треба переконатись через протиснення бурака пальцем, а не проколювати. Як уже готові, вийняти їх у киплячу воду й обстругати. Опісля покряти на кусники і — покласти гарні — заправити їх маслом, перцем і дуже зимною сметаною.

Baked Beets. — Печені бураки.

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

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

Asparagus. — Шпараги.

Обчистити шпараги уважно і дуже чисто; кинути їх до зварювання в окроп, який довести до кипіння, кинути в нього пучки одної величини; обтяти більші кінці уважно, так щоб шпараги були одної довжини, після чого кинути їх у киплячу воду. Як уже вони варуться, треба накрятити їх на дошці, добре солону воду. Як уже вони варуться, треба накрятити їх на дошці, добре солону воду. Як уже вони варуться, треба накрятити їх на дошці, добре солону воду. Як уже вони варуться, треба накрятити їх на дошці, добре солону воду.

Перед поданням на стіл треба шпараги пілляти ростопленим маслом.

Stewed Mushrooms. — Гриби денстовані.

Очистити і виполокати свіжі гриби, а опісля посікти їх дрібно і переполокати ще раз у зимній воді, вложити на сковорідку, додати масла і дусити (денстовати) під покривкою, не забуваючи при тім часто перемішувати аби не пригоріли. Як уже майже готові, посолити, вляти пару ложок квасної сметани, підержати на кипінні ще хвилику 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, посікти їх дуже дрібно, посолити і поперчити по смаку. На пів кварта так посіченого шпінаку взяти пів ложки масла і пів ложки муки, вложити в пательню і засмажити аби

щоби не зарум'янилось. Коли мука всмажиться на гладку, вложити шпінак на пательню і смажити через п'ять минут, помішуючи ложкою; опісля доляти пів горнятка молока і зіставити на кухні через три minuti, після чого виложити на гарячий тарілку. Зварити на твердо пару яєць, пократити на кусники, аби прибрати шпінак на верху.

Mushrooms for Winter use. — Гриби на зиму.

Обмити і витерти добре малі гриби. Вложити до ринки пів фунта найліпшого масла. До него дати два цілі гвоздики, ложку соли і столову ложку цитринового соку. Як уже гриби добре вимиті, додати кварту малих грибів, перемішати в маслі і скоро перекласти до слоївків, верхи яких треба наповнити на цаль або на пів пальця гарячим маслом і лишити щоб остигло. Слоївки треба зложити в холодний місці і — як уже масло застигло — додати ще пів ложки соли. Слоїк закрутити, аби нічого до слоїка не вийшло.

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

ЯЙЦІ І ЯЄШНИЦІ.

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

Найкращий спосіб перехранування (презервування) яєць є від зимы до весны. Перехранувати треба в такий спосіб: взяти вушок, величини цитрини, вапна і дві малі ложочки солі; їх кинути в бланкет посудину і до неї вляти один гальон холодної води. Вапна буде кинути і булькотіти та замішуватися з водою, до густої сметани. Як уже добре остигне — вляти в неї яєць і перехранувати його вляти до накривки посудини вапняним слоївком, але так, щоби добре накрив

Не забути

кість яєшниці лекше робити, як велику. Звичайно одною й одна столова ложка солодкого молока на одну особу є старчаючо, 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 (смажену або що іншого підбитого в яйцях).

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

Яєшницю або смаженицю треба завше видавати на сейчас по всмаженню, бо інакше вона ствердне і стратити 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, бити доки не стануть твердою шумою, а жовтки бити поки згуснуть. Опісля додайте до жовтків чотири столових ложки молока, трошки перцю і соли; вкінці дайте до цього білки і величини яйця, ринку перекидайте в різні боки, щоб цілі 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 обжаряться, їх треба уважно ложкою перевертати, щоб з усіх боків однаково всмажилися. Ринкою треба трясти, щоб яєшниця прилипла до дна ринки, опісля одну половину яєшниці винести ложкою на другу половину; нехай трошки постоїть, а 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 білого

перед тим нім зложите половинки до купи; викиньте на миску; посипте по ній розтертим сиром і подавайте на столі. (Смажити в той самий спосіб, як звичайну яєшницю).

