

Примечание переписчика:

Очевидные опечатки были исправлены.
Неправильное написание и расстановка переносов в исходном документе сохранены.

Знаки «так же» были заменены на текст, который они обозначают.

На странице 51 в фразе, начинающейся со слов «на ночь», возможно, пропущены слова.

На странице 214 в фразе «половина стакана воды» могут быть пропущены слова.

Написание слов в указателе было приведено в соответствие с текстом.

HOUSEKEEPING IN OLD VIRGINIA.

CONTAINING

CONTRIBUTIONS FROM TWO HUNDRED AND FIFTY
LADIES IN VIRGINIA AND HER SISTER
STATES,

*DISTINGUISHED FOR THEIR SKILL IN THE CULINARY ART AND
OTHER BRANCHES OF DOMESTIC ECONOMY.*

EDITED BY

MARION CABELL TYREE.

"Who can find a virtuous woman? for her price is far above rubies. . . . She
looketh well to the ways of her household and eateth not the bread of idleness."
Prov., chap. 31, verses 10 and 27.

JOHN P. MORTON & CO.,
LOUISVILLE, KY.
1878.



ВЕДЕНИЕ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА В СТАРОЙ ВИРДЖИНИИ.

СОДЕРЖАНИЕ

**ПОЖЕРТВОВАНИЯ ОТ ДВУХСОТ ПЯТИДЕСЯТИ
ЖЕНЩИН ИЗ ВИРДЖИНИИ И ДРУГИХ СОСЕДНИХ
ШТАТОВ,**

ОТЛИЧАЮТСЯ СВОИМ МАСТЕРСТВОМ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ И ДРУГИХ ОБЛАСТЯХ БЫТОВОГО ХОЗЯЙСТВА.

ОТРЕДАКТИРОВАНО
МАРИОН КЭБЕЛЛ ТАЙРИ.

Компания JOHN P. MORTON & CO.
ЛУИСВИЛЛ, КЕННЕДИ.
1878.

АВТОРСКОЕ ПРАВО ОТ
МАРИОН КЭБЕЛЛ ТАЙРИ.
1877.

Посвященный
Для
СЕСТРЫ-ПОСУДОМОЕЧНИЦЫ,
ЧЬЯ ДОБРЫЕ ПОМОЩЬ И ВНОШЕНИЯ ТАК СИЛЬНО
ОБЛЕГЧИЛИ ТРУД АВТОРА И
ПОВЫСИЛИ ЦЕННОСТЬ ЕГО РАБОТЫ.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ.

	Страница
<i>Предисловие</i>	7
<i>Список участников</i>	11
Хлеб	19
Кофе, чай и шоколад	61
Молоко и сливочное масло	65
Суп	68
Устрицы и другие моллюски	85
Рыба	97
Игра	107
Мясо	114
Говядина и Телятина	136
Баранина и бараниночка	168
Домашняя птица	176
Салаты	190
Соусы	200
Тушёные блюда из Брансуика, гамбо и гарниры	211
Яйца	232
Овощи	238
Маринованные огурцы и соусы	255
Торт	304
Глазурь	348
Имбирный пряник	350
Маленькие Пирожные	353
Пудинги	365
Соусы для пудинга	401
Выпечка	404
Оладьи и блинчики	416
Желе, бланманже, шарлотка, запеканка из заварного крема, сливки и другие десерты	417
Мороженое и замороженный заварной крем	430

Фруктовые Десерты	442
Консервы и фруктовые желе	443
Кондитерские изделия	458
Вина	461
Напитки, ликёры и т. д.	468
Больничные — диета и средства для больных	476
Уборка дома и т. д.	497
Рецепты по восстановлению старой одежды, закреплению цвета, удалению пятен и т. д.	505
Разные Рецепты	508

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Вирджиния, или Старый Доминион, как с удовольствием называют её дети, всегда славилась своим образом жизни. Вдохновлённая примером своих королевских губернаторов и многочисленных приверженцев короля Карла, которые в изгнании привезли сюда изящество и роскошь своего блистательного двора, она стала известна среди колоний своим царственным гостеприимством и красотой и богатством жизни. Но когда, наконец, её великий сын в Палате бюргеров провозгласил войну, и её народ поспешил вооружиться для долгой борьбы, её дочери, не желая отставать ни в служении, ни в патриотизме, сразу же приступили к реализации плана жёсткого сокращения расходов и реформ в сфере домашнего хозяйства, в то же время подавая своим сёстрам благородный пример преданности и самопожертвования.

Сорвав сверкающие короны короля Георга со своих буфетов и бросив их вместе с дорогой посудой и драгоценностями в качестве подношений на колени Континентального конгресса, они ввели в своих домах новый стиль жизни, в котором, отказавшись от показной экстравагантности старого и сохранив лишь его недорогие прелести, они преуспели в совершенствовании той системы, которая, сохранившись до наших дней, всегда отличалась своей прекрасной и элегантною простотой.

Эта система, сочетающая в себе бережливость Новой Англии с менее строгим стилем Каролины, была по праву признана толпами восхищённых поклонников, съехавшихся со всех концов Союза к щедрым столам её прославленных сыновей, настоящим шедевром домашнего искусства.

Цель составителя этой книги, поскольку она не претендует на звание автора, состоит в том, чтобы донести до каждой американской экономки, которая может пожелать этого, принципы ведения домашнего хозяйства в этих знаменитых домах Вирджинии. При этом она не стремилась следовать плану, принятому столь многими авторами подобных книг, — полагаться в своем правлении на собственное *авторство*. Она признается, что в этом вопросе ее труды были в основном редакторскими.

На протяжении долгой жизни ей посчастливилось быть частой гостьей, а зачастую и близкой родственницей во многих из этих домов. Благодаря этим возможностям и опираясь на свой обширный опыт экономки, она стремилась собрать и выбрать из этих многочисленных источников то, что казалось ей наиболее подходящим и полезным для практичной домохозяйки и что, если внимательно присмотреться, может стать доступным для всех, кто стремится овладеть этим искусством.

Вы увидите, что она в долгу перед почти 250 авторами, чьими трудами наполнена её книга. Среди них вы найдёте *множество известных по всей стране* имён. Рядом с ними вы обнаружите и других, менее известных на национальном уровне, но заслуживших не меньшее уважение среди своих соседей за прекрасный порядок и восхитительную кухню в своих домах.

Труд писательницы значительно облегчился благодаря доброте этих авторов. И она хочет публично выразить им свою благодарность за помощь, которую они ей оказали, но ещё больше за то, что они, несмотря на свою деликатность, позволили ей добавить их имена к рецептам, которые они предоставили.

Книга, над которой мы так тщательно работали, теперь с большой уверенностью предлагается публике. Все, что здесь представлено, было так тщательно проверено и одобрено многими лучшими домохозяйками Вирджинии, что, по нашему мнению, она должна быть тепло принята всеми опытными домохозяйками по всей стране и удовлетворит давно назревшую и реальную потребность.

Если она таким образом преуспеет в распространении знаний о практике *самой замечательной системы домашнего искусства, известной в нашей стране*; если она преуспеет в облегчении труда домохозяйки, предоставив в ее распоряжение руководство, которое будет *всегда надежным*; если она таким образом облегчит свои задачи и сделает домашнюю жизнь приятнее; если она преуспеет в том, чтобы внести свой вклад в здоровье американских детей, обучая их матерей

искусству приготовления легкой, полезной и вкусной пищи; если она, прежде всего, преуспешет в том, чтобы сделать американские дома более привлекательными для американских мужей, и избавьте их от необходимости прибегать к отелям и салонам ради той простой роскоши, которую их жены не знают, как обеспечить; если она таким образом добавит к этому комфорт, здоровье и счастливое довольство, она в какой-то мере проявит себя общественным благодетелем и почувствует себя щедро вознагражденной за все те труды, которых стоила ее работа.

x

Линчберг, штат Вирджиния, январь 1877 года.

МАРИОН КЭБЕЛЛ ТАЙРИ.

xi

СПИСОК УЧАСТНИКОВ.

Миссис РОБЕРТ АЛЕКСАНДЕР	Фредериксберг, штат Вирджиния.
Миссис Джон Дж. ЭМБЛЕР	Линчбург.
Миссис Судья АНДЕРСОН	Лексингтон.
Миссис ШАРЛОТТА АРМСТРОНГ	Ричмонд.
Мисс Нэнни ЭВЕРЕТТ	Амхерст Ко.
«Дополнения Мозиса».	Ричмонд.
Миссис Р. Т. Х. АДАМС	Линчбург.
Миссис Джон Т. АНДЕРСОН	Вирджиния.
Миссис Джон ТОМПСОН БРАУН	Нельсон И Ко.
Миссис БЕНДЖАМИН ДЖ. БАРБУР	Orange Co.
Миссис Судья БАРТОН	Фредериксбург.
Мисс Мэри Белла Бил	Ричмонд.
Миссис Орвилл Белл	Свобода.
Миссис К. С. Блисс	Линчбург.
Миссис С. БРЕЙДИ	Уиллинг, Западная Вирджиния.
Миссис ЭММА БРЕКЕНРИДЖ	Финкасл.
Миссис Джулия БРЕКЕНРИДЖ	Финкасл.
Миссис БРИНКЕРХОФФ	Фредериксбург.
Миссис Джон БРУК	Лексингтон.
Миссис М. Б.	Уоррентон, округ Фокиер
Миссис Брюс	Вирджиния.
Миссис МАРКУС Б. БАК	Фронт Роял, округ Уоррен.
Миссис АРМСТЕД БЕРУЭЛЛ	Компания Franklin Co.
Миссис ЧАРЛЬЗ У. БЕРУЭЛЛ	Элликот-Сити, штат Мэриленд.
Миссис У. БЕРУЭЛЛ	Грузия.
Миссис ЧАРЛЬЗ БАТТОН	Линчбург.
ДОКТОР БЕРНИ	Монтгомери, Алла.
Миссис Джордж А. БЕРКС	Линчбург.
Миссис БРОДДУС	Компания «Мекленбург»
Миссис БЕРД	Вирджиния.
Миссис Уильям КАМЕРОН	Петербург.
Миссис КЛАРА КЕЙБЕЛЛ	Нельсон И Ко.
Миссис ЛУИЗА У. КЭБЕЛЛ	Букингемская компания.
Миссис МАРГАРЕТ К. КЭБЕЛЛ	Букингемская компания.
Миссис Х. КОУЛТЕР КЭБЕЛЛ	Ричмонд.
Миссис МЭРИ К. КЭМПБЕЛЛ	Балтимор, Мэриленд.
Миссис Тос. КЭМПБЕЛЛ	Бедфорд Ко.
Миссис Уильям КЭМПБЕЛЛ	Бедфорд Ко.
Миссис ЭЛИЗА Х. КЭРРИНГТОН	Галифакс Ко.
Миссис Пол КЭРРИНГТОН	Галифакс Ко.
Миссис ФАННИ КАРРИНГТОН	Шарлотт Ко.
Миссис ГЕНРИ КЭРРИНГТОН	Шарлотт Ко.
Миссис ТЕО. М. КАРСОН	Линчбург.
МИСТЕР ЭДВАРД КЭММ	Линчбург.
Миссис ФАННИ ЧАЛМЕРС	Линчбург.
Миссис АДДИСОН КОББС	Чарльстон, Западная Вирджиния.

xii

Миссис Элис Коулман	Галифакс Ко.	
Миссис доктор Коулман	Уильямсбург.	
Миссис Джон Л. Коулз	Northumberland Co.	
Миссис ПЕЙТОН Коулз	Компания Albemarle Co.	
Миссис ТАКЕР Коулз	Компания Albemarle Co.	
Миссис РЕЙЛИ Колстон	Ричмонд.	
Миссис Х. П. Чью	Фредериксбург.	
Миссис КАМИЛЛ КРИСТИАН	Линчбург.	
ДОКТОР Э. А. КРЕЙГИЛЛ	Линчбург.	
Миссис Д. Коун	Компания Уоррена	xiii
Миссис ДЭВИС	Честерфилд Ко.	
Миссис РОБЕРТ Дж. ДЭВИС	Линчбург.	
Миссис МЭРИ М. ДЕЙМ	Дэнвилл.	
Миссис Джон Б. ДЕЙНДЖЕРФИЛД	Александрия.	
Миссис АДДИСОН М. ДЭВИС	Линчбург.	
Миссис ГОРАЦИО ДЭВИС	Питтсильвания Ко.	
Миссис ФРЭНК Дин	Линчбург.	
Миссис Джос. Динс	Глостер Ко.	
Миссис судья АСА Дикинсон	Компания Prince Edward Co.	
Миссис Мелвилл Данн	Ричмонд.	
Миссис Эндрю Данн	Петербург.	
Миссис ДЬЮК	Саффолк Ко.	
Мисс Д. Д.	Норфолк.	
Мисс Дидлейк	Линчбург.	
Миссис МАРИЯ ЭДМОНДС	Компания Prince Edward Co.	
Миссис Джон Т. ЭДВАРДС	Линчбург.	
Миссис ДОКТОР ЭРЛИ	Линчбург.	
Миссис ЭРЛИ	Линчбург.	
Миссис Дж. Д. Юинг	Харрисонбург.	
Миссис ЭЛАМ	Вирджиния.	
Миссис ФИТЦ ХЬЮ	Вирджиния.	
Миссис Ф. Б. Фиклин	Фредериксбург.	
Миссис Ф. Ф. ФИЦДЖЕРАЛЬД	Фармвилл.	
Миссис Дж. Х. ФИГГЕТ	Финкасл.	
Миссис ФОРСБЕРГ, полковник	Линчбург.	
Миссис ГРЕЙВС	Кентукки.	
Миссис КЭРОЛАЙН ГАРЛЕНД	Линчбург.	
Миссис МЭРИ Л. ГАРЛАНД	Линчбург.	
Миссис Джон Ф. ГАРДНЕР	Нельсон И Ко.	
Миссис судья ДЖОРДЖ Х. ГИЛМЕР	Питтсильвания Ко.	
Миссис Ф. Д. Гудвин	Уайтвилл.	
Миссис судья Гулрик	Фредериксбург.	
Миссис Джейн В. Гулрик	Фредериксбург.	xiv
Миссис Э. П. Гоггин	Линчбург.	
Миссис СЬЮЗАН Гоггин	Бедфорд Ко.	
Миссис НЬЮТОН Гордон	Линчбург.	
Миссис ИЗАБЕЛЛА Гилмер	Линчбург.	
Миссис ИЗАБЕЛЛА ХАРРИСОН	Чарльз Сити Ко.	
Миссис ЭЛЬВИРА Генри	Шарлотт Ко.	
Миссис Э. Уинстон Генри	Шарлотт Ко.	
Миссис МЭРИ Дж. ХАРДИНГ	Стонтон.	
Миссис ФРЕД. Хикки	Линчбург.	
Миссис Джон У. Холт	Линчбург.	
Миссис Энн Холт	Свобода.	
Миссис Фердинанд К. ХАТТЕР	Линчбург.	
Миссис Дж. П. ХАББАРД	Шепердстаун, Западная Вирджиния.	
Миссис Уильям Л. ХАЙЛЕНД	Паркерсбург, Западная Вирджиния.	
Миссис ЭДВАРД Ингл	Компания "Роанок".	
Миссис Дж. Дж. ИРБИ	Новый Орлеан, Лос-Анджелес.	
Миссис Джозеф М. ДЖОНС	Кентукки.	

Миссис ДОКТОР ДЖОНС	Бедфорд Ко.	
Миссис АРТУР ДЖОНС	Компания Northampton Co.	
Миссис Пол ДЖОНСОН	Лексингтон.	
Миссис Дж . ДЖОНСОН	Эбингдон.	
Миссис ТОМАС Л. ДЖОНСОН	Линчбург.	
Миссис Дэвид КЕНТ	Пуласки и Ко.	
Миссис Д. Б. КИНКЛ	Линчбург.	
Миссис Кинсолвинг	Галифакс Ко.	
Миссис Нокс	Фредериксбург.	
Миссис доктор Генри ЛЭТЭМ	Линчбург.	
Миссис К.	Норфолк.	
Миссис Л. Д. ЛЕЙТОН	Петербург.	
Миссис Коул. Августина ЛЕФТВИЧ	Линчбург.	
Миссис ГЕНЕРАЛ РОБЕРТ Э. ЛИ	«Арлингтон», округ Уэстморленд	
Мисс Милдред С. ЛИ	Лексингтон.	
ГОСПОЖА ГУБЕРНАТОР ДЖОН ЛЕТЧЕР	Лексингтон.	xv
Миссис доктор РОБЕРТ Т. ЛЕММОН	Кэмпбелл И Ко.	
Миссис Эндрю Льюис	Харрисонбург.	
Миссис Джеймс ЛЭНГХОРН	Линчбург.	
Миссис Джон А. ЛЭНГХОРН	Монтгомери Ко.	
Миссис Нэнни А. ЛЭНГХОРН	Линчбург.	
Миссис Ричард Т. ЛЕЙСИ	Линчбург.	
Миссис М. Л.	Линчбург.	
Миссис Джордж Д. Лоуренс	Mis.	
Миссис У. Х. Литтл	Фредериксбург.	
Миссис Дж. Д. Л.	Линчбург.	
Л. Д. Л.	Компания Albemarle Co.	
ГОСПОЖА ГУБЕРНАТОР МЭРИ	Фредериксбург.	
Миссис Джон МЕЙСОН	Фредериксбург.	
Миссис О. Мэсси	Бруклин, Нью-Йорк	
Миссис Патрик Мэсси	Нельсон И Ко.	
Миссис САРА МИМ	Эбингдон.	
Миссис Джон Ф. Миллер	Линчбург.	
Миссис Чарльз Л. К. Майнор	Блэксбург.	
Миссис К. К. Макфэйл	Шарлотт Ко.	
Миссис Джон Р. МакДэниел	Линчбург.	
Миссис Мэри МакНатт	Компания Prince Edward Co.	
Миссис Р. К. Мид	Петербург.	
Миссис У. Х. Мосби	Амхерст Ко.	
Миссис Элис Мёррел	Линчбург.	
Миссис У. МакФарланд	Миссури.	
Миссис К. В. МакГи	Ала.	
Миссис Мак - Гэвок	Пуласки и Ко.	
Gen. M.	Вирджиния.	
Миссис Джеймс Дж. Мур	Ричмонд.	
Миссис Гео. Ньютон	Норфолк.	
Мисс Фанни Нельсон	Йорктаун.	
Миссис Джорджи. Николс	Бедфорд Ко.	
Миссис ГЕНЕРАЛ Ф. Т. НИКОЛС	Новый Орлеан, штат Луизиана.	xvi
Миссис Чарльз Норвелл	Линчбург.	
Мисс Норвуд	Ричмонд.	
Миссис Роберт Л. Оуэн	Линчбург.	
Миссис Джордж У. Палмер	Солтвилл.	
Миссис Р. Л. Пейдж	Норфолк.	
Миссис Дэвид Пирс	Уайтвилл.	
Миссис Джон Д. Пауэлл	Портсмут.	
Миссис У. Баллард Престон	Монтгомери Ко.	
ГОСПОЖА ГЕНЕРАЛ РОБЕРТ ПРЕСТОН	Монтгомери Ко.	
Миссис Джес. Престон	Галифакс Ко.	
Миссис Престон	Вирджиния.	

Миссис Эннис Э. ПРЕСТОН	Линчбург.	
Миссис РИЧАРД ПОЛЛАРД	Линчбург.	
Миссис ДЖЕЙМС Ф. ПЕЙН	Линчбург.	
Мисс ЭЛИЗА ПЕЙН	Линчбург.	
Миссис ЭННИ ФИЛЛИПС	Фредериксбург.	
Миссис ЭДМУНД Х. ПЕНДЛТОН	Цинциннати, штат Огайо.	
Миссис ПРАЙС	Шарлотт Ко.	
Миссис ДЖОН Х. ПАРКЕР	Честерфилд Ко.	
Миссис РИД	Норфолк.	
Миссис МЭТТИ РИД	Винчестер.	
Миссис ДЭВИД С. РИД	Компания "Роанок".	
Миссис УИЛЬЯМ К. РАЙВЗ	Компания Albemarle Co.	
Миссис ДЖ. ГЕНРИ РАЙВЗ	Линчбург.	
Миссис РОУН	Линчбург.	
Миссис ДЖ. Х. РОБИНСОН	Линчбург.	
Миссис У. РАССЕЛ РОБИНСОН	Ричмонд.	
Миссис ДОКТОР ЭДВАРД Т. РОБИНСОН	Ричмонд.	
Миссис ДЖОН РОБЕРТС	Фредериксбург.	
Миссис Э. М. РАГГЛС	Фредериксбург.	
Миссис ДОКТОР СЕЙЛ	Свобода.	
Миссис ДЖОРДЖ Д. СОНДЕРС	Букингемская компания.	
Миссис ЭНН СОНДЕРС	Линчберг.	xvii
Миссис ДЖЕЙМС А. СЕДДОН	Goochland Co.	
Миссис ДОКТОР СЕМПЛ	Ала.	
Миссис Х. Х. СЕРВИС	Александрия.	
Миссис ДЖ. У. ШИЛДС	Ричмонд.	
Миссис ДЖ. У. ШИЛДС	King Geo. Co.	
Миссис Х. Т. СИЛЬВЕРТОРН	Линчбург.	
Миссис У. А. СТРОТЕР	Линчбург.	
МИСТЕР У. А. СТРОТЕР	Линчбург.	
Миссис ДЖОН У. СТОУН	Линчбург.	
Миссис ДЖОН Ф. СЛОТЕР	Линчбург.	
Мисс Лилли СЛОТЕР	Линчбург.	
Миссис КЕЙТ СЛОТЕР	Линчбург.	
Миссис СУДЬЯ СПЕНС	Линчбург.	
Миссис ХЕНДЕРСОН СУТЕР	Свобода.	
Миссис ХАРРИЕТ СТЭНСБЕРИ	Новый Орлеан, Лос-Анджелес.	
Миссис ШЕННОН	Мисс.	
Мисс ЭЛЛЕН ШЮТ	Новый Орлеан, Лос-Анджелес.	
Мисс РЕБЕККА СМИТ	Норфолк.	
Миссис ЧАРЛЬЗ ШАРП	Норфолк.	
Миссис СПАРКС	Вирджиния.	
Миссис ПОЛ СМИТ	Питтсильвания Ко.	
Миссис А. Х. М. ТАЛИАФЕРРО	Orange Co.	
Миссис МЭРИ У. ТЕЙЛОР	Кэмпбелл И Ко.	
Миссис МЭЙДЖОР ТОМАС Л. ТЕЙЛОР	Кэмпбелл К. Х.	
Мисс ДЖУЛИЯ ТОМПСОН	Уильямсбург.	
Миссис К. Л. ТОМПСОН	Ричмонд.	
Миссис ДЖ. ХЭНСОН ТОМАС	Балтимор, Мэриленд.	
Миссис ЭЛИ ТУТВАЙЛЕР	Лексингтон.	
Миссис СЭМЮЭЛ ТАЙРИ	Линчбург.	
Миссис ДЖОН Х. ТАЙРИ	Линчбург.	
Миссис ДЖЕС. ТЕЙЛОР	Фредериксбург.	
Мисс ЭДМОНИЯ ТЕЙЛОР	Orange Co.	
Миссис ТАКЕР	Вирджиния.	xviii
Миссис ДЖАДЖ УОТСОН	Эбингдон.	
Миссис ДОКТОР ТОС. УОКЕР	Линчбург.	
Миссис ПОЛКОВНИК У.	Линчбург.	
Миссис ПОЛКОВНИК РОБЕРТ Э. УИЗЕРС	Уайтвилл.	
Миссис ФИЛИП Т. УИЗЕРС	Линчбург.	

Миссис доктор Р. У. Уизерс
Миссис Эдмунд Уизерс
Миссис доктор Уингфилд
Миссис Р. М. К. Уингфилд
Миссис Дж. К. Уит
Миссис Джадж Уортон
Мисс Эмили Уайтхед
Миссис РОБЕРТ УАЙТХЕД
Миссис Джон М. Уорвик
Миссис У. Н. Уэлфорд
МИСТЕР Филип Уизерс
Мисс КЕЙТ Уилсон
ДОКТОР Тос. Л. Уокер
Мисс Нэнни С. Лэнгхорн

Кэмпбелл И Ко.
Нельсон И Ко.
Мэриленд.
Портсмут.
Винчестер.
Свобода.
Норфолк.
Нельсон И Ко.
Линчбург.
Линчбург.
Линчбург.
Линчбург.
Линчбург.
Линчбург.

19

ХОЗЯЙСТВО В СТАРОЙ ВИРДЖИНИИ.

ХЛЕБ.

Хлеб настолько важен для нашего питания, что я отвёл ему первое место в своей работе. Воистину, как говорит Фредерика Бремер, «когда хлеб поднимается в печи, вместе с ним поднимается и сердце хозяйки», и она могла бы добавить, что сердце хозяйки опускается вместе с опускающимся хлебом.

Я бы сказал домохозяйкам: не пугайтесь ни одной неудачи, ни двадцати. Решите, что у вас *будет* хороший хлеб, и никогда не прекращайте стремиться к этому результату, пока не добьётесь его. Если люди без мозгов могут это сделать, почему не можете вы? Я бы рекомендовал домохозяйкам изучать не только теорию, но и практику хлебопечения. Таким образом, они смогут давать более точные указания своей кухарке и быстрее обнаруживать и устранять любые недостатки в хлебе. Кроме того, если обстоятельства вынудят её на какое-то время отказаться от услуг кухарки, она будет готова к чрезвычайным ситуациям. В этой стране состояния так быстро наживаются и теряются, превратности жизни так внезапны, что мы не знаем, что может принести нам следующий день. Нередко можно увидеть элегантных и утончённых женщин, внезапно оказавшихся лицом к лицу с чрезвычайными ситуациями, с которыми они могут справиться благодаря своим практическим знаниям в области ведения домашнего хозяйства и храброму сердцу.

Однако вернёмся к вопросу о хлебе. Хорошая мука — неперемное условие для хорошего хлеба. Муку, будь она старой или новой, всегда нужно просеивать и проветривать перед использованием. Утром достаньте муку, которую вы будете использовать вечером для завтрака на следующее утро. Просейте её на поднос и поставьте на солнце или, если день дождливый, поставьте рядом с кухонным огнём. Только опыт поможет вам хорошо разбираться в муке. Один из способов проверки — растереть сухую муку между пальцами. Если крупинки ощущаются как круглые, это признак того, что мука хорошая. Если после того, как вы дважды проверите муку в бочке, она становится влажной и липкой после приготовления теста нужной консистенции, лучше вернуть её в магазин.

20

Самая лучшая мука бесполезна без хороших дрожжей. Дрожжи, приготовленные утром, должны быть пригодны для использования вечером. Они должны быть пенистыми и с лёгким запахом аммиака. Если вы будете точно следовать инструкциям по приготовлению дрожжей, приведённым на следующих страницах, то, если мука качественная, хлеб получится удачным.

Приготовление хлеба — это настоящее искусство, и в процессе необходимо соблюдать определённую последовательность. Чтобы приготовить небольшое количество хлеба, сначала просейте один литр муки; в просеянную муку добавьте чайную ложку соли, затем разомните варёный и размятый в пюре ирландский картофель, добавьте кусочек сала размером с грецкий орех, а затем полчашки дрожжей, в которые добавлены три чайные ложки белого сахара. (Ни в коем случае не используйте соду или салерат в своём лёгком тесте.) Затем замесите тесто на холодной воде летом и на тёплой зимой. Месите без перерыва в течение получаса, *по часам*. Иначе пять минут покажутся получасом, когда вы месите или взбиваете тесто для хлеба. Затем положите его в каменную форму, смазанную салом на дне, и оставьте подниматься. Летом не нагревайте его искусственно, а поставьте в прохладное место. Поскольку летом хлеб поднимается гораздо быстрее, чем зимой, вы должны учитывать эту разницу в зависимости от сезона. Весь процесс, включая первое и второе поднятие, летом может занять семь или восемь часов, хотя это будет зависеть от муки, так как некоторые виды муки поднимаются гораздо быстрее, чем другие. Летом вы

21

можете приготовить его в девять часов вечера, чтобы на следующее утро в восемь часов подать на завтрак, но зимой готовьте его в семь часов вечера, а затем поставьте на полку, под которой стоит зажжённая керосиновая лампа. Если у вас есть трёхгранная полка из сланца или листового железа, которую можно разместить в углу кухни, прямо над хлебницей, это будет ещё лучше, хотя подойдёт и обычная деревянная полка, сделанная очень тонкой, если у вас нет другой. Керосиновая лампа под полкой, не рискуя поджечь полку (если она деревянная), будет поддерживать равномерный нагрев хлеба в течение всей ночи и послужит двойной цели: будет гореть свет, который большинство людей любят оставлять включённым на ночь, и это можно сделать практически без затрат, используя керосиновую лампу.

Никогда не замешивайте хлеб во второй раз утром, так как это его испортит. Обрабатывайте его как можно аккуратнее, придавайте нужную форму и укладывайте в формы, в которых он будет выпекаться. Перед этим смажьте руки жиром, чтобы смазать буханку или каждый бублик, когда вы будете их укладывать, или окуните перо в жир и слегка смажьте хлеб перед тем, как поставить его в духовку. Во время второго подъёма температура должна быть немного выше, чем во время первого. Всегда формируйте тесто и раскладывайте его по формам за два часа до завтрака. Если на ужин нужен горячий хлеб, оставьте часть теста для завтрака на кухне зимой и в холодильнике летом до двух часов до ужина.

При выпекании ставьте хлеб на дно духовки или на решётку, а не на полку. Перед выпеканием любого вида хлеба всегда открывайте заслонку. Когда вы ставите хлеб в духовку, накройте его листом плотной писчей бумаги, чтобы он не подрумянился до того, как пропечётся. Оставьте дверцу приоткрытой на несколько минут, затем снимите бумагу и закройте дверцу. Когда верхняя часть буханки приобретёт светло-янтарный цвет, снова накройте её бумагой, чтобы хлеб не слишком подрумянился во время выпекания. Переверните форму так, чтобы каждая часть была подвергнута одинаковому нагреву. Поставьте на полку над хлебом пустой противень, чтобы он не покрылся волдырями: некоторые наливают в противень воду, но я считаю, что это плохой план, так как пар вредит хлебу. Когда хлеб будет готов, заверните его на несколько минут в чистое толстое полотенце для выпечки и подавайте на стол, накрыв салфеткой, которую нужно держать на столе до тех пор, пока каждый не займёт своё место за столом.

22

Я бы посоветовала хозяйкам сделать у жестянщика форму для хлеба из листового железа длиной 20 см, шириной 11,5 см и глубиной 14 см. По форме она напоминает бейсбольную битку, только глубже, и очень удобна для хлеба, который нужно нарезать ломтиками, а также для хлеба, который нужно отрывать от формы ломтиками. Из литра муки получится восемь больших булочек высотой 15 см для этой формы и три или четыре пирожка. После того как вы приготовите восемь булочек, можно раскатать их смазанными маслом руками так, чтобы каждая из них покрывала всю форму (12 см), и получить восемь ломтиков хлеба, которые хорошо отделяются друг от друга, когда хорошо пропекутся, и вам не придётся нарезать их ножом. Чтобы правильно испечь этот хлеб, потребуется час.

Не стоит постоянно выпекать хлеб в одной и той же форме: каждое утро старайтесь вносить разнообразие. Из простого теста для сдобного хлеба можно приготовить буханки, рулеты, завитушки, пирожки, лёгкое печенье и т. д., и эти изменения в форме сделают ваш стол приятным и аппетитным. Добавив в простое тесто для сдобного хлеба три яйца, вы сможете приготовить из него французские рулеты, маффины или булочки «Салли-Ланн». Поскольку хлеб гораздо аппетитнее выглядит, если его выпекать в красивых формах, я бы посоветовала использовать форму в виде снежного кома для маффинов и яичного хлеба. Очень красивые железные формы (по восемь или двенадцать штук в наборе, соединённые вместе) можно приобрести практически в любом магазине.

Если у вас есть мука низкого качества, от которой вы не можете избавиться, имейте в виду, что из неё иногда получается отличное бисквитное печенье, в то время как из неё не получится хороший лёгкий хлеб. При приготовлении бисквитного печенья всегда добавляйте на четверть килограмма муки одну чайную ложку соли, кусочек сала размером с яйцо и чашку молока, а также столько холодной воды, чтобы получилось крутое тесто: никаких других ингредиентов добавлять не нужно. Замесите тесто намного гуще, чем для других видов хлеба, и взбивайте в течение получаса, *по часам*. Вырезайте формочкой для печенья или придавайте форму вручную, стараясь, чтобы все печенье было одинаковой и идеальной формы. Делайте их толщиной не более половины дюйма, так как при выпекании они поднимутся. Не допускайте, чтобы они соприкасались друг с другом на противне, и разогревайте духовку до очень высокой температуры. Не стоит выпекать бисквитное печенье и белый хлеб одновременно, так как им требуется разная температура. Если вам нужно испечь два вида хлеба, постарайтесь выбрать два вида, для приготовления которых требуется одинаковое количество тепла. Для приготовления яичного хлеба и кукурузных маффинов требуется такое же количество тепла, как и для приготовления бисквитного печенья, а для приготовления хлеба «Салли-Ланн» и маффинов — столько же, сколько для приготовления светлого хлеба.

23

Нет никаких причин, по которым бедный человек не мог бы есть такую же хорошо приготовленную и вкусную пищу, как и богатый, ведь при должном старании и усердии из самых простых ингредиентов можно испечь лучший хлеб, и, конечно же, любящие руки жены и дочери бедняка приложат столько же усилий, чтобы сделать его хлеб вкусным и лёгким, сколько наёмные работники приложат усилий, чтобы сделать хлеб для богатого. Ошибка, которую обычно совершают люди, живущие в стеснённых обстоятельствах, заключается в том, что они слишком часто едят содовый хлеб, который не только менее полезен, но и дороже, чем обычный хлеб или бисквитное печенье, так как для его приготовления требуется больше ингредиентов. Правильно приготовленные хлеб, кофе и мясо, составляющие завтрак бедняка, могут стать едой, достойной принца.

Обстановка кухни настолько важна, что я должен сказать несколько слов на эту тему. Во-первых, у экономки должна быть хорошая плита или печь, и хорошо, если при установке печи будет присутствовать продавец, который проследит, чтобы она хорошо тянула. Помимо посуды, которая идёт в комплекте с плитой или печью, у неё должна быть вся необходимая для приготовления пищи кухонная утварь. У нее должен быть кухонный сейф — хлебница в углу, снабженная тяжелой железной колотушкой; подносы, сита (с железными ободками), пароварки, дуршлаг, фарфоровый чайник для консервирования, перфорированные шумовки и ложки, половники, железные вилки и ложки с длинными ручками, острые ножи и шпажки, терки, взбивалки для яиц (Dover - лучшая), множество дополнительных хлебниц, ковшики и формочки всех видов, железные формы для яичного хлеба и кексов, формы для мытья посуды, чайные полотенца, полотенца для хлеба и многое другое. полотенца для рук, тарелки, ножи, вилки и ложки для прислуги, перечница, солонка и корбочка для выемки (с начинкой), сейф для спичек и последнее, но не менее важное - часы. Старайтесь по возможности использовать металлическую, а не деревянную посуду. Если у вас нет возможности провести холодную и горячую воду на кухню, всегда держите на плите чайник с горячей водой и чистой тряпкой, в которой можно мыть всю жирную посуду и кухонные принадлежности перед тем, как ополоснуть их в кухонной раковине. Всегда держите наготове мыло, тряпки для мытья и грубые льняные тряпки для посуды. Я заметил, что если вы подшиваете последние, то слуги не так охотно их выбрасывают. Настаивайте на том, чтобы каждый предмет посуды мыли сразу после использования. У вас должны быть полки и специальные места для каждого предмета, крючки для подвешивания ложек и т. д. Если у вас нет клеёнки на кухонном полу, смажьте его маслом, и тогда его можно будет легко и быстро протирать каждое утро. Раз в неделю тщательно мойте кухню и все предметы в ней. Сначала прочистите трубу печи, так как пыль, сажа и пепел разлетаются по кухне и пачкают всё вокруг. Затем разберите печь на части, насколько это возможно, и очистите каждую деталь, особенно дно, так как если этого не сделать, хлеб будет плохо пропекаться снизу. После того как печь тщательно вычищена — и духовка, и всё остальное, — нанесите полироль для печи. Я считаю, что «Крошки уюта» — лучшее средство для этой цели. Оно продаётся в небольших упаковках, каждой из которых достаточно для однократной чистки печи, и поэтому его реже выбрасывают слуги, чем полироль для печи, которая продаётся в виде массы. Затем достаньте всё из кухонного шкафа и с полок, которые нужно вымыть, прежде чем возвращать на них посуду. Её тоже нужно сначала вымыть, ошпарить кипятком и вытереть насухо. Затем вымойте окна и, наконец, пол, вымыв его, если он не покрыт маслом, в противном случае просто протрите его.

24

Никогда не позволяйте слуге собирать золу в деревянный сосуд. Для этой цели используйте железную сковороду или кочергу. На ночь всегда наполняйте водой ведра и чайники, ставя последние на плиту или печь на случай болезни или любой другой чрезвычайной ситуации ночью. Также держите под рукой растопку, чтобы при необходимости можно было быстро развести огонь.

25

Иногда в железных котлах или других железных ёмкостях наблюдается изменение цвета. Этого можно избежать, если перед использованием наполнить их сеном. Залейте сено водой, поставьте ёмкость на огонь и оставьте до тех пор, пока вода не закипит. После этого протрите песком и золой, а затем вымойте горячей мыльной пеной, после чего опасность изменения цвета исчезнет.

БЫТОВЫЕ МЕРЫ.

Пшеничная мука. 1 фунт = 1 кварта.
Индийская мука. 1 фунт 2 унции — это 1 кварта.
Мягкое сливочное масло, 1 фунт = 1 пинта.
Сахарная пудра, 1 фунт = 1 кварта.
Белый сахар, пудра, 1 фунт 1 унция — это 1 кварта.
Лучший коричневый сахар, 1 фунт 2 унции — это 1 кварта.
Десять яиц весят 1 фунт.
Мука. 8 литров — это 1 мешок.
Мука. 4 фунта — это 1 бушель.
16 больших столовых ложек — это ½ пинты.
8 больших столовых ложек — это 1 жабра.
2 джина — это ½ пинты.
Стакан обычного размера вмещает ½ пинты.
Столовая ложка равна ½ унции.
60 капель равны одной чайной ложке.
4 чайные ложки равны 1 столовой ложке.

ДРОЖЖИ.

Отварите одну кварту ирландского картофеля в трёх литрах воды. Когда картофель будет готов, выньте его по одному на вилке, очистите и разомните в миске большой железной ложкой, оставив кипящую воду на плите. Бросьте в эту воду горсть хмеля, который должен обвариться, но не закипеть, так как он делает чай очень тёмным.

26

Добавьте в картофельное пюре полную чайную ложку сахарной пудры и половину чайной ложки соли; затем медленно влейте процеженный хмелевой чай, чтобы не было комочков. Когда молоко нагреется, добавьте чайную ложку дрожжей и разлейте по стеклянным банкам или большим прозрачным стеклянным бутылкам для брожения, стараясь не закрывать их плотно. Зимой поставьте в тёплое место, летом — в прохладное. Через шесть часов они будут готовы к

использованию, и по истечении этого времени банку или бутылку нужно плотно закрыть. Зимой храните в холодном помещении, а летом — в холодильнике. Эти дрожжи хранятся две недели зимой и одну неделю летом. Хлеб, испечённый на них, всегда получается сладким. — *Миссис С. Т.*

Ирландские картофельные дрожжи.

1 литр картофельного пюре, сваренного и тщательно размятого.
1 чайная ложка соли.
½ чайной ложки сахара.

Насыпьте в миску два стакана муки, залейте тремя стаканами крепкого хмельного кипятка и быстро перемешайте.

Затем смешайте все ингредиенты в банке и, когда они достаточно остынут, добавьте стакан дрожжей или закваски.

Поставьте его у огня, чтобы он поднялся.

Он будет готов к употреблению через пять-шесть часов. — *Миссис Э.*

Ещё один рецепт приготовления дрожжей.

12 крупных картофелин, сваренных в мундире и размятых в пюре.
1 чайная ложка коричневого сахара.
1 чайная ложка соли.
1 галлон хмельного чая.

Хорошо перемешайте ингредиенты и, когда молоко нагреется, добавьте пол-литра дрожжей. Поставьте в тёплое место, чтобы они поднялись. Добавьте одну чайную чашку этих поднявшихся дрожжей на два литра муки. — *Миссис доктор С.*

Дрожжи, которые никогда не подводят.

Отварите двенадцать картофелин в четырёх литрах воды, пока объём не уменьшится до трёх литров.

Затем достаньте и разомните картофель, а в воду бросьте три пригоршни хмеля.

Когда хмель разварится до состояния хорошего чая, процедите воду через сито над картофелем, небольшими порциями, хорошо перемешивая.

Добавьте одну чайную ложку коричневого сахара.

1 чайная ложка соли.

1 столовая ложка молотого имбиря.

Когда молоко нагреется, добавьте дрожжи того же вида, чтобы оно поднялось.

Разлейте его по бутылкам или в кувшин, оставив открытым на день.

Поставьте его в прохладное место.

Добавьте две большие столовые ложки этого соуса в литр муки, а при приготовлении отварите картофель и смешайте его с соусом.

Эти дрожжи никогда не прокисают и сохраняют свои свойства до тех пор, пока не испортятся. — *Миссис А. Ф.*

Квасцовые дрожжи.

На одну пинту муки налейте столько кипятка, чтобы получилось густое тесто, перемешайте до получения однородной массы, а затем дайте настояться до тёплого состояния.

Затем добавьте чайную ложку порошковых квасцов.
1 чайная ложка соли.
1 столовая ложка сахара.
Половина чайной ложки дрожжей.

После того как тесто поднимется, добавьте столько муки, чтобы получилось крутое тесто.

Оставьте его в покое, пока он не подействует, а затем разложите в тени для просушки.

На пол-литра муки добавьте столовую ложку панировочных сухарей. — *Миссис П.*

ЗАКВАСКА.

- 2 столовые ложки муки.
- 1 столовая ложка смальца или сливочного масла.
- 2 столовые ложки дрожжей.
- 2 яйца.
- 1 картофелина.
- 2 чайные ложки сахара.