Tomato Omelet. — Яєшниця з помідорами.

Обтерebіть кілька помідорів, кожну обкрайте на четверо; помідори повибирайте і покрайте на маленькі кусочки. Опісля киньте їх на ринку з маслом доки не будуть готові, а відтак поперчіть 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 в 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 ринка пічне кипіти, вляти на ринку яєшницю і всунути до гарячої братрури (чи до печі). Як уже добре спечеться, зложить на тарелю, вилложити на гарячу миску і сейчас подати на стіл. — Це дуже добра.

Chicken Omelet. — Яєшниця з курятиною.

Покладіть на дрібно одно горня вареної курятини, загрійте горня сметаною або зі сметаною змішаного молока і додайте до цього столову ложку масла, посоліть та поперчіть; а це все згустить ложкою великою столовою ложкою муки. Зробіть звичайну яєшницю, а опісля додайте усе вище подану мішанину нім яєшницю (яєшницю) зложите до купи. — Це є багато ліпше ніж звичайна яєшниця.

Fish Omelet. — Яєшниця з рибою.

Зробіть звичайну яєшницю, і коли готова до зложення, додати до неї трошки вареної риби, столову ложку муки або крохмалю, та смажте яєшницю на вогні, половину малої ложечки со-

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

Bread Omelet. — Яєшниця з хлібом.

Одно горня кипячого молока вилляти до горняти на одного окрушинами хліба й оставити на якийсь час у споко, щоб хліб добре розмокся. У міжчасі вибийте до миски теро яєць і добре заколотіть, але не бийте. Опісля додати розмочений у молоці хліб, посоліть та поперчіть, усе те р добре вимішайте і видайте до неї риби — зготовленої у т спосіб: — До одного горнятка зимної риби, добре роздр ної, додайте стільки сметани, щоб її добре замочити, о дайте столову ложку масла, а при кінці посоліть та попер до смаку. Загрійте разом і видайте на стіл.

Onion Omelet. — Яєшниця з цибулею.

Зробіть звичайну яєшницю, і коли вже готова до пере ння, висипте на ню одну ложку посіченої цибулі та роз тої петрушки. Перевернувши яєшницю на другий бік, зро те саме, т. є.: висипте одну ложку посіченої цибулі і розте петрушки. Опісля зложіть вдвоє, як звичайно і видайте на у теплій мисці.

Baked Omelet. — Печена смажениця.

Розбийте білки і жовтки з чотирох або шістьох яєць о мо; до жовтків викиньте на гарячу ринку, в якій уже є кип масло. Смажте яєшницю повільно, і коли зарум'яниться зі с ду, покрайте на квадрати і переверніть і знов смажте поки зарум'яниться. На стіл треба подавати гарячу.

ХЛІБ

Wheat Bread. — Пшеничний хліб.

Пересійте муку у велику бляшанну миску, (bread pan); на одній мисці зробіть ямку і до неї вилляйте розчину: половина риньтка розпушеного молоком або водою дріжджа на дві рті муки. Коли розпускаєте дріждже теплою водою, то впе розпустіть у ній грудку масла, величини курячого яйця; а коли розпускаєте дріждже молоком, то масла не треба. Опісля розчину перемішати з мукою, але не зі всюю миску накрити убим блянькетом і — коли це діється в зимі — поставити миску в тепле місце, щоб тісто добре скисло. Рано додати до столову ложку соли й усю муку перемішати добре з тістом, і так вимісити й оставити в теплім місці на дві години, щоб тісто виросло. По цім тісто вибрати на дошку і виминати чеч довший час, тити його на кавалки і знов зліплювати до ку і виминати доти доки не стане гнучким. По цім тісто покра на малі кавалки, поробити з них бохонятка і покласти їх у малі бляхи зроблені для печення хліба. Тісто вложено повинно ітати 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 рівно ірно через цілий час, як хліб печеться. По 15 мінутах бохо ятка треба пробити виделками в трох або чотирох місцях, а ітак оставити їх в спокої доки не спечуться. Печи треба одну ланну.