Зимой замешивайте опару сразу после завтрака, а летом — в час дня. Она должна быть консистенции теста. Положите её в небольшое ведро в тёплое место, чтобы она поднялась до четырёх часов дня. Этого количества опары достаточно для двух литров муки. Если вы печёте хлеб, не добавляйте яйца и масло. — *Миссис М.*

28

ОТЛИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАВТРАК.

- 1 литр муки.
 - Сало размером с грецкий орех.
 - 1 небольшая картофелина, сваренная и размятая в пюре.
 - 1 чайная ложка соли с горкой.
- Половину чайной чашки хороших дрожжей, в которые добавить столовую ложку белого сахара.

Замесите мягкое тесто на холодной воде летом и на тёплой, как молоко, воде зимой. Его нужно месить в течение тридцати минут, а затем поставить подниматься в прохладное место летом и в тёплое зимой; оно не должно быть теплее, чем молоко.

За два часа до завтрака придайте тесту желаемую форму, слегка *не разминая его*, предварительно смазав руки салом и особенно тщательно смазав хлеб сверху. Затем снова дайте ему подняться.

Для выпекания достаточно тридцати минут, если только это не буханка или булочки, в этом случае их нужно выпекать на пятнадцать минут дольше. По этому рецепту можно приготовить отличные маффины, добавив два хорошо взбитых яйца, так что из одной порции теста можно испечь и обычный хлеб, и маффины.

Для выпечки лучше всего подходят железные формы.

Для тех, кто предпочитает на ужин тёплый хлеб, можно посоветовать оставить часть теста для завтрака в прохладном месте на два часа до ужина, затем сделать из него пирожки или рулетики, дать им подняться и испечь на ужин, как и на завтрак. Очень вкусно в холодный день и намного лучше, чем разогретый хлеб. — *Миссис С. Т.*

29

РЕЦЕПТ СЕМЕЙНОГО ХЛЕБА.

- 2 литра муки.
 - 2 столовые ложки сала или сливочного масла.
 - 2 чайные ложки соли.
- Достаточно теста для буханки хлеба объёмом в две квартиры.
Смешайте с одной пинтой сладкого молока.

Сформируйте в виде рулетов и выпекайте при слабом огне в духовке. — *Миссис А. К.*

БУХАНКА ХЛЕБА.

Сначала приготовьте тесто из следующих ингредиентов.

- 1 стакан муки.
- 1 чайная ложка соли.
- 1 чайная ложка сахара.
- Чашка воды.
- Чашка хороших дрожжей.

Оставьте тесто подниматься, а когда оно поднимется, добавьте две пинты муки или, если теста недостаточно, чтобы вместить эту муку, добавьте немного воды.

Разомните его и поставьте подниматься.

Когда тесто поднимется, добавьте небольшой кусочек сала, снова хорошо перемешайте, дайте постоять час, а затем медленно выпекайте. — *Миссис П. У.*

СТАРЫЙ ВИРГИНСКИЙ ХЛЕБ.

Губка для того же самого.

Отварите одну большую картофелину в мундире до готовности, затем очистите и разомните в пюре, добавив немного холодной воды, чтобы оно стало мягче.

1 чайная ложка коричневого сахара.
1 столовая ложка топленого сала.

Затем добавьте три столовые ложки хороших хмелевых дрожжей.

Тщательно перемешайте ингредиенты, затем переложите тесто в кружку с плотно закрывающейся крышкой и оставьте на несколько часов, чтобы оно поднялось.

Просейте в миску три пинты лучшей муки, к которой добавьте чайную ложку соли. Затем добавьте в муку столько холодной воды, чтобы получилось довольно крутое тесто. Вымешивайте его до получения однородной массы, затем оставьте на всю ночь, чтобы оно поднялось. Утром обомните его, используя столько муки, чтобы оно не прилипало к рукам. Перед выпеканием дайте ему подняться в течение часа, а затем выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение часа. Затем его нужно тщательно вымыть и хорошо высушить. 30

При формовке буханки смажьте руки небольшим количеством сала, чтобы корочка не была слишком жёсткой. — *Миссис С.*

Ещё один рецепт хлеба в форме буханки.

Первое, что нужно, — это хорошая мука, а также хорошие дрожжи и достаточное количество времени для замешивания.

Для буханки обычного размера используйте

2 фунта муки.
Сало размером с куриное яйцо.
Чайная ложка соли.
2 столовые ложки дрожжей.

Смешайте эти ингредиенты, чтобы получилось умеренно густое тесто, используя для этого от трёх до пяти стаканов воды. Поскольку одна мука более клейкая, чем другая, вам придётся опытным путём определить точное количество необходимой воды.

Вымесите тесто до идеальной гладкости, затем поставьте его подниматься в прохладное место летом и в тёплое место без сквозняков зимой. В холодное время года его лучше накрыть одеялом.

Это количество муки заполнит доверху полуторалитровую банку или ведро. Если тесто готово раньше времени, перемешайте его и поставьте в более прохладное место.

Когда вы положите его в форму для выпечки (в которой оно будет возвышаться на 2,5 см, если форма подходит по размеру для такого количества муки), хорошо накройте его, иначе из-за воздействия окружающей среды образуется твёрдая корочка. Во время второго подъёма держите его немного теплее, чем во время первого. Когда тесто будет готово к выпеканию, поставьте его в духовку и выпекайте в течение 3/4 часа при умеренной температуре, равномерно распределяя жар. Тогда он будет выходить без прилипания, если за противнями хорошо ухаживать. — *Миссис Дж. Дж. А.* 31

Легкий хлеб.

2 литра муки.
1 чайная ложка сахара.
1 чайная ложка соли.
Половина чайной ложки дрожжей.
Одно яйцо, хорошо взбитое.
1 пинта воды.

Просейте муку и разделите её на три части. Смешайте одну треть с тестом, одну треть оставьте в банке для подъёма, а другую треть насыпьте поверх теста. Дайте постоять два часа, а затем хорошо перемешайте, добавив перед выпеканием небольшой кусочек сала. — *Миссис доктор С.*

РЕЦЕПТ ГОРЯЧИХ БУЛОЧЕК ИЛИ ХОЛОДНОГО ХЛЕБА.

Смешайте следующие ингредиенты.

Четыре пинты муки.
1 литр свежего молока.
2 яйца, хорошо взбитых.
1 большая столовая ложка растопленного сала.
1 большая столовая ложка хмелевых дрожжей.

Поставьте его подниматься в одиннадцать часов утра, чтобы к полудню можно было пить чай. Сформируйте булочки в пять часов вечера и выпекайте, как только они поднимутся. В прохладную погоду поставьте перед огнём как до, так и после формирования булочек. — *Миссис С.*

ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧКИ.

1 литр муки.
1 чайная ложка соли.
2 яйца.
1 большая столовая ложка смальца.
2 столовые ложки дрожжей.

Хорошо вымесите тесто на ночь, а утром снова хорошо вымесите, сформируйте булочки, поставьте их в духовку, чтобы они поднялись во второй раз, а когда они поднимутся, испеките их. — *Миссис Коул У.* 32

Ещё один рецепт французских рулетов.

3 пинты муки.
1 горсть дрожжей.
1 яйцо (взбитое).
1 столовая ложка сливочного масла.

Смешайте с молоком и тёплой водой и оставьте подниматься. — *Миссис доктор Э.*

Ещё один рецепт французских рулетов или твистов.

1 литр тёплого молока.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка дрожжей.
Достаточно муки, чтобы замесить крутое тесто.

Когда тесто станет очень лёгким, добавьте одно взбитое яйцо и две чайные ложки сливочного масла и замесите с мукой до получения достаточно плотного теста, чтобы его можно было раскатать. Дайте ему подняться во второй раз, а когда оно станет очень лёгким, раскатайте, нарежьте полосками и заплетите. Выпекайте в течение тридцати минут на смазанных маслом противнях. — *Миссис С.*

БАРХАТНЫЕ РУЛОНЫ.

Три пинты муки.
Два яйца.
Одна чашка сладкого молока.
Одна чайная ложка дрожжей.
1 столовая ложка смальца и столько же сливочного масла.

Хорошо перемешайте и взбивайте тесто до образования пузырей.

Дайте ему подняться, добавьте немного муки, взбейте, как и раньше, и сформируйте булочки. После второго подъёма быстро выпекайте. — *Миссис доктор С.* 33

БУМАЖНЫЕ РУЛОНЫ.

1 литр муки.
1 чайная ложка соли.
2 чайные ложки сахара.
2 столовые ложки смальца.
3 столовые ложки дрожжей.
2 яйца.

Смешайте эти ингредиенты с тёплой водой, замесите тесто в десять часов утра летом и в восемь часов утра зимой. При первой замешивании добавьте половину сала, а при второй — остальное сало и ещё немного муки.

Раскатайте тесто в полоски длиной и шириной с вашу ладонь, смажьте маслом и сверните в трубочку, как бумажник. Выложите их на смазанные маслом противни и, когда они станут светлыми, выпекайте до светло-коричневого цвета. *Миссис Л. К. К.*

ОБОРОТЫ.

- 1 литр муки.
- 1 крупная картофелина, сваренная и размятая в пюре.
- 3 яйца.
- 1 столовая ложка сливочного масла или сала.
- 2 столовые ложки дрожжей.
- 1 чашка молока.

Обваляйте картофель в муке, затем добавьте сало и другие ингредиенты, замесите мягкое тесто. Затем оставьте его подниматься на ночь, если хотите подать его на завтрак на следующее утро. Рано утром отделите кусок теста размером с печенье, раскатайте его примерно до 13 сантиметров в длину, затем переверните примерно наполовину. Когда вы приготовите всё тесто в таких формах, выложите его на блюдо или доску, накройте салфеткой и оставьте ещё на один подъём. Когда будете готовы к выпеканию, окуните перо в воду и проведите им по тесту, чтобы корочка не была слишком жёсткой. Если тесто слишком кислое, добавьте немного соды, которая исправит ситуацию — *миссис А. К.*

34

Ещё один рецепт пирожков.

- 1 литр муки.
- 4 яйца.
- 1 столовая ложка смальца или сливочного масла.
- 1 столовая ложка дрожжей.

Дайте ему подняться, затем раскатайте в круглые и плоские лепёшки, смажьте верхнюю сторону салом и переверните на другую сторону. Когда они хорошо поднимутся во второй раз, выпекайте — *миссис И.*

ПОВОРОТ.

Из теста для хлеба или французских булочек отделите немного, чтобы сделать две длинные полоски или рулетики, скажем, 15 дюймов в длину и 1 дюйм в диаметре. Перед тем как формировать эти полоски, хорошо разотрите сало между ладонями. Сожмите два конца, чтобы они склеились. Сверните их, прижимая друг к другу, чтобы они не развернулись. — *Миссис С. Т.*

КАРМАНЫ.

- 1 литр муки.
- 4 яйца.
- 1 стакан сливочного масла.
- 1 стакан дрожжей.
- 1 крупная картофелина, сваренная и размятая в пюре.

Добавьте дрожжи, сливочное масло и яйца, предварительно размяв картофель в муке. Замесите тесто и оставьте подниматься.

САЛЛИ-ЛАНН.

- 1 литр муки.
 - 1 чайная ложка соли.
 - 1 столовая ложка белого сахара.
- Добавьте столовую ложку с горкой сливочного масла и свиного жира в равных частях, затем добавьте мелко размятый ирландский картофель.
- Половина чайной ложки дрожжей.
 - 3 хорошо взбитых яйца.

Замесите тесто до консистенции лёгкого хлебного теста, используя тёплую воду зимой и холодную летом. Вымешивайте в течение получаса. Когда тесто поднимется, слегка обомните его, выложите в форму для выпечки и выпекайте, не вымешивая повторно. — *Миссис С. Т.*

35

Ещё один рецепт для Салли-Ланн.

- 1 литр муки.
- 1 столовая ложка дрожжей.
- 4 хорошо взбитых яйца.
- 2 унции сливочного масла или сала.
- 1 пинта молока.

Оставьте его подниматься в форме, в которой он будет выпекаться. — *Миссис А. К.*

Ещё один рецепт для Салли-Ланн.

3 пинты муки.
1 столовая ложка сливочного масла и столько же свиного жира.
3 яйца.
1 небольшая чашка дрожжей.
2 большие столовые ложки сахара.

При замешивании используйте столько молока, чтобы получилось мягкое тесто. Хорошо вымесите его, так как оно подходит только один раз. Затем смажьте его, выложите в смазанную маслом форму и поставьте в тёплое место, чтобы оно поднялось. Выпекайте около часа. — *Миссис доктор Т.*

Рецепт тот же.

1 литр муки.
3 столовые ложки дрожжей.
3 яйца.
1 столовая ложка соли.
Сливочное масло размером с яйцо.

Замесите тесто на новом молоке до консистенции, близкой к густому. Оставьте его подниматься, а когда поднимется, вылейте в форму и оставьте снова подниматься, как для лёгкого хлеба. Выпекайте быстро. — *Миссис Л.*

36

БЫСТРЕЕ, САЛЛИ-ЛАНН.

1 литр муки.
Полстакана сливочного масла.
2 яйца.
2 стакана молока.
Две чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды.
2 столовые ложки сахара.
1 столовая ложка соли.

Выпекайте в течение пятнадцати минут. — *Миссис доктор С.*

МАФФИНЫ.

1 литр муки.
6 яиц, взбитых до лёгкой пены.
2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки дрожжей. — *Миссис доктор Э.*

СЛАДКИЕ ВЕСЕННИЕ МАФФИНЫ.

Просейте три хороших стакана муки. Хорошо взбейте шесть яиц, оставив один с половиной белка. Затем добавьте столько муки, сколько они впитают; затем добавляйте молоко и муку попеременно (всё время взбивая), пока не используете всю муку. Добавьте пять столовых ложек дрожжей, и когда тесто хорошо взбьётся, добавьте две унции растопленного сливочного масла, охлаждённого, но жидкого. Тесто должно быть настолько густым, чтобы его можно было взбивать железной ложкой. Выпекайте в горячей духовке. — *Миссис Л.*

СОЛЁНЫЕ СЕРНЫЕ КЕКСЫ.

Смешайте в 12 часов дня одну пинту дрожжей, полпинты воды, шесть яиц, один фунт сливочного масла и столько муки, чтобы получилось достаточно крутое тесто, которое не будет прилипать к пальцам. После того как тесто поднимется, раскатайте его в печенье и дайте ему подняться в течение получаса или больше, прежде чем выпекать. — *Миссис Л.*

37

ПРЕВОСХОДНЫЕ МАФФИНЫ.

1 литр муки.
1 чайная ложка соли.
1 столовая ложка белого сахара.

Добавьте одну столовую ложку с горкой сливочного масла и свиного жира, а также одну столовую ложку картофельного пюре без комочков.

Добавьте три хорошо взбитых яйца и полстакана дрожжей. Замесите мягкое тесто на тёплой воде зимой и на холодной летом. Хорошо вымешивайте в течение получаса. Оставьте подниматься там, где зимой будет тепло, а летом — прохладно. Если хотите подать на завтрак в восемь утра,

замесите тесто в восемь вечера накануне. В шесть часов утра сформируйте круглые шарики (не вымешивая снова) и выложите в хорошо смазанные маслом формочки для кексов. Также смажьте маслом руки и пройдитесь ими по верхушкам кексов. Оставьте их в тёплом месте на два часа, а затем выпекайте.

Это самые вкусные маффины, которые я когда-либо ела. — *Миссис С. Т.*

МАФФИНЫ ОТ PARKER HOUSE.

Вскипятите один литр молока. Когда оно почти остынет, добавьте один литр просеянной муки, одну чайную ложку соли, полстакана дрожжей. Затем добавьте три хорошо взбитых яйца. Дайте тесту подняться в тёплом месте зимой и в прохладном летом в течение восьми-десяти часов. Когда тесто поднимется, добавьте одну столовую ложку растопленного сливочного масла и выпекайте в железных формочках для маффинов. — *Миссис У. Х. М.*

МАФФИНЫ.

1 литр муки.
1 пинта молока.
3 яйца.
1 столовая ложка с горкой топленого сала.
1 столовая ложка сливочного масла с горкой.
½ стакана дрожжей.
1 чайная ложка сахара.

Смешайте и взбейте до получения однородной массы. — *Миссис У. С.*

38

Ещё один рецепт маффинов.

Одна кварта молока, дюжина яиц, один фунт сливочного масла. Взбейте масло и желтки вместе. Взбейте белки в крепкую пену. Придайте тесту консистенцию песочного теста и сразу же выпекайте в формочках для снежков. — *Миссис К. У. Б.*

Сдобный хлеб.

3 пинты муки.
4 яйца.
1 пинта молока.
1 большая столовая ложка сливочного масла.
1 горсть дрожжей.
Немного соли.

Выпекайте на ночь. Получается две буханки. — *Миссис А. Ф.*

Содовые маффины.

1 литр муки.
2 яйца.
3 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды.

Добавьте столько пахты, чтобы получилось густое тесто, и сразу же выпекайте.

Маффины с белыми яйцами.

1 стакан муки.
Белки 8 яиц, взбитые в крепкую пену.

Добавьте столько молока, чтобы получилось жидкое тесто. Добавьте немного соли. Очень вкусно. — *Миссис К. К. МакГ.*

Маффины с кремом.

Взбейте белки и желтки четырёх яиц по отдельности. Когда они хорошо взбьются, смешайте их и добавьте пол-литра сливок, кусочек растопленного сливочного масла размером с половину яйца. Затем медленно вмешайте пол-литра муки и быстро испеките в небольших формочках, не взбивая больше. Получится вкусный хлеб для завтрака. — *Миссис МакГ., Алабама.*

39

Разнообразные дрожжевые хлеба.

Кролики.

1 пинта картофельных дрожжей.
4 унции сахара.
4 унции сливочного масла.
1 яйцо и столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Приготовьте по рецепту Салли-Ланн и запекайте в булочках. — *Миссис доктор С.*

ДОМАШНИЙ РУЛЕТ.

1 литр муки.
1 столовая ложка сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 столовая ложка дрожжей.
2 яйца и немного соли.

Приготовьте на ночь для завтрака, смешав с водой. Выпекайте в форме для запекания объёмом в литр. — *Миссис А. Б.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ.

1 литр муки.
4 яйца.
4 крупные картофелины, сваренные, размятые в пюре и процеженные через дуршлаг.
2 унции сливочного масла.
Столько дрожжей, сколько нужно, чтобы тесто поднялось.

Развести водой, чтобы тесто было не таким густым, как для выпечки хлеба. Выпекать в форме буханки или булочек. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

СТАРЫЕ ДЕВЫ.

Замесить на ночь, как обычное тесто для лёгкого хлеба. Утром раскатать до размера блюда для второго подъёма. Выпекать на лопате, переворачивая, как пирог на лопате. Затем поджарить бока на огне. Очень вкусный старомодный хлеб. — *Миссис доктор Э.*

40

ХЛЕБ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА.

За ночь до выпечки приготовьте опару из белой муки, используя половину свежего молока и половину холодной воды, с добавлением двух третей чайной ложки домашних дрожжей. Утром положите четыре столовые ложки этой опары в отдельную посуду, добавьте три столовые ложки патоки, немного молока или воды и вмешайте столько муки Грэма, сколько сможете размешать ложкой. Затем дайте опаре подняться и сформируйте её так же, как и белый хлеб.

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ.

Одна кварта лёгкого хлебного теста, полчашки патоки. Смешайте всё это с помощью большой ложки с пшеничной мукой, пока не получится густое тесто. Смажьте маслом глубокую форму, выложите в неё смесь; когда она подрумянится, поставьте форму на чайник с горячей водой (чтобы хлеб был хорошо покрыт) и готовьте на пару в течение получаса. Затем поставьте в духовку и выпекайте до готовности. Особенно хорошо для людей с проблемами пищеварения. — *Миссис Д. Коун.*

КОРОБКА ХЛЕБА.

Одна кварта муки, одна чайная чашка дрожжей, одна чайная чашка растопленного сала или сливочного масла, четыре яйца, одна чайная ложка соли. Дайте тесту подняться, как для лёгкого хлеба, а когда оно поднимется, сделайте из него квадратные булочки, не вымешивая его во второй раз. Дайте ему снова подняться, а затем выпекайте. — *Миссис Р. Э. У.*

СУХАРИКИ.

1 стакан дрожжей.
1 стакан сахара.
1 стакан сливок.
4 яйца.

Достаточно муки, чтобы замесить тесто, смешанное с другими ингредиентами. Дайте ему подняться; затем добавьте столько муки, чтобы получились булочки, и также добавьте чайную чашку растопленного сала и сливочного масла. Выпекайте как булочки после того, как они поднимутся. — *Миссис Х.*

41

ЯИЧНЫЕ СУХАРИ.

Растопите три унции сливочного масла в пиале молока. Взбейте шесть яиц с четвертью фунта сахара. Смешайте эти ингредиенты с достаточным количеством муки, чтобы получилось тесто, добавьте дрожжи и половину чайной ложки соли. Когда тесто поднимется, добавьте муку, чтобы оно стало достаточно плотным для формования. Сделайте небольшие пирожки и дайте им подняться в тёплом месте, пока разогревается духовка. — *Миссис доктор С.*

НЕМЕЦКИЕ СУХАРИКИ.

1 литр муки.
2 яйца.
2 стакана сахара.
2 стакана смеси из сала и сливочного масла.
2 стакана картофельных дрожжей.
2 стакана молока.
1 мускатный орех.

Положите все ингредиенты в центр горки из муки, хорошо перемешайте и оставьте подниматься, как тесто для хлеба. Смажьте булочки маслом и посыпьте сахаром. — *Миссис К. Л. Т.*

ФРАНЦУЗСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

1 литр муки.
1 чайная ложка соли.

Добавьте одну столовую ложку сливочного масла и свиного жира.

Добавьте полчашки дрожжей, два хорошо взбитых яйца и столько воды, чтобы получилось мягкое тесто. Месите полчаса. Затем оставьте подниматься; когда тесто хорошо поднимется, раскатайте, не вымешивая снова. Обрабатывайте осторожно, предварительно смазав руки маслом. Вырезайте формочкой для печенья, смазывая маслом одно печенье и кладя на него другое. Перед выпеканием оставьте подниматься во второй раз. — *Миссис С. Т.*

42

БИСКВИТ «ВАНИЛЬ».

Одна пинта муки, одна пинта молока, три яйца, хорошо взбитых вместе. Выпекать в формочках. — *Мисс Д.*

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Одна кварта муки, кусок сала размером с куриное яйцо, одна чайная ложка соли. Замесите умеренно крутое тесто на сладком молоке. Взбивайте в течение получаса. Раскатайте руками или вырежьте формочкой для печенья. Наколите вилкой и выпекайте в горячей духовке, но не настолько горячей, чтобы печенье подгорело. — *Миссис С. Т.*

Ещё один рецепт бисквитного печенья.

1 литр муки.
1 чайная ложка соли.
1 яйцо.
1 столовая ложка сливочного масла и столько же свиного жира.

Смешайте эти ингредиенты со снятым молоком, хорошо перемешайте и взбивайте в течение пятнадцати минут. Наколите вилкой и быстро выпекайте. — *Миссис Э. Б.*

СОДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

1 литр муки.

1 чайная ложка с горкой винного камня, столько же соды и столько же соли. Смешайте их, затем добавьте столовую ложку жира и замесите тесто на молоке и воде. — *Миссис Э. Б.*

КРЕМОВЫЙ БИСКВИТ.

1 литр просеянной муки.

Четыре чайные ложки винного камня и две чайные ложки мелкой поваренной соли, которые нужно хорошо перемешать с мукой. Затем добавьте две унции свежего, хорошего сливочного масла. Возьмите одну пинту чистых, сладких сливок, добавьте в них две чайные ложки соды и затем добавьте их в муку. Тесто должно быть очень мягким, но если оно слишком мягкое, добавьте ещё немного муки. Хорошо вымесите тесто, раскатайте его до толщины в полсантиметра, вырежьте формочкой для печенья и выпекайте в духовке на высокой температуре в течение пяти минут. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

43

ОТЛИЧНОЕ ЛЁГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Отварите четыре большие картофелины. Пока они горячие, разомните их с кусочком сала размером с яйцо. Добавьте одну чайную чашку молока и одну чайную чашку дрожжей. Всыпьте столько муки, чтобы получилось хорошее тесто, и оставьте его подниматься. Понадобится около двух литров муки. Когда тесто поднимется, замесите его. Обычно приходится добавлять больше воды или молока. Раскатайте тесто потолще, дайте ему медленно подняться, но выпекайте быстро. — *Миссис М. Г. Х.*

ЛЕГКИЙ БИСКВИТ.

Две кварты муки, одна большая столовая ложка смальца и столько же сливочного масла. Соль по вкусу. Одна чайная ложка соды и столько пахты, чтобы получилось мягкое тесто. Выпекать быстро. — *Миссис доктор С.*

ПЛОТНЫЙ БИСКВИТ.

Одна кварта муки, одна большая столовая ложка смеси сала и сливочного масла, одна чайная ложка соли, столько молока, чтобы получилось крутое тесто. Хорошо вымесить и взбивать скалкой или железной толкушкой не менее получаса. Сформировать небольшие печенья и выпекать в духовке на сильном огне. Из этого количества получится шестнадцать печений. — *Миссис М. А. П.*

ТОНКОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЛИ КРЕКЕРЫ.

Одна кварта муки, одна столовая ложка смеси сала и сливочного масла, немного соли. Замесите крутое тесто с водой. Взбивайте тесто, пока оно не станет пузыриться. Раскатайте тонко, смажьте и быстро выпекайте. — *Миссис А. К.*

СОДОВЫЕ КРЕКЕРЫ.

- 1 литр муки.
- 1 столовая ложка смеси сала и сливочного масла.
- 1 яйцо; немного соли.
- 1 чайная ложка соды, просеянной в муку.

Приготовьте густую пасту из пахты, взбейте до получения однородной массы, раскатайте достаточно тонко, нарежьте на квадраты, наколите и быстро испеките. — *Миссис А. К.*

44

ХАНТСВИЛЛСКИЕ КРЕКЕРЫ.

Возьмите кусок поднявшегося теста размером с ваш двойной кулак, чайную ложку с горкой сахарного песка, взбитого с яичным желтком. Смешайте с тестом кусок сливочного масла размером с куриное яйцо и такое же количество свиного сала, столовую ложку соды, растворённой в стакане сливок. Долго взбивайте, постоянно подсыпая муку, пока тесто не станет довольно густым. Раскатайте, нарежьте на квадратные коржи и выпекайте в разогретой духовке. — *Мисс Э. П.*

ВОДЯНЫЕ КРЕКЕРЫ.

- 1 фунт муки.
- 1 чайная ложка соли и столько же соды.
- 1 столовая ложка смальца.

Смешайте со сладким молоком, хорошо взбейте, раскатайте тонко и быстро испеките.

ВАФЛИ.

- 1 литр муки.
- Желток одного яйца.
- 1 столовая ложка с горкой топлёного сала.
- Немного соли.

Смешайте с молоком, чтобы тесто было таким же плотным, как для печенья. Хорошо взбейте венчиком для печенья, раскатайте тонким слоем и выложите на вафельницу. Поставьте в духовку и выпекайте. — *Миссис У. С.*

«СЛОЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ».

Вскипятите одну пинту молока с половиной фунта сливочного масла. Смешайте их с тремя четвертями фунта муки и дайте остыть. Затем добавьте девять яиц, желтки и белки, взбитые отдельно, причём белки добавляются в последнюю очередь. Наполните формочки или жестяные банки наполовину и выпекайте. Когда будет готово, посыпьте белым сахаром, пока горячее. Очень хорошо к чаю. — *Миссис А. Д.*

45

ЛАПЛАНДСКИЙ ХЛЕБ.

1 литр муки.
1 литр сливок.
1 чайная ложка соли.

Двенадцать яиц (белки и желтки взбиваются отдельно и очень легко). Белки добавляются в тесто в последнюю очередь, взбиваются очень легко, выпекаются в духовке на скорую руку, в небольших формочках, которые должны быть идеально сухими и слегка присыпанными мукой перед смазыванием маслом. Восхитительный хлеб. — *Миссис доктор Дж.*

Более простой рецепт того же блюда.

1 стакан муки.
1 пинта молока.
2 яйца.

Хорошо взбейте яйца и добавьте муку и молоко. Выпекайте в небольших формах.

НОВЫЙ ХЛЕБ.

1 литр муки.
1 десертная ложка смальца и столько же сливочного масла.
1 чайная ложка соды.

Разотрите сало и сливочное масло с мукой и добавьте соду и соль по вкусу. Смешайте с пахтой или кефиром до консистенции теста для печенья. Раскатайте до размера чайного блюдца. Готовьте непосредственно перед подачей. — *Миссис Ф.*

ХЛЕБ ГЕНРИЕТТЫ.

1 стакан муки.
1 пинта сладкого молока.
2 яйца, взбитых отдельно.
1 столовая ложка смальца или сливочного масла.

Придайте консистенцию пудинга для бедняков. Выпекайте в формочках. — *Миссис К.*

46

ХЛЕБ ДЖЕННИ ЛИНД.

1 литр просеянной муки.
Кусочек сливочного масла размером с яйцо.
2 чашки молока.
4 яйца.
1½ чайной ложки соды.
2 чайные ложки винного камня.

Выпекайте двадцать минут. — *Миссис Л.*

ХЛЕБ НА ОБЕД.

1 стакан муки.
1 столовая ложка сливочного масла.
3 столовые ложки сахара.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.
2 яйца.
1 стакан молока и немного соли.

Выпекать на плоской сковороде в духовке быстрого приготовления. Подавать горячим со сливочным маслом. — *Миссис И. Х.*

СЛОЙКИ НА ЗАВТРАК.

Один стакан муки, один стакан молока и одно яйцо. Взбейте желток с молоком, затем добавьте муку и, наконец, белок. Выпекайте несколько минут в горячей духовке. — *Миссис И. Х.*

Ещё один рецепт того же блюда.

Возьмите два хорошо взбитых яйца и смешайте с пинтой молока; добавьте немного соли, две ложки растопленного сливочного масла, полторы пинты муки. Тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Смажьте маслом формочки, в которые будете разливать тесто, и заполните их на две трети.

47

Солёно-поднятой хлеб.

Замесите жидкое тесто:

- 1 стакан муки.
- 1 столовая ложка кукурузной муки.
- Половина чайной ложки соли.

Поставьте в тёплое место, чтобы оно поднялось. После того как оно поднимется, всыпьте в него два литра муки и добавьте столько тёплой воды, чтобы получилась буханка хлеба. Хорошо вымесите, снова поставьте подниматься, а когда оно достаточно поднимется, испеките его. — *Миссис Т. Л. Дж.*

Ещё один рецепт того же блюда.

В кувшин налейте одну чашку свежего коровьего молока, две чашки кипятка, одну столовую ложку сахара, одну чайную ложку соли. Тщательно перемешайте с небольшим количеством муки. Поставьте кувшин в чайник с умеренно тёплой водой и поддерживайте одинаковую температуру. Накройте горлышко кувшина полотенцем. Поставьте чайник перед огнём, чтобы вода оставалась тёплой. Дайте ему постоять три часа, затем хорошо взбейте, после чего не мешайте. Если через два часа оно не начнёт подниматься, добавьте большой ломтик яблока. Как только оно достаточно поднимется, приготовьте две кварты муки, половину столовой ложки сала и ещё немного соли и сразу же замесите. Если дрожжей недостаточно, используйте тёплую воду. Поставьте в духовку и оставьте на медленном огне, чтобы поднялось, после чего выпекайте на медленном огне. Дрожжи должны быть приготовлены к семи часам утра. — *Мисс Н. К. А.*

Вафли.

- 1 пинта молока.
- 3 столовые ложки муки.
- 1 столовая ложка кукурузной муки.
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.
- 1 неполная чайная ложка соли.

Три яйца, взбитых по отдельности, белки добавляются в последнюю очередь. Чтобы вафли получились хорошими, тесто должно быть жидким. Если вы хотите приготовить рисовые вафли, добавьте к вышеперечисленным ингредиентам ещё яиц и чашку варёного риса. — *Миссис С. Т.*

48

Вафли.

- 1 литр муки.
- 1 литр сметаны (или пахты, если у вас нет сметаны).
- 6 яиц.
- 1½ чайной ложки соды.
- Половину столовой ложки растопленного сала, влить после замешивания теста.

Из этого теста можно испечь фланелевые коржи или маффины. — *Миссис Х. Д.*

Ещё один рецепт вафель.

- 1 литр муки.
- 6 яиц, взбитых до лёгкой пены,
- 1½ литра свежего молока.
- 2 чайные ложки соли.
- 3 столовые ложки дрожжей.

Оставьте его подниматься на ночь, а утром, перед выпеканием, перемешайте ложкой. Если вы хотите подать их к чаю, приготовьте их утром зимой или сразу после обеда летом. — *Миссис доктор Дж.*

Вафли с содовой.

- 1 стакан муки.
- 1 пинта молока.
- 1 чайная ложка соды, растворенная в молоке.
- 2 чайные ложки винного камня, смешанного с мукой.
- 2 яйца.
- 1 столовая ложка сливочного масла.

Быстро взбейте и запеките.

Ещё один рецепт вафель.

1 литр муки с добавлением столовой ложки кукурузной муки.

49

- 3 яйца, взбитых отдельно.
- 1 литр молока.
- 1 чашка воды.
- 1 чайная ложка соли.
- Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, растопленный и вылитый в форму.

Запекайте на раскалённых углях.

Один из секретов приготовления хороших вафель — жидкое тесто. — *Мисс Р. С.*

ПРЕВОСХОДНЫЕ РИСОВЫЕ ВАФЛИ.

- 1 литр муки.
- 3 яйца.
- 1 стакан варёного риса, перемолотого в муку.
- 1 неполная чайная ложка соды.

Замесите тесто на пахте. Быстро испеките в вафельнице. Из теста, приготовленного как описано выше и испечённого на сковороде, получают отличные коржи для завтрака. — *Миссис Д. Б. К.*

РИСОВЫЕ ВАФЛИ.

- 1 стакан муки.
- 1 пинта свежего молока.
- Желтки трёх яиц.
- Кусочек сливочного масла размером с яйцо.
- Половина чайной чашки варёного риса.
- Щепотка соли и щепотка соды, смешанные с мукой и просеянные вместе с ней.

Хорошенько взбейте. — *Миссис Ф.*

Ещё один рецепт того же блюда.

Две горсти риса, смешанные с тремя унциями сливочного масла, тремя яйцами, тремя горстями муки, небольшим количеством соли и сливками, чтобы получилось тесто. Взбейте до получения однородной массы. — *Миссис доктор С.*

ВАФЛИ ИЗ КАШИЦЫ.

Из одной пинты молока приготовьте кукурузную кашу. Когда остынет, добавьте столовую ложку сливочного масла, немного соли и загустите мукой до консистенции крутого теста. Быстро выпекайте в форме для запекания. — *Миссис К. Л. Т.*

50

ПИРОЖНЫЕ НА ЗАВТРАК.

Утром замесите тесто из пол-литра муки. Взбейте два яйца и смешайте их с пол-литра молока, затем добавьте эти ингредиенты в тесто, дайте ему подняться в течение часа, а затем выпекайте как гречневые лепёшки. — *Миссис доктор Дж.*

ПИРОЖНЫЕ "Мэдисон".

Два фунта муки, два яйца, две унции сала, три столовые ложки дрожжей. Замесите тесто на ночь на свежем молоке, чтобы оно было как на булочки. Посыпьте мукой доску для выпечки и раскатайте тесто утром толщиной примерно в три четверти дюйма, вырезая коржи с помощью крышки от коробки для муки. Дайте им подняться, накрыв тканью, за пятнадцать минут до завтрака. — *Миссис Л.*

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

- 1 литр муки.
- 1 чайная ложка сливочного масла.
- 4 яйца.
- 1 столовая ложка дрожжей.

Замесите густое тесто на молоке и оставьте на ночь. На следующее утро добавьте чайную чашку индийской муки. Хорошо взбейте и разложите по формочкам, чтобы тесто поднялось перед выпеканием. — *Миссис А. К.*

БАРХАТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

- 1 литр муки.
- 1 литр молока.
- 1 столовая ложка дрожжей.
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.
- 3 яйца.

Выпекайте в формочках для маффинов. — *Миссис А. К.*

51

ФЛАНЕЛЕВЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

- 1 литр муки.
- 1 пинта муки.
- 1 чашка молока.
- 1 чайная ложка дрожжей.
- 3 яйца.
- 2 чайные ложки соли.

Хорошо взбейте и оставьте подниматься в тёплом месте на обычное время. Отлично. — *Миссис У. Б.*

Ещё один рецепт фланелевых пирожных.

- 1 литр муки.
- 2 яйца.
- 1½ литра кипячёного молока (использовать холодным).
- 2 чайные ложки соли.
- 3 столовые ложки дрожжей
(добавить после смешивания остальных ингредиентов).

Зажгите свечу и оставьте до утра.

Выпекайте на сковороде. — *Миссис доктор Дж.*

Ещё один рецепт того же блюда.

- 4 яйца.
- 1 литр молока.
- Половина чайной ложки сливочного масла или сала.
- 2 столовые ложки дрожжей.
- 1 чайная ложка соли.

Мука для приготовления теста, как для кекса. — *Миссис С.*

ГРЕЧНЕВЫЕ КЕКСЫ.

- 1 литр гречневой муки.
- 1 стакан просеянной кукурузной муки.
- Половина чайной ложки дрожжей.
- 1 чайная ложка соли.
- Достаточно воды, чтобы замесить крутое тесто.

После подъёма добавьте полчашки сливочного масла или сала. Дайте тесту подняться во второй раз, смажьте сковороду, слегка окуните в неё ложку и быстро готовьте. — *Миссис П. У.*

52

Ещё один рецепт гречневых пирожных.

- 1 стакан гречневой муки.
- 1 столовая ложка муки.
- 1 столовая ложка дрожжей.
- 1 чайная ложка соли.

Залейте водой на ночь и взбивайте до появления пузырьков. Утром снова взбейте и непосредственно перед выпеканием добавьте щепотку соды, растворённой в молоке или воде. — *Миссис Пол У.*

ГРЕЧНЕВЫЕ КЕКСЫ.

- 1 литр гречневой муки.
- 1 пинта пшеничной муки.
- ½ чайной ложки дрожжей.
- Щепотка соли.

Замесите тесто на тёплой воде. Дайте ему подняться. Разбавьте тесто стаканом молока (чтобы оно хорошо подрумянилось). Добавьте щепотку соды и быстро выпекайте на сковороде. Смажьте маслом и подавайте на стол горячими. — *Миссис Д. Б. К.*

Ещё один рецепт того же блюда.

- 1 стакан гречки.
- ½ пинты просеянной муки.
- 2 чайные ложки соли.
- 4 столовые ложки дрожжей.
- 1½ пинты тёплой воды.

Хорошо взбейте и оставьте подниматься до утра. — *Миссис доктор Дж.*

ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ.

- 1 стакан муки.
- 1 стакан сливок (или молока).
- 2 яйца, хорошо взбитых.
- Кусочек сливочного масла размером с яйцо.

Поставьте молоко и сливочное масло на огонь и доведите до кипения. Смешайте и быстро запеките на противне. Посолите по вкусу. 53

Ещё один рецепт кремовых тортов.

- 1 литр сливок (предпочтительно жирных).
- 4 яйца.
- 1 чайная ложка соды.
- 1 чайная ложка соли.

Мука для густого теста. — *Миссис Г.*

Ещё один рецепт того же блюда.

- 1 литр муки.
- 3 яйца.
- 1 столовая ложка смальца.
- 1 стакан сливок.
- 1 чайная ложка соли.

Выпекайте в формочках. — *Миссис А. К.*

ПИРОЖНЫЕ С БОСТОНСКИМ КРЕМОМ.

- 2 стакана муки.
- 2½ стакана воды.
- 1 стакан сливочного масла.
- 5 яиц.

Растопите сливочное масло с водой, добавьте муку, пока варится; когда остынет, добавьте хорошо взбитые яйца. Выложите по большой ложке в формочки для маффинов и выпекайте двадцать минут в горячей духовке.

Поставьте на огонь один стакан молока и неполный стакан сахара, одно яйцо, смешанное с тремя чайными ложками кукурузного крахмала и одной столовой ложкой сливочного масла. Варите всего несколько минут. Когда остынет, добавьте ваниль по вкусу.

Откройте пирожные и наполните их этим кремом. — *М. Х. К.*

ПИРОЖНЫЕ НА ПАХТЕ.

1 литр муки.
2 яйца, хорошо взбитых.
1½ литра пахты.
1 чайная ложка соли.

После смешивания ингредиентов взбейте их очень легко. Непосредственно перед выпеканием добавьте немного соды, смешанной с небольшим количеством пахты.

Выпекайте на сковороде без жира. — *Миссис Л.*

ПИРОЖНЫЕ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ.

1 стакан кислого молока.
1 пинта муки.
Масло размером с небольшое яйцо.
1 столовая ложка сахара.
1 столовая ложка соли.
Половину чайной ложки соды.

Выпекайте в горячих и хорошо смазанных маслом формах для запекания.

ФАРИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

Смешайте одну пинту молока и одну столовую ложку сливочного масла. Затем добавьте четыре столовые ложки манки и варите до загустения. Отставьте в сторону, чтобы остыло. Когда будете готовы к выпеканию, добавьте три хорошо взбитых яйца, несколько ложек муки и соль по вкусу. — *Миссис С.*

РИСОВЫЕ ЛЕПЕШКИ.

Замочите на ночь один фунт риса. Утром отварите его до мягкости, слейте воду и, пока он горячий, смешайте с четвертью фунта сливочного масла. Когда он остынет, добавьте к нему один литр молока, немного соли и шесть яиц. Просейте и постепенно вмешайте в него полфунта муки. Хорошо взбейте и выпекайте на сковороде, как и другие оладьи. — *Миссис У.*

Ещё один рецепт рисовых пирожных.

Одна чашка холодного варёного риса, растёртого в литре молока, одна пинта муки, чайная ложка соли, два слегка взбитых яйца. Взбейте всё до исчезновения комочков. Выпекайте сразу же на хорошо смазанной маслом сковороде.