Коли поступите після цих вказівок, отримаєте хліб солод ий, м'який і здоровий.

Home-made Yeast. — Домова розчина.

Зваріть шість фунтів бараболя в трох півквартах води. Ра зом з бараболям треба зварити трошки хмелю, завинутого у шуратинку платинну. Зварені бараболю вибрати, а юшку вилля ти на миску і вимісити муку в мисці, щоб зробити з неї рідку

розчину, яку треба поставити на кухню і тримати доти доки звариться. Опісля забрати з кухні і коли вже добре остигло додати до цього піяті бараболі, також пів горнятка цукру, столової ложки джінджеру, дві столових ложки соли й о горяток дріжджей. Нехай стоїть у теплім місці доки не кисне добре, а відтак покласти його до камяного слоїка і коркувати тісно. Слоїк треба поставити в холодне місце. Очевидна річ, що слоїк перед ужиттям треба добре випарити. Дві третих частей горнятка цієї 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. Перемишавши, поставте в тепле місце. Другого дня рано вляйте до збанка пів кварта кипячої води; до неї додайте одну малу ложку соди а одну соли. Коли вже добре охолоне, додайте до неї трохи муки, щоби зробити густе тісто, а відтак додати до нього те горня приготованої вчера кукурудзяної муки. В збанку буде повно бульок. Його тепер покладіть у теплу воду зверху накривши зложеним в кількоро рушником і поставте в тепле місце, а здивуєтеся як скоро дріждже піднесеться до верху збанка. Це дріждже вилляти до „брид пен“; додати півтори пайнти теплої води, або — половину води а половину солодконого 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 цієї розчини можна спечи пять бохонців хліба. Не позовольте тістови вирости занадто в гору, бо хліб буде сухий і крутий.

Rye and Corn Bread. — Житний і кукурудзяний хліб.

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

кою, пів горнятка молясес, дві малих ложечки соли, одно горнятка джінджеру, усе те добре змішати ложкою, додати потрошки теплої води, і лишити розчину на ніч щоби скисла. Рано додати до неї рівну, малу ложечку соди розпущеної у воді; опісля, перемішати у велику бляшанну але поливану миску, верх тіста загладити рукою умоченою в зимній воді, й оставити в спокою на горнятку хвилину, а відтак печи через пять або шість годин. Коли вийде 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 кварта теплої води, а відтак додайте ще малу ложечку соли. Цю муку з водою треба мішати ложкою поки не стане рідким тістом, а відтак швидко скоро мішати через чверть години, або й трошки довше, поки не стане легким наче губка, т. е. дірковатим. Опісля це тісто вибрати на рівно положену дошку, (дно з діжки найліпше тут налягається), розтягнути тісто рівномірно по цілій дошці і відтак поставте її майже прямовісно перед огонь, підпираючи її зі зверху залізом. Спечіть добре. Коли вже готове, потяти на малі квадратики і подавати на стіл поки гарячі.

Raised Potatoe - Cake. — Бараболяний кейк.

Бараболяні кейки, які треба подавати на стіл з печеною бараболю або дичиною, робиться з рівних частей помнятих бараболі і муки, скажім по одній кварталі. 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 порибились бульки; а відтак розпустити малу ложечку соди у великій (столовій) ложці теплої води і вляти це до тіста; печи треба у так званіх „мафін тине“ (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 піни і лишити на ніч, щоб підкисли, а рано додати яєць і масла; масло має бути ростолене а яйця добре підбиті. На розчину є хочби трошки квасна, то вляйте до неї розпушеною 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 має 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 твердим.

Soda Biscuit. — Поташові (содові) бішконти.

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 розрідити пів квартою солодконого молока. Печи треба в гарячій печі.

Baking Powder Biscuit. — Бішконти 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. — Бішконти на кваснім молоці.

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

півкварту квасного молока, розпустити одну ложочку соди і вляти до молока перед тим нім вляете його до муки. Це треба місити скоро; розтачати його треба так, щоб не було грубіше як один цаль, а відтак витинати з нього бішкок-ти і печи в гарячій печі.