ЗАМЕСИТЕ ТЕСТО ДЛЯ ТОРТОВ.

Два яйца, взбитых по отдельности. Влейте в желтки пол-литра пахты, затем добавьте две горсти манки и одну горсть муки, затем белки яиц, полчайной ложки соды и немного соли. Жарьте на очень маленьком количестве жира или на яичной скорлупе. Выкладывайте по две ложки теста на блинчик. — *Миссис К. Л. Т.*

Ещё один рецепт кексов на жидком тесте.

1 литр муки.
1 пинта муки.
1 чайная ложка соды.
1 чайная ложка соли.
3 яйца.

Замесите тесто на пахте. — *Миссис доктор Дж.*

Пирожки из чёрствого хлеба.

Замочите буханку чёрствого хлеба на весь день в пиале молока. Непосредственно перед подачей на стол добавьте три яйца и одну большую ложку сливочного масла. Если слишком жидко, добавьте немного муки. — *Миссис Р.*

Взбейте в миске два яйца до лёгкой пены. Добавьте одну чайную чашку молока, одну чайную чашку воды, одну чайную чашку кукурузной муки, чайную чашку муки, половину чайной ложки соли. Непосредственно перед выпеканием просейте половину чайной ложки соды и хорошо перемешайте. Лучше смазывать сковороду жиром от бекона, а не салом.

Из указанных выше пропорций получится достаточно теста для пирогов на два-три человека. — *Миссис С. Т.*

Ещё один рецепт того же блюда.

- 1 литр сладкого молока.
- 1 пинта кукурузной муки с горкой.
- 4 яйца.
- 1 чайная ложка соли.
- Половину чайной ложки соды.
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла или свежего сала.

Разбейте яйца, взбейте белки и желтки, затем добавьте молоко, вмешайте муку и взбивайте до получения однородной массы. Выпекайте на сковороде. — *Миссис Дж. П.*

Простой рецепт кексов на жидком тесте.

- 1 стакан кислого молока.
- 1 чайная ложка соды.
- 1 столовая ложка муки.
- Достаточно муки, чтобы замесить хорошее тесто.

Пеките на кочерге. — *Мисс Э. П.*

Индийские блинчики с начинкой.

- 1 литр кислого молока.
- 1 большая столовая ложка сливочного масла, растопленного после измерения.
- 2 яйца.
- 1 чайная ложка соды.
- Половину чайной ложки соли.

Приготовьте жидкое тесто, взяв две трети манной крупы и одну треть муки.

Небольшой мешочек из грубого, но тонкого льна или хлопка, наполненный поваренной солью, гораздо лучше подходит для натирания сковороды, чем сало, когда нужно поджарить или испечь пирожки.

НАМАЖЬТЕ ХЛЕБ ТЕСТОМ.

Разбейте два яйца в миску. Взбейте до густой пены. Добавьте одну чайную чашку топленого или сливочного молока, одну чайную чашку воды, одну чайную чашку кукурузной муки, одну чайную чашку муки, половину чайной ложки соли, одну чайную ложку с горкой растопленного сливочного масла. Хорошо взбейте всё вместе. Заранее разогрейте на плите или в духовке формы для маффинов (восемь или десять штук). Хорошо смажьте их чистой тряпкой, смоченной в сале. Наполните каждую форму почти доверху тестом, предварительно просеяв половину чайной ложки соды. Поставьте в горячую духовку и выпекайте до красивого коричневого цвета. Лучше всего получаются продолговатые формы. При желании вместо кислого молока и воды можно использовать сладкое молоко. В этом случае добавьте ещё одно яйцо и откажитесь от соды. — *Миссис С. Т.*

НАМАЖЬТЕ ХЛЕБ ТЕСТОМ.

Четыре стакана муки, два стакана сладкого молока, четыре яйца, две столовые ложки муки, одна столовая ложка сала, одна чайная ложка соли, половина чайной ложки соды. — *Миссис Ф.*

НАМАЖЬТЕ ХЛЕБ ТЕСТОМ.

Одна чашка муки, одна чашка сладкого молока, одна чашка топленого молока, два яйца, одна столовая ложка сливочного масла, одна столовая ложка муки, половина чайной ложки соли и столько же соды. Выпекать в формочках. — *Миссис Г.*

КУКУРУЗНЫЕ МАФФИНЫ.

- 3 яйца, слегка взбитых.
- 1 стакан пахты (если очень кислая, используйте меньше).
- 1 чайная ложка сливок или молока.
- 1 маленькая чайная ложка соды.
- Сало или сливочное масло размером с яйцо.

Муки должно быть столько, чтобы тесто по консистенции напоминало тесто для кексов. — *Миссис И.*

ВАФЛИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

Одна пинта кукурузной муки, сваренной на пару. Пока она горячая, добавьте в неё две столовые ложки сала или сливочного масла, три хорошо взбитых яйца, стакан варёного риса, пинту муки, чайную ложку соли. Разведите до нужной консистенции молоком. — *Миссис доктор С.*

58

День святого Николая.

- 1 литр готового корма.
- 1 литр молока.
- 4 яйца.
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.
- 1 чайная ложка соли.
- 2 чайные ложки винного камня.
- 1 чайная ложка соды. — *Миссис К. К.*

ГРИТ или ХЛЕБ ИЗ ПОЛБЫ.

- 2 яйца, взбитых отдельно.
- 1 пинта молока.
- Небольшой кусочек сливочного масла.

Добавьте столько муки и гомини, чтобы получилось тесто, и быстро выпекайте. — *Миссис К. Л. Т.*

МАМАЛЫГА.

Смешайте две чайные чашки горячего гомини с очень большой ложкой сливочного масла. Взбейте два яйца до лёгкой пены и добавьте в гомини. Затем добавьте пол-литра молока, постепенно помешивая. Наконец, добавьте пол-литра кукурузной муки. Тесто должно быть по консистенции как густой заварной крем. Если оно гуще, добавьте ещё немного молока. Выпекайте на сильном огне снизу, но не так сильно сверху. Выпекайте в глубокой форме, чтобы тесто поднялось. Когда всё будет готово, это будет похоже на запечённый пудинг из теста. — *Миссис Ф. Д.*

КУКУРУЗНЫЙ ПИРОГ.

- 1 пинта кукурузной муки.
- 1 пинта сладкого молока.
- 2 яйца.
- 1 столовая ложка сливочного масла.
- 2 столовые ложки муки.
- 1 чайная ложка соли.

Вскипятите молоко и залейте им манную крупу, муку и сливочное масло. Взбейте до получения однородной массы. Когда остынет, добавьте хорошо взбитые яйца. Выпекайте на смазанном маслом противне. — *Миссис Дж. У. П.*

59

РАЗМЯТЬ ХЛЕБ В КАШИЦУ.

Приготовьте жидкую кашницу из кукурузной муки и молока (или горячей воды, если молока мало). Варите до готовности, постоянно помешивая, чтобы масса была однородной. Затем добавьте хороший кусок сливочного масла и, когда масса немного остынет, два яйца, по одному за раз. Взбейте, добавив совсем немного соды и соли.

Смажьте маслом желтое блюдо и запекайте на медленном огне до коричневого цвета. — *Миссис К. Л. Т.*

ЛЕГКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ.

Залейте одну кварту кипячёного молока одной пинтой кукурузной муки. Добавьте чайную ложку соли, чайную ложку винного камня, половину чайной ложки соды, три хорошо взбитых яйца, четыре столовые ложки муки, немного сливочного масла. — *Мисс Э. П.*

ХЛЕБ ИЗ ЯИЦ ВСМЯТКУ.

1 литр молока.
Полпинты муки.
3 яйца.
Большая ложка сливочного масла.

Выложите в форму для пудинга. Рис — это дополнение к тому, что было сказано выше. — *Миссис П.*

СТАРОМОДНЫЙ ЯИЧНЫЙ ХЛЕБ.

1 пинта муки.
3 хорошо взбитых яйца.
1 чайная ложка соли.
1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Добавьте столько сладкого молока, чтобы получилось довольно жидкое тесто. Выпекайте быстро. — *Миссис С. Т.*

60

Ещё один рецепт яичного хлеба.

1 литр молока.
3 яйца.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 пинта кукурузной муки.
1 чайная ложка соли.

Взбейте яйца в крепкую пену и добавьте к остальным ингредиентам. Выпекайте в форме или на противне. При желании добавьте немного соды, растворённой в молоке. — *Миссис И. Х.*

ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ.

Взбейте два яйца до пышности, попеременно смешивая их с одной пинтой кислого молока или пахты и одной пинтой мелкой кукурузной муки. Растопите одну столовую ложку сливочного масла и добавьте в смесь. Растворите одну чайную ложку соды в небольшом количестве молока и добавьте к остальным ингредиентам в последнюю очередь. Тщательно взбейте и выпекайте на противне в горячей духовке.

РИСОВЫЙ ХЛЕБ.

1 пинта сладкого молока.
1 чайная чашка варёного риса.
2 чайные ложки просеянной кукурузной муки,
½ чайной ложки растопленного сливочного масла.
3 яйца, взбитых отдельно друг от друга,
½ чайной ложки соли.

Выпекайте в очень горячей духовке, используя смазанные маслом формы для маффинов. — *Миссис С. Т.*

ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ.

Возьмите один литр просеянной кукурузной муки и чайную чашку хлопьев. Разотрите хлопья в муке как можно мельче. Добавьте чайную ложку соли и замесите крутое тесто на тёплой воде. Сформируйте пончики и ешьте горячими. — *Миссис П. У.*

61

ТОРТ ИЗ ВИРДЖИНСКОГО ЯСЕНЯ.

Добавьте чайную ложку соли в литр просеянной кукурузной муки. Разведите водой и хорошо вымесите. Сделайте круглые плоские лепёшки. Подметите чистое место на самой горячей части очага. Положите на него лепёшку и присыпьте горячей древесной золой.

Перед употреблением вымойте и вытрите насухо. Иногда перед запеканием под него кладут капустный лист, а сверху — ещё один, в этом случае его не нужно мыть. — *Миссис С. Т.*

ОБЫЧНЫЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ.

1 пинта просеянной муки.
1 чайная ложка соли.
Холодной воды должно быть достаточно, чтобы замесить крутое тесто.

Хорошо разомните руками, раскатайте в длинные узкие лепёшки длиной шесть-семь дюймов и шириной с запястье. Быстро выпекайте на горячей сковороде. — *Миссис П. У.*

КОФЕ, ЧАЙ И ШОКОЛАД.

ЧТОБЫ ПОДЖАРИТЬ КОФЕ.

Промойте и переберите кофе, положите его в очень большую сковороду и поставьте в горячую духовку. Часто помешивайте, не отходя от плиты. Кофе должен стать тёмно-коричневым, но ни одно зерно не должно подгореть. Его ни в коем случае нельзя покрывать глазурью, так как это уничтожает аромат.

Две пинты кофе превращаются в три пинты после обжарки. — *Миссис С. Т.*

СВАРЕННЫЙ КОФЕ.

На одну кварту кипящей воды (влитой в предварительно ошпаренную кипятком кастрюлю) добавьте три ложки кофе, не слишком мелко смолотого. Варите двадцать минут, соскребая со стенок и периодически помешивая. За пять минут до завтрака соскребите со стенок, вылейте полчашки и верните в кастрюлю. Сделайте это во второй раз. Поставьте кастрюлю на огонь так, чтобы она была на уровне кипения. Однако не давайте ей закипеть. Подавайте в том же кофейнике.

62

Кофе никогда не должен быть с пенкой.

Приготовьте в достаточном количестве густые сладкие сливки, а также кипяченое молоко, чтобы подавать их к кофе.

Если члены семьи заглядывают к вам время от времени, лучше держать кофе на круглом железном противне, нагретом ровно настолько, чтобы кофе оставался горячим, но не кипел. Это лучше, чем спиртовка, для поддержания кофе в горячем состоянии. — *Миссис С. Т.*

КОФЕ.

Возьмите в равных количествах кофе «Мокко», «Ява», «Лагуайра» и «Рио». Обжарьте кофе до каштанового цвета. На каждые двенадцать чашек кофе, которые вы собираетесь приготовить, используйте восемнадцать столовых ложек с горкой молотого кофе. Доведите воду до кипения, ошпарьте кофеварку или перколятор, насыпьте молотый кофе в верхнюю часть, затем налейте немного кипятка, чтобы он заварился, — примерно две чайные чашки, если вы собираетесь приготовить двенадцать чашек кофе. Дайте ему постоять несколько минут и снова налейте в верхнюю часть перколятора первую порцию кофе. Затем добавьте необходимое количество чашек кипятка. Через десять минут кофе будет готов к подаче.

Используйте лучший белый сахар, а зимой дайте молоку постоять двадцать четыре часа, чтобы сливки поднялись. Используйте вместе со сливками из кипящего сладкого молока. — *Миссис М. К. К.*

Кофе.

Смешайте яванский и лагуайрский кофе, две трети яванского и одну треть лагуайрского, чтобы получить восхитительный аромат яванского кофе.

Ошпарьте кастрюлю кипятком. Затем добавьте в неё чайную ложку крупномолотого кофе, обжаренного до светло-коричневого цвета и смешанного с холодной водой до состояния пасты, на шесть чашек кипятка. Прежде чем добавить кипятка, добавьте в гущу одну или несколько яичных скорлупок или яичных белков, чтобы она оставалась прозрачной. Дайте покипеть десять-пятнадцать минут. Прежде чем снять его с огня, добавьте примерно чайную ложку холодной воды, которая осядет на дно вместе со всеми плавающими частицами. — *Миссис Дж. П.*

63

КАПЕЛЬНЫЙ ИЛИ ФИЛЬТРОВАННЫЙ КОФЕ.

Если вам нужна одна кварта кофе, измельчите три ложки кофе, положите их в фильтр и залейте кипятком. Если кофе недостаточно крепкий, слейте воду и снова залейте в фильтр. Затем поставьте на огонь и доведите до кипения, сразу же сняв с огня. — *Миссис С. Т.*

ПОТЕКШИЙ КОФЕ.

Полпинты молотого яванского кофе насыпать в капельную кофеварку. Залить двумя с половиной пинтами кипятка. Если напиток недостаточно крепкий, пропустить через кофеварку второй раз. — *Миссис Дж. Р. МакД.*

CAFÉ AU LAIT.

1 стакан немецкого цикория.
2 чашки молотого кофе.

Добавьте три пинты кипящей воды со щепоткой изабеллы, варите пять минут и дайте настояться, или, если вы готовите в перколяторе, будет ещё лучше. Используйте три четверти стакана кипящего молока и одну четверть крепкого кофе, добавьте сахар по вкусу. — *Миссис Дж. У. С.*

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ.

Ошпарьте чайник кипятком и добавьте полпинты кипятка на две чайные ложки лучшего зелёного чая. Поставьте его туда, где он будет оставаться горячим, но не будет кипеть. Через пятнадцать-двадцать минут добавьте кипятка, чтобы получить желаемый настой. — *Миссис Дж. Р. МакД.*

64

Зеленый чай.

Ошпарьте чайник кипятком. Если вы хотите заварить чай на пол-литра, насыпьте одну чайную ложку с горкой после того, как нальёте пол-литра кипятка. Поставьте чайник туда, где он будет оставаться горячим, но не будет кипеть. — *Миссис С. Т.*

Хорошая чашка зелёного чая.

Прежде чем наливать воду, поставьте чайник с чаем на огонь и дайте ему хорошенько нагреться. Затем наполните чайник кипящей водой и дайте настояться в течение пяти минут. — *Миссис М. Э. Л. У.*

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ.

Если вам нужна литровая банка чая, налейте в чайник столько кипятка, сколько вам нужно. Добавьте четыре чайные ложки чая. Варите двадцать минут. Будет ещё лучше, если добавить немного зелёного чая. — *Миссис С. Т.*

Черный чай.

Добавьте полторы пинты кипятка к половине чайной ложки лучшего чёрного чая. Слегка прокипятите в течение десяти-пятнадцати минут. Если чай слишком крепкий, разбавьте его кипятком. — *Миссис Дж. Р. МакД.*

Чай со льдом.

После того как чайник ошпарили кипятком, налейте в него литр кипятка и добавьте две чайные ложки зелёного чая. Если хотите подать на ужин, сделайте это на завтрак. В обеденное время процедите, не перемешивая, через ситечко в кувшин. Дайте настояться до времени подачи чая, а затем разлейте по графинам, оставив осадок на дне кувшина. Наполните бокалы льдом, добавьте в каждый по две чайные ложки сахарного песка и налейте чай поверх льда и сахара. Выжатый лимон сделает этот напиток вкусным и полезным, так как он нейтрализует вяжущие свойства. — *Миссис С. Т.*

65

Шоколад.

Растопите один квадратик шоколада «Бейкерс» (это примерно 30 г). Положите его в пол-литра кипящей воды и молока, смешанных в равных частях. Варите десять минут, а в это время измельчите или взбейте с помощью венчика для взбивания яиц (с колесом), чтобы получилась красивая пена. Подсластите по вкусу за столом. — *Миссис С. Т.*

КАКАО.

К одной пинте молока и одной пинте холодной воды добавьте три столовые ложки тёртого какао. Варите пятнадцать-двадцать минут, измельчая или взбивая, как указано в предыдущем рецепте. Подсластите по вкусу за столом. Некоторым нравится добавлять в него кусочек апельсиновой цедры. — *Миссис С. Т.*

БРОМА.

Растворите одну большую столовую ложку бромного молока в одной столовой ложке тёплой воды. Залейте одной пинтой кипящего молока и воды (в равных частях). Варите десять минут, взбивая или растирая, как указано выше. Подсластите по вкусу. — *Миссис С. Т.*

К шоколаду или любому его приготовлению, например какао или бrome, всегда следует подавать взбитые сливки. — *Миссис С. Т.*

При работе с молоком и маслом необходимо соблюдать максимальную осторожность и аккуратность. У домработницы должно быть два набора ёмкостей для молока (из олова или керамики, но не из фаянса, так как он впитывает влагу). Она не должна дважды подряд использовать одни и те же ёмкости для молока, не ошпарив их кипятком и не проветрив.

В тёплую погоду сладкое молоко следует хранить на льду, если это возможно, а если нет, то в холодильной камере. Никогда не кладите лёд в сладкое молоко, так как это его разбавляет. Одну кастрюлю молока всегда следует оставлять на потом, чтобы взбить сливки для кофе. Ведро с плотно закрывающейся крышкой следует наполнить молоком и оставить на потом для обеда, одно — для ужина, одно — для завтрака, а четвертое — для приготовления пищи.

Для приготовления сливочного масла процедите цельное молоко через сито в кипящий чан для сбивания, в котором масло сбивают ежедневно. Так вы получите более сладкое сливочное масло и более приятную пахту, чем если бы сливки были сняты и оставлены для сбивания, так как это иногда придаёт маслу сырный привкус. Не допускайте, чтобы температура молока в чане превышала температуру крови. Если молоко перегреется, масло будет белым и пенистым, а молоко — жидким и кислым. Сбивайте масло сразу после того, как молоко будет процежено. Летом старайтесь взбивать масло рано утром, когда мух меньше, и масло получается более плотным.

Каменный чан в некоторых отношениях удобнее деревянного, но независимо от того, какой из них вы используете, необходимо соблюдать максимальную аккуратность. После взбивания масла как можно скорее ошпарьте чан кипятком и поставьте на солнце. Используйте оставшееся масло для смазывания хлеба, а более старое — для приготовления пищи.

Сливочное масло следует взбивать рано утром, пока оно ещё холодное. Порцию масла для каждого из трёх приёмов пищи следует положить в холодильник, чтобы оно было готово к использованию. Не храните сливочное масло в холодильнике, где есть что-то ещё, кроме молока, или в сейфе, где есть что-то ещё, кроме молока. Оно легко впитывает вкус всего, что находится рядом с ним. После взбивания сливочное масло следует переложить в так называемую «пиггин», сначала ошпаренную, а затем наполненную холодной водой. С помощью старомодной маслобойки (ошпаренной кипятком) вымойте и отожмите масло, пока не останется воды. Затем добавьте немного соли, тщательно взбив. Через несколько часов снова взбейте и разложите по формочкам по полфунта. Я бы посоветовала всем хозяйкам (даже тем, кто не делает масло самостоятельно) иметь в хозяйстве маслобойку, маслорезку и красивую формочку для масла.

Чтобы зимой у вас на столе было вкусное сливочное масло.

В октябре и ноябре договаривайтесь о еженедельной доставке сливочного масла, только что снятого с пахты, в рулетах. Каждый рулет заворачивайте в кусок старой скатерти и кладите в глиняный или каменный кувшин, который перед использованием промывают содовой водой, ошпаривают кипятком и просушивают в течение месяца. Залейте его чистым крепким рассолом, который также должен быть приготовлен как минимум за неделю до этого путём слива осадка и многократного процеживания. Возьмите чистый плоский камень и придавите им масло, стараясь, чтобы оно всегда находилось под рассолом. — *Миссис С. Т.*

Рецепт приготовления сливочного масла.

2 литра обычной поваренной соли.
1 унция измельчённой селитры.
1 унция белого сахара.

Взбейте масло три раза, в последний раз добавив на каждый фунт масла по унции вышеуказанной смеси. Конечно, масло солят при первом приготовлении. Сформируйте из масла рулетики и заверните в ткань или упакуйте в банки, оставив четыре дюйма до верха каждой банки. Если вы выбрали второй вариант, заполните банки рассолом и плотно закрутите. Если вы предпочитаете первый вариант, опустите рулетики в рассол, приготовленный следующим образом:

На каждый галлон рассола, в котором можно хранить яйца, добавьте один фунт белого сахара и пол-унции селитры. Хорошо прокипятите и снимите пену. Храните рассол под плотно закрытой крышкой. Я использовала сливочное масло, приготовленное таким образом, в мае, и оно было таким же вкусным, как и в октябре. — *Миссис Р. К.*

КЛАББЕР.

Чтобы приготовить идеальный кляр, налейте в небольшие стеклянные миски или тарелки столько молока, чтобы его хватило на кляр для каждого человека. После того как оно свернётся, поставьте его в холодильник, если на улице лето, до использования. Кстати, холодильники (как и кулеры для воды) следует мыть каждое утро водой, в которой растворена столовая ложка пищевой соды. Затем их следует проветрить, прежде чем наполнять льдом на день. — *Миссис С. Т.*

ТВОРОГ.

Когда чайник закипит, вылейте воду в кастрюлю с «заквашенным» молоком. Оно сразу свернётся. Перемешайте его и откиньте на дуршлаг, полейте немного холодной водой, посолите и разомните. Лучше всего смешать в кастрюле равные части пахты и жирного молока, нагреть почти до кипения,

перелить в льняной мешок и дать стечь до следующего дня. Затем достаньте его, посолите, добавьте немного сливок или сливочного масла, в зависимости от густоты, и сформируйте шарики размером с апельсин.

СУП.

Поскольку приготовление супа — утомительный процесс, лучше сразу сварить столько, чтобы хватило на несколько дней. Для приготовления питательного супа чаще всего используют говяжью голяшку. Лучше всего взять её за день до приготовления и замочить на ночь в холодной чистой воде. Если у вас нет такой возможности, возьмите её как можно раньше утром. Разломайте кости, промойте, замочите на несколько минут в слабом солевом растворе и положите в большую кастрюлю с холодной водой. Как только суп начнёт закипать, снимите тёмную пену, которая поднимается на поверхность. Плотно накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне в течение часа или двух до подачи на стол. Затем с помощью половника снимите весь жир с поверхности, так как именно он делает суп вредным для здоровья. Процедите и приправьте, или, если хотите, приправьте ровно столько, чтобы хватило на один приём пищи, а остальное оставьте для приготовления другого вида супа. В холодную погоду хорошо иметь под рукой немного этого бульона, так как, добавив банку помидоров или другие ингредиенты, из него можно быстро приготовить вкусный суп. Никогда не выливайте воду, в которой варилось любое мясо. Было сварено, так как в этом бульоне гораздо лучше тушить овощи или мясо, чем в воде, и он также незаменим для смазывания птицы или мяса, которые не были предварительно отварены.

69

Инструкции по приготовлению супа настолько подробно изложены на следующих страницах, что мне нет необходимости что-либо добавлять по этому поводу.

Устричный суп.

100 устриц.
1 чайная ложка соли.
1 столовая ложка чёрного перца.
¼ фунта сливочного масла.
Желтки от 3 яиц.
1 пинта цельного молока, идеально свежего.
3 столовые ложки муки.

Отделите устрицы от жидкости: поставьте жидкость на огонь, когда она закипит, добавьте соль, перец и сливочное масло, затем муку, предварительно разведя её в воде. Постоянно помешивайте. Когда смесь закипит, добавьте хорошо взбитые яйца, затем молоко, и когда смесь закипит, добавьте устрицы; дайте им тоже закипеть, и суп готов. Постоянно помешивайте, чтобы не свернулось молоко. — *Миссис Судья М.*

Экономичный рецепт устричного супа.

1 литр устриц.
2 литра воды.
Отварите с солью и перцем.

Смешайте одну столовую ложку сливочного масла с мукой и добавьте во время варки; взбейте желтки четырёх яиц, смешайте их с половиной литра молока.

Когда устрицы хорошо прожарятся, влейте молоко и яйца, постоянно помешивая. Дайте закипеть, быстро снимите с огня и перелейте в супницу, поверх нарезанного кубиками поджаренного хлеба. Если хотите, чтобы было пожирнее, не добавляйте воду. — *Миссис лейтенант-губернатор М.*

70

Устричный суп.

Выложите устрицы на дуршлаг и слейте весь сок; затем процедите сок через очень грубую ткань, чтобы избавиться от всей пены и т. д. На целую банку устриц возьмите литр молока.

Смешайте молоко, устричный ликёр, одну столовую ложку муки, растёртую с одной столовой ложкой сливочного масла, одну столовую ложку соли, половину чайной ложки перца и поставьте на огонь в сотейнике (или поставьте под сотейник сковороду, на треть заполненную кипящей водой, чтобы молоко не пригорело). Когда смесь закипит, добавьте устрицы и тушите в течение двадцати минут или до тех пор, пока жабры устрицы не начнут сворачиваться и морщиться по краям. Подавайте сразу же, потому что, если они будут вариться слишком долго, они станут жёсткими, тёмными и безвкусными. Если вы добавите соль в самом конце, она не свернёт суп. Некоторые добавляют одну чайную ложку цельной гвоздики и столько же мускатного ореха, завязанных в марлевый мешочек, но это не сильно улучшит вкус. — *Миссис Р.*

ПЮРЕ ИЗ УСТРИЦ.

За пятьдесят устриц.

Положите устрицы в их собственный сок, доведите до кипения, достаньте и измельчите; когда почти готово, снимите сок с поверхности. Хорошо взбейте:

- 1 яйцо.
- 1 десертная ложка сливочного масла.
- ½ пинты молока.
- 1 крекер, просеянный через сито.
- Соль, перец (а также мускатный орех, если любите).

Влейте это в кипящий бульон, а затем добавьте измельчённых устриц. Когда всё будет готово, суп станет однородным. Молоко должно быть свежим, иначе оно свернётся. — *Миссис Джон Уокер, Алабама.*

Устричный суп.

- Возьмите две банки устриц, промойте их и добавьте
- 2 литра воды.
- Пучок трав.
- 1 небольшая луковица, нарезанная ломтиками.

71

Дайте ему покипеть, пока из устриц не выпарится вся жидкость. Процедите жидкость, в которой варились ингредиенты, и верните её в кастрюлю. Добавьте большую ложку сливочного масла, смешанного с мукой. Подготовьте две дюжины устриц, чтобы добавить их, когда блюдо будет готово к подаче, — в это же время взбейте два яичных желтка со стаканом сливок. Кайенский перец улучшит вкус. — *Миссис Э. У.*

Черепаховый суп.

Убейте черепаху летом при дневном свете, зимой — накануне вечером и подвесьте, чтобы она истекла кровью. После завтрака хорошо ошпарьте её и соскребите внешнюю кожу с панциря; аккуратно вскройте его, чтобы не повредить желчный пузырь. Разбейте оба панциря на куски и положите их в кастрюлю. Отложите в сторону плавники, яйца и некоторые более нежные части, а остальное положите в кастрюлю с количеством воды, соответствующим размеру вашей семьи.

Добавьте две луковицы, петрушку, тимьян, соль, перец, гвоздику и душистый перец по вкусу.

Примерно за полчаса до обеда загустите суп, смешав коричневую муку с маслом. За час до обеда возьмите отложенные кусочки, обваляйте их в коричневой муке, обжарьте на сливочном масле, положите их и яйца в суп; непосредственно перед обедом добавьте стакан кларета или мадеры. — *Миссис Н.*

Черепаховый суп.

К одной черепахе весом от четырёх до пяти фунтов после разделки добавьте пол-литра воды и варите, пока черепаха не развалится на части, затем добавьте:

- 2 столовые ложки душистого перца.
- 1 столовая ложка чёрного перца.
- 2 столовые ложки сливочного масла и соль по вкусу.

Когда почти всё будет готово, добавьте в кастрюлю небольшую горсть майорана, тимьяна и петрушки, связанных вместе, и две большие луковицы; когда всё будет готово, добавьте два нарезанных лимона, одну пинту хорошего вина и немного порошка карри; загустите мукой. — *Миссис Д.*

72

Черепаховый суп.

- На 2,5 литра супа добавьте:
- 1 унция мускатного ореха.
- 1 десертная ложка молотого душистого перца.
- 1 чайная ложка гвоздики.
- Перец, чёрный и кайенский, и соль по вкусу.

Свяжите пучок петрушки, тимьяна и лука в тряпочку и бросьте в суп, когда он закипит. Когда почти готово, загустите двумя столовыми ложками муки. Чтобы придать ему хороший цвет, возьмите одну столовую ложку коричневого сахара и сожгите его; когда он сгорит, добавьте бокал воды. Добавьте в суп две столовые ложки этой краски и непосредственно перед подачей добавьте полпинты мадеры. — *Мисс Э. У.*

Мнимый черепаховый суп.

Отварите говядину до мягкости, выньте, мелко нарежьте и снова поставьте вариться. Добавьте картофель, мускатный орех, гвоздику, корицу, петрушку, тимьян, специи, семена сельдерея и десять сваренных вкрутую яиц; поперчите и посолите по вкусу.

Загустите мукой и добавьте бренди и вино. — *Мисс Э. П.*

Суп из черепахи.

Нарежьте два фунта жареной или варёной говядины небольшими кусочками. Налейте в кастрюлю одну большую чашку свежего молока, одну большую чашку вина, кусочек сливочного масла размером с яйцо (обвалянного в муке), немного мускатного ореха, две или три ложки смешанной горчицы — и готовьте десять-пятнадцать минут. Отличный способ использовать остатки мяса. — *Миссис С. М.*

Суп из моллюсков.

Отварите полфунта моллюсков в течение пятнадцати минут, затем выньте их из раковин, очистите и промойте. Приготовьте сотейник; слейте воду, в которой варились моллюски; нарежьте моллюсков и добавьте три-четыре ломтика солёной свинины, немного картофельного пюре, соль и перец по вкусу. Загустите блюдо тёртым крекером и добавьте две ложки сливочного масла, обвалянного в муке. Дайте покипеть двадцать минут и подавайте. — *Миссис К.*

73

Суп из моллюсков.

Откройте моллюсков и мелко нарежьте их. На двадцать моллюсков добавьте:

- ½ галлона воды.
- 3 хороших луковицы.
- 2 столовые ложки сливочного масла.
- Небольшой пучок петрушки и тимьяна.

Непосредственно перед подачей добавьте один литр цельного молока и загустите мукой. — *Миссис Д.*

Крабовый суп.

Разделайте и очистите от клешней и панциря двенадцать маленьких жирных крабов. Разрежьте крабов на две части. Отварите и извлеките мясо из клешней, а жир просто извлеките из панциря. Ошпарьте кипятком восемнадцать спелых помидоров, очистите их от кожицы и отожмите мякоть от семян через дуршлаг. Мелко нарежьте их, залейте кипятком семена и сок и процедите. Немного потушите в кастрюле одну крупную луковицу, один зубчик чеснока, одну ложку сливочного масла и две ложки свиного жира и добавьте их к помидорам.

Через несколько минут тушения добавьте мясо из клешней, затем крабов и, наконец, жир из панцирей. Приправьте солью, кайенским и чёрным перцем, петрушкой, майораном и тимьяном, половиной чайной ложки лимонного сока и цедрой одного лимона. Влейте воду, которой ошпаривали семена, и добавьте ещё, если не хватает жидкости для приготовления супа. Варите на медленном огне в течение часа. Примерно за четверть часа до подачи добавьте панировочные сухари или измельчённые крекеры в качестве загустителя. Любая твёрдая рыба, приготовленная по этому рецепту, получается превосходной. — *Миссис Дж. И.*

74

Крабовый суп.

На один галлон воды — дюжина крабов. Снимите верхнюю часть панциря, очистите тело краба. Разрежьте его вдоль, положите в котелок, смешайте с небольшим количеством сливочного масла и подрумяньте. Затем добавьте один галлон воды и варите на медленном огне в течение получаса. Слегка снимите пену, добавьте кусок старой ветчины и процеженный томатный сок — одну пинту. Варите два часа. Приправьте перцем, специями по вкусу и половиной пинты вина.

Когти нужно разломать и отделить от челюстей. Рецепт из Хэмптона. — *Мисс Э. У.*

Суп из говядины.

Расколите говяжью голяшку и поставьте вариться в одной литре воды. На каждый фунт мяса добавьте одну большую чайную ложку соли на каждую литру воды. Варите два часа и хорошо снимите пену. Затем добавьте:

- 4 очищенные и разрезанные на четвертинки репы.
- 4 луковицы, очищенные и нарезанные.
- 2 моркови, очищенные и нарезанные.
- 1 корень сельдерея, нарезанный небольшими кусочками.

Когда овощи станут мягкими, добавьте немного мелко нарезанной петрушки, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте горячим. — *Миссис П. МакГ.*

Одну говяжью голяшку в пол-литра воды поставьте на огонь перед завтраком и варите до обеда. За два-три часа до обеда загустить коричневой мукой. Добавить одну морковь, две репы, одну луковичку, тимьян, капусту и семена сельдерея. — *Миссис Х. П. К.*

Как приготовить говяжью голову для бульона.

Нарежьте голову на мелкие кусочки и варите в большом количестве воды, пока она не разварится. Выньте все кости, как для соуса с сыром, и снова варите до загустения. Затем, пока горячо, добавьте много перца, соли, кетчупа, душистого перца и мелко нарезанного лука.

75

Выложите в форму, чтобы остыло. Для небольшой семьи отрежьте толстый кусок, скажем, пять дюймов в квадрате, и, когда вам понадобится суп, быстро сварите его, добавив примерно литр воды. Его нужно варить всего несколько минут, и он хорошо хранится, а также всегда готов к употреблению в экстренных случаях. Добавив несколько ломтиков сваренного вкрутую яйца и немного хорошего кулинарного вина, вы можете придать этому супу почти такой же вкус, как у черепашьего супа. — *Миссис А. М. Д.*

Суп из телячьей головы.

Возьмите половину печени и голову баранины, телятины или говядины и варите, пока мясо не отделится от костей. Нарежьте мелко и добавьте половину мозгов; затем:

- 1 луковичка.
- 1 столовая ложка специй.
- ½ чайной ложки гвоздики.
- 1 столовая ложка чёрного перца и кусочек мускатного ореха.
- 3 столовые ложки муки.
- 3 столовые ложки муки и соль по вкусу.

Сначала налейте достаточно воды, так как при добавлении воды суп становится жидким.

Нарежьте три сваренных вкрутую яйца и добавьте, когда будете готовы, один бокал вина.

Немного бренди и орехового соуса с большим количеством яиц сделают его ещё вкуснее, хотя он и так восхитительный. — *Миссис У. А. К.*

Суп из телячьей головы.

Очистите голову, отложите мозги в сторону. Положите голову в галлон воды с перцем и солью. Разварите на куски и выньте кости; верните в кастрюлю с...

- 1 чайная ложка грибного или томатного кетчупа.
- 1 чайная ложка душистого перца.
- 1 натертая цедра лимона.
- 1 тёртый мускатный орех.
- 1 столовая ложка сливочного масла.
- 1 чайная ложка обжаренной муки.

76

Обжарьте и добавьте мозги, когда блюдо будет почти готово. Примерно за пять минут до подачи добавьте:

- 1 чайная чашка вина.
- 1 чайная ложка гвоздики.
- 1 чайная ложка мускатного ореха.

Когда подадут на стол, положите сверху два нарезанных яйца, сваренных вкрутую. — *Миссис Дж. Д.*

Суп из телячьей головы.

Возьмите большую телячью голову и отварите её в четырёх литрах воды с небольшим количеством соли. Когда мясо станет мягким, удалите кости и мелко нарежьте его, оставив мозги, положите мясо обратно в кастрюлю и уварите до состояния бульона. За полчаса до подачи супа добавьте:

- 1 столовая ложка горчицы.
- 1 чайная ложка чёрного перца.
- 1 чайная ложка молотой гвоздики.
- 1 чайная ложка мускатного ореха.
- 1 чайная ложка мускатного ореха.

Обжарьте стакан муки, чтобы она загустела, и, когда суп будет готов, добавьте один стакан орехового соуса и один стакан портвейна или красного вина.

Мозги нужно взбить с яйцом, обжарить в виде небольших лепёшек и положить в супницу. — *Мисс Н.*

Возьмите голову, разрежьте ее и выньте мозги; затем положите голову, мозги и филе в соленую воду — дайте им пропитаться один час. Поставьте вариться на восемь часов; после четырехчасового кипячения достаньте и нарежьте голову и грудинку, удалив все кости; верните в суп, добавив небольшой стручок перца. Загущаем его одной пинтой подрумяненной муки с одной столовой ложкой растертого сливочного масла. Получается—

1 столовая ложка мускатного ореха.
1 столовая ложка душистого перца.
½ чайной ложки гвоздики.

Смешайте всё вместе и положите в кастрюлю.

1 чайная ложка томатного кетчупа.
1 чайная чашка кулинарного вина.

Налейте им суп. Пожарьте мозги, нарежьте два сваренных вкрутую яйца и добавьте в суп. — *Миссис Т. К.*

Суп из телячьей головы.

Ошпарьте и очистите голову и поставьте её вариться в двух литрах воды.

Голяшка из телятины.
2 моркови.
3 луковицы.
Небольшой кусочек бекона.
Пучок душистых трав.

Когда они проварятся полчаса, достаньте голову и голяшку и срежьте всё мясо с костей, нарезав его на кусочки размером два дюйма. Дайте супу покипеть ещё полчаса, затем процедите его, добавьте мясо и приправьте солью, чёрным и кайенским перцем (и несколькими гвоздиками, если любите). Загустите суп сливочным маслом и коричневой мукой.

Теперь дайте ему покипеть ещё около часа, а перед подачей добавьте одну столовую ложку сахара, подрумяненного на сковороде, и полпинты вина. Хорошая замена черепашьему супу. — *Миссис Полковник А. Ф.*

Суп из телячьей головы.

Хорошо промойте голову, извлеките мозги и замочите голову в воде. Наденьте её на...

1 галлон воды.
1 кусок жирной ветчины.
Тимьян, петрушка, перец и соль.

Варите вместе, пока мясо не станет мягким; выньте и нарежьте — процедите воду — добавьте две столовые ложки коричневой муки, четыре унции сливочного масла — верните «разделанные» кусочки; варите, пока объём не уменьшится до двух литров. Добавьте полпинты вина, одну чайную ложку кетчупа, мускатный орех, корицу, душистый перец.

Нарежьте печень и обжарьте; взбейте мозги с яйцом, перцем и солью; обжарьте в виде лепёшек и положите в суп перед подачей, а также нарежьте сваренные вкрутую яйца и добавьте их. — *Мисс Б. Л.*

Суп из бычьих хвостов.

Промойте и замочите три хвоста; залейте их одним галлоном холодной воды; постепенно доведите до кипения, добавьте полторы унции соли и тщательно снимите пену, как только она появится на поверхности. Когда пена перестанет подниматься, добавьте:

4 моркови среднего размера.
2 или 3 луковицы.
1 большой пучок пряных трав.
1 головка сельдерея.
2 репы.
6 или 8 бутонов гвоздики и ½ чайной ложки перца горошком.

Тушите их на медленном огне от трёх до трёх с половиной часов. Если хвосты очень большие, выньте их, процедите бульон и слейте весь жир. Срежьте мясо с хвостов и положите его в два литра или больше бульона. Когда он начнёт закипать, добавьте загуститель из аррорута или рисовой муки, смешанный с таким количеством кайенского перца и соли, сколько потребуется для придания супу вкуса, и подавайте очень горячим. — *Миссис П.*

Куриный суп.

Залейте курицу примерно тремя литрами воды и добавьте несколько тонких ломтиков бекона. Дайте хорошо закипеть, затем добавьте:

- Ложку сливочного масла.
- 1 пинта молока.
- 1 хорошо взбитое яйцо.
- Перец, соль, сельдерей или семена сельдерея, или петрушка.

Пусть всё закипит. В этом бульоне очень хорошо получаются клецки, похожие на печенье. — *Миссис У.* 79

Жареная телятина и суп из куриных костей.

Отварите телячьи и куриные кости с овощами и добавьте одну горсть мелко порубленных макарон. Варите суп полчаса. Добавьте немного соевого соуса или кетчупа. — *Миссис С.*

Куриный суп.

Поставьте на огонь кастрюлю с двумя литрами воды и свиной костью, если она у вас есть; если нет, то с несколькими ломтиками хорошего бекона. Варите это два часа, затем добавьте цыплят и варите до готовности: добавьте полпинты молока и немного загустителя; поперчите и посолите по вкусу. Сняв суп с огня, добавьте кусочек сливочного масла размером с яйцо. Суп из белки готовится так же, но белке требуется гораздо больше времени, чтобы свариться. — *Миссис П. У.*

Суп с потрохами.

- 1 пинта сушёного зелёного английского горошка.
- 450 г потрохов.
- 1 дюжина зубчиков чеснока.
- 1 небольшой кусочек красного перца.
- Почти 1 галлон воды.

Варите горох на медленном огне в течение семи часов. За два часа до ужина добавьте потроха, специи и соль по вкусу. Когда горох разварится, процедите через сито; нарежьте потроха кубиками и верните в суп; доведите до кипения и подавайте. Этого хватит на шесть-восемь человек. — *Миссис Р. Р.*

Суп из бамии.