Дуже гарні бішконти можна зробити, додаючи до муки одну сметану замість грудки масла.

Eggs Biscuit. — Бішконти 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, одну ложку цукру і малу ложочку соли. Це скоро перемішайте і зробить м'яке тісто додавши до нього одно горня масла, або й більше, наколи треба. Тісто розтачайте так, щоб було тоньше, як один цаль. Пітніть на бішконти і скоро печіть у гарячій печі через п'ятнадцять до двадцять минут.

Parker House Rolls. — Рогальки Паркер гавза.

Вляти 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, і так і муку, замішати й оставити на ніч, щоб скисло. Рано додати нім ложочки соди розпушеної у ложці води. Домішайте до тіста столову муку, щоб тісто було таке тверде, як на бішконти; розтачайте так, щоб не було грубіше як чверть цяля. Візьміть тісто витяти круглою бляшкою, витяті кусники покласти зверху маслом і аложити їх у двоє. Уложіть їх у посудину вазаленню або могли вирости, накрийте і покладіть на п'ятнадцять або двадцять минут близько вогню, а відтак печіть. Печи треба в гарячій печі чи братурі.

French Rolls. — Французькі рогальки.

Вляти три горнятка солодкого молока, одно горня масла

БІШКОКТИ, РОГАЛЬКИ, БУЛКИ

і смальцю (по половині), до цього домішати пів горня дріжджей, або одну грудочку компресового дріжджа, кинувши його в сторі, та малу ложочку соли. Додайте стільки цукру, щоб зробити тверде тісто, його добре вимісіть і нехай те. Руками поробіть з тіста балабушки величини курячого яйця, а відтак розтачайте їх в долонях на довгі (три цілих) рогаляки. Їх треба зложити в рівні ряди на добре вимаснему маслом пательні. Пательні треба накрити і полишити якийсь час в спокою, щоб рогаляки підросли, а опісля по гарячій печі доки не зарум'яняться.

Potatø Biscuit. — Бішкоти на бараболях.

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

Hot Cross Buns. — Гарячі булки.

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

БІШКОКТИ, РОГАЛЬКИ, БУЛКИ

лочки печися поки добре не зарум'яняться, а відтак покласти білком з розбитого яйця зі споршкованим цукром.

Egg Muffins. — Булки на яйцях.

Взяти одну кварту муки, пересіяної два рази; три яйця, три жовтки розбиті окремо, три горнятка солодкого молока, малу ложочку соли, столову ложку цукру, велику столову ложку смальцю або масла і дві малих ложочки бейкінг павдер. Пересійте разом муку, цукор, сіль і бейкінг павдер; вмішайте до цього зимного смальцю, додайте розбиті яйця і жовтки і зробіть з цього не густе тісто. Пательні треба добре вимаснити і налити їх тістом так, щоб не були повні. Печіть в гарячій печі через п'ятнадцять або двадцять минут. Такі булки печені на сметані, без яєць, є знамениті.

Plain Muffins. — Звичайні булки.

Взяти добре розбите яйце, одна столова ложка масла, одна ложка цукру й одна мала ложочка соли; те все добре перемішати. Опісля взяти одно горня молока, три ложки пересіяної муки і три малих ложечки бейкінг павдер. Додайте двоє горнят цукруваної муки, а одно горня білої муки. Зробіть з цього тісто і лийте його купками на добре вимаснену пательню. Печіть в гарячій печі через п'ятнадцять або двадцять минут.

Waffles. — Паланички.

Взяти кварту муки і розмочити її солодким молоком, яке було спиражене, але тепер зм'якне. Опісля взяти стільки молока, щоб зробити густу розчину. До неї додати столову ложку розтопленого масла, малу ложочку соли, і дріжджей, щоб тісто було рівне. Коли вже добре піднесеться, додати дві добре перемішані яйця, пів кварту паланички добре огріти, вимаснити й смажити, а влітку вилити на неї тісто. Печіть на один раз на двох дошках, як дві — три минуть. Коли паланичка зарум'яніть добре з обох боків, то це знак, що вона вже готова. Паланички на стіл сервірувати.