- 1,5 литра воды.
- 2 литра молодой бамии, нарезанной очень мелко.
- 2 литра помидоров.
- Лук, приготовленный как для горохового супа.
- Поперчить, посолить.
- 1 большая ложка сливочного масла.

Добавьте помидоры около двенадцати часов. Варите суп рано утром. — *Миссис И.*

80

Суп-гамбо.

- 1 жареная курица.
- 1 стакан нарезанной бамии.
- 1 луковица.
- 1 пучок петрушки.
- Несколько стеблей сельдерея — обжарьте всё вместе. Добавьте одну банку очищенных помидоров.
- 1,5 литра воды, довести до кипения, убавить огонь.
- Чашка с вином, только что вынутая из огня. — *Миссис Р. А.*

Суп-гамбо.

Обжарьте двух кур, старых или молодых, с петрушкой, перцем, солью, луком, салом или беконом.

Положите его в кастрюлю с водой, которой хватит для приготовления супа. Добавьте в суп одну литровую банку нарезанной бамии, ломтик ветчины или жареной колбасы.

Гумбо с сассафрасом готовится так же, за исключением того, что после того, как птица сварится и мясо отделится от костей, непосредственно перед снятием с огня добавьте одну столовую ложку сассафрасовой муки. Устрицы значительно улучшают вкус гумбо с сассафрасом. Соберите зелёные листья сассафраса и высушите их в тени, как шалфей; когда они полностью высохнут, протрите их через сито, пересыпьте в бутылку и плотно закупорьте. Их можно добавлять в говяжий суп вместо бамии. — *Миссис Т.*

ПРЕКРАСНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП.

Рано утром положите в кастрюлю два фунта свежей говядины, курицу хорошего размера или, если у вас есть, свиную кость. Поставьте кастрюлю на огонь, наполнив её водой. Продолжайте варить, а когда мясо сварится, примерно за час или больше до ужина, добавьте:

Натертая лимонная цедра.
6 початков кукурузы.
1 дюжина хороших помидоров.
Бобы.
1 небольшой кочан капусты.
Несколько картофелин по-ирландски.
Сладкие травы, перец и соль по вкусу.

81

Несколько растертых листьев сушёного сассафраса улучшат вкус. Подавайте горячим с тостами, небольшим количеством сахара и уксуса. Варите до загустения. — *Миссис доктор Л.*

ОВОЩНОЙ СУП.

Перед завтраком промойте говяжью голяшку в нескольких водах, разломайте кость и положите в большую кастрюлю с холодной водой. Варите на медленном огне до тех пор, пока не останется час до ужина, после чего добавьте в суп заранее подготовленные овощи, предварительно слив весь жир и процедив суп.

1 литр очищенных и нарезанных помидоров.
1 пинта лимской фасоли или масляной фасоли.
1 стакан тёртой кукурузы.
1 стакан нарезанной капусты.
1 пинта нарезанного ломтиками ирландского картофеля.
1 нарезанная ломтиками репа.
1 морковь.
Немного мелко нарезанного лука.
Петрушка.
1 столовая ложка перечного соуса.
1 столовая ложка с горкой муки, втертая в...
1 чайная ложка молока.
1 чайная ложка коричневого сахара.
1 чайная ложка чёрного перца.

Варить в течение часа, загустить смесью молока и муки и подавать.

Вместо говяжьей голяшки можно использовать кусок мякоти, бекон или любое другое мясо. Лучшее мясо с голяшки можно отделить от хрящей, мелко нарезать и приготовить из него вкусное рагу, добавив

1 натёртая на тёрке репа.
1 картофельное пюре.
1 столовая ложка перечного соуса.
1 столовая ложка готовой горчицы.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 чайная ложка семян сельдерея.
1 чайная ложка фруктового желе.
1 чайная ложка молока.
Мелко нарезанный лук и петрушка.

82

Сварить и подавать на стол. — *Миссис С. Т.*

ТОМАТНЫЙ СУП.

Возьмите один литр спелых помидоров, очистите их от кожуры и нарежьте или откройте банку с помидорами весом в три фунта, выложите в глиняную форму для запекания.

1 стакан тёртой кукурузы (или, если зимой, сушёной кукурузы, приготовленной как для стола), и добавьте
1 чайная ложка сахара.
1 чайная ложка тёртого крекера.
1 чайная ложка сливочного масла.
1 чайная ложка чёрного перца.
2 чайные ложки соли.

Поставьте это в горячую духовку, накрыв оловянной тарелкой, чтобы не подрумянилось. Приготовьте в фарфоровом чайнике или кастрюле два литра кипящего молока. Когда помидоры и кукуруза будут полностью готовы, добавьте одну большую картофелину, размятую в пюре, немного мелко нарезанного лука и петрушки, влейте в кипящее молоко и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Голяшка говяжья, приправленная по вашему вкусу всевозможными овощами:

Помидоры, репа, морковь, картофель, мелко нарезанная капуста, кукуруза, стручковая фасоль и сельдерей.

Когда овощи будут почти готовы, достаньте их и хорошо разомните, а также мелко нарежьте говядину. Лучше всего приправить солью и перцем, когда вы только кладёте их в кастрюлю. Говядину нужно класть очень рано. — *Миссис Дж. Л.*

83

Прозрачный томатный суп.

- 1 большая банка консервированных помидоров.
- 1 говяжья голень.
- 1 пучок сушёных трав.
- 1 галлон воды.

Варить восемь часов, несколько раз помешивая и снимая пену. Процедить через сито, добавить одну столовую ложку вустерширского соуса и столько же коричневого сахара. Подавать с нарезанным кубиками поджаренным хлебом; поперчить и посолить по вкусу. — *Миссис Р. Р.*

Суп из спаржи.

Нарежьте спаржу на небольшие кусочки и отварите в подсоленной воде с ломтиками сельдерея; непосредственно перед подачей на стол взбейте четыре яйца и добавьте пол-литра молока или сливок, кусочек сливочного масла. Если вы хотите добавить мясо, можно отварить с ним кусочек телятины. — *Миссис Х.*

Суп из спаржи.

Отварите спаржу в таком количестве воды, чтобы она покрывала спаржу; затем перелейте воду со спаржей в молоко, добавьте сливочное масло, перец и соль, а также панировочные сухари и варите до готовности спаржи. — *Миссис С.*

Гороховый суп.

Замочите одну пинту колотого гороха в воде на двенадцать часов; слейте воду, положите горох в кастрюлю с тремя пинтами холодной воды, половиной фунта бекона, двумя веточками сушёной мяты, лавровым листом, петрушкой, луковицей с одной или двумя гвоздиками, целым перцем и солью по вкусу.

Дайте всему этому покипеть три часа, затем протрите пюре через сито; снова разогрейте и подавайте с нарезанным кубиками хлебом, обжаренным в сливочном масле. — *Миссис А.*

84

Суп из зеленого горошка.

Отварите один литр гороха в двух литрах воды с двумя тонкими ломтиками бекона. Когда горох будет готов, откиньте его на дуршлаг, затем снова положите в ту же воду, выбросив ломтики бекона. Приправьте перцем, солью, ложкой сливочного масла, обваленной в муке.

Снова хорошо прокипятите. Поджарьте немного хлеба, нарежьте ломтиками и положите в супницу, когда будете подавать суп. Подойдут стручки зелёного горошка; хорошо прокипятите их с несколькими горошинами, затем приправьте, как указано выше, и варите. Для приготовления супа из зелёного горошка достаточно двух часов. — *Миссис У.*

Суп из зеленого горошка.

Отварите полфунта гороха в полутора галлонах воды до полной готовности. Выньте, разомните и процедите через дуршлаг, затем залейте небольшим количеством хорошо прокипячённой воды, чтобы отделить мякоть от шелухи. Верните её в воду, в которой варился горох; нарежьте одну большую или две маленькие луковицы; обжарьте их в небольшом количестве жира, не подрумянивая. Добавьте измельчённый тимьян, петрушку, перец и соль.

Непосредственно перед снятием с огня добавьте одну столовую ложку сливочного масла. Если суп слишком жидкий, взбейте немного сливочного масла с мукой, чтобы загустить его. — *Миссис И.*

Картофельный суп.

Разомните картофель, добавьте одну чайную чашку сливок и одну большую ложку сливочного масла.

Залейте их кипятком, пока не получите нужное количество. Варите до загустения; приправьте солью, петрушкой и перцем по вкусу. — *Миссис Р. Э.*

Залейте шестью или семью крупными очищенными картофелинами два литра воды, добавив два или три ломтика среднего размера; тщательно отварите. Выньте их, хорошо разомните и верните в ту же воду вместе с перцем, солью, одной ложкой сливочного масла и одним литром молока, как для куриного супа. — *Миссис У.*

УСТРИЦЫ И ДРУГИЕ МОРСКИЕ ОВОЩИ.

Тушёные устрицы.

Положите сливочное масло, соль и перец в сотейник, добавьте устрицы в сливочное масло и тушите до полной готовности. — *Миссис Д.*

Тушёные устрицы.

Возьмите четверть фунта хорошего сливочного масла, положите его на сковороду и растопите, затем добавьте перец и соль, небольшой кусочек сыра. Когда всё растопится, добавьте пол-литра устричного ликёра и доведите до кипения; когда закипит, процедите и снова положите на сковороду, затем добавьте устрицы и варите пять минут. — *Мистер К. Н.*

Тушёные устрицы.

Вылейте в кастрюлю пол-литра устричного соуса.
2 столовые ложки перечного уксуса.
1 чайная ложка чёрного перца.
1 чайная ложка соли.

Дайте им покипеть, пока устрицы не станут мягкими; достаньте их вилкой и выложите в супницу, добавив горсть крекеров и три столовые ложки с горкой свежего сливочного масла.

Добавьте в ликер одну пиалу молока, дайте ему закипеть и процедите на устрицы. Промойте сотейник, переложите в него устрицы, ликер и т. д. и поставьте на огонь. Когда закипит, подавайте.

Этот способ позволяет отделить устрицы от кусочков раковины. — *Миссис С. Т.*

Чтобы потушить устрицы.

Налейте в чайник одну пинту ликёра, положите полфунта сливочного масла и перец.

Дайте ему закипеть, затем добавьте устрицы, предварительно откинув их на дуршлаг. Они будут готовы, как только закипят или когда хорошо свернутся. Когда будете готовы подавать, добавьте в рагу полчашки крошек от крекера и немного соли. — *Миссис П. У.*

Чтобы потушить устрицы.

Выложите устрицы в неглубокую кастрюлю для тушения. Как только жабры начнут раскрываться, слейте весь сок. Продолжайте готовить, постоянно помешивая, до готовности. Сливной сок нужно загустить с помощью хорошего куска сливочного масла, растертого с мукой, приправить перцем и солью и влить в устрицы, пока они ещё горячие.

Преимущество этого способа приготовления в том, что устрицы становятся крупными и плотными. — *Миссис доктор Э. Р.*

Как приготовить устрицы.

Устрицы в пол-литровой банке.
1 литр свежего молока.
½ фунта сливочного масла.
1 столовая ложка муки.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка перца.
1 яйцо.

Разотрите яйцо с мукой и разбавьте небольшим количеством молока. Смешайте устрицы, перец и соль и доведите до кипения; затем добавьте молоко, а когда оно закипит, добавьте яйцо с мукой и маслом. Варите всё вместе три минуты. — *Мисс Н. С. Л.*

УСТРИЦЫ В РАКОВИНАХ.

Не сливайте жидкость из устриц, а вынимайте их из жидкости с помощью вилки по мере использования; таким образом, к ним прилипнет столько жидкости, сколько вам нужно. Используйте

чёрствый хлеб и не крошите его слишком мелко, иначе он будет липким.

½ чайной ложки сливок.
2 большие ложки сливочного масла.
Посолите и поперчите.

При приготовлении устрицы выделяют много влаги, и если смесь будет слишком жидкой, она получится не такой вкусной. В готовом виде она должна быть довольно сухой. Покройте дно хорошо смазанной маслом формы слоем очень сухих панировочных сухарей, посыпьте небольшим количеством соли и перца и разложите кусочки сливочного масла поверх сухарей. Затем ложкой смажьте их сливками. Затем выложите слой устриц, чередуя их с панировочными сухарями, пока блюдо не будет заполнено, и полейте маслом и сливками; накройте блюдо тарелкой, чтобы сохранить аромат. Запекайте в течение получаса или до тех пор, пока сок не начнёт пузыриться. Снимите тарелку и подрумяньте на верхней полке духовки в течение двух-трёх минут. — *Миссис Р.*

Устрицы в раковинах.

Те, кто любит устрицы, приготовленные таким способом, сочтут их гораздо более нежными, если готовить их исключительно на отражённом тепле. Попросите своего жестянщика сделать для вас старомодную «консервную кухню» с *наклонными* стенками. Возьмите небольшие продолговатые тарелки, какие обычно используются в отелях, выложите в них слоями устрицы и свёрнутые крекеры, а сверху щедро положите кусочки свежего сливочного масла. Разложите их на «кухне», поставьте открытую посуду перед ярким огнём или очень тёплой решёткой, и через пятнадцать-двадцать минут вы обнаружите, что устрицы очень вкусные. — *Миссис Д. П.*

Устрицы в раковинах.

Положите устрицы в жидкость, которой достаточно, чтобы они не подгорели, и слегка отварите. Приправьте оставшейся жидкостью, как для тушёных устриц, с добавлением сливочного масла, перца, соли и небольшого количества муки, и варите до готовности. Выложите отваренные устрицы в форму для запекания, с кусочком сливочного масла, тёртым крекером или чёрствым хлебом и перцем, и залейте соусом так, чтобы он покрывал форму. Сверху посыпьте тёртым печеньем и поставьте в духовку подрумяниваться. — *Миссис У.*

88

Устрицы в раковинах, запечённые в кляре.

Откройте ракушки, отложив в сторону самые глубокие. Приготовьте немного растопленного, но не горячего сливочного масла, приправленного измельчённой петрушкой и перцем.

Обваливайте в этой смеси каждую устрицу, стараясь, чтобы она как можно меньше стекала, и выложите в раковину, которую следует поместить в форму для запекания.

Добавьте в каждую немного лимонного сока, посыпьте панировочными сухарями и запекайте в духовке до готовности. Подавайте в ракушках. — *Миссис С.*

Устрицы в раковинах.

Положите в раковины для гребешков столько устриц, сколько в них поместится. Приправьте маслом, солью и перцем; добавьте немного панировочных сухарей.

Готовьте до полной готовности; перед подачей добавьте кусочек сливочного масла. — *Миссис Р. Л. О.*

Устрицы с начинкой.

Выложите на противень слой сырых устриц, затем слой панировочных сухарей, приправьте чёрным и красным перцем, солью, сливочным маслом, горчицей и небольшим количеством уксуса.

Выкладывайте слоями, пока не заполнится форма, а затем запекайте. — *Миссис Дьюк.*

Устрицы с начинкой.

Слейте воду с одной банки устриц; тщательно измельчите и приправьте кайенским перцем, лимонным соком, солью и желтками двух сваренных вкрутую яиц, а также желтками двух сырых яиц, взбитых и перемешанных с остальными ингредиентами; добавьте столько же панировочных сухарей, сколько устриц, и одну большую столовую ложку сливочного масла.

Приготовьте дюжину хорошо очищенных устричных раковин и наполните их устрицами; посыпьте панировочными сухарями и запекайте в течение нескольких минут. — *Миссис Х. С.*

89

Как приготовить устрицы.

Выложите в форму для запекания слой панировочных сухарей, перца и сливочного масла. Если сливочное масло солёное, не используйте соль. Затем выложите слой устриц, предварительно слив с них жидкость; повторяйте слои, пока форма не заполнится. Обязательно выложите сверху

панировочные сухари, кусочки сливочного масла и перец: так они хорошо подрумянятся. Поставьте его в горячую духовку; как только он подрумянится, он будет готов к подаче на стол. — *Миссис П. У.*

ЖАРЕННЫЕ УСТРИЦЫ.

Возьмите каждую устрицу отдельно, посолите и поперчите, затем обваляйте в равных количествах панировочных сухарей и муки. Обжарьте в горячем сале до светло-коричневого цвета. — *Миссис Д.*

УСТРИЧНЫЕ ОЛАДЫ.

Взбейте два яйца до пышной пены, затем добавьте две столовые ложки сливок или молока, три столовые ложки просеянной муки, щепотку соли; обваляйте устрицы в этой смеси и обжарьте их в горячем сале. — *Миссис Б.*

Устричные оладьи.

Протрите устрицы насухо. Взбейте 6 яиц в пену и добавьте к ним:

6 столовых ложек муки.
1½ пинты цельного молока.

Взбейте тесто до однородной массы. Разогрейте на сковороде немного сливочного и топленого масла; когда оно начнёт пениться, положите в него небольшой половник теста с устрицей посередине и обжаривайте. Если тесто слишком жидкое, добавьте муку; если слишком густое — молоко. — *Миссис Р.*

Чтобы пожарить устрицы.

Откиньте устрицы на сито, посыпьте их немного солью и перцем. Обваляйте каждую устрицу в муке. Разогрейте сковороду и добавьте равное количество сала и сливочного масла; когда масло закипит, положите устрицы и обжарьте. Не оставляйте их остывать, подавайте горячими. — *Миссис Э.*

90

ЖАРЕННЫЕ УСТРИЦЫ.

Процедите устрицы через сито. Взбейте два или три яйца. Приготовьте панировочные сухари. Посыпьте устрицы солью и небольшим количеством перца, затем обваляйте каждую устрицу в яйце и панировочных сухарях. Разогрейте чистую сковороду и положите в неё равные части сливочного и топленого масла. Следите за тем, чтобы жир от устриц не подгорел. — *Миссис Р.*

Чтобы пожарить устрицы.

Вымойте их и высушите на чистой салфетке; обваляйте во взбитом яйце и просеянных измельчённых крекерах и оставьте на несколько часов перед жаркой, чтобы они не съжились. — *Миссис П.*

Чтобы пожарить устрицы.

Обсушите устрицы. Взбейте три яйца и натрите крекеры. Окуните устрицу сначала в яйцо, а затем в крекеры; сделайте это дважды. Смажьте сковороду сливочным маслом или салом. Добавьте перец и соль по вкусу и обжарьте. — *Миссис П. У.*

Оладьи с моллюсками или устрицами.

Очень мелко нарежьте моллюсков (если это устрицы, оставьте их целыми); обваляйте их в кляре и обжарьте. — *Миссис Д.*

ЖАРЕННЫЕ УСТРИЦЫ.

Выберите самые крупные устрицы, внимательно осмотрев каждую, чтобы убедиться, что к ней не прилипла ни одна частичка раковины. Протрите их чистой льняной тканью, затем поперчите и посолите, а сверху посыпьте небольшим количеством измельчённых крекеров. Выложите их на решётку для устриц, установленную на быстром огне. Как только они станут плотными, окуните каждую в чашку с растопленным свежим сливочным маслом; выложите на горячее блюдо, украшенное тёртым хреном и петрушкой, и подавайте. — *Миссис С. Т.*

УСТРИЦЫ НА ПАРУ.

Тщательно промойте устрицы в раковинах; выложите их на пароварку, чтобы сок не вытекал из раковин, когда они будут раскрыты. Лучше всего положить верхние раковины вниз. Накройте пароварку крышкой, застеленной грубым полотенцем, и плотно прижмите. Поставьте её на кастрюлю с сильно кипящей водой. Через 20–30 минут раковины раскроются. Приготовьте горячее блюдо, на которое выложите устрицы; посыпьте их небольшим количеством соли и перца и положите на каждую устрицу кусочек свежего сливочного масла. Подавайте немедленно. — *Миссис С. Т.*

91

Вымойте и протрите одну дюжину крупных устриц в раковинах. Положите в горячую духовку, стараясь, чтобы верхняя раковина была направлена вниз, чтобы сок не вытекал. Как только раковины откроются, выложите на горячее блюдо и подавайте с хреном или перечным соусом, предварительно посыпав их небольшим количеством соли и положив на каждую устрицу кусочек свежего масла. — *Миссис С. Т.*

МАРИНОВАННЫЕ УСТРИЦЫ.

- 1 галлон устриц.
- 1 столовая ложка соли.
- 1 столовая ложка немолотого чёрного перца.
- 1 столовая ложка душистого перца.
- Булатная булава с шестью лезвиями.
- 1 небольшой кусочек кайенского перца.

Выньте устрицы из сока с помощью вилки; тушите до тех пор, пока жабры хорошо не раскроются, затем разложите на плоской тарелке до остывания; положите в банку и залейте равным количеством тушёного сока и уксуса. Дайте постоять два дня. — *Миссис Р. Р.*

Маринованные устрицы.

Возьмите двести устриц самого крупного размера, промойте их в их же жидкости и положите в сотейник. Процедите жидкость, доведите до кипения и *не более того*. Достаньте их из жидкости; приготовьте одну кварту или больше чистого яблочного уксуса, в котором сварите целый перец, немного соли, мускатный орех, гвоздику и мускатный цвет.

92

Когда остынет, полейте устрицы. Перед подачей добавьте несколько ягод свежей клюквы и тонкие ломтики лимона. — *Миссис С. Т.*

Маринованные устрицы.

Возьмите один галлон устриц и варите их в собственном соку почти до готовности. Затем выньте устрицы и добавьте в сок одну чайную ложку цельного чёрного перца, одну чайную ложку душистого перца, одну чайную ложку мускатного ореха, немного красного перца и полпинты крепкого уксуса.

Дайте ему покипеть несколько минут, а затем залейте им устрицы. Когда они почти остынут, добавьте в них дольки большого свежего лимона. — *Миссис Полковник А. Ф.*

Устричный пирог.

Тушите устрицы, не доводя до готовности, с маслом, перцем и одной столовой ложкой перечного соуса, посолите. Приготовьте пасту из одного фунта муки и половины фунта сливочного масла. Выложите на блюдо и положите сверху устрицы, посыпьте панировочными сухарями и запеките. — *Миссис Т.*

Устричный пирог.

Выложите пасту в глубокое блюдо. Вымойте устрицы, обсушите и выложите в блюдо, приправив маслом, перцем, солью и небольшим количеством мускатного ореха, если хотите; затем выложите слой тёртого крекера. Когда блюдо будет заполнено, накройте его пастой и полосками пасты, уложенными поперёк; затем запеките. — *Миссис У—*

Устричный паштет.

Приготовьте несколько крупных устриц, добавив немного мускатного ореха, несколько гвоздичек, тёртый яичный желток, немного сливочного масла и столько устричного сока, чтобы он покрывал устрицы. Через несколько минут тушения выньте их из кастрюли, чтобы они остыли. Приготовьте слоёное тесто, предварительно выпеченное в формочках для печенья, и положите в каждую по две устрицы. — *Миссис Д.*

93

Песочный пирог с устрицами.

- 1 литр муки.
- 3 чайные ложки разрыхлителя.
- 1 столовая ложка сливочного масла.
- Щепотка соли.
- Достаточно сладкого молока, чтобы хорошо пропитать.

Раскатайте тесто толщиной примерно в 2,5 см и быстро испеките на противне. Пока тесто печётся, возьмите 400 г устриц и полстакана воды и поставьте на огонь; затем возьмите полстакана молока и полстакана сливочного масла, смешанного с одной столовой ложкой муки, немного соли или перца; смешайте всё вместе и вскипятите.

Когда коржи будут готовы, разрежьте их и распределите между ними устрицы, а также выложите немного сверху. Оставшиеся устрицы положите в соусницу и добавляйте по мере необходимости. — *Миссис К.*

УСТРИЧНАЯ КОЛБАСА.

Нарежьте одну пинту устриц, четверть фунта телятины и четверть фунта сала.

Смешайте с панировочными сухарями и разомните всё в ступке. Приправьте солью и перцем, добавьте хорошо взбитое яйцо.

Сделайте из них колбаски, как из свиной колбасы. — *Миссис Э.*

СЫРЫЕ УСТРИЦЫ.

Возьмите каждую устрицу по отдельности на вилку и обсушите от жидкости. Выложите на стол в устричную тарелку или салатницу; рядом поставьте стопку небольших продолговатых тарелок; натрите хрен, подайте перечный соус, вустерширский соус и т. д., чтобы каждый гость мог приправить блюдо по вкусу.

Когда устрицы перевозят на большое расстояние, хорошо вскипятить жидкость, в которой они были выловлены, и полить ею устрицы: это сделает их более плотными и предотвратит появление слизи. — *Миссис С. Т.*

94

ЧТОБЫ УСТРИЦЫ ЖИЛИ И ТОЛСТЕЛИ.

Смешайте одну пинту соли с тридцатью пинтами воды. Положите устриц в не протекающую кадку так, чтобы их рты были направлены вверх, и кормите их вышеуказанным раствором, окуная в него веник и часто проводя им по их ртам. Говорят, что они ещё больше наберутся веса, если смешать с водой мелкую муку. — *Миссис Р.*

ПРИГОТОВИТЬ КРАБОВ.

Возьмите живых крабов и положите их в прохладную воду, оставьте на полчаса. Затем положите их в кастрюлю, залейте кипятком так, чтобы он покрывал их, и варите десять минут. Достаньте их и протрите, сначала убрав мёртвых, а затем извлеките мясо. Возьмите верхнюю часть панциря, очистите её. Приправьте мясо перцем, солью, горчицей и большим количеством сливочного масла; снова положите всё в панцирь и запекайте полчаса. — *Миссис К. Норфолк.*

РАГУ ИЗ КРАБОВ.

Один килограмм живых крабов, варить на пару двадцать минут, очистить от панциря и клешней. Тушить с одной пинтой молока или сливок, с мясом и яйцами крабов, пятнадцать минут. Приправить солью и кайенским перцем. — *Миссис Р. Л. О.*

ЖАРЕНый КРАБ.

После того как крабы будут очищены, приправьте их горчицей, перцем, солью и кетчупом по вкусу. Добавьте оливковое масло или сливочное масло.

Посыпьте панировочными сухарями, смоченными в молоке, и кусочками сливочного масла (в краба тоже добавьте немного молока). Запекайте в скорлупе или на противне. — *Мисс Э. У.*

ЖАРЕННЫЕ КРАБЫ.

К мясу дюжины крабов, сваренных в течение пятнадцати минут и очищенных от панциря, добавьте:

95

3 столовые ложки панировочных сухарей.
½ бокала вина со сливками.
Желтки от 3 яиц.
Немного измельчённой петрушки.
1 столовая ложка сливочного масла.
Посолите и поперчите по вкусу.

Положите их в форму и запекайте в микроволновой печи. — *Миссис М. Э. Л. У.*

МЯГКИЕ КРАБЫ.

Поднимите края ракушек, выньте пальцы мертвеца, снимите створку и вырежьте мешочек с песком; положите их в холодную воду, пока не будете готовы к жарке. Затем посыпьте их мукой, немного посолите и обжарьте в горячем сале. — *Миссис Д.*

ЖАРЕННЫЕ КРАБЫ.

После того как крабы будут сварены, мелко порубите их и добавьте треть количества крабов, панировочные сухари или панировочные крошки, горчицу, красный и чёрный перец, соль и сливочное масло. Верните их в панцири и запекайте. — *Миссис Д.*

К ДЬЯВОЛЬСКИМ КРАБАМ.

Возьмите их, пока они ещё живые, положите в очень небольшое количество воды и готовьте на пару до полной готовности и подрумянивания, оставьте до остывания, выньте из скорлупы. Смешайте с яйцами, панировочными сухарями, сливочным маслом и перцем. Либо верните в *верхнюю* скорлупу и запекайте, либо запекайте на противнях. — *Миссис Дж. К.*

КАРРИ ИЗ ЛОБСТЕРА.

Положите мясо большого омара в сотейник с одним лезвием мачете.

1 большой стакан мясного бульона или подливы.

1 столовая ложка кукурузного крахмала, смешанная с небольшим количеством молока или сливок.

Посолите.

1 небольшой кусочек сливочного масла.

1 десертная ложка порошка карри.

Сок одного лимона.

96

Тушите в течение часа и подавайте горячим. — *Миссис К.*

ТУШЁНАЯ ЧЕРЕПАХА.

После того как мясо будет хорошо очищено, отварите его, а затем разберите на кусочки. Обильно приправьте перцем, солью, кайенским перцем, варёным вкрутую яйцом, специями, лимоном и шампанским или другим вином.

Тушите до полной готовности.

ТУШЕНАЯ ЧЕРЕПАХА.

Приготовьте рагу из черепахи и добавьте все ингредиенты, которые используются в черепашьем супе, кроме вина и лимонов. — *Миссис Д.*

ЧЕРЕПАХА.

Сначала разрежьте голову и положите её в кастрюлю, чтобы она сварилась вместе с панцирем; когда она будет готова, снимите панцирь, достаньте её и разберите на кусочки. Хорошо очистите верхнюю часть панциря; добавьте несколько крекеров, лук, петрушку, душистый перец, чёрный перец, сливочное масло и вино.

Верните его в скорлупу, положите сверху нарезанный лимон и запекайте. — *Миссис Д.*

СТЕЙКИ ИЗ ЧЕРЕПАХИ ИЛИ ТЕЛЕНКА.

Нарежьте черепаху тонкими ломтиками; запекайте или обжарьте их с перцем, солью и сливочным маслом.

ЧЕРЕПАХА ИЛИ ТОРТУГА В КЛЯРЕ.

Обваляйте стейки в яичной смеси. Приправьте перцем, солью, сливочным маслом и небольшим количеством панировочных сухарей; обжарьте или запекайте.

ПРИГОТОВИТЬ ЧЕРЕПАХ.

Опустите четырёх черепах в кипящую воду и варите в течение часа; затем выньте их, снимите кожу с лапок и поместите в свежую кипящую воду, где они должны вариться ещё полтора часа, после чего их нужно вынуть и дать остыть. Когда они остынут, тщательно очистите их, удалив круглую печень, в которой находится желчный пузырь. Нарежьте их на мелкие кусочки и положите в кастрюлю, добавив перец, соль, яйца, которые находятся внутри, одну кварту воды, полфунта сливочного масла и две столовые ложки муки, смешанной с небольшим количеством холодной воды. Хорошо перемешайте муку и воду с остальными ингредиентами и тушите около двадцати минут. Сняв с огня, влейте полпинты мадеры. — *Миссис А. Д.*

97

РЫБА.

Выбирая рыбу, обратите внимание на то, чтобы мясо было плотным и твёрдым, глаза — полными и выпуклыми, чешуя — блестящей, плавники — жёсткими, а жабры — красными, так как все эти признаки указывают на то, что рыба свежая. Вымойте рыбу, натрите её солью и перцем и выложите

на блюдо или подвесьте до готовности к приготовлению. Никогда не оставляйте рыбу в воде ни при подготовке к приготовлению, ни при попытке сохранить её до следующего дня.

Чтобы сварить рыбу, положите её в кипящую воду и варите на медленном огне. Чтобы сварить крупную рыбу, потребуется час, а мелкую — около двадцати минут. У каждой хозяйки должен быть специальный котелок для рыбы.

Когда вы будете жарить рыбу, следите за тем, чтобы на сковороде было раскалённое добела сало. Сначала натрите рыбу солью, перцем и мукой или панировочными сухарями, затем во время жарки держите её под крышкой, как и всё, что вы жарите. Это позволит вам обжарить рыбу (или другое блюдо) до красивого янтарного цвета и в то же время довести её до готовности.

Всегда держите под рукой жестяной лист, чтобы переворачивать варёную рыбу и переворачивать рыбу, жарящуюся на гриле. Перед жаркой натрите рыбу перцем и солью, а затем смажьте свежим сливочным маслом. Выложите рыбу на хорошо смазанный топлёным салом гриль и накройте его жестяным листом. Когда вы захотите перевернуть рыбу, снимите гриль с огня, придерживая жестяной лист над рыбой. Держите их вместе, затем положите на стол так, чтобы жестяной лист был снизу, а гриль — сверху. Осторожно поднимите решётку, оставив рыбу лежать на противне. Теперь повар может легко переложить рыбу на решётку, снова поставить её на огонь и подрумянить с другой стороны, накрыв сверху противнем. Во время жарки всё должно быть накрыто. Когда рыба будет готова, выложите её на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом, в котором размешаны перец, соль и измельчённая петрушка. Если вы хотите приготовить рыбу с начинкой, добавьте в эту заправку одну столовую ложку перечного уксуса, одну столовую ложку уксуса из сельдерея, одну столовую ложку орехового кетчупа, одну столовую ложку готовой горчицы, одну столовую ложку кислого фруктового желе. При приготовлении соусов для рыбы никогда не используйте воду, в которой варилась рыба.

98

Подробные инструкции по тушению рыбы можно найти на следующих страницах.

Филе в сливочном соусе.

Отварите цельную рыбу, удалите кости, разберите на кусочки. Смешайте пол-литра сливок или молока с двумя столовыми ложками муки, одной луковицей, половиной фунта сливочного масла (или меньше) и солью.

Поставьте на огонь и помешивайте, пока не загустеет, как заварной крем. Выложите в форму для запекания слоями рыбу, крекер и сливки. Запекайте в течение тридцати минут, используйте четыре крекера. — *Миссис У. К. Р.*

Палтус.

Отварите полкило палтуса, затем очень мелко нарежьте и добавьте восемь хорошо взбитых яиц, перец и соль по вкусу, затем одну чашку сливочного масла.

Положите в кастрюлю и готовьте, пока яйца не будут готовы. Подавайте очень горячим на тостах. — *Мисс Ф. Н.*

Палтус.

Палтуса следует нарезать ломтиками по 1,8 кг каждый. Если его варить, то залить солёной водой и часто снимать пену; затем слить воду и подавать с масляным соусом.

99

Если вы запекаете или жарите, украсьте хреном и подавайте с растопленным сливочным маслом.

Рыбный суп.

Обжарьте несколько ломтиков солёной свинины, нарежьте рыбу небольшими кусочками, очистите и нарежьте картофель, добавьте мелко нарезанный лук.

Выложите всё слоями в казан, приправьте солью и перцем. Тушите на медленном огне в течение получаса.

Суп из сома.

Будет приготовлен из сома из Новой реки.

Промойте рыбу в тёплой воде, положите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она покрывала рыбу, варите до мягкости или до тех пор, пока кости не начнут отделяться; удалите самые крупные кости, нарежьте рыбу, положите в сотейник с литром воды и большим куском сливочного масла.

1 стакан сливок, перец и немного соли.

1 луковица, 1 чайная ложка горчицы, полстакана орехового соуса.

Тушите до загустения, украсьте нарезанным лимоном и подавайте горячим. — *Миссис П. У.*

Суп из сома или свиной рыбы.

Возьмите двух сомаков, очистите от кожи и варите до полной готовности; измельчите в пюре и добавьте:

- 2 луковицы среднего размера.
- ¼ фунта сливочного масла.
- 1 столовая ложка соли.
- 1 столовая ложка перца.
- 2 столовые ложки вустерширского соуса.

Добавьте немного сельдерея или семян сельдерея, немного тимьяна, немного петрушки.

Залейте всё примерно литром кипятка и варите на сильном огне около получаса. — *Мисс Ф. Н.*

100

РЫБНЫЙ СУП.

Возьмите любую крупную рыбу, нарежьте тонкими ломтиками, выложите на дно кастрюли несколько ломтиков жирного бекона, затем слой рыбы, лука, панировочных сухарей, красного и чёрного перца, соли и сливочного масла.

Затем ещё несколько слоёв, пока не используете всю рыбу. Залейте всё водой и варите до готовности. — *Миссис Д.*

ВАРЁНАЯ ОВЕЧЬЯ ГОЛОВА.

Очистите рыбу и хорошо отварите. Подавайте горячей с маслом и яичным соусом.

КАК ИСПЕЧЬ ОВЕЧЬЮ ГОЛОВУ.

Положите в сковороду две столовые ложки сливочного масла и две столовые ложки смальца; добавьте также две столовые ложки муки, немного петрушки, пол-литра кипятка, немного вина, кетчуп, соль и кайенский перец. Варите несколько минут; затем возьмите четыре яйца, пол-литра сливок или сливочного масла; хорошо взбейте. Выложите рыбу в большое глубокое блюдо, залейте соусом из сковороды; смажьте рыбу сливочным маслом. Дно духовки должно быть довольно горячим, а верх — медленным. — *Мисс Э. У.*

ВАРЁНАЯ ОВЕЧЬЯ ГОЛОВА ИЛИ КАМЕНЬ.

Положите рыбу в рыбный котелок, завернув в ткань, чтобы она не разбилась. Бросьте в воду горсть петрушки, а когда рыба будет готова, положите несколько веточек на блюдо. — *Миссис Д.*

ЗАПЕЧЁННАЯ БАРАНЬЯ ГОЛОВА.

Положите рыбу на сковороду и залейте водой; добавьте немного петрушки, лука и жирного бекона, нарезанных вместе, чёрный перец и соль, а когда рыба почти будет готова, взбейте одно яйцо с небольшим количеством муки и залейте этим соусом, чтобы он загустел. Таким же образом можно приготовить камбалу или сельдь. — *Миссис Д.*

101

Запечённая баранья голова.

Когда рыба будет готова к приготовлению, хорошо посолите и поперчите её, сделайте надрезы по бокам в трёх-четырёх местах. Очень мелко нарежьте четыре луковицы, добавьте к ним полстакана панировочных сухарей, очень мелко нарезанное жирное мясо, так как оно подходит лучше, чем сало, кайенский перец, тимьян, немного соли и желтки двух яиц, всё это разомните и начините рыбу изнутри, а также сделайте надрезы снаружи. Затем посыпьте мукой и чёрным перцем; положите в большую кастрюлю с литром холодной воды. Запекайте в течение двух часов на медленном огне. Подавайте с соусом или без, по вкусу. — *Мисс Ф. Н.*

ВАРЁНАЯ РЫБА-КАМЕНЬ.

Хорошо очистите рыбу, натрите солью и перцем. Положите в большую глубокую сковороду так, чтобы она лежала в ней во весь рост; залейте холодной водой, добавив соль и перец. Варите на медленном огне в течение трёх четвертей часа; выложите на блюдо и подавайте с растопленным сливочным маслом и соусом или кетчупом. — *Мисс Ф. Н.*

Варёная рыба-камень.

Хорошо вымойте и подвесьте; не кладите в воду, а промойте, когда будете готовы к приготовлению. Положите в кипящую воду, посолив по вкусу. Если рыба крупная, варите два часа. Подавайте с яичным соусом и подавайте на стол в салфетке, чтобы сохранить тепло. — *Миссис У.*

КАК ТУШИТЬ РЫБУ-КАМЕНЬ.

Возьмите камень, очистите его и приправьте петрушкой, сладким майораном, луком, половиной пинты воды, солью по вкусу, одной пинтой портвейна, половиной фунта сливочного масла и

небольшим количеством муки. Положите их в блюдо и поставьте в кастрюлю. Для приготовления достаточно одного часа. — *Миссис Дж. Т.*

ОБОЖЖЕННЫЙ КАМЕНЬ.

Отварите рыбу и удалите кости. Приправьте сливками, сливочным маслом, перцем и солью, а сверху посыпьте тёртым хлебом. Слегка запеките в плоской форме или в раковинах для моллюсков. — *Миссис Р.*

102

ЧТОБЫ ЗАМАРИНОВАТЬ КАМЕНЬ.

Нарежьте рыбу на кусочки и положите в кастрюлю с достаточным количеством воды, чтобы она покрывала рыбу. Добавьте горсть соли, немного белого перца, одну столовую ложку душистого перца, несколько гвоздичек и мускатный орех.

Когда рыба почти готова, добавьте литр уксуса. При подаче используйте столько жидкости, чтобы она покрывала рыбу. — *Миссис Дж. У. С.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ШАД.

Разрежьте сельдь вдоль спинки, хорошо промойте и посолите; вытрите насухо и натрите изнутри и снаружи небольшим количеством кайенского перца. Приготовьте начинку из хлеба, приправленного перцем, солью, тимьяном или петрушкой, семенами сельдерея, небольшим количеством нарезанного лука и кусочком сливочного масла размером с грецкий орех.

Свяжите рыбу и положите в форму для запекания с одной пинтой воды (для крупной рыбы) и кусочком сливочного масла размером с куриное яйцо. Посыпьте мукой, хорошо смажьте маслом и запекайте на медленном огне в течение полутора часов. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

ОБЖАРИТЬ ШЕЙД.

Очистите и подвесьте в прохладном месте. Перед использованием тщательно вымойте, нарежьте, слегка посыпьте мукой, перцем, солью и обжарьте на сале. — *Миссис Р.*

ЗАПЕЧЬ СЕЛЬДЬ.

Наполните внутреннюю часть фаршем, зашейте и закрепите на доске, не сосновой, посыпьте панировочными сухарями, немного посолите и поперчите и поставьте на огонь. Когда одна сторона будет готова, переверните; когда будет готово, выньте нитку; выложите на блюдо и подавайте с растопленным сливочным маслом и петрушкой. — *Миссис Д.*

ЗАПЕКАЕМ СЕЛЬДЬ.

Очистите, промойте и разделайте сельдь, затем вытрите её насухо.

Посыпьте перцем и солью и поставьте на чистый, медленный огонь, кожей вниз, чтобы сохранить сок; положите на чистую сковороду, смазанную салом. Переверните, когда почти готово; снимите с огня и приправьте щедрым куском сливочного масла, солью и перцем по вкусу. — *Миссис С.*

103

ШАД В ГОРШКЕ.

Нарежьте рыбу, как для жарки; уложите слоями в каменную банку, пересыпая смесью специй и приправляя солью; после того как банка будет заполнена, залейте уксусом; плотно накройте тканью. Поставьте банку в большую кастрюлю с водой и варите до полной готовности рыбы.

Приятная приправа к чаю. — *Миссис К. Л. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ СЕЛЬДЬ.

Разрежьте рыбу вдоль, поперчите и посолите и выложите на решётку кожей вниз.

Смажьте верхнюю часть рыбы сливочным маслом; обжарьте небольшой кусочек сливочного масла с небольшим количеством муки, а когда мука подрумянится, добавьте перец, соль и немного воды.

Блюдо в супнице. — *Миссис Дж. У. С.*

ОСЕТР-СКОЛОП.

Четыре фунта отварного осетра; когда остынет, разберите на кусочки, затем промойте и отожмите воду. Приготовьте майонезную заправку с сельдереем, кайенским перцем вместо чёрного перца и солью. Подавайте на листьях белого салата. — *Миссис Р. Р.*

ОСЕТРОВАЯ ВЫРЕЗКА.

Удалите весь жир с рыбы; нарежьте её на стейки. Взбейте яичные желтки так, чтобы они хорошо смачивали кусочки; обмакните их во взбитое яйцо. Приготовьте блюдо с панировочными сухарями

(лучше всего подойдёт чёрствый хлеб), затем обваляйте в них кусочки и хорошо поперчите.

Приготовьте ёмкость с растопленным салом, разогрейте его, но не доводите до кипения; положите в него кусочки рыбы и накройте крышкой. Переворачивайте их, когда они подрумянятся, и снимите крышку, когда они будут почти готовы. — *Миссис доктор П. К.*

ОСЕТР или БАРАБУЛЬКА.

Нарежьте его, как бифштекс, обваляйте в жидком яичном кляре и обжарьте в горячем сале.

При желании можно добавить нарезанную петрушку и чёрный перец. — *Миссис Д., Саффорд.*

ЗАПЕЧЁННЫЙ ОСЁТР.

Хорошо промойте кожицу, выложите на противень и запекайте в течение трех четвертей часа. Затем выложите на блюдо, проткните ножом в нескольких местах. Приготовьте начинку из тушеного мяса, панировочных сухарей, лука, петрушки, тимьяна, перца и соли, все хорошо измельчите вместе. Начините полученной смесью отверстие, а остальное положите в соус; верните на противень и запекайте до готовности. — *Миссис Д.*

ОБЖАРИТЬ ОКУНЯ.

Посыпьте солью и обваляйте в муке; через некоторое время обваляйте в муке с другой стороны. Когда жир хорошо прокипит, снимите его с огня и положите рыбу. Подавайте горячим. — *Миссис У.*

ЧТОБЫ ПОЖАРИТЬ ФОРЕЛЬ.

Разрежьте рыбу вдоль спинки, вставьте тонкий ломтик жирной свинины. Сбрызните лимонным соком и обжарьте до румяной корочки. — *Миссис Дж. И., штат Луизиана.*

ВАРЁНАЯ ТРЕСКА.

Варите на медленном огне, часто снимая пену. Посолите. Украсьте петрушкой и кольцами сваренных вкрутую яиц и подавайте со сливочным маслом и яичным соусом.

ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ТРЕСКИ.

Четверть рыбы, три четверти картофеля, столько яиц, чтобы они вспенились. Приправить перцем и солью и обжарить до румяной корочки.

НАНТАКЕТСКАЯ ТРЕСКА.

Срежьте толстую часть твёрдой белой сушёной трески и замочите её на ночь, затем нарежьте очень мелкими кусочками и отварите в течение нескольких минут, меняя воду до тех пор, пока рыба не станет лишь слегка солёной. Слейте воду, оставив рыбу в кастрюле. Залейте молоком так, чтобы оно покрыло рыбу; когда оно нагреется, добавьте немного сливочного масла и перца, загустите мукой, разведённой в молоке. Постоянно помешивайте в течение нескольких минут.

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОЛЁНУЮ ТРЕСКУ.

Возьмите треть крупной рыбы, вымачивайте её в течение трёх-четырёх часов, затем отварите до полной готовности, мелко порубите мясо, удалив все кости. Затем добавьте:

3 яйца, сваренных вкрутую, мелко нарезать.

От 3 до 4 картофелин сорта «Ирландский», сваренных и размятых в пюре.

Хорошо перемешайте все ингредиенты в кастрюле, добавив...

1 чашка горячей воды.

Соль и горчица по вкусу.

Варите в течение получаса и добавьте щедрую порцию сливочного масла непосредственно перед подачей. При желании соль и горчицу можно добавить во время приготовления. — *Миссис А. К.*

ВАРЁНАЯ СКУМБРИЯ.

Хорошо промойте рыбу, положите её в почти кипящую воду с одной столовой ложкой соли; быстро доведите до кипения, затем варите на медленном огне в течение четверти часа, а если рыба очень крупная, то ещё несколько минут. Подавайте на горячем блюде. — *Миссис Б.*

КАК ЗАПЕЧЬ СКУМБРИЮ.

Если скумбрия свежая, после того как вы её хорошо очистите от чешуи и внутренностей, обсушите, поперчите, посолите и запекайте на решётке; поливайте растопленным сливочным маслом. После

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОЛЁНУЮ СКУМБРИЮ.

Замочите рыбу на ночь в пресной воде. Утром слейте воду и выложите на решётку для запекания, смазав растопленным сливочным маслом. — *Миссис Т.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ.

Промыв и обсушив, посыпьте перцем и солью. Натрите на мелкой тёрке и выложите на противень; сверху положите кусочки сливочного масла; поставьте в горячую духовку, часто поливая маслом. Когда рыба хорошо подрумянится, смажьте сливочным маслом лист белой бумаги и накройте им рыбу, чтобы она не стала слишком сухой; когда рыба будет готова и станет мягкой, выложите её на горячее блюдо. Добавьте в соус одну чайную чашку молока, одну столовую ложку винного уксуса, перец, соль и хорошо размятый ирландский картофель; доведите до кипения и полейте рыбу. Посыпьте всё поджаренными крекерами. Украсьте отбелёнными стеблями сельдерея и кудрявой петрушкой, чередуя их. — *Миссис Т.*

ОТВАРНОЙ ЛОСОСЬ.

После того как рыба будет очищена и промыта, обсушите её и заверните в ткань; положите в котелок для рыбы, залейте тёплой водой и варите на медленном огне до готовности и мягкости. Тем временем приготовьте в кастрюле одну пинту сливок, две столовые ложки свежего сливочного масла, соль, перец, измельчённую петрушку и тимьян; дайте им закипеть, но не слишком быстро. Достаньте рыбу из котелка, аккуратно разверните и положите на сложенную салфетку, чтобы она немного подсохла. Приготовьте горячее блюдо, аккуратно выложите на него рыбу, не повредив её, полейте сливками. Нарежьте сваренные вкрутую яйца и выложите поверх рыбы, чередуя с ломтиками лимона. Украсьте края блюда кудрявой петрушкой. — *Миссис С. Т.*

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ.

Когда рыба хорошо просолится, поперчите её, посыпьте толчёными сухарями и выложите на решётку, предварительно смазанную сливочным маслом или салом, на раскалённые угли. Как только сторона, обращённая к огню, подрумянится, переверните рыбу, осторожно подложив под неё лопатку и придерживая рыбу другой рукой, чтобы она не сломалась. Когда обе стороны станут светло-коричневыми, переложите на горячее блюдо; снова поперчите и посолите; полейте растопленным сливочным маслом; накройте крышкой и подавайте. — *Миссис Т.*

МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ.

Вымачивайте лосося в течение суток, меняя воду. Положите его в кипящую воду с небольшим количеством уксуса. Когда он остынет, вскипятите уксус со специями и полейте им рыбу. — *Миссис А. П.*

НЕМЕЦКОЕ РЫБНОЕ РАГУ.

Положите рыбу в котелок и поставьте на огонь. Обжарьте в кастрюле мелко нарезанный лук и столовую ложку сливочного масла; когда лук будет готов, добавьте его к рыбе. Затем смешайте желтки трёх яиц, процеженный сок двух лимонов и одну столовую ложку просеянной муки. Хорошо взбейте и вылейте на почти готовую рыбу. Затем добавьте имбирь, перец и соль по вкусу; тушите три-четыре минуты, перемешав все ингредиенты. Устрицы можно приготовить по тому же рецепту, только вместо рыбы взять одну литровую банку устриц. — *Миссис А. Д.*

Игра.

ОЛЕНИЙ ОКОРОК.

Натрите оленину перцем, солью и сливочным маслом. Повторите натирание. После того как вы поставите её в духовку, налейте столько холодной воды, чтобы она не подгорела и дала сок. Воткните пять или шесть гвоздичек в разные части оленины. Добавьте столько воды, чтобы получилось достаточно сока. Незадолго до ужина налейте стакан красного вина и положите кусок сливочного масла, обваленного в муке, и дайте потушиться ещё немного. — *Миссис Т.*

ОКОРОК ОЛЕНИНЫ.

Приготовьте оленину так же, как баранину.

Выложите на противень, добавьте немного сала и бекона, пол-литра воды, полстакана красного вина, соль и немного кайенского перца. Быстро запеките и подавайте с подливкой или без.

Нарежьте довольно толстыми ломтиками. Положите в духовку с двумя ложками воды и кусочком сала. Готовьте почти до готовности, затем слейте подливку и хорошо смажьте большой ложкой сливочного масла, поперчите и посолите.

Тушеная оленина.

Нарежьте холодную оленину ломтиками и добавьте...

Чашка воды.
Маленькая чашка красного вина.
Маленькая чашка с желе из смородины.
Столовая ложка сливочного масла.
Чайная ложка готовой горчицы.
Маленький желтый маринованный огурец.
Немного нарезанного сельдерея.
Немного грибного соуса.
Соль и кайенский перец по вкусу.

Та же квитанция подойдет для холодной баранины. — *Миссис Р. Л. О.*

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ БЕЛКУ НА ГРИЛЕ.

Положите несколько ломтиков жирного бекона в духовку. Выложите на них белок и сверху положите ещё два ломтика бекона. Поставьте в духовку и готовьте до готовности. Выложите на блюдо и поставьте рядом с огнём. Достаньте бекон, посыпьте его одной ложкой муки и дайте подрумяниться. Затем добавьте одну чашку воды, одну столовую ложку сливочного масла и немного томатного или орехового кетчупа. Дайте ему остыть, а затем полейте им белку.

109

ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК.

Тушите кролика. Отварите селезенку и печень, потушите их с петрушкой, тимьяном, семенами сельдерея, сливочным маслом, солью и перцем для соуса. Замочите кусок хлеба в воде на некоторое время. Смешайте его с желтком яйца и небольшим количеством сливочного масла для начинки; затем замочите его в молоке и сливках. Натрите кролика изнутри солью и перцем, начините его вышеуказанной смесью, зашейте и быстро обжарьте или запекайте. — *Миссис Б.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ КРОЛИК.

Положите кролика в солёную воду на полчаса, ошпарьте кипятком, вытрите насухо, смажьте маслом, посыпьте перцем и немного посолите. Выложите на решётку, часто переворачивая, чтобы он прожарился насквозь, но не стал жёстким и сухим. Когда подрумянится, выложите на горячее блюдо, обильно смажьте маслом с обеих сторон и добавьте немного соли и перца. Поставьте в духовку, а сами приготовьте четыре чайные ложки уксуса, одну чайную ложку готовой горчицы и одну чайную ложку смородинового желе или коричневого сахара. Полейте этим соусом кролика, вотрите его в мясо, затем полейте соусом и подавайте горячим. — *Миссис Т.*

ТУШЕНЫЙ КРОЛИК.

Нарежьте кролика и промойте его. Положите в сотейник, приправьте солью и перцем. Влейте полпинты воды, а когда она почти выпарится, добавьте полпинты портвейна, два или три ломтика мускатного ореха и столовую ложку муки, смешанной с четвертью фунта сливочного масла. Тушите на медленном огне до полной готовности, а затем подавайте горячим. — *Миссис К. К.*

Тушеный кролик.

Разрежьте кролика на восемь частей. После вымачивания в солёной воде положите его в сотейник с ломтиком свинины или бекона и достаточным количеством воды, чтобы она покрывала мясо. Когда мясо будет почти готово, достаньте его, процедите воду, в которой оно варилось, и верните всё в сотейник, добавив чашку молока, немного перца, соли, нарезанного лука и петрушки. После того как это закипит, добавьте столовую ложку с горкой сливочного масла, в которое втерта столовая ложка муки. Дайте закипеть еще раз, затем подавайте в закрытом блюде, посыпав четырьмя нарезанными вареными вкрутую яйцами и тертыми панировочными сухарями. Этот же рецепт подойдет для приготовления беличьего мяса. — *Миссис Т.*

110

ДИКАЯ ИНДЕЙКА.

Если индейка старая, после разделки тщательно промойте её изнутри содой и водой. Промойте и опустите в кастрюлю с кипящей водой на пять минут. Приготовьте начинку из кусочков свинины, говядины или любого другого холодного мяса, большого количества нарезанного сельдерея, тушёных потрохов, варёных вкрутую яиц, измельчённых крекеров, перца, соли и столовой ложки с горкой сливочного масла. Хорошо перемешайте и нафаршируйте индейку. Смажьте птицу ещё одной большой ложкой сливочного масла, а затем посыпьте солью и перцем. Выложите на

противень, добавив пол-литра бульона или отвара, в котором было сварено любое мясо. Поставьте в горячую духовку. Когда птица начнёт подрумяниваться, обваляйте её в муке и поливайте жиром, часто переворачивая, чтобы каждая часть равномерно подрумянилась. Накройте грудку смазанным маслом листом бумаги, чтобы она не высохла. Когда всё будет готово, выложите на блюдо, поджарьте немного крекеров, измельчите и посыпьте сверху, а затем подавайте с сельдереем или устричным соусом. — *Миссис Т.*

Более простой способ приготовления дикой индейки.

Приготовьте индейку как обычно, натрите изнутри солью и кайенским перцем и положите в форму для запекания, добавив воды, чтобы получилась подливка. Нарежьте желудок и печень, добавьте кусочек сливочного масла и ложку сливок. Смешайте с подливкой и подавайте горячим.

Как запечь дикую птицу в духовке.

Положите их на решётку над противнем, чтобы соус стекал. Так они получатся такими же нежными, как если бы их запекали на вертеле. Если запекать их на противне, они будут очень жирными и приобретут тот *привкус жареного*, который так не нравится многим людям. — *Миссис Дж. У. С.*

111

Дикий Гусь.

После того как гусь ощипан, замочите его на несколько часов в солёной воде. Положите внутрь небольшую луковицу и опустите в кипящую воду на двадцать минут. Нафаршируйте рубленым сельдереем, рублеными яйцами, картофельным пюре, кусочками жирной свинины или другого холодного мяса; добавьте немного сливочного масла; натёртую сырую репу; столовую ложку винного уксуса; немного рубленого лука; перец и соль по вкусу.

В сковороду с птицей нужно налить чайную чашку бульона или отвара. Смажьте птицу маслом, обваляйте в муке и часто поливайте. Накройте грудку смазанной маслом бумагой, чтобы она не стала жёсткой. Подавайте с грибным или сельдерейным соусом или, для более простого вкуса, просто с подливкой. — *Миссис Т.*

Дикий Гусь.

Положите внутрь небольшую луковицу, кусочек свинины, перец, соль и ложку красного вина.

Выложите на противень, добавив воды, чтобы получился соус. Обваляйте в муке и часто поливайте маслом. Готовьте быстро и подавайте с соусом, приготовленным как для дикой индейки.

Дикая утка.

Когда утка будет готова, положите в неё небольшую луковицу, перец, соль и ложку красного вина. Выложите на противень с водой, которой хватит для приготовления соуса. Готовьте в течение пятнадцати-двадцати минут, если огонь сильный. Подавайте с соусом, приготовленным так же, как для дикой индейки.

Уток с холщовой спинкой готовят так же, только оставляют им головы и не добавляют лук. — *Миссис Р. Л. О.*

Как приготовить дикую утку на завтрак.

Разрежьте вдоль, положите на сковороду с небольшим количеством воды, сливочным маслом, перцем и солью и готовьте до мягкости. Посыпьте мукой. Если готовите на ужин, готовьте целиком. — *Миссис Дж. Л. К.*

112

КАК ЗАПЕЧЬ КУРОПАТОК.

Перед жаркой положите их в солёную воду на час или два. Вынув, вытрите насухо и натрите свежим сливочным маслом, перцем и солью. Сначала обжарьте нижнюю или разрезанную сторону на решётке над яркими, чистыми углями, переворачивая, пока верхняя сторона не станет светло-коричневой. В основном нужно готовить нижнюю сторону. Когда всё будет готово, снова хорошо смажьте свежим сливочным маслом и, если не собираетесь подавать сразу, положите в большое неглубокое жестяное ведро, накройте его и поставьте на кастрюлю или чайник с кипящей водой. Так они будут оставаться горячими, но не станут жёсткими или сухими, и у вас будет время сделать множество «последних дел» перед подачей на стол. Перед подачей посыпьте их измельчёнными крекерами, предварительно обжаренными. — *Миссис Т.*

КАК ЗАПЕЧЬ КУРОПАТОК.

Очистите птицу, как для фарширования. Натрите маслом, солью и перцем. Заверните в листы писчей бумаги и готовьте таким образом. — *Миссис У. К.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ КУРОПАТОК И ФАЗАНОВ.

Поместите их в пароварку над кастрюлей с кипящей водой и готовьте до мягкости.

Приготовьте кастрюлю с крупными свежими устрицами, ошпаренными кипятком, чтобы они стали мягкими, приправленными перечным соусом, сливочным маслом и небольшим количеством соли. Натрите полость птицы солью и перцем, начините устрицами и зашейте. Запекайте до светло-коричневого цвета. Выложите на горячее блюдо и посыпьте поджаренными крекерами. Добавьте в устричный соус большую столовую ложку сливочного масла и одну столовую ложку измельченных крекеров. Один раз вскипятите и вылейте в блюдо, но не на птицу. — *Миссис Т.*

КАК ЖАРИТЬ ГОЛУБЕЙ.

Голубей можно запекать так же, как и цыплят, только накройте грудку ломтиками бекона. Когда они будут почти готовы, снимите бекон, обваляйте в муке и смажьте маслом. Они будут готовы через полчаса.

113

ТУШЁНЫЕ ГОЛУБИ.

Голубей нужно приправить перцем, солью, гвоздикой, майораном и душистыми травами. Заверните приправу в кусочек сливочного масла и положите в брюшко голубя. Затем завяжите шею и грудку и наполовину обжарьте голубей. Затем положите их в сотейник с литром хорошей подливки, небольшим количеством белого вина, маринованными грибами, несколькими горошинами перца, тремя-четырьмя веточками майорана, кусочком лимонной цедры, небольшим количеством лука и пучком душистых трав. Тушите до готовности, затем загустите сливочным маслом и яичными желтками. Украсьте лимоном.

ПИРОГ С ГОЛУБЯМИ.

Возьмите шесть молодых голубей. После того как их ощиплют, свяжут и опалят, начините их рубленой печенью, смешанной с петрушкой, солью, перцем и небольшим кусочком сливочного масла. Выложите на дно блюда довольно мелкие кусочки говядины. Поверх говядины положите тонкий слой рубленой петрушки и грибов, приправленных перцем и солью. Сверху выложите голубей, между каждым из которых положите желток сваренного вкрутую яйца. Добавьте немного коричневого соуса или подливки. Накройте слоёным тестом и выпекайте пирог в течение полутора часов. — *Миссис К. К.*

ОДЕВАТЬ КАМЫШОВЫХ ПТИЦ.

Разделайте и тщательно вымойте дюжину или больше птиц. Положите их между слоями полотенца и раскатайте скалкой, чтобы кости стали совсем плоскими. Приправьте солью, кайенским и чёрным перцем. Обжарьте или запекайте на решётке для жарки устриц. Это нужно делать на открытом огне. Когда закончите, приправьте, положите на каждую птицу кусочек сливочного масла и подавайте горячей. — *Миссис А. М. Д.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОРОКУ, ВЕРЕТЕННИКА И ДРУГИХ МЕЛКИХ ПТИЦ.

Подготовьте курицу так же, как для запекания. Выложите на противень и залейте кипятком или, если удобно, приготовьте на пару. Ошпарьте несколько крупных свежих устриц, чтобы они стали мягкими, приправьте кайенским перцем, солью и сливочным маслом. Влейте в полость каждой птицы несколько капель перечного соуса, а затем положите в каждую по крупной устрице. Запекайте недолго, часто переворачивая, чтобы они не высохли. Если вы не собираетесь подавать их сразу после приготовления, положите их в жестяное ведро, смажьте сливочным маслом и снова посыпьте чёрным перцем, накройте ведро и поставьте его на кипящую воду до подачи на стол. Выложив на блюдо, посыпьте птицу панировочными сухарями и полейте соусом. — *Миссис Т.*

114

Как приготовить сороку, веретенника и других мелких птиц.

После того как они будут разрезаны вдоль спинки и разделаны, ненадолго положите их в слабый раствор соли и воды. Затем разложите их на доске и раскатайте скалкой, чтобы расплющить грудную кость. Смажьте их маслом, поперчите и посолите. Выложите их на решётку и медленно запекайте. Когда они будут почти готовы, добавьте ещё масла и перца, положите в плоское жестяное ведро, которое поставьте на ёмкость с кипящей водой, чтобы птицы оставались горячими, сочными и нежными до подачи на стол. — *Миссис Т.*

СОРОКОПУТЫ, ПЛАВУНЧИКИ, МАЛИНОВКИ И ДРУГИЕ МЕЛКИЕ ПТИЦЫ.

Их нужно тщательно очистить, смазать маслом, посыпать перцем и солью и запечь. Перед подачей снова смажьте их маслом. Если хотите, подавайте каждую птицу на кусочке тоста и полейте соусом из красного вина, грибного кетчупа, соли, кайенского перца и сельдерея.

МЯСО.

Зимой мясо лучше хранится в течение нескольких недель, а летом его можно хранить как можно дольше, не опасаясь, что оно испортится. Если у вас нет возможности хранить мясо в леднике,

115

летом держите его в прохладном тёмном погребе, обернув влажной тканью, поверх которой положите ветки бузины. Испарения от ткани будут охлаждать мясо, а бузина отпугнёт насекомых.

Если вам, к сожалению, придётся использовать несвежее мясо или птицу, перед тем как их мыть, натрите их содой. Жесткое мясо и птицу можно сделать более мягкими, добавив в воду, в которой они варятся, немного уксуса или несколько ломтиков лимона. Использование кислоты экономит время и топливо при приготовлении и делает их более нежными и легкоусвояемыми.

По возможности храните мясо в таком чистом месте, чтобы его не нужно было мыть, так как вода вытягивает сок. Если мясо заморожено, положите его в холодную воду, чтобы разморозить, а затем быстро приготовьте, чтобы оно не потеряло влагу и сладость.

При запекании или варке сначала используйте совсем немного соли, так как она делает мясо жёстким. При запекании часто поливайте мясо, чтобы оно не затвердело снаружи, и старайтесь сохранить сок. Если есть возможность, запекайте мясо на вертеле над большим открытым огнём, предварительно посолив, поперчив, смазав маслом или салом и обваляв в муке. Однако если нет возможности развести открытый огонь, мясо можно хорошо запечь в духовке или на плите. Баранина, свинина, конина и телятина должны быть хорошо прожарены, а говядина — средней прожарки.

При варке солёное мясо кладите в холодную воду, а свежее — в горячую. Помните также, что солённому мясу требуется больше воды и больше времени для приготовления, чем свежему. Варите медленно, снимая пену, которая поднимается, когда мясо начинает закипать. Держите под рукой чайник с кипятком, чтобы доливать воду в кастрюлю по мере её выкипания. Не давайте мясу кипеть слишком сильно или слишком долго, так как это делает его жёстким и вытечет сок. Добавьте соль в свежее мясо непосредственно перед приготовлением.

Натирание говядины, телятины и птицы жиром — отличный способ сохранить их сочными во время приготовления и придать им насыщенный вкус. Натирание заключается в том, что на поверхность мяса с помощью булавки, заострённой с одного конца и разделённой на четыре части с другого, наносятся полоски чистого жирного бекона или солёной свинины. Такую булавку можно приобрести в любом хозяйственном магазине.

116

Поскольку экономка иногда торопится приготовить блюдо, ей будет проще и быстрее, если у неё под рукой будет бутылочка с мясным ароматизатором, приготовленным из следующих ингредиентов.

- 2 нарезанные луковицы.
- 3 стручка красного перца (нарезанных).
- 2 столовые ложки коричневого сахара.
- 1 столовая ложка семян сельдерея.
- 1 столовая ложка молотой горчицы.
- 1 чайная ложка куркумы.
- 1 чайная ложка чёрного перца.
- 1 чайная ложка соли.

Положите всё это в литровую бутылку и залейте яблочным уксусом. Столовая ложка этой смеси, добавленная в рагу, стейк или подливку, придаст блюду не только прекрасный вкус, но и насыщенный цвет. Если у вас под рукой будет такая смесь, вам не придётся рыться в разных коробках со специями и упаковках, чтобы собрать необходимые ингредиенты для приправы, и это экономит ваше время и силы.

КАК ВЫБИРАТЬ МЯСО.

Хорошее и здоровое мясо не должно быть ни бледно-розовым, ни тёмно-фиолетовым. Первый цвет указывает на болезненное состояние, второй — на то, что животное умерло естественной смертью. Хорошее мясо имеет более мраморный вид из-за разветвления вен, окружающих жировые клетки. Жир, особенно во внутренних органах, всегда твёрдый и маслянистый, никогда не бывает влажным, в то время как жир от больного скота обычно дряблый и водянистый и чаще напоминает желе или варёный пергамент. Полезное мясо всегда будет казаться твердым и эластичным на ощупь и не будет иметь сырости, в то время как плохое мясо будет казаться мягким и влажным, на самом деле, часто более влажным, так что жидкая субстанция вытекает из крови при сильном прессовании. Хорошее мясо имеет очень слабый запах и распространяет определенный лекарственный. Это можно наглядно доказать, разрезав мясо ножом и понюхав лезвие или облив его водой. Наконец, у плохого мяса есть особенность: при варке оно значительно уменьшается в объёме, а хорошее мясо скорее разбухает и не теряет ни грамма в весе.

117

ЗАМЕТКИ О СВИНИНЕ, ВЯЛЕНОМ БЕКОНЕ И Т. Д.

Свиньи весом от 150 до 200 фунтов — наиболее подходящий размер для домашнего использования. Их возраст не должен превышать двенадцати месяцев, так как молодые свиньи гораздо нежнее. Их следует хорошо содержать и кормить кукурузой за несколько недель до забоя. После правильной разделки их следует подвесить на достаточно долгое время, чтобы избавиться от запаха животного. Когда свинья готова к разделке, её следует разделить на девять основных частей: две окорока, два лопатки, два огузка, голова или морда, щёки и шея. Свинью кладут на спину, чтобы разделать. Голову отрезают чуть ниже ушей, затем разрезают по обеим сторонам хребта, где находится шея. Её делят на три части, верхняя из которых — деликатесный кусок, который едят

холодным. Жировую часть можно срезать, чтобы получить сало. Затем из каждой половинки нужно удалить жир, для чего нужно надрезать тонкую кожицу между ним и рёбрами, после чего его легко вытащить. Сразу под ним находится мышца или вырезка, лежащая вдоль края, из которой был удалён позвоночник, начиная с точки, где заканчивается окорок. Эта часть считается самой нежной и используется для приготовления самой вкусной колбасы. Сразу под этой вырезкой находятся короткие рёбрышки длиной около 8 см, идущие вверх от окорока, которые называются «грискин». Их удаляют, проведя под ними острым ножом, стараясь сделать срез ровным и не слишком толстым. В жареном виде они так же хороши, как и куропатка.

Затем из лопатки и пашины вынимают рёбра, хотя некоторые предпочитают оставлять их в пашине. В этом случае из лопатки следует вынуть семь рёбер, сделав надрез острым ножом близко к рёбрам, из которых получается восхитительная запеканка. Затем срезают окорок как можно ближе к кости полукругом. Лопатку разрезают наискосок сразу за ногой. Затем отрубают ноги острым топором или тесаком. С лопатки их нужно срезать, оставив пенёк длиной около пяти сантиметров. С окорока их нужно срезать по суставу, как можно ровнее, а затем можно приступить к засолке мяса.

118

Чтобы придать окорокам красноватый оттенок, перед засолкой натрите каждый из них чайной ложкой измельчённой селитры. Если на улице очень холодно, перед нанесением соли подогрейте её. Сначала хорошо натрите солью шкуру, а затем мясистую сторону, используя для этого подошву ботинка или кожаную перчатку. Не используйте больше соли, чем необходимо для сохранения мяса, так как избыток соли делает мясо жёстким. Бушеля соли достаточно для тысячи фунтов мяса. Для щек и ребер будет достаточно совсем немного соли.

Засоленное мясо следует уложить кожей вниз и оставить на срок от четырёх до шести недель в зависимости от погоды. Если погода тёплая, достаточно четырёх недель. Если погода очень холодная, а свинина лежит на открытом месте, она замёрзнет, и соль, не успев проникнуть в мясо, может его повредить.

После того как свинина достаточно просолилась, по старинному виргинскому рецепту нужно разделить её, стряхнуть соль и натереть куски (окорока и лопатки) хорошей золой от зелёной древесины (предпочтительно от гикори). Затем снова набить и оставить ещё на две недели, после чего подвесить за копытца, а остальные куски можно подвесить для копчения в то же время. Необязательно, чтобы коптильня была очень герметичной, но важно, чтобы свинина не находилась слишком близко к огню.

До середины марта или первого апреля нужно три раза в день разжигать огонь из небольших поленьев или щепок (предпочтительно из гикори) или кукурузных початков. Затем поленья нужно убрать и закопать в гикори или другую золу из зелёной древесины, как в соль, где они будут храниться всё лето, не подвергаясь опасности быть съеденными насекомыми.

119

Этот рецепт был получен от старинной вирджинской семьи, известной своим умением вести хозяйство. При таком способе засолки получается лучший в мире бекон, намного превосходящий то, что обычно называют вирджинскими окороками.

Шорт (который, как я должен объяснить непосвящённым, — это термин, применяемый на Юге к молодой свинье, достигшей возраста, когда её можно готовить целиком) следует откармливать на пахте за несколько недель до забоя, так как это делает мясо очень нежным. Лучше всего забивать его в возрасте от двух до трёх месяцев. Затем его следует разделить на четыре части. Холодное мясо более нежное и полезное.

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ.

Снимите кожицу, отбейте, не делая отверстий; ошпарьте кипятком, вытрите насухо и запекайте. Когда подрумянится, выложите на блюдо. Посыпьте перцем, солью, небольшим количеством шалфея, нарезанным луком и петрушкой; затем обильно смажьте сливочным маслом.

Посыпьте сверху все поджаренные бисквиты или крекеры и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ЗАПАСНЫЕ РЕБРЫШКИ.

Свиную отбивную и свиную котлету можно приготовить одинаково, не добавляя лук, если он вам не нравится. — *Миссис Т.*

СВИНОЕ РЕБРЫШКО.

Жареная грудинка с начинкой из шалфея и лука, приготовленная на картофеле, станет хорошей заменой гусю.

ЗАПАСНЫЕ РЕБРЫШКИ.

Всегда отваривайте ребрышки, затем запекайте с перцем и солью; нарежьте на кусочки по три-четыре косточки в каждом. — *Миссис У.*

Запасные ребрышки.

Нарежьте их на кусочки по два-три ребра в каждом; положите в закрытую кастрюлю и варите или тушите до полной готовности. Непосредственно перед подачей добавьте соль, перец и измельчённую петрушку.

Накройте крышкой и тушите до готовности.

Достаньте их из кастрюли, обсушите и промокните. На мгновение оставьте их на решётке над горячими углями; выложите на горячее блюдо; смажьте каждый кусочек маслом; добавьте перец; посыпьте поджаренными крекерами и подавайте. — *Миссис С. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ РЕБРЫШКИ НА КОСТИ И РЕБРЫШКИ БЕЗ КОСТИ.

Положите их в небольшое количество воды и варите пятнадцать-двадцать минут. Надрежьте их ножом, посыпьте перцем и положите на горячую решётку как можно ближе к огню; быстро обжарьте, но не слишком сильно подрумяньте. Растопите немного сливочного масла, полейте им мясо и закройте его в форме. Это хорошо для завтрака. — *Миссис П. У.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ РЕБРЫШКИ ИЛИ ГРУДИНКУ.

Разрежьте грудинку на три части; большая часть должна быть длиной около 30 см, остальное разрежьте пополам. Положите грудинку в кастрюлю с водой и варите в течение двух часов; затем выложите на сковороду, смажьте маслом и поставьте в духовку подрумяниваться. Очистите несколько картофелин и положите их в кастрюлю; варите до готовности, разомните и приправьте перцем, немного посолите и добавьте немного соуса, вытекшего из грудинки во время запекания; выложите на блюдо, затем положите сверху грудинку. Самый большой кусок обычно откладывают, чтобы съесть холодным, и это очень вкусно. Репа хороша, если её приготовить так же, как картофель, с кожурой.

Свиная грудинка и окорок хороши, как и говядина. — *Миссис П. У.*

ПИРОГ С КОСТЯКОМ.

Возьмите самый маленький конец хребта, нарежьте кусочками длиной в два-три дюйма; положите в воду и варите до готовности. Приготовьте красивое сдобное тесто, как для пирога с курицей; выложите тесто по бокам формы для запекания, выложите косточки, добавив немного воды, в которой они варились; также посолите, добавьте сливочное масло и перец по вкусу, посыпьте кусочками теста.

121

Накройте форму для запекания тестом; поставьте в духовку и подрумяньте. — *Миссис Дж. Б.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ СВИНУЮ ВЕТЧИНУ.

Смойте соль и положите в кастрюлю с водой; варите от четырёх до шести часов, в зависимости от размера. Не снимайте кожу, так как она сохраняет сок и гораздо вкуснее в холодном виде. Также можно нарезать и запечь с перцем и сливочным маслом. — *Миссис П. У.*

ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ НОЖКА.

Сделайте на мясе глубокие надрезы параллельно кости, обрежьте его так, чтобы кожа была длиннее, чем мякоть; затем отварите немного картофеля и, когда он будет готов, разомните его с кусочком сливочного масла, кайенским перцем и солью, мелко нарезанным луком и небольшим количеством измельчённого шалфея.

Этой смесью заполните надрезы, натяните кожу и закрепите её шпажками, чтобы смесь не выпадала. Приправьте мясо снаружи солью, кайенским перцем и шалфеем.

Медленно запекайте его; когда он будет готов, вылейте подливку на сковороду, снимите жир и добавьте немного обжаренной муки, разведённой в небольшом количестве холодной воды, и снова доведите до кипения.

Подавайте с яблочным или клюквенным соусом. — *Миссис А. М. Д.*

ОДЕВАТЬ КИТАЙЦЕВ.

Натрите большой конец солью и селитрой, и он сохранится какое-то время, или вы можете сварить его свежим. Разрежьте кости с другого конца, посыпьте мукой и немного посолите, добавьте одну чайную чашку воды и потушите.

Из этого количества получится два больших блюда. — *Миссис У.*

ЖАРЕНый КИТАЙСКИЙ ЯЗЫК.

Перед жаркой свинину всегда нужно отваривать и тушить, чтобы избавиться от неприятного привкуса, который появляется при жарке на растопленном жире. После этого положите её на сковороду с одной пинтой воды, в которой она варилась и с которой был снят весь жир. Добавьте

122

несколько целых листьев шалфея, которые нужно убрать перед подачей, — просто для аромата; измельчённый лук и петрушку.

Смажьте маслом и быстро обжарьте, чтобы не пересушить.

Это всего лишь тушёная свиная грудинка, подрумяненная на огне. — *Миссис С. Т.*

СВИНИНА ПО-КОРОЛЕВСКИ.

Возьмите кусок свежей свиной лопатки, нафаршируйте его тёртым хлебом и размоченной корочкой, перцем, солью, луком, шалфеем и тимьяном, добавьте немного сливочного масла и сала. Положите на сковороду с небольшим количеством воды; когда мясо будет почти готово, положите вокруг него несколько крупных яблок; когда мясо будет готово, выложите его на блюдо, а вокруг него — яблоки; насыпьте на сковороду муку, обжарьте её, добавьте немного тимьяна и шалфея; отварите, процедите через очень мелкий дуршлаг над мясом и яблоками.

ПРИПРАВА ДЛЯ КОЛБАСЫ.

18 фунтов мяса.
9 фунтов лишнего веса.
2 унции шалфея.
4 унции чёрного перца.
12 унций соли — *миссис Дж. П.*

ОТЛИЧНЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСЫ.

12 фунтов постного мяса с лопаточной части.
6 фунтов жира.
5 столовых ложек соли.
6 столовых ложек шалфея.
2 столовые ложки тимьяна.
5 столовых ложек перца.
3 столовые ложки сладкого майорана.

Хорошо перемешайте. — *Миссис С. М.*

МЯСНАЯ КОЛБАСА.

25 фунтов нежирных кусков, вырезанных из лопатки и вырезки.
15 фунтов жира с задней части шеи.
1 фунт соли; полфунта чёрного перца.
4 унции душистого перца.
1 унция шалфея.

123

Нарежьте жир небольшими кусочками, а затем измельчите его; очень мелко нарежьте постное мясо: смешайте всё вместе, добавив приправы. Выложите в небольшие горшочки и залейте сверху растопленным салом. — *Миссис Дж. Д.*

СЛАДКОЕ СВИНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Этот аппетитный кусочек находится между пастью и рылом внутри свиной туши. Замочите их на день, затем отварите, надрежьте и потушите с перцем, сливочным маслом, одной чайной ложкой молока и небольшим количеством уксуса.

Или их можно очень вкусно пожарить или запечь. — *Миссис П. У.*

СЫР-ПЮРЕ.

Положите мясо в холодную воду, как только его срезали со свиньи. Оставьте его на три-четыре дня, каждый день меняя воду. Соскребите с него жир и оставьте ещё на день или два, часто меняя воду, а если она станет тёплой, добавьте в неё немного соли. Чем чаще вы будете соскребать жир, тем белее будет бульон. Варите в большом количестве воды, чтобы она покрывала мясо, доливая по мере необходимости. Когда мясо станет достаточно мягким, положите его в тёплую воду, а когда остынет — в солёную. Варите голову до тех пор, пока кости почти не начнут выпадать. Очистите от грязи дюжину или больше ушей и тоже отварите; пока они горячие, мелко порубите их и приправьте перцем и солью.

Положите в форму или миску и придавите сверху грузом. Ноги можно засолить целиком или нарезать вместе с головой и ушами, но это не так красиво. Очистите их, опустив в кипящую воду и соскоблив; не держите их над огнём, чтобы опалить шерсть. Из одной головы и дюжины ушей получится сыр хорошего размера. — *Миссис У.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК.

Как только свинью разделают, отрубите ей ноги и бросьте их в таз с холодной водой, добавив горсть соли. Пусть они полежат в воде, пока вы не будете готовы их очистить, что следует сделать как можно скорее, так как они станут намного белее. Чтобы снять копыто, опустите ноги в горячую воду (не выше копыта); как только они достаточно нагреются, просуньте нож между ногой и копытом и снимите его; затем хорошенько поскребите ногу и бросьте в таз с чистой водой; делайте это в течение нескольких дней. Когда вы поскребете ноги и смените воду через неделю, вымойте их и поставьте вариться. Сначала положите их в чистую кастрюлю с жидкой кашей из кукурузной муки; варите до полуготовности. Вымойте их, положите в чистую горячую воду и варите до готовности, затем достаньте и положите в миску с чистой солью и водой; плотно накройте, чтобы они не заплесневели. Теперь их можно жарить, для чего нужно разрезать ножку пополам и обжарить в яичном кляре. — *Миссис П. У.*

Чтобы Вылечить Свиное сало.

Как только вы разделаете свинью, нарежьте мясо небольшими кусочками, промойте, отожмите воду и положите в кастрюлю для варки, добавив один галлон воды на четыре галлона мяса. Быстро варите до готовности или до тех пор, пока шкварки не начнут подрумяниваться, затем варите на медленном огне, чтобы не пригорело. Шкварки должны быть светло-коричневыми и хрустящими, а когда они будут готовы, то опустятся на дно. Это свиное сало.

Жир с хребта тоже очень хорош, его готовят так же, как и жир с костей, и он не требует вымачивания, если только он не кровавый. Из жира с внутренностей тоже можно сделать хорошее сало, если вымачивать его в течение одного-двух дней в пресной воде, часто меняя её и добавляя в ёмкость с водой горсть соли, чтобы вытянуть кровь и примеси. Когда будете готовы вытапливать, дважды промойте в тёплой воде и варите в большем количестве воды, чем для сала из листьев. Трещины не станут хрустящими, а останутся мягкими и опустятся на дно; их используют для изготовления мыла.

Вирджинский способ засолки окороков.

Насыпьте по одной чайной ложке селитры на мясистую сторону каждой окорока. Солите *не слишком сильно* в течение пяти недель; если погода морозная, то в течение шести недель; затем хорошо почистите окорока и натрите их золой гикори; оставьте их на неделю, затем подвесьте и коптите в течение шести недель с использованием зелёных щепок гикори. После чистки обваляйте их в золе гикори. — *Миссис П. К. М.*

125

Чтобы Вылечить Бекон.

Засыпьте мясо солью и оставьте на пять недель. Затем достаньте окорока, промойте и вытрите насухо. Приготовьте несколько мешков из примерно семи восьмых рубашки, достаточно больших, чтобы в них поместились окорока, и завяжите их над коленной чашечкой. Приготовьте клейстер из равных частей муки и кукурузной муки, варите до загустения и окунайте каждый мешок, пока он не будет хорошо покрыт клейстером. Положите окорока в мешки, туго завяжите прочной бечёвкой и подвесьте в коптильне.

Запекание бекона.

Одна пачка соли на пятьсот фунтов свинины. На пять галлонов воды:

- 4 фунта соли.
- 1 фунт сахара.
- 1 пинта патоки.
- 1 чайная ложка селитры.

Смешайте и, посыпав солью мясистую часть окорока, уложите в плотно закрывающуюся бочку. Сначала окорока, затем лопатки, грудинки. Залейте рассолом; оставьте мясо в рассоле на срок от четырёх до семи недель. — *Миссис доктор Дж.*

Для засолки окороков.

За пятьсот фунтов ветчины.

- 1 мешок и 1½ галлона мелкой ливерпульской соли.
- 1¾ фунта селитры.
- 1 литр хорошо просеянной золы гикори.
- 1 литр патоки.
- 2 чайные ложки кайенского перца.
- 1 чайная ложка чёрного перца.