Rice Waffles. — Паланички з рижу.

Одну кварту муки, пів малої ложочки соли, одну малу ложку цукру, дві малих ложочки бейкінг павдеру, одну столову ложку масла, дві яйці, півтора пайнта молока, одне горня горячого звареного рижу. — Муку, сіль, цукор, 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 окропу з хліба, трое яєць, одну столову ложку розтопленого масла, пів ложочки соли, пів ложочки соди розпущеної у воді. Окрушини треба кинути в кипяче молоко і нехай там остане на десять минут, (миску треба накрити), опісля вилляти його на мягку пасту, додати добре підбитих два жовтки, масло, сіль, соду, а вкінці білки з яєць, підбиті на шуму, і пів горнятка муки.

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

Cream Waffles. — Паланички на сметані.

Взяти пів кварти квасної сметани, дві яйці, пів кварти окропу, одну столову ложку кукурудзяної муки, одну малу ложку 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 солодкій воді соду, а вкінці розбити на шуму білки яєць.

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 яєць і додати трое горнят солодкого молока, одну столову ложку розтопленого масла. Це все вимішати в середно густе тісто, т. є. таке, щоби зі збанка ляглося. Печіть

добре вимашеній і горячій блясі доки не зарум'яниться. Дуже гарні.

Milk griddle - Cakes. — Тісточка на кваснім молоці.

До одної кварти квасного молока додати стільки пересіяти муки, скільки треба щоби зробити таке тісто, яке можна вилляти з миски; додати дві добре розбитих яйці, малу ложочку соли, столову ложку розтопленого масла, та рівну ложочку соди, розпущеної в трошки зимнім молоці або воді, яку треба вилляти на самім кінці. Опісля тісто печи в горячій залізній блясі, поки не зарум'яниться з обох боків.

Potatoe griddle - Cakes. — Тісточка на бараболях.

Дванадцять великих барабоць, три з верхом столові ложки муки, одну ложочку бейкінг павдеру, пів ложечки соли, двоє яєць, двоє горнят кипячого молока. — Барабоць треба обстругати, обмити і потерти на терці у зимну воду (щоби в цей спосіб задержати їх білими), опісля воду відцідити, а на барабоці влити 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 і інші паланички, лише з тою різницею, що треба додати до тіста трошки більше масла.

Wheated Buckwheat Cakes. — Гречані тісточка на дріжджах.

Вимішати малий галицький горнець або збанок, до него додати одну кварту теплої води, або пів кварти води, а пів кварти сметани, одну ложечку з верхом соли. До цього домішати гречану муку і сіль, щоб тісто було твердим. Вкінці додати три горнятка дріжджів, тісто вимішати і в накритій мисці зняти на цілу ніч. Рано додайте рівну, малу ложочку соди, розпущеної в трошки теплої воді; це забере квасний запах і зробить тісто більш ніжним і збільшить ріст тіста.

Печіть так як і всі тісточка печеться.

Buckwheat Cakes without Yeast. — Гречані тісточки дріжджey.

Двоє горнят гречаної муки, одно горня пшеничної трошки соли, три малих ложочки бейкінг павдеру; добрише додати по рівній кількості молока і води аж речина буде такою як треба, а відтак місити доти доки не з'являться грудочки. Наколи не хочуть добре рум'янитися треба додати трошки молясес.

Cream Fritters. — Сметанкові бухти.

Одно горня сметани, п'ять яєць — (лише білки), два погорнятка пригатовленої муки, одну ложочку від соли мушкетерської галки (натмегу), пушку соли. Розмішати білки з сметаною, а опісля досипати муку, натмег і сіль. Усе це бити до роз'їзду дві міноти. Тісто повинно бути досить густе. Розтопити в баняку чи глибокій ринці більшу кількість смальцю й улити в нього по одній столовій ложці тіста. З кожної ложки тіста буде один бухт. Вибирати бухти тільки деревляною ложкою тоді, як добре зарум'яняться, і складати на теплу і чисту серветку. Їсти можна з овочевим сосом.