126

Хорошо перемешайте эти ингредиенты в большой кадке, вотрите в каждую окорочину с помощью кирпича или чего-то грубого, чтобы хорошо втереть. Положите в чистую кадку и придавите грузом. Оставьте окорока на шесть недель, затем достаньте их и натрите каждый с мясистой стороны одной столовой ложкой чёрного перца, чтобы избежать появления плесени. Подвесьте в мясном погребе и коптите на зелёном гикори от десяти до двенадцати часов в день в течение шести недель, не

допуская возгорания древесины. 1 апреля достаньте их и насыпьте в них хорошо просеянную угольную или сосновую золу. Крепкая зола впитается в мясо. — *Миссис Р. М.*

УЛУЧШЕННАЯ ВЕРСИЯ НАМС.

Иногда при приготовлении очень хорошего бекона обнаруживается, что он имеет плохой цвет. Это можно исправить, подержав его в золе (лучше всего в золе от гикори) в течение нескольких недель перед использованием. Затем его нужно подвесить, чтобы зола прилипла, до тех пор, пока он не понадобится. Это также предотвратит появление плесени. — *Миссис С. Т.*

КАК СВАРИТЬ ОКОРОК ВЕСОМ В ДЕСЯТЬ ФУНТОВ.

Оставьте его отмокать на двадцать четыре часа, два или три раза сменив воду. Варите на медленном огне восемь или десять часов: когда будет готово, выложите его на блюдо, придав ему как можно более форму окорока, предварительно вынув кость, — переверните шкуру вниз. Когда остынет, выложите его на большое блюдо, украсьте желе и декоративной бумагой. Подавайте с кожей. Ешьте холодным. — *Миссис У. К. Р.*

ОТВАРИТЬ ВЕТЧИНУ.

Добавьте в воду одну пиалу уксуса, лавровый лист, немного тимьяна и петрушки.

Варите на медленном огне в течение двух часов, если вес составляет десять фунтов; затем запекайте. Перед приготовлением замочите все окорока на двадцать четыре часа. — *Миссис М.*

127

Отварить ветчину.

За день до того, как вы захотите сварить ветчину, почистите её, вымойте, вытрите насухо и положите на солнце. На ночь опустите её в воду и оставьте до следующего утра. Затем положите её кожей вниз в котелок с холодной водой и варите на медленном огне в течение пяти часов. Если ветчина большая, варите шесть часов. Когда она станет идеально прожаренной и нежной, отставьте котелок в сторону, не трогая ветчину и жидкость, пока она не остынет. Затем снимите кожу, густо посыпьте чёрным перцем и посыпьте сверху поджаренными и измельчёнными крекерами; для особых случаев выложите на равном расстоянии друг от друга ломтики хрена в форме ромба и украсьте кудрявой петрушкой. Благодаря этому способу ветчина остаётся сочной. — *Миссис С. Т.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОК.

Прежде всего, замочите старую ветчину на ночь, предварительно промыв и почистив её. На следующее утро положите в кастрюлю с тёплой водой кожей вниз. Варите на медленном огне в течение четырёх или пяти часов, в зависимости от размера, а если ветчина очень большая, то шесть часов. Когда всё будет готово, отставьте кастрюлю с ветчиной и жидкостью в сторону, чтобы она остыла, после чего снимите кожу и придайте ветчине красивую форму. Посыпьте двумя столовыми ложками чёрного перца. Выложите ветчину на решётку или заверните в фольгу, положите на противень, влейте пол-литра воды и поставьте в горячую духовку. Такой способ приготовления предотвращает появление корочки, которая так неприятна на вкус. После того как ветчина прогреется и перец раскроет свой аромат, посыпьте её панировочными сухарями, верните в духовку и подрумяньте, затем украсьте натёртым хреном и петрушкой и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ЗАПЕЧЁННАЯ ВЕТЧИНА ИЛИ ЯЗЫКИ.

Отварите ветчину и густо посыпьте её толчёными крекерами, предварительно смазав взбитым яичным желтком. Запекайте с маслом. Вокруг языка выложите ломтики смородинового желе и украсьте ветчину петрушкой. — *Миссис Р.*

128

Запеченный окорок.

Большинство людей варят ветчину, но она получается намного вкуснее, если её правильно запечь. Замочите её на час в чистой воде и вытрите насухо; затем смажьте тонким слоем теста, положите в глубокую форму и подложите под неё палочки, чтобы она не касалась соуса. Когда она будет полностью готова, снимите кожу и тесто с мясной стороны и оставьте остывать. — *Миссис Б. Дж. Б.*

ФАРШИРОВАННАЯ ЗАПЕЧЁННАЯ ВЕТЧИНА.

После того как ветчина сварится, снимите с неё кожу. Возьмите перец, душистый перец, гвоздику и мускатный орех, хорошо растолките; добавьте немного панировочных сухарей и немного коричневого сахара; смешайте с небольшим количеством сливочного масла и воды.

Сделайте надрезы на ветчине и удалите шпильки; заполните смесью. Смажьте ветчину взбитым яйцом, посыпьте панировочными сухарями и белым сахаром.

Поставьте в духовку и подрумяньте. — *Миссис Д. Р.*

НАЧИНКА ДЛЯ СВЕЖЕЙ ВЯЛЕННОЙ ВЕТЧИНЫ.

Отварите ветчину.
Возьмите полфунта тёртого крекера или хлеба.
½ фунта сливочного масла.
1 чайная ложка специй.
1 чайная ложка гвоздики.
1 чайная ложка мускатного ореха.
1 чайная ложка имбиря.
1 чайная ложка мускатного ореха.
3 столовые ложки сахара.
Семена сельдерея или сам сельдерей.
6 яиц, слегка взбитых.
1 столовая ложка горчицы.

Хорошо перемешайте все ингредиенты и, если смесь слишком густая, добавьте сливки. Пока ветчина горячая, сделайте надрезы до кости и заполните их этой смесью. Поставьте в духовку, чтобы подрумянилась.

129

ВЕТЧИНА С ПРЯНОСТЯМИ.

Посолите окорока на два дня, положите их в бочонок и добавьте на каждый окорок:

½ стакана патоки.
1 столовая ложка специй.
1 столовая ложка чёрного перца.
Щепотка селитры.

Оставьте их на четыре дня, переворачивая каждый день, затем развесьте. — *Миссис Д. Р.*

ЖАРЕНАЯ ВЕТЧИНА.

Чтобы приготовить это блюдо идеально, ветчину сначала нужно вымочить, затем почти доварить и отложить в сторону, чтобы нарезать ломтиками по мере необходимости. Нарезьте довольно тонко, выложите на решётку над горячими углями; когда она хорошо прогреется, выложите на блюдо и хорошо поперчите. Полейте растопленным сливочным маслом и подавайте. Если используется сырая ветчина, ломтики нужно нарезать толще, опустить в кастрюлю с кипящей водой на несколько минут, затем поджарить, как описано выше. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕНАЯ ВЕТЧИНА.

Ломтики всегда нарезают из сырой ветчины, но они получаются более нежными, если сначала недолго потушить их: пять минут в кастрюле, обсушить чистой тканью и положить на горячую сковороду, предварительно сняв кожицу. Сковорода должна быть достаточно горячей, чтобы ветчина и подливка быстро подрумянились. Выложите ломтики на горячее блюдо, влейте в подливку полстакана свежего молока, добавьте перец и измельчённую петрушку; доведите до кипения и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ЛОПАТКА ИЗ БЕКОНА.

Этот кусок не используется до тех пор, пока его не засолят или не закоптят, а затем его отваривают с капустой или салатом, как и среднюю часть. Он уступает в качестве ветчине или средней части. — *Миссис П. У.*

БЕКОН И ЗЕЛЕНЬ.

Обычно для этой цели используют сердцевину: отрежьте кусок размером примерно в квадратный фут и варите три часа.

130

Возьмите хороший кочан капусты, разрежьте его на четыре части и тщательно вымойте; отожмите воду, насколько это возможно. Варите его в течение одного-двух часов с половинкой стручка красного перца; выложите на блюдо, а середину положите сверху. На следующий день вы можете обжарить капусту и приготовить пикантное блюдо, но оно не подходит людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Тонкую часть середины используют для жарки и называют «беконном для завтрака». — *Миссис П. У.*

ЖАРЕННЫЙ БЕКОН.

Обваляйте ветчину или ломтики бекона в панировочных сухарях. Выложите на сковороду с нарезанной петрушкой и перцем. Незадолго до снятия с огня добавьте в подливку стакан сливок. — *Миссис У.*

САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ И РЕПЫ.

Это старинное виргинское блюдо, которое часто готовят весной.

Щековину, которая должна быть хорошо прокопчена, нужно тщательно промыть и варить в течение трёх часов. Положите в салат и варите ещё полчаса; если варить слишком долго, она станет жёлтой. Её также можно поджарить на завтрак с перцем и маслом.

Перед подачей на стол следует удалить челюстную кость; это легко сделать, проведя ножом по губе и под языком. Щеки и салат всегда следует подавать со свежими яйцами-пашот. — *Миссис П. У.*

МАРИНОВАННАЯ СВИНИНА НЕ УСТУПАЕТ СВЕЖЕЙ.

Дайте мясу полностью остыть, нарежьте его на куски шириной от 10 до 15 сантиметров, взвесьте их и как можно плотнее уложите в бочку, слегка посолив. Залейте мясо рассолом, приготовленным как можно крепче. Слейте литр рассола и смешайте его с одной столовой ложкой селитры на каждые 45 килограммов мяса и верните в бочку. Оставьте на месяц, затем достаньте мясо и дайте ему стечь в течение двенадцати часов. Налейте рассол в железный котелок, добавьте одну кварту патоки или два фунта сахара и варите до полной прозрачности. Когда рассол остынет, верните мясо в бочку и залейте рассолом. Прижмите его грузом и держите под крышкой, и у вас будет самое сладкое мясо, которое вы когда-либо пробовали.

131

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОЛЁНУЮ СВИНИНУ.

Многим не нравится жареная солёная свинина, но если вымочить её в молоке в течение двух-трёх часов, а затем обвалить в панировочных сухарях и обжарить до светло-коричневого цвета, получится неплохое блюдо. К нему хорошо подойдёт пюре из репы или сырой лук, нарезанный и залитый уксусом. Другой способ — замочить её на ночь в обезжиренном молоке и запечь, как свежую свинину; получится почти так же вкусно, как свежая жареная свинина.

ТОСТ С ВЕТЧИНОЙ.

Измельчите примерно пол-литра вареной нежирной ветчины.

Добавьте хорошо взбитые желтки трёх яиц, две столовые ложки сливок и немного кайенского перца.

Помешивайте на огне, пока не загустеет, и намажьте на горячие тосты без корочки. — *Миссис Дж. Т. Б.*

ТОСТ С ВЕТЧИНОЙ.

Очень мелко нарежьте две столовые ложки вареной постной ветчины; возьмите две столовые ложки телячьего бульона; добавьте немного панировочных сухарей.

Смешайте всё вместе в кастрюле и разогрейте. Приготовьте тост с маслом, намажьте его полученной смесью, посыпьте сверху панировочными сухарями и подрумяньте на огне. — *Миссис С.*

ПРИПРАВА К ВЕТЧИНЕ.

Отрежьте ломтик ветчины, обильно приправьте кайенским перцем и обжарьте до румяной корочки; затем смажьте горчицей, сбрызните небольшим количеством лимонного сока и сразу подавайте.

ЯЗЫК В ГОРШОЧКЕ ИЛИ ВЕТЧИНА.

Снимите всю кожу, хрящи и внешние части с одного фунта нежирного холодного вареного языка или ветчины.

Растолките его в ступке до состояния однородной пасты с четвертью фунта жира или двумя унциями свежего сливочного масла. Приправьте кайенским перцем, молотой мацисом и душистым перцем.

132

Хорошо утрамбуйте его в горшочки и залейте топлёным маслом или жиром.

ЧТОБЫ ЗАЖАРИТЬ БАРАШКА.

Лучше всего подходит задняя часть. Отрежьте ногу, оставив голяшку довольно короткой. Хорошо промойте и опустите в кипящую воду; варите на медленном огне до готовности, добавив соль и перец непосредственно перед тем, как вынуть из кастрюли; соль, добавленная раньше, затвердевает и делает мясо жёстким. Выложите мясо на противень и надрежьте поперёк в том направлении, в котором его нужно будет нарезать. Слейте несколько ложек бульона с поверхности и вылейте его; после того как он стечёт, посыпьте немного солью и перцем, покройте взбитым в крепкую пену яйцом, посыпьте толчёными сухарями и запеките до румяной корочки. Выложите вокруг сладкий картофель, предварительно отваренный, а затем нарезанный толстыми ломтиками. Подавайте с измельчённой петрушкой и тимьяном, как на мясе, так и в соусе. — *Миссис С. Т.*

КАК ЗАПЕЧЬ ПЕРЕДНЮЮ ЧАСТЬ БАРАНИНЫ.

Положите его в горячую воду, варите полчаса; выньте, положите на сковороду, надрежьте острым ножом в форме ромба, смажьте салом и обвалите в муке, перце и немного посолите. Очистите хороший ирландский картофель, разложите его вокруг мяса и поставьте в духовку подрумяниваться,

часто поливая соком. Это мясо нужно готовить до полной готовности, так как оно не будет вкусным, если останется сырым. Посыпьте его панировочными сухарями и подавайте. — *Миссис П. У.*

Для БАРБЕКЮ-ШОТА.

Положите рыбу в воду до готовности к употреблению; если она мелкая, то сварится за час. Положите в духовку с двумя ложками воды, кусочком сала и обваляйте в муке. Когда будет готова к употреблению, добавьте полчашки орехового соуса и, если нет жира, кусочек сливочного масла.

133

КОРОТКАЯ ЧЕЛЮСТЬ.

Верхняя часть головы обычно используется для приготовления так называемого «рагу из свиной головы». Ещё одно вкусное блюдо можно приготовить из нижней челюсти или щёк, отварив их до тех пор, пока не станет видна челюстная кость; перед готовностью всегда добавляйте перец и соль. Когда мясо станет мягким, сделайте надрезы; снова поперчите и посолите, смажьте взбитым яйцом, затем посыпьте панировочными сухарями. Выложите на противень, добавив немного воды, в которой варилось мясо. Поставьте в горячую духовку и подрумяньте. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННЫЙ ПОРОСЕНОК.

Если свинью запекают целиком, ей не должно быть меньше четырёх и больше шести недель от роду. В городе мясник готовит свинью к запеканию, но в сельской местности тоже полезно знать, как это сделать. Как только свинью убьют, бросьте её в кадку с холодной водой, чтобы она стала мягкой; как только она остынет, возьмите её за заднюю ногу и опустите в горячую, но не кипящую воду (в кипящей воде кожа сварится, и с неё будет трудно снять шкуру), встряхивайте её до тех пор, пока шкуру можно будет снимать горстями. Когда таким образом будет снято всё, что можно снять, протрите её от хвоста до кончика носа грубой тканью. Срежьте копыта, очистите и вымойте уши и нос до идеальной чистоты. Самый лучший способ разделать тушу — подвесить её за задние ноги, вспороть и вынуть внутренности; хорошо промыть водой, в которой растворена немного соды; снова и снова промывать и оставить висеть на час. Заверните в грубую ткань, отжатую от холодной воды, и положите на лёд или в холодный погреб до следующего утра, когда, если погода тёплая, её нужно будет приготовить. Никогда не используйте тушу в тот же день, когда она была убита.

Сначала приготовьте начинку из печени, сердца и рубцов свиньи, потушите их, приправьте и измельчите. Смешайте с равным количеством размятого вареного картофеля; добавьте большую ложку сливочного масла, несколько сваренных вкрутую яиц, мелко нарезанную петрушку и тимьян, перец и соль.

Ошпарьте свинью изнутри, обсушите, натрите перцем и солью, начините и зашейте. Согните передние ноги под туловищем, задние ноги — вперёд, под свинью, и закрепите шпажками, чтобы они оставались в таком положении. Положите в большую форму для запекания, залейте литром кипятка. Возьмите кусок свежего сливочного масла, заверните его в чистую тряпку, натрите им свинину, затем посыпьте перцем и солью, положите немного на противень вместе с пучком зелени, накройте противень, пока он тушится, и готовьте на пару до полной готовности. Недоваренная свинина, лопатка или грудинка неприятны на вкус и вредны для здоровья. Достаньте противень, натрите маслом и часто поливайте. Когда свинина подрумянится, выложите по краям большого блюда густую кайму из кудрявой петрушки; сначала посыпьте свинину толчёными сухарями, затем положите её на зелёную подушку. Положите ей в рот апельсин или красное яблоко; если вы едите её горячей, подавайте с подливкой в супнице или соуснике. Она гораздо вкуснее холодной; подавайте с маленькими горками тёртого хрена среди петрушки. — *Миссис С. Т.*

134

ТУШЁНАЯ СВИНАЯ ГОЛОВА И ЩЁКИ.

Очистите голову и ноги; удалите кость над носом; отрежьте уши, хорошо их очистите. Отделите щёки от головы; отделите мозги, чтобы добавить их в рагу. Положите голову, щёки, ноги и часть печени в воду так, чтобы она хорошо покрывала их; варите до полной готовности. Разрежьте ноги, чтобы положить их на блюдо; измельчите голову и печень; но не измельчайте щёки, которые нужно положить в центр блюда и окружить ногами и измельчёнными продуктами. Положите в кастрюлю весь фарш, щековину и ножки и приправьте чашкой сливок, кусочком сливочного масла, перцем и солью, столовой ложкой орехового кетчупа, мелко нарезанным луком и стеблем сельдерея.

Чайная ложка горчицы улучшит вкус.

Тушите в течение получаса; загустите соус тёртым хлебом. — *Миссис П. У.*

ГОЛОВА ШУТА.

Возьмите голову шуки и хорошо её вымойте. Отварите и нарежьте на кусочки. Приправьте:

135

- 2 столовые ложки томатного кетчупа.
- 2 столовые ложки орехового соуса.
- 2 стакана воды.
- Немного муки.
- 1 большая ложка сливочного масла.
- Поперчите и посолите.

Возьмите два или три сваренных вкрутую яйца, разрежьте их пополам и выложите на верхушку головы; поставьте в духовку запекаться.

Телячью или баранью голову можно приготовить таким же образом, но она не такая вкусная. — *Миссис Р.*

ГОЛОВА ШОТО, ТУШЁНАЯ В СОУСЕ.

Очистите голову и ноги и отварите их вместе с печенью. Затем разрежьте голову через нос, выньте кости. Срежьте мясо с ног и нарежьте вместе с печенью, приправьте перцем и солью.

Раскройте голову и наполните её этим фаршем и желтками сваренных вкрутую яиц: если голова не наполняется, добавьте немного тёртого хлеба или крекеров и сливочного масла.

Зашейте голову и перевяжите ниткой; положите её в кастрюлю с водой, в которой она варилась, и дайте медленно потушиться. Достаньте голову и добавьте в подливку кусок сливочного масла, обваленный в муке, немного поджаренного и немного орехового соуса. Вылейте это на голову, которая должна стать коричневой. Если утка не очень маленькая, вместо печени используйте хлеб и масло. — *Миссис Р.*

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ СВИНУЮ ГОЛОВУ.

Возьмите голову, ноги и пяточок свиньи; отварите их до готовности, затем мелко нарежьте, удалив кости.

Добавьте чёрный перец, соль, немного шалфея.
2 луковицы, мелко нарезанные.
Немного красного перца.
1 чайная ложка мускатного ореха.
1 чайная ложка гвоздики.

Положите его обратно в ту же посуду с жидкостью и варите, пока не будет готово, затем загустите небольшим количеством муки. Добавьте два сваренных вкрутую яйца и одну чашку орехового соуса. — *Миссис доктор Дж.*

136

Говядина и телятина.

Выбирая говядину, обратите внимание на то, чтобы мясо было плотным и имело ярко-красный цвет, а жир был желтовато-белым. Если вы покупаете говяжью четверть, лучше, чтобы её разделал мясник, если вы живёте в городе. Задняя четверть считается более качественной и стоит дороже, чем передняя. Если вам нужен кусок для запекания, обычно предпочитают вырезку из задней четверти. Однако мало кто знает, что второй кусок ребристого жаркого из передней части туши — это самое вкусное жаркое из говядины.

Когда кость удалена, а мясо нарезано мясником в форме круга, его хорошо запечь на вертеле перед открытым огнём. Если же это невозможно, опустите говядину на мгновение в кипящую воду, затем хорошо натрите солью и перцем, обваляйте в муке и положите на небольшую решётку или подставку, которую можно легко поместить в форму для запекания. В неё налейте примерно пол-литра воды, в которой была ошпарена говядина. Поместите его в очень горячую духовку, накрыв сверху перевёрнутой оловянной тарелкой. Часто снимайте эту тарелку, чтобы поливать мясо соком. Когда мясо будет почти готово, а это произойдёт примерно через два часа для куска весом в два с половиной килограмма, несколько раз полейте его соком и запекайте до красивой румяной корочки. Приправьте подливку измельчённым луком, петрушкой и тимьяном, добавьте немного соли и перца, а также столовую ложку приправы для мяса, рецепт которой приведён в общих рекомендациях по приготовлению мяса. Подавайте подливку в соуснице, чтобы каждый мог сам решить, есть ли ему говядину с подливкой или с соком, который выделяется из мяса, когда его нарезают. Некоторые предпочитают подливку с тёртым хреном.

137

Каждая часть говядины, от головы до копыт, полезна и вкусна, если правильно приготовлена.

Лопаточную и зарезную части обычно используют для приготовления говядины *à la mode*.

Некоторые считают, что свежая говядина с рёбрышками, сваренная с репой, — это вкусное блюдо.

Что касается стейка, то нет ничего вкуснее вырезки или портер-хауса. Я пользуюсь случаем, чтобы выразить протест против вредной привычки жарить стейк на сала. Если нет возможности запечь его на гриле, его можно восхитительно приготовить, сначала отбив до мягкости, затем положив на горячую сковороду, плотно накрыв крышкой и приготовив без сала или масла, в собственном соку. Когда стейк подрумянится с обеих сторон, но не сильно, снимите сковороду с огня, поперчите и посолите стейк и положите на него большую столовую ложку свежего сливочного масла. Вдавите его ножом и вилкой, переворачивая стейк, чтобы каждая сторона впитала масло. Подавайте на горячем блюде. Весь процесс не займёт и пяти минут. Некоторые считают, что лучше добавлять соль после приготовления стейка, хотя многие хозяйки солят и перчат стейк перед жаркой.

Бифштекс должен быть приготовлен на средней прожарке; большая ошибка — готовить его до полной готовности, чтобы он стал жёстким и невкусным.

Для супа лучше всего подходят голова, шея, голяшка и все неприглядные части. После того как кости разварены, а мясо отделено от костей, бульон используется для приготовления супа, а из мяса, очищенного от костей или нарезанного на кусочки, получается отличное рагу с картофелем, репой, пряными травами, одной столовой ложкой сливочного масла и таким же количеством мясной приправы.

Хорошо, когда под рукой всегда есть рассол для засолки говядины. Все части, которые не подходят для жарки или стейка, лучше засолить.

После разделки говядину следует подвесить за задние ноги с помощью гладкого круглого куска дерева, достаточно прочного, чтобы выдержать вес, который продевается через ноги в области голяшки или между сухожилием и костью, с помощью коротких колышков, чтобы ноги были вытянуты и разведены в стороны. Затем острым топором, стоя позади подвешенной говядины, разрубите её вдоль позвоночника, разделив на две части. Затем пройдитесь ножом по рёбрам, оставив два или три коротких ребра на задней части. Разрубите позвоночник топором. Затем острым ножом разрежьте мясо вдоль параллельно позвоночнику, разделив его на две части: вырезку и стейк. Затем отделите два или три куска, в зависимости от размера животного, разрезая их острым ножом и перепиливая кость пилой для мяса или топором как можно ближе к суставам, чтобы осталась только голяшка.

138

Затем переднюю часть делят на четыре части, предварительно сняв лопатку, которую можно разделить на три или более частей.

Телячья вырезка — самая нежная часть, и её всегда запекают.

Филе и голяшки можно тушить и запекать.

Последний вариант лучше всего подходит для супа.

Грудинку можно потушить или запечь.

Лучше всего получаются котлеты из ножек или филе.

Голова — это блюдо для супа, рагу или пирога.

Из сладкого мяса горбыля получается восхитительное блюдо, которое очень ценят гурманы.

Из ножек, сваренных до тех пор, пока не выпадут кости, получается восхитительное блюдо, которое обжаривают в кляре, а из воды, в которой они варились, получается отличное желе.

Телятину, чтобы она была идеальной для употребления в пищу, следует забивать в возрасте от четырёх до шести недель.

Говядина.

Для запекания лучше всего подходят вырезка, передняя и средняя части ребер.

Стейки лучше всего нарезать из реберной части или внутренней части филейной части; из голяшки, хвоста и головы получается хороший суп. — *Миссис У.*

К Ростбифу.

Выложите мясо на решётку в жаровне или другой посуде так, чтобы оно не касалось воды, которая должна быть на дне. Приправьте солью и перцем и поставьте в духовку за три-четыре часа до подачи на стол. Часто поливайте его водой, которая находится на дне жаровни, подливая её по мере необходимости. Так вы получите сладкую, сочную ростбиф. Главный секрет заключается в том, чтобы мясо не касалось воды на дне кастрюли, и в том, чтобы его часто поливали. Жесткие, невкусные куски говядины лучше всего готовить на пару в течение полутора часов, а затем поставить в духовку и запекать еще столько же.

139

Крекеры, сначала подрумяненные, а затем измельченные, всегда следует держать под рукой, чтобы посыпать ими жареное мясо, а также украшать ими блюдо. Тертый хрен также отлично подходит к жареному мясу. — *Миссис С. Т.*

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РЕБРЫШКАМИ.

Купите у мясника ребрышки — лучше всего второй отруб — и попросите его вынуть кости, свернуть и нанизать на шпажки: если это неудобно, можно сделать это дома с помощью острого ножа. Перед запеканием выньте деревянные шпажки, которые вставили на рынке, разверните, хорошо приправьте солью, перцем и всем, что вам нравится, и снова плотно сверните, надежно закрепив железными шпажками. Выложите его на сковороду на небольшую железную решётку или подставку, предназначенную для того, чтобы держать его прямо над литром воды в сковороде. Обильно поперчите и посолите, обвалите в муке и поливайте. Некоторым нравится добавлять в соус полчашки перечного уксуса, который нужно влить незадолго до готовности, а также измельченный лук, тимьян и петрушку, которые должны стать коричневыми. — *Миссис Б.*

Для этой цели лучше всего подходит вырезка.

Опустите говядину в кипящую воду и варите в течение 30 минут, затем положите на противень; снимите пену с воды, в которой она варилась, и поливайте жаркое, предварительно обваляв его в муке; поперчите и посолите по вкусу. Часто поливайте и запекайте до готовности. — *Миссис П. У.*

140

БЕЕФ À LA MODE.

Возьмите кусок свежей говядины, удалите кость; слегка отбейте мясо, чтобы оно стало мягким. Натрите буханку хлеба, смешайте с ней в равных количествах...

Тимьян и петрушка, мелко нарезанные.
1 луковица.
Костный мозг из кости.
¼ фунта сала.
Перец и соль, гвоздика и мускатный орех по вкусу.

Смешайте эти ингредиенты с тремя хорошо взбитыми яйцами: заполните место, откуда была вынута кость, а оставшееся натрите по всему кругу: хорошо закрепите лентой, обвязанной вокруг, чтобы сохранить форму. Накройте сковороду ломтиками бекона, выложите на них говядину, смажьте маслом: налейте в сковороду пол-литра воды. Плотно накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение шести часов; когда мясо будет готово, достаньте его, снимите жир с подливы, процедите в кастрюлю, поставьте на огонь и добавьте одну чайную чашку портвейна. Доведите до кипения и подавайте на стол в соуснике. На ужин можно подать холодным: украсьте овощными цветами, мелко нарезанными белками сваренных вкрутую яиц. — *Миссис Дж. У. С.*

Beef à la Mode.

Возьмите круглый или огузочный кусок говядины, удалите кость, хрящи и все жёсткие кусочки по краям. Заполните полости, из которых была удалена кость, нутряным салом и жирной солёной свининой.

Придавите его, чтобы оно стало идеально круглым, оберните грубой, плотной тканью, чтобы оно хорошо держалось в форме. Если круг толщиной шесть дюймов, ткань должна быть шириной шесть дюймов, чтобы верх и низ оставались открытыми. С помощью иглы для шпигования плотно нафаршируйте его полосками жирной свинины, проткнув сверху донизу на расстоянии примерно одного дюйма друг от друга. Выложите его на противень, полейте:

1 чашка кипятка,
1 чайная ложка кипящего уксуса; перемешать.

Добавьте к этому одну столовую ложку с горкой коричневого сахара и немного зелени.

141

Обильно посыпьте говядину солью и чёрным перцем; мелко нарежьте одну небольшую луковицу и выложите поверх говядины. Тушите в течение двух-трёх часов, часто поливая соусом и накрывая перевернутой тарелкой, кроме как во время поливания. Если соус слишком сильно выпаривается, добавьте бульон или воду. Переверните и оставьте на дне. Когда мясо будет готово и станет мягким, снимите жир с соуса. Полейте:

2 столовые ложки уксуса из сельдерея.
2 столовые ложки перца.
2 столовые ложки готовой горчицы.
1 бокал кислого фруктового желе.

Тушите и запекайте ещё два часа, часто поливая соусом, чтобы мясо стало мягким и пропиталось насквозь. Достаньте говядину из формы и снимите ткань; выложите на большое плоское блюдо, полейте соусом, а сверху — грибным соусом. Посыпьте сверху мелко измельчёнными крекерами и украсьте тёртым или натёртым на тёрке хреном и петрушкой. — *Миссис С. Т.*

Beef à la Mode.

На 10 фунтов говядины — 4 нарезанные луковицы.
1 столовая ложка душистого перца, 1 чайная ложка мускатного ореха.
Красный перец и соль по вкусу.
1 пинта крепкого уксуса.

Натрите говядину этой смесью и оставьте на три-четыре дня, затем готовьте со всеми этими ингредиентами. Обычно для этой цели берут кусок говядины Н. — *Миссис М. Б.*

ВАРЁНАЯ ГОВЯДИНА С РЕПОЙ.

Для варки лучше всего подходит грудинка или говяжья вырезка. Держите мясо в воде, чтобы оно было полностью покрыто, и варите три часа или до мягкости.

Очистите и нарежьте ломтиками полдюжины реп и добавьте к говядине, варите до тех пор, пока она не станет достаточно мягкой, чтобы её можно было размять ложкой, на что потребуется около тридцати минут. Добавьте одну чашку молока, перец и соль по вкусу.

142

Немного потушите вместе и выложите на дно формы, сверху — говядину. — *Миссис П. У.*

К ГОВЯЖЬЕМУ ОШЕЙНИКУ.

Возьмите кусок свежей говядины, потушите его с перцем, солью, душистым перцем, селитрой, тимьяном и шалфеем.

Затем раскатайте как можно плотнее и обмотайте верёвкой; затем варите до готовности. Подавать холодным, нарезанным ломтиками. — *Миссис М. П.*

РУЛЕТКИ ИЗ БИФСТЕКСА.

Тщательно и аккуратно отбейте большой нежный стейк.

Посыпьте солью, перцем, шалфеем, измельчённым луком, измельчённой петрушкой и кусочками сливочного масла.

Приготовьте картофельное пюре из муки, приправленное небольшим количеством сливочного масла и соли. Выложите на него начинку и плотно заверните: надёжно закрепите концы и бока зубочистками. Выложите на противень с бульоном или подливкой, которые есть под рукой; если ничего нет, добавьте две чайные чашки кипятка, одну мелко нарезанную луковицу, перец, соль и один ломтик свинины.

Тушите и поливайте соусом, как жареную утку. Посыпьте сверху измельчёнными в крошку поджаренными крекерами. Очень вкусно. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННЫЙ БИФСТЕКС.

Нарежьте стейк толщиной в полдюйма; затем его следует взбить венчиком для взбивания стейков или пестиком. Сковорода должна быть горячей и находиться на углях: положите стейк на сковороду и, как только он подрумянится, переверните его; когда обе стороны подрумянятся, переложите на сковороду, приправьте перцем, солью и сливочным маслом: повторите это для каждого кусочка стейка и переложите на сковороду, которая должна быть плотно закрыта, но не находиться на огне. Если у вас достаточно сильный огонь, то для приготовления достаточно от трёх до пяти минут. — *Миссис П. У.*

143

ЖАРЕННЫЙ СТЕЙК.

Некоторые считают, что стейк из портер-хауса — лучший, другие предпочитают вырезку. Отбейте мясо и выложите на решетку над углями, часто переворачивая. Приготовьте горячее блюдо, выложите на него стейк, хорошо поперчите и посолите, затем обильно смажьте сливочным маслом с помощью ножа и вилки, используя одну большую столовую ложку свежего сливочного масла, переворачивая и прижимая стейк, чтобы он впитал масло; снова поперчите и поставьте блюдо на кипящую воду до готовности, когда стейк станет нежным и сочным, если не передержать его на решётке. Одна столовая ложка перечного уксуса придаёт блюду вкус оленины, и к нему можно добавить одну столовую ложку готовой горчицы для тех, кто любит сильно приправленные блюда. — *Миссис С. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ БИФСТЕКС.

Возьмите тонкую сковороду с длинной ручкой, поставьте её на плиту и хорошо разогрейте. Выложите на неё предварительно отбитые кусочки стейка, но не кладите на сковороду ни кусочка сливочного масла и не солите стейк. Дайте стейку слегка подрумяниться, а затем быстро переверните его на другую сторону, перевернув несколько раз таким образом, пока он не будет готов. Для приготовления достаточно четырёх минут. Когда стейк будет готов, выложите его на предварительно разогретое блюдо, смажьте маслом и посолите, а затем на минутку поставьте в горячую духовку. Дайте стейку прогреться с каждой стороны по минутке; это поможет ему сохранить весь свой сладкий сок, а если посолить его в последний момент, уже на блюде, сок выделится. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННЫЙ БИФСТЕКС С ЛУКОМ.

Подготовьте стейк так же, как для запекания, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на сале; когда стейк будет готов, снимите его со сковороды; добавьте в подливку одну нарезанную луковицу, перец, соль, полстакана воды и немного горчицы.

Готовьте несколько минут, положите стейк в соус и оставьте на некоторое время; подавайте на стол горячим. — *Миссис П. У.*

144

Достаньте все соленья и возьмите из каждого по чайной ложке уксуса, положите стейк в глубокую тарелку, залейте уксусом и оставьте на час. Возьмите чистую сковороду, положите в неё 30 г сливочного масла и немного уксуса из тарелки, чтобы потушить стейк. Если всё сделать правильно, то в итоге получится густой соус. Выложите стейк на горячее блюдо перед огнём; в сковороду добавьте одну ложку чёрного перца, одну-две ложки кетчупа и одну ложку сырой горчицы. — *Миссис С.*

Жареный стейк.

Купите у мясника вырезку или стейк из портер-хауса. Не мойте его, но будьте осторожны и кладите на чистый разделочный стол, а затем хорошо отбейте, но не до дыр и не так, чтобы он выглядел рваным. Посыпьте перцем и солью, затем обваляйте в муке с обеих сторон.

Разогрейте сковороду, выложите на неё стейк и плотно накройте крышкой. Сока, выделяемого мясом, будет достаточно, чтобы оно приготовилось. Часто переворачивайте, так как сковорода должна быть достаточно горячей, чтобы стейк подрумянился.

Прежде чем оно затвердеет или подгорит, обильно смажьте его сливочным маслом; выложите на горячее блюдо. Снова поперчите и, если хотите, полейте сначала одной столовой ложкой перечного уксуса, затем одной столовой ложкой готовой горчицы и полейте горячим соусом. Посыпьте раскрошенными крекерами и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА.

Нарежьте вяленую говядину, отварите её до мягкости, слейте воду и добавьте столько кипятка, чтобы он покрывал мясо. Разотрите сливочное масло и муку в равных количествах до получения однородной массы, затем добавьте к говядине. Взбейте три яйца, желтки и белки вместе, добавьте немного перца и готовьте ещё пару минут, прежде чем снимать с огня. Подавайте горячим на тостах. — *Миссис Ф.*

145

Говядина, тушенная в соусе.

Возьмите любой кусок говядины из передней части туши, который обычно используют для засолки, и варите его до мягкости в таком количестве воды, чтобы она вся испарилась в процессе приготовления. Когда мясо будет почти готово, добавьте соли, чтобы хорошо приправить, и половину чайной ложки перца. Если вода не выпарится достаточно быстро, выключите огонь и дайте говядине пожариться в течение пятнадцати минут — это будет вкуснее, чем самая лучшая жареная говядина. Возьмите две столовые ложки муки, добавьте жир и, перемешав, влейте горячий мясной сок. Подавайте с яблочным соусом. — *Миссис Д.*

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА.

Лучше всего использовать ломтики, нарезанные из недожаренного ростбифа, и тушить их в любом бульоне, в котором варилось мясо, но если его нет под рукой, можно использовать воду — она должна лишь покрывать говядину.

К половине дюжины ломтиков обычного размера добавьте:

- 2 столовые ложки перечного уксуса.
 - 1 столовая ложка готовой горчицы.
 - 1 столовая ложка кислого фруктового желе.
 - 1 столовая ложка сливочного масла.
 - 1 чайная ложка соли.
 - 1 чайная ложка семян сельдерея.
 - 1 щепотка чёрного перца.
 - 1 сырая репа, натертая на мелкой терке или мелко нарезанная.
 - 1 картофельное пюре из ирландского картофеля.
- Добавьте измельченный лук и петрушку.
Доведите до кипения и подавайте на стол.

Холодный бифштекс или бараньи отбивные, которые никогда не стоит подавать на стол во второй раз, очень вкусны, если их нарезать небольшими кусочками и смешать или потушить по отдельности. — *Миссис С. Т.*

КАК ПОТУШИТЬ ГОВЯЖЬЮ ЛОПАТКУ.

Нафаршируйте говядину луком-шалотом, тимьяном, мелко нарезанной петрушкой, полосками бекона, перцем, солью и душистым перцем. Затем положите её в кастрюлю с водой, чтобы она не подгорела до готовности. Сгустите подливку с помощью поджаренной муки и сливочного масла, а когда будете подавать, полейте небольшим количеством вина и посыпьте душистым перцем. — *Миссис М. П.*

146

Возьмите обрезки сырой говядины, которые не годятся для варки, нарежьте их очень мелко, удалив все прожилки, положите в котелок и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо. Варите несколько часов или до тех пор, пока вода почти полностью не выпарится. Приправьте сливочным маслом, перцем и солью. Блюдо получается сытным и не требует большого количества приправ. Подавайте горячим, как тушёное мясо. — *Миссис С. Т.*

ГОВЯДИНА РАЗВАЛИВАЕТСЯ.

1,5 фунта нежирной говядины, мелко нарезанной.
1 столовая ложка сала.
1 столовая ложка сливочного масла.
Воды должно быть достаточно, чтобы сварить его.

После того как блюдо будет хорошо прожарено, загустите соус и приправьте уксусом и перцем. — *Миссис Х. Д.*

КАК ПОТУШИТЬ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК.

Положите свежий язык в воду так, чтобы она его покрывала, и варите на медленном огне шесть или семь часов. Хорошо слейте бульон. За полчаса до подачи на стол добавьте в бульон полстакана вина, полстакана орехового соуса, немного мускатного ореха и несколько гвоздичек и потушите вместе некоторое время. — *Миссис С. Т.*

ЯЗЫК ЧЕРЕПАХИ.

Возьмите свежепосоленный язык и отварите его до мягкости; выньте и разрежьте, воткните в него несколько зубчиков чеснока, нарежьте небольшую луковицу, добавьте несколько палочек корицы и немного коричневой муки.

Налейте в кастрюлю столько воды, чтобы она покрывала язык; смешайте ингредиенты, прежде чем положить в кастрюлю язык. Три сваренных вкрутую яйца мелко нарежьте и добавьте в рагу. Перед подачей добавьте стакан вина. Подавайте на стол горячим, украсив нарезанными кольцами сваренными вкрутую яйцами. — *Миссис Л. К.*

147

ТОСТ С ЯЗЫКОМ.

Возьмите хорошо сваренный холодный язык, мелко порубите его, хорошо смешайте со сливками или небольшим количеством молока, если сливок нет. Добавьте взбитый желток одного яйца и потушите на огне. Поджарьте несколько тонких ломтиков чёрствого хлеба и, смазав их маслом, выложите на подогретое плоское блюдо, затем накройте тосты языком и подавайте на стол. — *Миссис С.*

КАК ЗАПЕЧЬ СЕРДЦЕ БЫКА.

Хорошо промойте и тщательно очистите от крови; проварите в кипящей воде в течение 10–15 минут; слейте воду и положите в начинку, приготовленную из панировочных сухарей, измельчённого сала или сливочного масла, тимьяна или петрушки, соли, перца и мускатного ореха.

Пока мясо горячее, положите его на противень, смажьте сливочным маслом и перед подачей добавьте в подливку одну столовую ложку смородинового желе. На каждый килограмм мяса требуется двадцать минут запекания. — *Миссис А. М. Д.*

ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ.

Отварите сердце почти до мягкости, затем надрежьте и начините густой начинкой из хлеба, приправленного луком, солью, перцем и шалфеем. Затем выложите на противень и запекайте, перевернув несколько раз. Во время запекания поливайте соусом. — *Миссис Дж. Х.*

ТУШЕНЫЕ ПОЧКИ.

Замочите почки на несколько часов, отварите до мягкости. Обваляйте их в муке, добавьте кусочек сливочного масла размером с яйцо, две ложки кетчупа — подойдёт любой, но лучше всего с ореховым вкусом; перец и соль по вкусу. Тушите, пока не пропитаются специями. — *Миссис П. У.*

КАК ПОТУШИТЬ ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ.

Нарежьте на кусочки и потушите в воде, добавив пряных трав, перца и соли, а также горсть муки, чтобы загустить соус; придайте соусу вкус и цвет с помощью жжёного сахара. — *Миссис Х.*

148

ПОЧКИ ОБЖАРЕННЫЕ.

Опустив в кипящую воду, нарежьте их тонкими ломтиками и обжарьте в горячем сливочном масле; добавьте перец, соль и потушите в густом коричневом соусе в течение нескольких минут. — *Миссис М.*

Очистите и нарежьте почки ломтиками; приправьте их солью и перцем и хорошо обваляйте в муке; обжарьте с обеих сторон, а когда они будут готовы, выньте их, слейте масло со сковороды и приготовьте для них подлив из небольшого кусочка сливочного масла, одной десертной ложки муки, перца, соли и стакана кипятка. Перемешайте и дайте им немного покипеть; добавьте немного томатного или грибного кетчупа, лимонный сок, уксус или любой другой хороший соус, чтобы придать им вкус. По мнению многих, измельчённая зелень улучшает вкус этого блюда, в которое при желании можно добавить немного лука. — *Миссис А. М. Д.*

Почки, приготовленные на гриле.

Приготовьте их так же, как для тушения, разрежьте каждую почку пополам и окуните в яйцо, взбитое с солью и перцем; обваляйте в панировочных сухарях, окуните в растопленное сливочное масло, снова обваляйте в панировочных сухарях, затем обжарьте на медленном огне; подавайте с вустерширским или другим соусом. — *Миссис К.*

Запеченные почки.

Опустите несколько почек в кипящую воду; разрежьте их вдоль, но не разделяйте; очистите и проткните шпажкой, чтобы они оставались открытыми; поперчите, посолите и смажьте растопленным сливочным маслом.

Обжарьте их на открытом огне с обеих сторон, сначала со стороны надреза; выньте шампур, приготовьте соус мэтр-д'о, а именно: сливочное масло, взбитое с рубленой петрушкой, солью и перцем, и небольшим количеством лимонного сока. Положите небольшой кусочек в углубление каждой почки и подавайте горячими. — *Миссис П.*

149

Говяжья печень.

Очистите печень от плёнок, нарежьте ломтиками и положите в солёную воду сразу после покупки. Обжарьте на сале с перцем до румяной корочки. Приправьте по вкусу. — *Миссис К.*

Обжарить печень.

Ломтики должны быть тонкими, так как для жарки требуется некоторое время; подрумяньте с обеих сторон; когда будете снимать с огня, добавьте сливочное масло и соль по вкусу. Жарьте на горячем сале. — *Миссис П. У.*

Говяжья печень с луком.

Нарежьте печень довольно тонкими ломтиками и опустите в подсоленную воду. Тем временем нарежьте лук и положите в глубокую сковороду, залейте водой и варите до готовности, плотно накрыв крышкой. Когда вода выпарится, добавьте полную столовую ложку топленого сала и обжаривайте, пока лук не станет светло-коричневым. Выложите их на глубокую тарелку, поставьте на заднюю часть плиты, чтобы они оставались горячими, и обжарьте печень на той же сковороде, добавив ещё сала, если его недостаточно. Приправьте всё солью и перцем, нарезав печень ломтиками, чтобы хватило на одного человека. На каждый кусочек положите немного жареного лука, посыпьте сверху тёртым крекером и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Вяленая печень для закуски.

Хорошо посолите печень на четыре дня, подвесьте, чтобы она прокоптилась и подсохла. Нарежьте очень тонкими ломтиками и запеките с перцем и маслом. — *Миссис У.*

Жареная печень.

Нарежьте ломтики тонкими полосками, ошпарьте их кипятком на несколько минут, положите на сковороду с горячим салом и обжаривайте на медленном огне, пока они не подрумянятся с обеих сторон; добавьте немного соли и перца. Достаньте печень и влейте в сковороду полстакана воды; дайте покипеть несколько минут; положите печень обратно, перемешайте и ненадолго накройте крышкой, чтобы она не стала жёсткой.

150

Почки можно приготовить так же, только нужно добавить немного сливочного масла, так как они очень сухие. — *Миссис П. У.*

Чтобы потушить Мозги.

Тщательно вымочите их в солёной воде, чтобы удалить кровь. Положите их в кастрюлю с водой, чтобы она их покрывала; варите полчаса, слейте воду и добавьте одну чайную чашку сливок или молока, соль, перец и кусочек сливочного масла размером с яйцо. Хорошо проварите в течение десяти минут, затем выложите на блюдо. Добавьте одну столовую ложку уксуса. — *Миссис П. У.*

Одевать Мозги.

Положите в солёную воду, затем либо взбейте, как яйца, либо взбейте яичные желтки с небольшим количеством муки; обваляйте в этом мозги и обжарьте их. — *Миссис У.*

КАК ПОЖАРИТЬ ГОВЯЖЬИ МОЗГИ.

Залейте мозги солёной водой, оставьте на час, меняя воду, чтобы вышла кровь, затем залейте их кипятком и снимите кожицу. Взбейте два яйца и сделайте тесто из небольшого количества муки, панировочных сухарей и крекеров. Приправьте перцем и солью. Обжарьте в горячем сале. — *Миссис П. У.*

ЧТОБЫ ПОДЖАРИТЬ МОЗГИ.

Замочите мозги на несколько часов в слабом солевом растворе, чтобы вышла кровь; слейте воду, положите их в кастрюлю и залейте небольшим количеством кипятка; варите на медленном огне несколько минут. Обрабатывайте их аккуратно, чтобы получились круглые лепёшки, не разламывая их. Поперчите их и посолите совсем немного; для мозгов требуется совсем немного соли. Приготовьте взбитое яйцо и смажьте им лепёшки, накладывая его ложкой. Посыпьте тёртым печеньем и обжарьте в горячем сале; подавайте с другой стороны так же. Во время жарки держите под крышкой. — *Миссис С. Т.*

151

КРОКЕТЫ С МОЗГАМИ.

Очень тщательно промойте мозги трёх голов, пока они не освободятся от плёнок и не станут совершенно белыми. Затем взбейте с тремя яйцами. Когда остынут, скатайте в шарики, обваляв в муке; обмакните во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари или крошки чёрствого хлеба и обжарьте в сале. — *Миссис Р. Л.*

ПРИГОТОВИТЬ РУБЕЦ.

Выньте содержимое из желудка жирной говядины; опускайте его в кипящую воду по одному куску, чтобы не передержать. Соскребите острым ножом, затем положите в ёмкость с холодной водой и солью; тщательно промойте и меняйте солёную воду каждый день в течение четырёх или пяти дней подряд; когда мясо станет совершенно белым, отварите его в очень чистой ёмкости с солёной водой. Затем положите его в уксус до тех пор, пока не захотите его использовать. Нарезьте его на кусочки размером три-четыре дюйма и обжарьте в яичном кляре. — *Миссис Дж. Х.*

РУБЕЦ.

Как только вы достанете рубец, тщательно промойте его в нескольких водах. (Если у вас есть негашёная известь, посыпьте ею тёмную внутреннюю поверхность и сразу же соскребите её.) Разрежьте рубец на четыре части. Приготовьте кипяток, опустите в него рубец и соскребайте его до тех пор, пока он не станет совсем белым. Приготовьте слабый рассол с большим количеством муки; оставьте его на сутки. Продолжайте менять его каждый день и через день вычищайте; так нужно делать в течение недели, а затем приготовьте вкусную кашу, в которой его нужно хорошо проварить, предварительно завернув в ткань. Когда он сварится, выньте его из ткани и положите в слабый рассол на ночь, после чего его можно будет положить к ногам. — *Миссис Р.*

ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ.

Тщательно очистите рубец. Замочите на несколько дней в солёной воде, затем в чистой воде, несколько раз меняя её. Нарезьте ломтиками, отварите до полной готовности, обваляйте в кляре из яйца (взбитого в пену), молока и муки или посыпьте мукой. Обжарьте или запеките. Приправьте перцем и солью.

152

ОБЖАРИТЬ РУБЕЦ.

После того как рубец сварится, нарежьте его на полоски шириной около 10 см и длиной около 15 см. Приготовьте кляр из двух яиц, одной чайной чашки муки и небольшого количества молока. Поперчите рубец и обваляйте его в кляре. Обжарьте на сковороде с горячим салом; как только одна сторона будет готова, переверните на другую сторону. — *Миссис П. У.*

СОУС ДЛЯ РОСТБИФА.

Когда мясо подрумянится, переложите его на блюдо и поставьте перед огнём; затем аккуратно снимите жир со сковороды и вылейте подливку в блюдо, а не на мясо, как это делают неопытные повара, которые, более того, безжалостно заливают его чашкой кипятка или сильно приправленным готовым соусом. Это ошибка, потому что в хорошем мясе всегда достаточно естественной подливки, чтобы не использовать посторонние соусы. — *Миссис П.*

КОРИЧНЕВАЯ ПОДЛИВКА.

Возьмите подливку, которая стекает с мяса; добавьте немного воды, одну ложку сливочного масла, немного муки, немного перца и немного соли. Тушите всё вместе. — *Мисс Э. П.*

Возьмите десять фунтов говядины и четыре фунта свинины, две трети постной и одну треть жирной; очень мелко нарежьте и хорошо перемешайте. Приправьте шестью унциями мелкой соли, одной унцией чёрного перца, половиной унции кайенского перца и шалфеем по вкусу. — *Миссис доктор С.*

ГОВЯЖЬЯ КОЛБАСА.

Возьмите жёсткую говядину и пропустите её через мясорубку. Сформируйте из фарша лепёшки толщиной в дюйм и размером с обычный бифштекс. Приправьте по вкусу. — *Миссис К.*

153

КОРОВЬЯ ПЯТКА.

Как только говядина будет забита, опустите ноги в холодную воду и оставьте их там на ночь. Утром положите их в кастрюлю с холодной водой и варите до тех пор, пока вы не сможете легко снять с них шерсть и копыта с помощью ножа; следите за тем, чтобы вода не выкипала, и доливайте кипяток. Приготовьте крепкий рассол, не вареный и не такой крепкий, чтобы в него можно было положить яйцо, и, как только ноги будут очищены, опустите их в рассол. Оставьте их на ночь, а утром слейте рассол и залейте свежим рассолом с небольшим количеством уксуса. Через день или два они будут готовы к употреблению. — *Миссис Р.*

ЖАРЕНАЯ КОРОВЬЯ ПЯТКА.

Купите готовые свиные ножки у мясника; хорошо отварите. Приправьте солью и перцем.

Приготовьте яичное тесто, обжарьте до румяной корочки и подавайте горячим. Отличное блюдо для завтрака. — *Миссис Р. Л. О.*

КАК ПОЖАРИТЬ ГОВЯЖЬЮ ВЫРЕЗКУ.

Приготовьте кляр из яиц, муки и т. д., как для рубца. Разделите ножки на удобные для жарки кусочки и обжарьте в горячем сале. Во время жарки полейте их уксусом. — *Миссис П. У.*

DAUBE FROIDE.

Возьмите говяжью голяшку, надрежьте в нескольких местах, чтобы сломать кость, и варите в небольшом количестве воды, чтобы мясо не пригорело, пока оно не развалится на куски.

Затем, вынув кости, приправьте одной чайной ложкой муки с горкой, смешанной с одной столовой ложкой сливочного масла, красным и чёрным перцем, солью и семенами сельдерея.

Тушите достаточно долго, чтобы мука разварилась. Выложите в глубокую тарелку, накройте тарелкой и поставьте сверху груз, чтобы прижать. Ешьте холодным, как соус. — *Миссис К. М. А.*

ФРАНЦУЗСКОЕ БЛЮДО.

На две говяжьи ноги налейте четыре литра воды; поставьте на огонь в восемь часов утра. Когда кости разварятся, добавьте половину крупной луковицы, два красных перца и веточку петрушки, всё мелко нарезанное.

154

Возьмите другую кастрюлю, налейте в неё два литра воды, добавьте пол-литра нарезанных кусочков говядины, половину луковицы, один красный перец, петрушку, всё мелко нарезанное, и посолите. Когда всё разварится, смешайте всё вместе и варите ещё полчаса. Подавайте с сыром. — *Миссис Т.*

Рассол для говядины.

9 литров соли.
18 галлонов воды.
2 фунта коричневого сахара.
½ фунта селитры.

Хорошо отварите и снимите пену. Дайте говядине полностью остыть и слейте как можно больше крови, прежде чем класть её в рассол. Иногда в течение нескольких месяцев может потребоваться повторно отварить рассол и снять с него пену.

Этого количества хватит примерно на половину говяжьей вырезки обычного размера. — *Миссис А. К.*

К КУКУРУЗНОЙ ГОВЯДИНЕ.

На каждые сто фунтов говядины возьмите:

6 фунтов соли.
2 фунта коричневого сахара.
2 унции селитры.
3 или 4 унции газировки.
1 унция красного перца.

Всё это нужно растворить в четырёх галлонах воды. Говядину нужно плотно утрамбовать в бочке и залить смесью так, чтобы она покрывала мясо. Дайте постоять неделю или десять дней, или дольше, если погода холодная; затем слейте рассол, вскипятите его и снимите пену. Дайте остыть и снова залейте говядину. Хранится долго. — *Миссис доктор С.*

155

К КУКУРУЗНОМУ ГОВЯЖЬЕМУ ЯЗЫКУ И ГОВЯДИНЕ.

На каждый язык или кусок говядины — по одной столовой ложке селитры; сначала натрите ею, а затем обильно посолите. Засыпьте солью; через десять или двенадцать дней положите в рассол, состоящий только из соли и воды, который был сварен, процежен и охлаждён и достаточно крепкий, чтобы выдержать яйцо. Вымойте камень и положите его на говядину или языки, чтобы они оставались под рассолом. Это будет храниться неограниченное время. Пригодно к использованию через две недели. — *Миссис С. Т.*

К КУКУРУЗНОЙ ГОВЯДИНЕ ИЛИ СВИНИНЕ.

50 фунтов мяса.
4,5 фунта соли.
1½ фунта коричневого сахара.
½ фунта селитры.
1 литр патоки.

Хорошо перемешайте, вскипятите и снимите пенку. Когда молоко нагреется, вылейте его на мясо с помощью половника. Перед тем как положить мясо в рассол, его нужно вымочить в чистой воде и вытереть насухо. Оно будет готово к употреблению через несколько недель. Если рассол заплесневеет, снимите пенку и снова вскипятите. Храните мясо в рассоле. — *Миссис П. У.*

Для маринования языка.

Хорошо натрите его солью и оставьте на четыре-пять часов; слейте неприятный рассол; возьмите две унции мелко измельчённой селитры и натрите ею весь язык; затем смешайте четверть фунта коричневого сахара и одну унцию сал-прунеллы (измельчённой лавровой соли и сал-прунеллы) и хорошо натрите этим язык. Оставьте его в рассоле на три-четыре дня; приготовьте рассол из одного галлона воды с поваренной солью, достаточно крепким, чтобы в нём можно было сварить яйцо, с половиной фунта коричневого сахара, двумя унциями селитры и четвертью фунта лаврового листа. Варите четверть часа, хорошо снимая пену; когда остынет, положите в рассол язык; оставьте его в рассоле на четырнадцать дней, переворачивая каждый день. Когда будете готовы к употреблению, достаньте его из рассола или подвесьте сушиться в дыму от дров. — *Миссис А. М. Д.*

156

К Кукурузной говядине.

На каждый кусок говядины — одна столовая ложка селитры, хорошо втертая в мясо. Затем вотрите столько соли, сколько потребуется. Оставьте на десять-двенадцать дней, а затем положите в крепкий рассол. Будет готово к употреблению через неделю. — *Миссис Полковник А. Ф.*

Солонина.

Нарезав говяжьё вырезку на кусочки нужного размера и формы для запекания, положите их в бочку с некрепким рассолом и оставьте на четыре дня. Затем приготовьте рассол, в котором можно будет замариновать яйцо, и добавьте в него:

½ фунта селитры.
3 фунта коричневого сахара.

Переложите говядину в эту бочку, плотно накройте и оставьте на неделю. Положите на мясо груз, чтобы оно оставалось под рассолом. Говядина, приготовленная таким образом в январе, хорошо сохранится до марта, становясь со временем только вкуснее. Лучше всего подавать её холодной. Ценный рецепт для сельских хозяек. — *Миссис У. А. С.*

Говядина по-охотничьи, или пряный стейк.

К куску говядины весом в двадцать четыре фунта возьмите:

3 унции селитры.
3 унции самого крупного сахара.
1 унция гвоздики.
1 мускатный орех.
½ унции душистого перца.
3 горсти соли.

Разотрите всё в мелкий порошок; дайте говядине повисеть три-четыре дня; удалите кость, затем тщательно вотрите в мясо специи, продолжая делать это каждые два-три дня в течение двух-трёх недель.

Когда мясо будет подготовлено, опустите его в холодную воду, чтобы удалить прилипшие специи, плотно заверните и положите в форму, на дно которой налейте воды на толщину чайной чашки. Посыпьте мясо жиром, залейте густым тестом и накройте коричневой бумагой. Запекайте в течение пяти часов. — *Миссис Т. К.*

157

РАУНД ХАНТЕРА, или ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА.

На говяжью вырезку весом двадцать пять фунтов возьмите следующее количество:

3 унции селитры.
1 унция гвоздики.
1 унция мускатного ореха.
1 унция душистого перца.
1 пинта соли.

Оставьте говяжью вырезку в прохладном сухом месте на 24 часа. Выньте кость и заполните образовавшееся пространство смесью сала и специй. Натрите *вырезку* вышеперечисленными ингредиентами, положите в деревянный ящик или кадку, периодически переворачивайте и натирайте небольшим количеством соли. Оставьте на три недели. Затем сделайте густую пасту из муки и воды, накройте *вырезку* и поставьте в духовку. Запекайте на медленном огне в течение трёх часов. Когда паста остынет, достаньте её, аккуратно обрежьте неровные края и нарежьте горизонтально. Подавать только в холодном виде. — *Миссис У. А. С.*

ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ПИКАНТНОСТЬ ГОВЯЖЬЕМУ СТЕЙКУ.

Возьмите три столовые ложки селитры, четыре столовые ложки коричневого сахара и хорошо натрите ими говядину. Две чайные ложки соли, одну чайную ложку гвоздики, одну чайную ложку душистого перца (специи должны быть мелко измельчены). Натрите говядину этими ингредиентами. Положите её в кадку, размер которой как можно ближе к размеру говядины; каждый день переворачивайте её в рассоле, который она выделяет. Примерно через четыре недели она будет готова к употреблению. На тридцать фунтов говядины используйте два фунта говяжьего жира. Когда блюдо будет готово, положите палочки на дно кастрюли, чтобы оно не пригорело. — *Миссис Р. Л. П.*

ГОВЯДИНА С ПРЯНОСТЯМИ.

Возьмите восемь или десять фунтов тонкого филейного куска, удалите все хрящи, кожу и кости; натрите его половиной унции селитры, половиной унции лаврового листа, затем хорошо натрите смесью специй в следующих пропорциях:

1 унция чёрного перца.
1 унция душистого перца.
½ унции молотого имбиря.
¼ унции гвоздики.
⅛ унции мускатного ореха.

Используйте столько, сколько нужно, чтобы натереть говядину со всех сторон; затем добавьте три унции поваренной соли и четверть фунта крупного сахара.

Оставьте говядину в этом рассоле на две недели, переворачивая и натирая её каждый день. Затем достаньте, натрите специями и измельчённой пряной зеленью, очень плотно заверните, перевяжите бечёвкой, положите в кастрюлю с полулитром воды и полуфунтом сала.

Выпекайте его после того, как тесто будет готово, в течение шести часов; положите на него тяжёлый груз, а когда остынет, снимите плёнку.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ГОВЯЖЬЮ ВЫРЕЗКУ С ПАПРИКОЙ.

Вымойте его от рассола, заверните в грубое полотенце и варите от шести до восьми часов. Не снимайте полотенце до следующего дня; лучше всего положить его в круглую форму, чтобы придать ему хорошую форму. Когда он полностью остынет, аккуратно обрежьте его и разрежьте поперёк волокон. — *Миссис П. У.*

158

Если говядина долго лежала в рассоле или была вяленой, перед варкой её нужно замочить в холодной воде на двенадцать часов. Если она была засолена недавно, этого делать не нужно. Говядину следует положить в большую кастрюлю с водой рано утром и варить на медленном огне несколько часов. Поставьте кастрюлю в дальнюю часть плиты или печи, где она будет медленно кипеть во время приготовления ужина. Когда мясо начнёт закипать, снимите пену. Когда оно будет полностью готово, снимите кастрюлю с огня. Оставьте говядину в маринаде до следующего дня, и она станет сочной и нежной. Острым ножом аккуратно срежьте верхушку и украсьте натертым хреном и кудрявой петрушкой. — *Миссис С. Т.*

159

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОЛОНИНУ.

Фланк — это хороший кусок для запекания; несмотря на то, что это некрасивый кусок мяса, из него можно приготовить вкусное и аппетитное блюдо. Вымойте тушу, как можно плотнее заверните её в грубое полотенце и завяжите в трёх местах прочным шнуром; затем заверните в грубое полотенце и варите от пяти до шести часов, в зависимости от размера; достаньте из кастрюли, но не разворачивайте, положите на блюдо или противень и придавите грузом; оставьте до следующего дня, затем снимите полотенце и шнуры; обрежьте, и у вас получится отличное блюдо. — *Миссис П. У.*

КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА.

На кусок говядины весом около пяти или шести килограммов натрите следующее:

- 1 пинта соли.
- 1 стакан коричневого сахара.
- 1 стакан патоки.
- ½ чайной ложки измельчённой селитры.

Хорошо натрите говядину этим составом и несколько раз переверните. Через десять дней слейте жидкость, натрите мясо отрубями, подвесьте его и коптите в течение нескольких дней. — *Миссис Х. Т.*

КАК ПОДГОТОВИТЬ ГОВЯДИНУ К СУШКЕ.

Благодаря этому рецепту мясо получается сочным, без той жёсткости, которая обычно появляется у вяленой говядины, когда она немного подсыхает. На каждые 12–15 килограммов мяса добавьте одну столовую ложку селитры, одну кварту мелкой соли, смешанной с патокой до цвета светло-коричневого сахара; натрите куски мяса этой смесью и оставьте на некоторое время. Положите в бочонок или полубочонок так, чтобы рассол покрывал мясо, и оставьте на сорок восемь часов; по истечении этого времени рассола будет достаточно, чтобы покрыть мясо. Выньте его и подвесьте в подходящем месте для просушки. Дайте всей смеси прилипнуть к мясу. — *Миссис А. М. Д.*

160

ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ГОВЯЖЬЕЙ ВЕТЧИНЫ.

Разделите окорок на три части; смажьте половиной пинты патоки; оставьте в этой патоке на день и на две ночи, периодически переворачивая в течение этого времени. Затем натрите одной горстью соли и снова положите в ёмкость с патокой; переворачивайте утром и вечером в течение десяти дней. Подвесьте для просушки на неделю, затем немного подкоптите. После того как мясо достаточно прокопчено, его можно положить в пакет, чтобы защитить от насекомых, и хранить в подвешенном состоянии до использования. — *Мисс К. У.*

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОВЯДИНЫ И ЯЗЫКА НА ГРИЛЕ.

Лучшие куски — это грудинка, вырезка и рёбрышки, которые используются для запекания. В середине февраля положите их в рассол. Сначала натрите солью и оставьте на две недели, затем положите в рассол и оставьте там на три недели, выньте и вытрите насухо: натрите отрубями и подвесьте в прохладном тёмном месте, чтобы они ни к чему не прикасались. Если наступит дождливый сезон, положите их на солнце, чтобы они немного подсыхли. — *Миссис Р.*

ТУШЁНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА.

Возьмите часть телячьей вырезки, подойдёт и крайняя часть. Положите его в большую, толстую, хорошо окалину железную кастрюлю или в сотейник, добавьте примерно 50 граммов сливочного масла и разогревайте на умеренном огне, пока оно не начнёт подрумяниваться; хорошо обваляйте телятину в муке, положите в кастрюлю и, когда она станет равномерно светло-коричневой, постепенно влейте телячий бульон, подливку или кипящую воду почти до половины кастрюли; добавьте немного соли, одну или две нарезанные моркови, небольшую луковицу или больше, если вам нравится такой вкус, и один пучок петрушки.

Тушите телятину на медленном огне в течение часа или чуть дольше, затем переверните и тушите ещё почти час или дольше, если она не будет готова. Если мясо крупнее среднего, потребуется

161

больше времени. Выложите мясо на блюдо; снимите весь жир с подливы и процедите её через сито над мясом или держите мясо горячим, пока подлива не загустеет. — *Миссис Дж.*

Телячьи отбивные.

Сначала взбейте до мягкости, затем выложите отбивные на сковороду, налейте столько кипятка, чтобы он едва покрывал их. Плотной накройте крышкой и тушите до мягкости, посыпав в конце небольшим количеством перца и соли. Достаньте из сковороды, обсушите чистым полотенцем, смажьте маслом, затем покройте взбитым яйцом и посыпьте крошками от крекера. Выложите на форму для запекания или сковороду и поставьте в духовку подрумяниться. Украсьте и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Жареная телятина.

Опустите в кипящую воду, обсушите чистой тканью; хорошо натрите перцем и солью, затем смажьте маслом. Обваляйте в муке и выложите на сковороду с двумя чашками кипятка, ломтиком бекона или свинины, измельчённым луком и петрушкой, перцем и солью. Поставьте в горячую духовку; тушите, поливайте и подрумянивайте. Телятина готовится дольше, чем баранина. Когда мясо станет светло-коричневым, с помощью зубочистки выложите его на смазанную маслом бумагу, чтобы оно не высохло. Если нужна коричневая подливка, загустите её коричневой мукой, но если нужна белая подливка, всегда используйте картофельное пюре. — *Миссис С. Т.*

Стейк из телятины.

Сначала отбейте его до мягкости, затем, не промывая, выложите на решётку над углями; переверните его на оловянную тарелку, чтобы он не стал жёстким и сухим. Переверните стейк, а когда он хорошо прожарится, прижмите его ножом и вилкой и переложите на сковороду или тарелку с горячим растопленным маслом. Выложив на тарелку с горячим маслом и дав ему впитать как можно больше масла, выложите его на блюдо, обильно поперчите и посолите, а затем полейте растопленным маслом. (Поставьте в духовку на несколько минут, но не настолько, чтобы масло начало жариться, так как это портит вкус стейков, дичи и т. д.) Когда будет готово, посыпьте тёртым крекером. Украсьте петрушкой и подавайте горячим. — *Миссис С. Т.*

162

Телячья котлета.

Нарежьте телятину, как для стейка или для жарки, положите на сковороду жир или сливочное масло и разогрейте. Взбейте яйцо на одной тарелке, насыпьте муку на другую; обваляйте кусочки сначала в яйце, затем в муке с обеих сторон, выложите на сковороду и жарьте до готовности, аккуратно перевернув один раз. При правильном приготовлении получается отличное блюдо. Этот способ лучше, чем панировка. — *Миссис Д.*

Телячья котлета.

Нарежьте его на кусочки размером с вашу ладонь и ненадолго положите в солёную воду. Достаньте и вытрите насухо. Положите на сковороду небольшой кусочек сала и посыпьте котлету небольшим количеством муки, перца и соли. Жарьте почти до готовности. Когда она начнёт подрумяниваться, слейте сало и добавьте немного воды, одну большую ложку сливочного масла и немного семян сельдерея. Часто переворачивайте. — *Миссис У.*

Телячьи котлеты.

Аккуратно измельчите и взбейте до мягкости, посыпьте перцем и солью; затем ложкой выложите взбитое до густоты яйцо и густо посыпьте измельчёнными крекерами.

Разогрейте на сковороде немного сала, положите на неё котлеты подготовленной стороной вниз; когда они станут светло-коричневыми, переверните их и обжарьте с другой стороны, накрыв крышкой. Когда они будут полностью готовы (телятина никогда не должна быть сырой), переложите их на горячее блюдо; налейте в сковороду одну чашку молока, положите небольшой кусочек сливочного масла, перец, соль, измельчённый лук и петрушку, постоянно помешивая. Когда всё закипит, перелейте в блюдо и украсьте петрушкой. Всегда посыпайте такие блюда поджаренными крекерами. — *Миссис С. Т.*

163

Холодная телятина под белым соусом.

Вскипятите пол-литра молока и немного загустите его одной чайной ложкой муки, разведённой в холодной воде. Когда молоко хорошо закипит, добавьте очень тонкие ломтики телятины и тушите на медленном огне в течение пятнадцати минут.

Хорошо взбейте яичный желток и добавьте его в мясо вместе с кусочком сливочного масла.

Дайте ему закипеть, постоянно помешивая, и подавайте с поджаренными ломтиками хлеба. Несколько ломтиков бекона, нарезанных тонкими полосками и обжаренных до хрустящей корочки, станут хорошим дополнением к этому блюду. — *Миссис Дж. П.*

Нарежьте несколько ломтиков холодной телятины небольшими кусочками или кубиками; возьмите холодный соус и добавьте в него пол-литра кипятка, одну чайную ложку томатного или орехового кетчупа, тёртую цедру одного лимона, перец и соль.

Тушите его с мясом на медленном огне в течение получаса; затем добавьте полчайной ложки муки, разведённой в жидком тесте, и влейте в соус, быстро помешивая. Варите в течение десяти минут; добавьте полстакана сливок или такое же количество молока с небольшим кусочком сливочного масла; дайте закипеть. Подавайте на горячем блюде, украсив кусочками жареного хлеба. — *Миссис П.*

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.

900 г рубленой телятины.
 ½ фунта нарезанной свинины.
 3 столовые ложки измельчённых крекеров.
 1 столовая ложка шалфея.
 2 столовые ложки сливочного масла.
 1 чайная ложка чёрного перца.
 1 чайная ложка мускатного ореха.
 Посолите по вкусу.
 1 яйцо хорошо взбить и смешать с ингредиентами.

Сформируйте в виде буханки или пирога и выпекайте на медленном огне в течение трёх с половиной часов. Это отличное блюдо, которое можно подавать с салатом и т. д. весной или в начале осени, когда дичь не в сезон. Лучше всего готовить его за день до подачи. — *Миссис Р. Р.*

164

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.

Два с половиной фунта мяса, взятого из филейной части или лопатки, или из любого другого места, где нет жира. Удалите все мелкие белые, волокнистые или жилистые частицы и очень мелко нарежьте, почти в пасту. Смешайте с раскрошенными крекерами, одним яйцом, чтобы связать их, небольшим количеством сливочного масла, красным и чёрным перцем и солью по вкусу.

Сформируйте из теста небольшой хлеб; обваливайте его в крошках от крекера и положите сверху несколько кусочков сливочного масла. Положите этот сырой хлеб в форму, добавьте примерно литр воды или бульона; поставьте в духовку и постоянно поливайте в течение двух часов, а когда достанете, чтобы остудить, полейте хлеб оставшейся жидкостью. Он должен нарезаться ломтиками и быть довольно плотным — без пустот внутри. — *Миссис Дж. П.*

ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ.

Возьмите полтора фунта телятины и полфунта бекона, потушите их в небольшом количестве воды, добавьте немного соли и перца, тимьян и петрушку.

Когда телятина станет мягкой, нарежьте её на небольшие квадратные кусочки, как и бекон.

Отварите четыре яйца вкрутую, нарежьте их и мелко порубите немного свежей петрушки.

Возьмите форму или небольшую миску, красиво разложите ломтики яйца на дне. Посыпьте петрушкой между ломтиками. Добавьте телятину, бекон и ещё немного яиц, поперчите и посолите по вкусу, добавьте немного тёртой лимонной цедры, ещё немного петрушки и так далее, пока миска почти не заполнится. Залейте соусом, в котором варилась телятина, он должен быть очень густым. Дайте ему постоять, пока он полностью не остынет, затем выложите на плоское блюдо. Если пирог приготовить за день до подачи, то он будет более плотным и твёрдым, что лучше всего делать, если позволяет погода. — *Миссис Р. П.*

165

СЛАДКИЕ БУЛОЧКИ.

Из трёх хороших горбуш получится отличное блюдо. Хорошо бланшируйте их и положите в холодную воду, затем достаньте и хорошо обсушите. Добавьте яйцо, панировочные сухари и зелень.

Выложите на блюдо и подрумяньте в духовке. Подавайте с грибным или томатным соусом. — *Миссис Р.*

Сладкие булочки.

Замочите и положите в кипящую воду на десять минут.

Замочите в холодной воде, чтобы бланшировать.

Их можно нарезать ломтиками или кубиками и добавлять во фрикасе, рагу или использовать как отдельное блюдо. — *Миссис У.*

Сладкие булочки.

После мытья положите их в подсоленную воду и варите до готовности; слейте воду, обсушите и разрежьте пополам. Смажьте сливочным маслом, поперчите и посолите. Обваляйте в одном взбитом в пену яйце. Посыпьте толчёными крекерами.

Смажьте форму для запекания маслом, выложите в неё яблоки и поставьте в горячую духовку, чтобы они подрумянились, или обжарьте до светло-коричневого цвета. — *Миссис С. Т.*

Ноги Иксов одеты как черепахи.

Варите восемь фунтов мяса до тех пор, пока оно не отделится от костей, затем достаньте его. Положите его в кастрюлю с половиной пинты густого соуса, в котором оно варилось, и добавьте две большие ложки сливочного масла.

Разотрите желтки трёх сваренных вкрутую яиц с небольшой чайной ложкой горчицы, щепоткой кайенского перца и солью по вкусу.

Когда всё хорошо перемешаете с яйцом, добавьте в бульон или подливу. Дайте покипеть десять минут, а перед подачей добавьте два бокала хорошего кулинарного вина и снова дайте покипеть перед подачей. — *Миссис М. Э. Л. У.*

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ.

Нарежьте печень тонкими ломтиками, промойте и оставьте на полчаса в солёной воде, чтобы вышла кровь. Отварите в свежей солёной воде и запеките, часто поливая маслом. Выложите на горячее блюдо с кусочком масла. — *Миссис А. М. Д.*

166

КАК ПОЖАРИТЬ ТЕЛЯЧЬЮ ПЕЧЕНЬ.

Нарежьте тонкими ломтиками. Приправьте перцем и солью, ароматными травами и петрушкой.

Обваляйте в муке и обжарьте до румяной корочки на сале. Обжаривайте до готовности, но не пересушите; во время жарки держите под крышкой. — *Миссис Р.*

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ.

Телячья печень, настолько белая, насколько это возможно, мука, пучок пряных трав, включая петрушку, лимонный сок, перец и соль по вкусу, немного воды.

Нарежьте печень ломтиками правильной формы. Обваляйте их в муке и обжарьте до коричневого цвета. Выложите на горячее блюдо и держите на огне, пока готовите соус. Мелко нарежьте зелень и положите на сковороду с небольшим количеством масла; добавьте остальные ингредиенты и одну чайную ложку муки. Тушите на медленном огне, пока зелень не будет готова, и полейте печень соусом. — *Миссис А. М. Д.*

Заколдованная Печень.

3 фунта телячьей печени, мелко нарезанной.
¼ фунта соленой свинины.
1 стакан панировочных сухарей.
2 хорошо взбитых яйца.
2 чайные ложки соли.
2 чайные ложки чёрного перца.
½ чайной ложки красного перца.

Хорошо перемешайте всё вместе и выложите в жестяную форму; поставьте в кастрюлю с холодной водой и варите два часа. Затем поставьте форму в прохладную духовку, чтобы она немного подсохла; когда она полностью остынет, достаньте её. — *Миссис Дж. Х.*

Простой способ приготовления печени.

Тщательно промойте телячью печень и сердце; после того как они будут сварены до полной готовности, нарежьте их как можно мельче; затем добавьте перец и соль, а также одну столовую ложку муки, разведённую небольшим количеством воды. — *Миссис Дж. П. Х.*

167

Телячьи мозги.

Взбейте мозги с небольшим количеством мелко нарезанной лимонной цедры, тёртого мускатного ореха, молотого мускатного цвета, тимьяна и петрушки.

Мелко порубите яичный желток и обваляйте в муке. Обжарьте в виде небольших плоских лепёшек и выложите поверх запечённой головы.

Если вы готовите суп, смешайте половину мозгов с супом, пока он варится, а из другой половины сделайте лепёшки и положите их вместе с мясными шариками в суп. — *Миссис Р.*

Разрубите голову, выньте мозги, варите, пока она не развалится на куски. Мелко нарежьте и приправьте перцем, солью и мускатным орехом по вкусу; добавьте четверть фунта сливочного масла, бокал вина и мозги, которые не нужно варить вместе с головой. Выложите на блюдо и запекайте с пастой или без неё. — *Миссис Дж. Д.*

ЗАПЕЧЁННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛОВА.

Отварите до мягкости, затем нарежьте на кусочки и выложите в глубокую тарелку с перцем, солью, несколькими гвоздиками, мускатным орехом и небольшим количеством тимьяна.

Ложку сливочного масла с мукой, хорошо перемешанных с мясом, сверху слой панировочных сухарей. Затем добавьте бокал вина и залейте блюдо водой, в которой варилась голова, и запекайте в течение трёх четвертей часа. Перед подачей на стол украсьте мясными шариками и кольцами из сваренных вкрутую яиц. — *Мисс Н.*

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.

После того как с телёнка сняли шкуру, а ноги подготовили, удалив копыта, соскоблив и т. д., опустите их в холодную воду на двадцать четыре часа. Положите их в котелок с холодной водой и варите на медленном огне, пока мясо не отделится от костей и не останется совсем немного воды.

168

Добавьте соль, перец, мелко нарезанный лук, петрушку и тимьян; выньте мясо и кости. Взбейте два яйца до пены, добавьте две столовые ложки холодной воды, затем бульон из котелка. Перемешайте всё вместе, вскипятите и процедите, добавьте мясо из головы, которое сначала нужно мелко нарезать или разобрать на волокна, и измельчите вместе с шестью сваренными вкрутую яйцами, приправьте по вкусу соком одного лимона и бокалом желе. Это блюдо выкладывают в форму или миску и едят холодным, украсив натертым хреном и петрушкой. Из телячьих ножек получается еще одно вкусное блюдо: сначала их сушат, затем обмакивают в тесто, приготовленное из яйца, одной ложки муки, одной маленькой чашки молока, немного соли, и обжаривают. — *Миссис С. Т.*

БАРАНИНА И ЯГНЁНОК.

Если позволяет погода, баранину лучше оставить на несколько дней перед приготовлением. Седло, которое считается самым лучшим куском, состоит из спины или филейной части и верхней части задних ног. Однако, чтобы получить такое вкусное жаркое, вы портите заднюю часть, так как седло забирает самые лучшие части этой части и делает её слишком сухой, чтобы готовить отдельно. Задняя часть и филейная часть вместе составляют очень вкусное блюдо — последняя более жирная и сочная.

Переднюю часть иногда отделяют, срезая плечо и беря ребристую часть, чтобы получить кусок, который называют грудинкой или пашиной, и многие считают его самой вкусной частью баранины. Ребра, срезанные рядом со спиной, используются для приготовления бараньих отбивных.

Если у вас есть большой запас баранины, лучше всего засолить задние ноги, так как в этом случае их можно хранить так же хорошо, как и говядину. Поскольку баранина легко портится, этот способ очень удобен.

169

Хотя варёная баранина очень вкусна, такой способ приготовления портит ягнёнка. Если вы собираетесь запекать ягнёнка, его следует накрыть кожей, так как жир, стекающий с неё, сохранит влагу в мясе.

При разделке передней части бараньей туши сначала отделите лопатку, а затем нарежьте рёбра полосками.

Баранину редко разделяют иначе, чем на четвертины, и при правильном приготовлении нет ничего лучше. Перед употреблением в пищу баранине должно быть не менее четырёх месяцев. Сезон для баранины — с мая по август, а для говядины — с августа по Рождество.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ.

Задняя часть баранины — самая вкусная для запекания, но готовится дольше, чем баранина. Положите её в кастрюлю с кипящей водой и варите на медленном огне в течение часа. Переложите в форму для запекания, натрите солью и перцем (слишком много соли делает мясо жёстким). Смажьте небольшим количеством жира, а затем обваляйте в муке: слейте воду и полейте ею мясо. Поставьте в горячую духовку, часто поливая, чтобы мясо не стало жёстким и сухим; запекайте до полной готовности. Это блюдо хорошо подавать холодным, украсив хреном и смородиновым желе. — *Миссис П. У.*

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОГА.

Выберите молодую и нежную баранину. Снимите с неё шкуру — хорошо промойте; оставьте на пятнадцать-двадцать минут в солёной воде, чтобы вышла кровь. Хорошо натрите солью и перцем.

Выложите на решётку, которая хорошо поместится в форме для запекания, над одной пинтой кипящей воды; разломайте кости баранины в воде, добавив ещё перца и соли. Поставьте в очень горячую духовку и часто поливайте, чтобы мясо не стало жёстким и сухим. Когда мясо станет светло-коричневым, накройте его листами промасленной бумаги. Выложите на блюдо; добавьте измельчённую петрушку в подливку, которая должна быть коричневой. Посыпьте жаркое тёртым коричневым печеньем и украсьте через равные промежутки измельчённой петрушкой; вылейте подливку на блюдо, а не на мясо. Баранина всегда должна быть идеально прожарена. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННОЕ СЕДЛО БАРАШКА.

Тщательно зачистите мясо, запекайте его на сильном, хорошо разогретом огне; часто поливайте соком, а когда оно будет готово, обильно посолите и подавайте с подливкой, хорошо очищенной от жира.

КАК СВАРИТЬ БАРАНЬЮ НОГУ.

Приготовьте простую мучную пасту, смешав муку с водой до получения густой массы, раскатайте, как для мясного пудинга; сложите и заверните в неё баранью ногу; затем тщательно накройте баранью ногу мучной пастой; плотно завяжите в хорошо присыпанную мукой ткань. Приготовьте достаточное количество кипящей воды, опустите в неё мясо, варите десять минут, проверяя готовность, и по двадцать минут на каждый фунт мяса. Осторожно снимите мучную пасту, сделав один продольный и один поперечный надрез. Процедите соус и подавайте как обычно.

ОТВАРНАЯ БАРАНЬЯ НОГА.

Смочите ткань в горячей воде, завяжите баранину и опустите в кипящую воду. Варите на медленном огне в течение двух часов или дольше, если вода не кипит постоянно. — *Миссис Р.*

ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА.

После того как баранья нога будет вымыта и вытерта насухо, заверните её в ткань, смоченную в кипящей воде. Заверните, закрепите и надёжно завяжите; положите в кастрюлю с кипящей водой. Варите на медленном огне несколько часов, снимая пену, которая появляется, когда вода начинает кипеть. Если баранья нога небольшая, она приготовится быстрее, чем большая. Незадолго до готовности добавьте столько соли, чтобы мясо было хорошо просолено, половину луковицы и одну чайную ложку с горкой чёрного перца. Когда мясо хорошо прожарится, снимите его с огня, разверните и обсушите. Подавайте с топлёным маслом, добавив каперсы или семена настурции, а если у вас нет ни того, ни другого, используйте нарезанный маринованный огурец. Баранину всегда следует подавать с соусом из каперсов, если это возможно. — *Миссис С. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЕДЛО БАРАШКА.