Wheat Fritters. — Пшеничні бухти.

Три яйця, півтора горнятка молока, три малих ложечок 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 столові 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 горнятка солодкого молока до двох горнят муки, дайте чубату ложочку бейкінг пав-

двоє розбитих яєць (білки і жовтки розбивати осібно), столову ложку цукру і трошки соли. Молоко добре заварити, і поволенки вливають його до розбитих жовтків і цукру, опісля додають муку і білки з яєць; усе добре змішати і кинути до середини тонесенькі кусники з кількох досить квасити. Відтак це тісто брати ложкою і кидати в киплячий смалець, уважаючи при тім щоби в кожній ложці тіста був кусочок. Смажити треба доти доки бухти не зарум'яняться з обох боків. — Подавайте на стіл з „мейпел сирупом“. Замість яблоск можна ужити бананів, брусковинь, покраяних апельсинів, або яких інших овочів, а можна в однім тісті мати по трохи.

Green Corn Fritters. — Бухти зі зелених кукурудз.

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

ТОАСТИ.

Тоаст треба робити з черствого хліба, або з хліба, що був заварений один день перед тим. Хліб покраяти на пів цалеві пластинки, їх класти на дроти над жевріючим в кухні углям з дерев'яним, або на електричний тоастер, і припечти на червоно з обох боків. Опісля помастити маслом з одного боку та покласти на решітку 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 чій воді, вилляти з киплячого чайника, і посолений, але трошки.

Hashed Beef on Toast. — Посічена воловина з тоа

Посічи як найдрібніше певну кількість зимної воловини і посолити та поперчити її добре. На кожен пів кілограма мяса додати рівну столову ложку муки. Добре вимішати відтак додати мале горнятко води. Цю мішанину вкинути в ринку, і — накривши її, лишити на кухні щоб смажилосся без 20 минут. У часі, як ця мішанина смажиться припечити на огні яких шість пластинок хліба, на які треба розмастити вазеліну мішанину. Подавати на стіл гарячу.

В цей самий спосіб можна приготувати яке небудь м'ясо.

Milk Toast. — Тоаст на молоці.

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

Cream toast. — Тоаст на сметані.

Як тільки закипить двоє горняток молока, додайте до нього кусник масла величини курячого яйця; розмішайте столову ложку муки в горнятку доброї сметани і вляйте до неї трошки киплячого молока; це тепер поvoli оґріти й недопустіть до того щоб мука збилася в грудки; опісля вляйте до цього киплячого молока і перемішайте й оставте на кухні через кілька минут. Посоліть до смаку. Як уже візьмете з огню, домішайте розбитим яйцем, а відтак цю мішанину подавайте на мало помащеним маслом тоасти.

Cheese Toast. — Тоаст зі сиром.

Припечіть на огні пластинки хліба так, щоб добре зарум'янілися. Їх зложити на теплий полумисок, призначуючи один тоасти на одну особу, й на кожний вляти розтоплений швейцарський сир. Добрий і свіжий сир є найліпший. Подавати на тоасти поки теплий. Дехто любить мастити тоасти мостардою пастою, нім вилляється на нього сир.

Mushrooms on Toast. — Тоаст з грибами.

Обчистити одну кварту грибів і кінці коріння пообтинати. Розпустити на ринці одну столову ложку масла, а відтак смажити в ній пів фунта сирого але добре посіченого мяса (стика) додати дві маленьких ложечки соли, пушку меленої паприки, чверть літри (одно горня) гарячої води; смажити треба доки не вийде з мяса усьої сос, відтак схилити ринку на бік, мясо здусити ложкою так, щоб лишилося тільки сухе мясо, і чим треба його викинути; до ринки вкинути гриби щоб смажилися. Коли в ринці було за мало сосу, треба додати масла. В часі смаження грибів треба ринкою підкидати, щоб 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 вилляти на вмочений і добре вимачений маслом тоасти.

Naked Eggs on Toast. — Тоаст з печеними яйцями.

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