Мясо лучше всего хранить в течение одного-двух дней перед приготовлением, особенно баранину. Если баранина нежная, не варите её, а положите в кастрюлю с водой, поставьте на огонь и готовьте на медленном огне, постоянно поливая соусом или водой из кастрюли; добавьте перец и соль по вкусу. Незадолго до готовности посыпьте его тёртым хреном и украсьте им же блюдо; добавьте немного молотой горчицы и тёртого хлеба или крекера; полейте соусом, посыпьте тёртым хлебом и оставьте в сторону, чтобы остыло. Это для холодной баранины. Любое мясо лучше запекать на огне, чем в печи. — *Миссис П. У.*

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА.

Затем его нужно накрыть бумагой и аккуратно запечь. Приправить небольшим количеством перца и соли; украсить хреном.

ЛЕДЯНОЕ СЕДЛО БАРАШКА.

Слейте жир, оставшийся от мяса, когда оно будет жариться. После того как седло будет хорошо прожарено, дайте ему остыть. Затем возьмите белую часть соуса и растопите её до консистенции сливок. Полейте этим соусом седло, пока оно не покроется белым слоем; если оно кажется грубым, разогрейте железную ложку и проведите ею по нему, пока оно не станет гладким. Выложите его на блюдо и украсьте блюдо по краям цветами из овощей и кудрявой петрушкой, используя петрушку также для украшения седла. *Судья С.*

К КУКУРУЗНОЙ БАРАНИНЕ.

Баранина хранится хуже, чем другое мясо, поэтому, если у вас её в избытке, лучше всего хранить её так же, как и говядину. — *Мисс Р. С.*

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА, ЗАПЕЧЁННАЯ В ТЕСТЕ.

Возьмите небольшой кусок баранины, натрите его

2 унции соли.
2 унции сахара.
½ унции селитры.

Через двадцать четыре часа снова натрите его маринадом; на следующий день отварите в соусе, как баранью ногу. Подавайте с луковым соусом.

ОТБИВНАЯ ИЗ БАРАНИНЫ.

Купите у мясника бараньи отбивные правильной формы, не слишком длинные. Положите их на сковороду, приправьте перцем и солью и залейте водой так, чтобы она едва покрывала мясо.

Плотно накройте крышкой и тушите до готовности; слейте воду, вытрите насухо; поперчите, посолите и смажьте маслом; ложкой покройте взбитым в крепкую пену яйцом. Посыпьте толчёными крекерами. Выложите на противень и поставьте в духовку подрумяниться. — *Миссис С. Т.*

БАРАНИ ОТБИВНЫЕ С ПОМИДОРАМИ.

Выложите на сковороду очищенные и нарезанные помидоры; приправьте сливочным маслом, перцем, сахаром и солью.

Возьмите с гриля несколько хорошо прожаренных бараньих отбивных, положите в сковороду, плотно накройте крышкой и тушите в течение пятнадцати минут. Выложите отбивные на горячее блюдо, добавьте немного сливочного масла, перца и соли.

Ложкой выложите на каждый кусочек помидоры. Посыпьте толчёными крекерами и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ОТБИВНАЯ ИЗ БАРАНИНЫ.

Нарежьте стейки, поперчите и посолите их. Слегка обжарьте с обеих сторон; снимите с гриля, разложите на решётке. Нарежьте одну большую луковицу и тушите, пока она не станет мягкой; положите слой лука между каждым куском мяса и тушите, пока они не станут мягкими. Достаньте стейки, накройте их плотно или наклоните сотейник, чтобы соус стекал на край, пока он не станет коричневым; добавьте кусочек сливочного масла. — *Миссис А. П.*

173

Отбивная из баранины.

Грибной соус — хорошая приправа. Посыпьте отбивные перцем и солью и положите их в растопленное сливочное масло; когда они пропитаются, достаньте их, посыпьте тёртыми панировочными сухарями и запекайте. — *Миссис Р.*

ЖАРЕННЫЕ БАРАНИ ОТБИВНЫЕ.

Отбейте бараньи отбивные до мягкости, затем подровняйте их, чтобы они были одинакового размера и формы; залейте их кипятком. Оставьте их в воде на минуту, обсушите и натрите перцем, солью и свежим сливочным маслом. Выложите на решётку над горячими углями, не забывая накрывать их во время жарки. Переверните их и, как только они хорошо подрумянятся, выложите на горячее блюдо, снова поперчите, полейте растопленным сливочным маслом и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ТУШЕНАЯ БАРАНИНА.

Нарежьте ломтиками нежирную баранину и потушите в небольшом количестве воды; когда мясо почти готово, добавьте...

1 чайная ложка сладкого уксуса для маринования.
3 большие ложки желе.
Немного соли.
1 чайная ложка горчицы.
½ чайной чашки орехового соуса.
Масло размером с яйцо.

Тушите на медленном огне недолгое время. — *Миссис Ф. Д.*

Тушеная баранина.

Нарежьте холодную баранину или ягнятину, выложите в форму для запекания; добавьте...

- 1 чайная ложка чёрного перца.
- 1 чайная ложка красного перца.
- 1 чайная ложка измельчённых семян сельдерея.
- Чуть больше 1 чайной ложки молотой гвоздики, корицы и мускатного ореха.
- 1 чайная ложка жёлтого уксуса для маринования.
- 1 бокал вина.

174

Нарежьте немного жёлтого маринованного огурца, добавьте сахар по вкусу, четверть фунта сливочного масла, один ломтик белого хлеба, разломанный на мелкие кусочки или нарезанный тонкими ломтиками, и поджарьте перед использованием.

При приготовлении этого блюда выкладывайте слоями мясо и приправы.

Перец, семена сельдерея, гвоздику, корицу и мускатный орех нужно мелко растолочь. — *Миссис К.*

ЛОМТИКИ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ.

Нарежьте довольно толстые ломтики недожаренной холодной баранины, хорошо надрежьте их и обильно смажьте горчицей, солью и кайенским перцем; затем обжарьте на открытом огне и подавайте с луковым соусом.

ОВЕЧЬИ ЯЗЫКИ.

Отварите их так, чтобы можно было снять кожицу; разрежьте и положите в сотейник с подливкой, петрушкой, грибами, измельчённым луком-шалотом, сливочным маслом, перцем и солью.

Тушите до мягкости и процедите соус через сито, чтобы он покрывал мясо. Можно также покрыть мясо глазурью и подавать с соусом. Овечьи языки также можно очистить от кожи, нашпиговать салом, потушить и покрыть глазурью, а подавать с луковым соусом.

ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ БАРАНИНЫ.

Задняя часть — самый лучший кусок для запекания. Положите его в кастрюлю с кипящей водой, варите полчаса, переложите на сковороду, посыпьте салом, перцем, мукой, немного посолите; снимите пену с воды, в которой он варился, и полейте им мясо; как только на сковороде появится подливка, часто поливайте ею мясо, чтобы оно не стало жёстким и сухим. Баранину нужно готовить до полной готовности. — *Миссис П. У.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ БАРАНЬЮ ЛОПАТКУ НА ГРИЛЕ.

Отварите его наполовину, надрежьте и смажьте яйцом, панировочными сухарями и петрушкой, приправленными так же, как для котлет. Обжарьте на очень слабом огне или запеките в жаровне, чтобы подрумянить; подавайте с любым соусом по вкусу. Баранью грудинку часто готовят на гриле таким же образом.

175

БАРАНЬЯ ГОЛОВА ДЛЯ ФРИКАСЕ.

Отварите голову и шею (за исключением печени); нарежьте мясо с головы ломтиками; нарежьте сердце, язык и т. д. и приготовьте фрикасе, как для курицы. Обжарьте печень ломтиками вместе с пастернаком, ломтиками бекона и пучками петрушки. Выложите фрикасе на блюдо и украсьте обжаренными кусочками. — *Миссис Р.*

«БАРАНЬЯ ГОЛОВА».

Сварите голову и печень, но так, чтобы печень не разварилась. Возьмите голову, разрубите её вдоль кости, которая должна остаться с мясом. Нарежьте мясо поперёк и вдоль ножом, натрите его мускатным орехом и выложите на блюдо перед хорошим огнём; затем посыпьте его тёртыми панировочными сухарями, ароматными травами, душистым перцем, мелко нарезанной цедрой лимона, небольшим количеством перца и соли. Смажьте его сливочным маслом и посыпьте небольшим количеством муки.

Когда всё будет готово, возьмите половину печени, лёгкое, мясо, язык; мелко нарежьте их и добавьте шесть-восемь ложек воды или соуса. Сначала посыпьте мясо мукой и потушите вместе с ней; затем добавьте соус или воду, хороший кусок сливочного масла, обваленный в муке, перец и соль, а также то, что осталось от головы в блюде. Тушите всё вместе несколько минут и добавьте полложки уксуса; полейте им голову. Выложите фарш в центр блюда; приготовьте вторую половину печени, нарезанную кусочками и быстро обжаренную с ломтиками бекона и лимоном; выложите их вокруг блюда и подавайте. — *Миссис Т.*

УКРАШЕНИЯ И ГАРНИРЫ ДЛЯ МЯСНОГО АССОРТИ И САЛАТОВ.

За день до званого ужина или вечернего мероприятия соберите белую и жёлтую редьку среднего и мелкого размера, морковь, красную и розовую свёклу, разноцветную редиску. Из них можно сделать самые красивые цветы: камелии, розы, георгины, тюльпаны, туберозы и т. д. Никаких конкретных указаний дать нельзя, кроме как сначала аккуратно очистить каждый овощ, стараясь не держать его

176

слишком близко к огню, иначе он увянет и потеряет восковую свежесть, которая делает его таким красивым. Каждый цветок можно положить на пучок зелёных листьев или кудрявой петрушки, поверх мясного ассорти или по краю блюда.

Сбор этих цветов — очаровательное и интересное занятие для юных членов семьи накануне вечером. — *Миссис К. Г.*

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА.

Летом птицу нужно забивать и разделывать за день до приготовления, за исключением курицы для жарки, которую лучше забивать в тот же день, когда вы собираетесь её есть.

Лучший способ убить птицу — связать ей ноги, подвесить и затем перерезать ей горло. Так она умирает быстрее, меньше страдает и истекает кровью.

Лучше всего ощипывать птицу насухо, но если у вас мало времени, можно облегчить процесс ощипывания кур, а также куропаток и других мелких птиц, предварительно опустив их в горячую, но не кипящую воду. Затем аккуратно снимите перья, стараясь не повредить кожу. Однако никогда не ошпаривайте индейку, утку или гуся перед ощипыванием.

Чтобы извлечь зоб, надрежьте кожу на шее птицы с обратной стороны. Потяните шею вверх, а кожу вниз, и зоб легко выйдет наружу. Затем отрежьте шею как можно ближе к туловищу, оставив кожу, чтобы насадить её на шампур с обратной стороны шеи после приготовления. Сделайте продольный разрез под хвостом, достаточный для того, чтобы можно было легко извлечь внутренности. Будьте осторожны, чтобы не повредить желчный пузырь и сохранить печень целой. Разрежьте желудок, выньте внутреннюю плёнку и тщательно промойте их оба. Несколько раз промойте птицу изнутри, в последний раз — с солью и водой. Некоторые возражают против использования воды внутри или снаружи, но я считаю, что будет чище, если сначала промыть птицу, а затем вытереть насухо чистым полотенцем. Затем её нужно подвесить за шею до готовности к приготовлению.

177

Голову, шею и ноги, после того как их хорошо промоют и разберут на кости, следует потушить в соусе, так как они делают его намного насыщеннее.

Говорят, что если сразу после того, как из курицы вытечет кровь, опустить её в холодную воду и оставить там на десять-пятнадцать минут, она станет очень нежной, что можно объяснить с научной точки зрения. Замороженную птицу или дичь следует размораживать постепенно, поместив в холодную воду. Если готовить их, не разморозив, потребуется в два раза больше времени, и они не будут такими нежными и ароматными.

Вот как можно определить возраст индейки. У старой индейки грубые и красные ноги, а если она была бройлером, то и длинные шпоры, в то время как у молодых индеек ноги чёрные, а у бройлеров — маленькие шпоры. Чем они жирнее и шире у них грудка, тем лучше. При разделке кожа должна быть желтовато-белой, а если она нежная, то её можно легко проткнуть булавкой. Если при отгибании крыльев сухожилия растягиваются и хрустят, это ещё один признак того, что индейка молодая, и этот же признак применим к другим домашним птицам. Клюв и лапы старого гуся красные и покрыты волосками. У молодого гуся есть маховые перья, а его мясо белее, чем у старого.

У молодой курицы нижняя часть ног и ступни мягкие и гладкие, а у молодого петуха есть небольшие шпоры. При разделке мясо должно быть белым, а жир — бледно-жёлтым. Согните крыло, и если сухожилия хрустят, значит, курица молодая.

Несколько слов о разделке мяса будут здесь нелишними. Для хорошей разделки необходим острый нож с тонким и хорошо закалённым лезвием. При разделке индейки сначала отрежьте ближайшее к вам крыло, затем ножку и второй сустав, затем разрежьте грудку так, чтобы получился округлый кусок в форме слоновой кости. Вставьте нож между ним и костью и разделите их. Эта часть — самая вкусная часть грудки. Далее следует весёлая часть. После этого немного переверните птицу, и чуть ниже грудки вы увидите косточку, которую нужно отделить так же, как и внутреннюю часть грудки. Боковая косточка находится рядом с окороком, и нужный кусочек можно достать, не отделяя всю косточку. Точно так же поступите с другой стороной. Вилку не нужно вынимать на протяжении всего процесса.

178

Курицу и куропатку разделывают одинаково.

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА.

Хорошо промойте внутри и снаружи. Погрузите в кипящую воду на десять минут. Приготовьте заправку из

Хлебные крошки.

Яйца, сваренные вкрутую, мелко нарезанные.

1 столовая ложка сливочного масла.

Мелко нарезанная петрушка, тимьян и сельдерей.

После того как вы хорошо натрёте полость солью и перцем и положите в неё кусочек свинины или бекона, заполните её вышеуказанной начинкой. Сделайте то же самое с желудком, чтобы индейка выглядела пухленькой. Хорошо натрите индейку сливочным маслом и посыпьте солью и перцем. Обваляйте в муке. Выложите на противень с кусочком свинины или бекона и стаканом кипятка. Выложите на противень печень и желудок. Положите в горячую духовку, часто поливайте и переворачивайте, пока каждая часть не станет красивого коричневого цвета. Когда мясо станет янтарного цвета, накройте его промасленным листом бумаги для записей, чтобы оно не стало жёстким и сухим. Готовьте три или четыре часа. Приправьте подливку измельчённой петрушкой и сельдереем и подавайте с клюквенным соусом. — *Миссис С. Т.*

Жареная индейка.

Тщательно вымойте индейку внутри и снаружи, удалив внутренности. Приготовьте заправку из хлеба, замоченного в холодной воде, отжатого и размятого в кашу, небольшого кусочка растопленного сливочного масла или нарезанной солёной свинины, перца и соли, пряных трав, мелко нарезанного варёного вкрутую яйца.

Подойдёт любое варёное мясо, мелко нарезанное и добавленное в начинку. Тушку и потроха нужно начинить и зашить. Если вы собираетесь использовать потроха, их нужно отварить до мягкости. Используйте воду, в которой они варились, для приготовления соуса, добавив немного жира от индейки, приправив перцем, солью и пряными травами и загустив небольшим количеством муки и воды, тщательно перемешав. Поставьте на огонь.

Когда птицу ставят на жарку, налейте немного воды в поддон для сбора жира. Сначала её нужно жарить медленно и часто поливать соком. Перед жаркой свяжите крылья и ноги и натрите небольшим количеством сливочного масла и солью. Подавайте с растопленным сливочным маслом. — *Миссис У.*

Жареная индейка.

Положите желудок, сердце и печень в холодную воду и варите до мягкости. Когда они будут готовы, мелко нарежьте и добавьте черствый хлеб, тёртый сыр, соль и перец, по желанию — зелень, два хорошо взбитых яйца.

Наполните индейку этой начинкой, зашейте отверстия, плотно стянув кожу. Смажьте индейку небольшим количеством сливочного масла и выложите на решётку жаровни. Хорошо залейте дно жаровни кипящей водой. Через полчаса полейте индейку образовавшимся в жаровне соусом. Повторяйте эту процедуру каждые пятнадцать минут. В духовке со средней температурой индейка весом в двенадцать фунтов будет готовиться не менее трёх часов. — *Миссис А. Д.*

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА С ТРЮФЕЛЯМИ.

Трюфели нужно очистить, нарезать и растереть в ступке; на одну индейку хватит полутора фунтов. Нарежьте такое же количество жирного бекона, смешайте с трюфелями и нафаршируйте индейку. Эту начинку обычно кладут в индейку за два дня до приготовления, чтобы она пропитала птицу. Выложите тонких ломтиков жирного бекона на грудку индейки, накройте её половиной листа белой бумаги и запекайте в течение двух часов. Каштаны, приготовленные так же, как трюфели, являются отличной заменой. — *Миссис С. Г.*

ОТВАРНАЯ ИНДЕЙКА.

Хорошо промойте холодной водой, затем положите в тёплую воду с молоком, предварительно обваляв в муке или в рисе. Держите в воде и варите на медленном огне в течение трёх часов, добавив соль незадолго до готовности. Когда мясо станет мягким, достаньте его из кастрюли, посыпьте внутри небольшим количеством перца и соли и начините устрицами, тушёными до мягкости, приправьте маслом, перцем, солью и уксусом. Выложите в блюдо и поставьте в пароварку, чтобы оно оставалось горячим. Процедите жидкость, в которой варились устрицы, добавьте растопленное сливочное масло, нарезанный сельдерей, петрушку и тимьян; полейте индейку и подавайте. Если устрицы использовать неудобно, используйте яично-масляный соус. Украсьте нарезанными лимонами. — *Миссис С. Т.*

Отварная индейка.

Подготовьте индейку так же, как для запекания. Заверните её в ткань или отварите вместе с рисом в кастрюле, если хотите, чтобы она выглядела белой. Будет вкуснее, если отварить с ней фунт или два солёной свинины. Если вы готовите суп из бульона, оставьте его на следующий день и снимите жир. Приправьте после разогрева. — *Миссис У.*

ПРИГОТОВИТЬ ИНДЕЙКУ НА ПАРУ.

После того как индейка будет хорошо промыта, натрите её внутри сливочным маслом, перцем и солью, начините устрицами, зашейте, выложите на блюдо и поставьте в пароварку, установленную над кипящей водой. Плотно накройте и готовьте на пару от двух до двух с половиной часов. Достаньте, процедите соус, который останется в блюде. Приготовьте устричный соус, как для тушёных устриц, и влейте в него этот соус, загущённый небольшим количеством сливочного масла

и муки. Доведите до кипения и взбейте с небольшим количеством сливок. Залейте этим приготовленную на пару индейку и подавайте на стол горячим. Украсьте нарезанными ломтиками лимона. — *Миссис С. Т.*

ОКРОШКА ИЗ ИНДЕЙКИ.

Очень мелко нарежьте мясо. Отварите кости в небольшом количестве воды, затем добавьте в эту воду мясо, большую столовую ложку сливочного масла, стакан сливок, соль и перец, немного нарезанной петрушки, тимьяна или сельдерея (или совсем немного семян сельдерея). Тушите всё вместе. — *Миссис Р.*

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА.

Выложите ножки и крылышки (разделенные на части) на решетку. Медленно запекайте. Приготовьте соус из...

- 1 столовая ложка перечного уксуса.
- 1 столовая ложка готовой горчицы.
- 1 столовая ложка соуса из сельдерея.
- 1 столовая ложка фруктового желе с кислинкой.
- Немного соли и перца.

Выложите запечённую индейку на горячее блюдо. Полейте соусом и посыпьте толчёными крекерами. — *Миссис С. Т.*

КАРТОФЕЛЬНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ИНДЕЙКИ И ДРУГОЙ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

Разомните в пюре шесть крупных варёных картофелин. Мелко нарежьте небольшую луковицу и обжарьте до светло-коричневого цвета на сковороде с десертной ложкой жира. Затем добавьте картофель, соль и перец, а также кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. К этому добавьте одно хорошо взбитое яйцо, помешивая, пока оно полностью не впитается. Если готовите для гусей или уток, добавьте немного просеянного шалфея и немного красного перца. — *Миссис МакГ.*

ИНДЕЙКА БЕЗ КОСТЕЙ.

Индейка должна быть полностью созревшей, умеренно упитанной и сухой. Не удаляйте внутренности. Отрежьте шею примерно на 2,5 см от туловища. Отрежьте крылья над вторым суставом и отрубите ноги, как обычно. Острым ножом надрежьте кожу от конца шеи до крупа. Проведите ножом между костями и мясом с одной стороны, пока не дойдёте до места, где крыло и нога соединяются с туловищем. Согните крыло и поднимите его, разламывая сустав. Отделите его от тела. Затем сделайте то же самое с ногой с той же стороны. Проведите ножом между костями и мясом, пока не дойдёте до грудной кости. Повторите это с другой стороны. Выньте грудную кость. Осторожно проведите острым ножом под крупом, отделяя его от кости, не разрезая кожу, так как она должна отделиться вместе с мясом. Возьмите индейку за шею и осторожно потяните кожу вниз, пока не обнажится верхняя часть грудной кости. Срежьте мясо с кости с обеих сторон, почти до самого конца кости. Теперь индейку нужно положить на спину и держать за шею, чтобы передняя часть индейки была обращена к вам. Возьмите кожу на шее левой рукой и, потянув вниз ножом в правой руке, отделите кожу от конца кости. Теперь вся индейка отделена от тушки. Положите её на стол кожей вниз. Вытащите кости из крыльев и ножек, предварительно проведя ножом по мясу, чтобы оно осталось на месте. Вытащите все сухожилия из ножек. Загните их и крылья внутрь. Срежьте кольцо под хвостом. Всё это нужно делать медленно и аккуратно. Приготовьте полдюжины ломтиков солёной свинины и салат из рубленой и приправленной телятины, баранины или козлятины, как салат из индейки, с сельдереем и т. д. Смешайте с этим салатом три-четыре крупные картофелины, сваренные и размятые в пюре, с ложкой сливочного масла. Теперь положите индейку на стол внутренней стороной вверх, шеей от себя; поперчите и посолите её; выложите на неё три-четыре ломтика свинины, затем слой салата; снова свинину и салат, чередуя, пока не заполните; соедините две стороны и зашейте, придав ей максимально правильную форму. Тщательно заверните его в ткань, положите в котелок подходящей формы, залейте кипящей водой, добавьте раздробленные кости, три фунта свежей нежирной говядины, петрушку, тимьян, лук и две дюжины цельных горошин чёрного перца, посолите по вкусу. Варите три часа, затем достаньте из воды и снимите полотенце. Тщательно удалите все пятна и остатки воды с индейки. Ошпарьте чистую ткань, снова заверните в неё мясо, положите на спину, накройте тарелкой с грузом и уберите в прохладное место до следующего дня. Разверните и удалите бечёвку, которой было перевязано мясо. Смажьте небольшим количеством мясного желе; непосредственно перед тем, как желе застынет, посыпьте небольшим количеством поджаренных и измельчённых крекеров; украсьте мясным желе и подавайте. Ниже приведены инструкции по приготовлению мясного желе. — *Миссис С. Т.*

182

183

МЯСНОЙ ПАШТЕТ ДЛЯ ИНДЕЙКИ НА КОСТИ.

Как только вода, в которой варилась индейка, остынет, снимите весь жир и процедите её, перелейте в фарфоровый чайник; добавьте две унции желатина, три яйца в скорлупе, бокал хереса, портвейна или мадеры; хорошо перемешайте. Добавьте один литр процеженного бульона; быстро взбейте

венчиком, поставьте на огонь и помешивайте, пока не закипит. Варите на медленном огне десять-пятнадцать минут. Добавьте щепотку куркумы и процедите, как любое другое желе. Когда застынет, разломайте его и выложите вокруг индейки. Нарезьте толстыми ломтиками и вырежьте причудливые формы с помощью формочек для теста. Выложите несколько таких ромбиков поверх индейки и по краям блюда. — *Миссис С. Т.*

Цыплята.

Для приготовления на пару или запекания их следует замариновать так же, как и индеек. Если отварить с цыплятами шесть ложек риса, они будут выглядеть белыми. Если положить их в холодную воду, они будут меньше ломаться. Их вкус улучшится, если отварить с ними немного солёной свинины. Если не отварить их таким образом, им понадобится соль.

Для запекания курицу нужно разделить, вынуть внутренности, а затем промыть. Запекайте очень медленно до готовности, положив костями вниз; затем переверните и подрумяньте с другой стороны. Среднее время запекания курицы — 40 минут.

Для приготовления жареной курицы отварите желудок и печень отдельно, а воду используйте для приготовления соуса. — *Миссис Пол. У.*

184

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК.

Курицу ни в коем случае нельзя готовить в тот же день, когда она была убита. Хорошо промойте её холодной водой, затем залейте кипятком и налейте его в полость. Натрите курицу солью и перцем и начините смесью из вымоченного в воде и отжатого хлеба, столовой ложки сливочного масла, небольшого количества соли, перца и петрушки.

Хорошо натрите курицу сливочным маслом. Посыпьте перцем и солью и обваляйте в муке. Выложите на противень с кусочком свинины или бекона и стаканом воды. Тушите на медленном огне в течение двух часов, периодически поливая и обваливая в муке. Переверните курицу, чтобы каждая часть равномерно подрумянилась. Добавьте в подлив измельчённый тимьян и петрушку.

Некоторые считают, что молотый имбирь придаёт заправке более нежный вкус, чем перец. — *Миссис С. Т.*

ОТВАРИТЬ КУРИЦУ.

Никогда не варите курицу в тот же день, когда её убили. Замочите её на ночь в слабом солевом растворе и воде. Положите в кастрюлю с водой, добавьте горсть риса и немного молока, чтобы курица побелела. Варите на медленном огне два или три часа, снимая пену, которая поднимается, когда курица начинает вариться. Накройте перевернутой глубокой тарелкой. Незадолго до снятия с огня добавьте соль по вкусу. Выложите на горячее блюдо рядом с огнём. Слейте жир с поверхности бульона, процедите его и добавьте нарезанный сельдерей, петрушку и тимьян, топленое сливочное масло, немного перца и соли или, по желанию, шесть сваренных вкрутую яиц, мелко нарезанных. — *Миссис С. Т.*

ПРИГОТОВИТЬ КУРИЦУ НА ПАРУ.

Замочите на два часа в солёной воде жирную молодую курицу. Слейте воду и обсушите. Натрите полость небольшим количеством соли и перца и большим куском сливочного масла. Наполните крупными, плотными устрицами, приправленными перцем и солью, и зашейте. Выложите курицу на блюдо или противень и поставьте в пароварку, которую закройте и держите над кипящей водой четыре часа. Когда курица будет готова, выложите её на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом или соусом из сельдерея. Украсьте кудрявой петрушкой и подавайте. — *Миссис С. Т.*

185

ТУШЕНАЯ КУРИЦА.

Убейте за день до того, как будете запекать. Раскройте тушку, как будто собираетесь жарить. Когда будете готовы к приготовлению, протрите насухо чистым полотенцем, хорошо натрите сливочным маслом и посыпьте перцем и солью. Выложите на сковороду с ломтиком бекона или свинины и стаканом воды. Тушите час или больше, часто поливая соком. Когда будет готово, выложите на горячее блюдо.

В оставшийся на огне соус добавьте взбитое яйцо, тщательно перемешав. Вылейте его в блюдо, но не на курицу. Посыпьте сверху крекером, сначала подрумяненным, а затем измельчённым. Украсьте петрушкой и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ТУШЕНАЯ КУРИЦА.

Нарезьте курицу, как для жарки, добавив подготовленные голову и ножки. Замочите в слабом солевом растворе. Если готовите на ужин, сделайте это сразу после завтрака.

За полтора часа до ужина положите курицу в кастрюлю, хорошо залив водой. Варите на медленном огне в течение часа. Выньте курицу вилкой и положите в миску. Добавьте в бульон полстакана молока и половину чайной ложки чёрного перца. Дайте закипеть и процедите бульон. Промойте кастрюлю и верните всё на огонь. Взбейте одно яйцо со столовой ложкой муки и столовой ложкой

молока до получения однородной массы. Мелко нарежьте петрушку, тимьян и совсем немного лука и добавьте всё это в кастрюлю. Затем добавьте столовую ложку сливочного масла. Перемешайте и переложите на блюдо, на котором аккуратно разложены небольшие кусочки тоста. Украсьте кудрявой петрушкой. — *Миссис С. Т.*

Тушеная курица.

Нарежьте и положите в подсоленную воду. Положите их в воду так, чтобы она их покрывала, с несколькими ломтиками посередине. Варите почти до готовности. Затем добавьте клецки, приготовленные как печенье, но раскатанные тонко, и варите до готовности. Обваляйте кусок сливочного масла в муке, добавьте перец, соль, нарезанную петрушку и сельдерей или немного семян сельдерея. Когда соус станет достаточно густым, влейте в него чашку сливок или молока и дайте закипеть. Снимите с огня и подавайте горячим. — *Миссис Пол У.*

186

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК.

Это блюдо лучше всего готовить из курицы, убитой в тот же день, когда она будет жариться. Отрежьте крылья и ножки, разрежьте грудку пополам, а также спинку. Хорошо промойте и опустите в слабосоленую воду, чтобы вышла кровь. Оставьте на полчаса или больше. Достаньте из воды, обсушите и промокните чистым полотенцем за полчаса до подачи на стол. Выложите на блюдо, посыпьте немного солью и густо обваляйте в муке сначала с одной стороны, а затем с другой, оставив на достаточно долгое время, чтобы мука хорошо прилипла. На сковороде разогрейте немного сала и аккуратно выложите каждый кусочек, не забывая о печени и желудках. Накройте крышкой и жарьте до красивого янтарного цвета. Затем переверните каждый кусочек и снова хорошо накройте, следя за тем, чтобы курица хорошо прожарилась, но не подгорела. Возьмите курицу и положите на горячее блюдо рядом с огнём. Влейте в подливку чашку молока, добавьте чайную ложку сливочного масла, чайную ложку соли и столько же перца. Дайте закипеть и влейте в блюдо, но не на курицу. Положите по краю блюда кудрявую петрушку и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Жареный цыпленок.

Если есть возможность, убейте курицу накануне вечером и положите на лёд, а если нет, то убейте рано утром. Когда она будет готова, вытрите её насухо, обваляйте в муке, добавьте перец и соль и обжарьте на небольшом количестве сала. Когда она почти будет готова, слейте жир, добавьте полчашки воды, большую ложку сливочного масла и немного нарезанной петрушки. Хорошо подрумяньте и подавайте. К курице хорошо подойдёт жареная овсяная каша. — *Миссис Кол. У.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ КУРИЦУ С ПОМИДОРАМИ.

Обжарьте до светло-коричневого цвета. Затем добавьте несколько помидоров, нарезанных небольшими кусочками, вместе с соком. Процедите помидоры от семян, приправьте солью, перцем, небольшим количеством сахара и дайте потушиться. — *Миссис Дж. Б. Д.*

187

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ КУРИЦУ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Вымойте курицу и разделайте на части; положите кусочки в сотейник кожей вниз. Посыпьте каждый кусочек солью и перцем. Добавьте три-четыре ломтика свинины, тушите до мягкости, выньте их и загустите соус мукой, добавьте кусочек сливочного масла размером с куриное яйцо. Верните курицу в сотейник и тушите ещё пять минут. Когда курица будет готова, пропитайте в соусе несколько кусочков тоста, выложите их на тарелки и положите на них курицу, полив её соусом. Чтобы подрумянить курицу, тушите её до готовности без свинины; подрумяньте свинину, достаньте её, затем положите курицу и обжарьте до светло-коричневого цвета. — *Миссис Пол У.*

ЗАПЕЧЬ КУРИЦУ.

За день до приготовления разделайте курицу, разрежьте её вдоль спинки, хорошо вымойте и, если погода тёплая, слегка посыпьте солью. Если вы готовите её на завтрак, за полчаса до приготовления промокните между слоями чистого полотенца, чтобы она высохла, хорошо смажьте свежим сливочным маслом, посыпьте перцем и солью и выложите на решётку над горячими углями внутренней стороной вниз. Готовьте в основном с этой стороны, но часто переворачивайте, пока внешняя сторона курицы не станет ярко-жёлто-коричневой. Когда всё будет готово, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте перцем и просейте измельчённые или натёртые крекеры. — *Миссис С. Т.*

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ.

Нарежьте курицу и положите в глубокую форму для запекания с одной большой ложкой жира. Дайте ей немного подрумяниться и добавьте одну луковицу, петрушку, тимьян, шалфей и чёрный перец по вкусу. Залейте стаканом кипятка, хорошо перемешайте и тушите до готовности. Непосредственно перед тем, как снять с огня, разотрите:

1 стакан сливок.
1 столовая ложка сливочного масла.
Желтки 2 сваренных вкрутую яиц.
1 тёртый мускатный орех и другие специи по вкусу.

Хорошо перемешайте и вылейте в форму, смазанную маслом. — *Миссис А. К.*

Пирог с курицей.

Смешайте в пасту одну кварту муки с четырьмя яйцами, взбитыми с маслом, и большой ложкой сала. Выложите пасту в глубокую форму, выстелив дно и стенки курицей, перемежающейся слоями очень тонкого бекона. Добавьте немного крупных панировочных сухарей, немного перца и четверть фунта сливочного масла. Наполните форму холодной водой и желтками четырёх или шести сваренных вкрутую яиц, затем обваляйте в муке и выложите на верхнюю корочку. Запекайте постепенно. На выпекание потребуется два часа. — *Миссис Коул У.*

Куриный пудинг.

Нарежьте курицу и немного потушите, после чего выложите кусочки на смазанное маслом блюдо, добавьте немного сливочного масла, перца и соли, а также немного воды, в которой тушилась курица.

Приготовьте тесто из одного литра молока, пяти яиц и немного соли. Залейте этим тестом курицу и запекайте в течение получаса. — *Миссис А. Б.*

Куриный пудинг.

10 яиц, взбитых до лёгкой пены.
1 литр цельного молока.
¼ фунта растопленного сливочного масла.
Перец и соль по вкусу.

Добавьте столько муки, чтобы получилось жидкое, хорошее тесто. Положите в кастрюлю четырёх молодых цыплят, хорошо подготовленных и разделённых на части, с небольшим количеством соли, воды и пучком тимьяна или петрушки. Варите до готовности, затем достаньте цыплят и обваляйте в тесте. Выложите всё в глубокую форму и запекайте. Подавайте с подливкой в лодочке. — *Миссис доктор К.*

Куриный пудинг с картофелем.

Нарежьте молодую курицу, как будто собираетесь её жарить, и отварите. Сварите и разомните ирландский картофель. Взбейте три или четыре яйца, добавьте к картофелю и разбавьте молоком. Приправьте сливочным маслом, перцем и солью, добавьте курицу и запекайте.

Вареный рис — хорошая замена картофелю. — *Миссис Э. У.*

Примечание: большинство рецептов для индейки применимы к цесаркам, а большинство рецептов для курицы можно использовать для цесарок. — *Миссис С. Т.*

КАК ЗАПЕЧЬ ГУСЯ.

Гуся нельзя есть в тот же день, когда его убили. Если погода холодная, его нужно выдержать в течение недели перед употреблением. Перед приготовлением дайте ему полежать несколько часов в слабом солевом растворе, чтобы убрать резкий вкус. Затем опустите его в кипящую воду на пять минут, если он старый. Наполните гуся начинкой из:

Мелкий ирландский картофель, сваренный и размятый в пюре.
Маленький кусочек сливочного масла.
Немного соли или мелко нарезанной свежей свинины.
Немного мелко нарезанного лука.
Петрушка, тимьян и щепотка измельчённого или порошкового шалфея.

Смажьте свиным салом или сливочным маслом. Выложите на противень вместе с потрохами, шеей и т. д. Залейте двумя чашками кипятка, поставьте в горячую духовку и часто поливайте. Переворачивайте, чтобы каждая часть равномерно подрумянилась. Подавайте с подливкой или луковым соусом.

Приведенный выше рецепт также подойдет для приготовления утки. — *Миссис С. Т.*

Запеченный гусь.

Опустите гуся в кастрюлю с кипящей водой и оставьте на полчаса. Наполните начинкой из:

Картофельное пюре, столовая ложка с горкой сливочного масла, измельчённый лук, шалфей, петрушка и тимьян, половина чайной ложки чёрного перца.

Положите его в кастрюлю вместе с кусочком жирной свинины и пинтой бульона или жидкости, в которой было сварено любое мясо.

Смешайте две столовые ложки перечного уксуса, сельдереяного уксуса, готовой горчицы и одну столовую ложку фруктового желе. Смажьте грудку гуся маслом и полейте этой смесью, добавив соль и перец по вкусу.

190

Поместите в горячую духовку, обваляйте в муке и часто поливайте соусом до готовности; подавайте с соусом, в котором он готовился. Этот рецепт также подойдёт для приготовления дикого гуся. — *Миссис С. Т.*

КАК ПОДГОТОВИТЬ МОЛОДЫХ УТОК.

Убейте и подвесьте, чтобы стекла кровь. Опустите по одному в кипящую воду, затем сразу же в холодную воду, чтобы их было легче чистить. Убейте за несколько дней до использования, а если вы вынуждены использовать их в тот же день, что и убили, то их лучше запечь. — *Миссис Р.*

Для тушения уток.

Свяжите уток и нафаршируйте их хлебом, маслом и луком. Обваляйте их в муке и обжарьте в сале. Приготовьте ломтики бекона, потроха, лук, воду, перец, соль и немного гвоздики или мускатного ореха, если хотите. Положите уток и тушите на медленном огне в течение двух часов. Затем добавьте сок зелёного винограда или лимона, или немного лимонного рассола. Каждый раз, когда переворачиваете уток, посыпайте их мукой и смазывайте маслом, обвалянным в муке. — *Миссис Пол У.*

САЛАТЫ.

При приготовлении салатов будьте осторожны и добавляйте уксус в последнюю очередь. Если у вас нет растительного масла, его можно заменить свежим сливочным маслом, натертым на терке или растопленным, и некоторые люди действительно предпочитают его растительному маслу, несмотря на то, что эпикурейцы считают иначе. При приготовлении салатов всегда используйте хороший яблочный уксус, так как химический уксус иногда очень вреден для здоровья. Многое зависит от последовательности, в которой вы смешиваете ингредиенты для салата, поэтому я бы хотел обратить особое внимание на указания, приведенные по этому вопросу на последующих страницах.

191

САЛАТ С УСТРИЦАМИ.

- ½ галлона свежих устриц.
- Желтки четырёх сваренных вкрутую яиц.
- 1 сырое яйцо, хорошо взбитое.
- 2 большие ложки растительного масла или растопленного сливочного масла.
- 2 чайные ложки соли.
- 2 чайные ложки чёрного перца.
- 2 чайные ложки готовой горчицы.
- 1 чайная ложка хорошего уксуса.
- 2 маринованных огурца среднего размера, мелко нарезанных.
- Сельдерея почти столько же, сколько устриц, нарезанных мелким кубиком.

Слейте жидкость из устриц и бросьте их в горячий уксус, стоящий на огне; оставьте их там, пока они не станут *плотными*, но не приготовятся. Затем сразу же опустите их в чистую холодную воду; это придаст им красивый вид, и они не будут сжиматься и выглядеть маленькими. Слейте с них воду и уберите в прохладное место, а сами приготовьте заправку. Разомните желтки как можно мельче и добавьте к ним соль, перец и горчицу, затем влейте масло, по несколько капель за раз. Когда всё станет однородным, добавьте взбитое яйцо, а затем уксус, по ложке за раз. Отставьте в сторону. Смешайте устрицы, сельдерея и маринованные огурцы, хорошо перемешав их серебряной вилкой. Посолите по вкусу. Затем полейте всё заправкой. — *Миссис Э. П. Г.*

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ОМАРАМИ.

Если салат с лососем приготовлен из консервированной рыбы, слейте масло и мелко порубите мясо. Нарезьте треть салата или сельдерея.

Для приготовления одной порции лосося сварите вкрутую четыре яйца; положите их на несколько минут в холодную воду, очистите от скорлупы и отделите белки от желтков; отложите белки в сторону. Разомните желтки в однородную массу с двумя столовыми ложками сладкого оливкового масла или одной чайной чашкой сладкого жирного молока или сливок. Масло делает пасту более однородной и вкусной. Растворите в одной чайной чашке уксус,

192

1 столовая ложка сахара.
1 чайная ложка соли.
2 или более чайных ложек мелкой горчицы.
Поперчите по вкусу.

Смешайте это с пастой и слегка взбейте серебряной вилкой. Украсьте блюдо, на котором подаётся мясо, зелёными листьями сельдерея или кудрявой петрушкой и белками яиц, нарезанными кольцами.

Салат из омаров готовится так же. Возьмите самые вкусные части омара. — *Миссис К. К.*

САЛАТ ИЗ ЛОБСТЕРА.

Нарежьте одну банку омаров; нарежьте небольшими кусочками столько же сельдерея. Затем взбейте с одной чайной чашкой сливочного масла, одной столовой ложкой горчицы, одной столовой ложкой сахара, одной чайной ложкой соли и желтками четырёх сваренных вкрутую яиц, растёртыми до однородной массы; добавьте пять столовых ложек перечного уксуса (просто перец, настоящий на уксусе и подслащённый небольшим количеством сахара) и полейте этой смесью омаров и сельдерей. — *Миссис С. Т.*

РЫБНЫЙ САЛАТ.

Сварите четыре камбалы или любую другую рыбу среднего размера; когда она будет готова, снимите кожу и выберите кости, затем очень мелко нарежьте. Добавьте перец и соль, одну столовую ложку смешанной горчицы, полстакана уксуса и полфунта сливочного масла и хорошо перемешайте с рыбой. Выложите на неглубокие противни, поставьте в духовку и запекайте десять минут. Когда остынет, полейте небольшим количеством вустерширского соуса и хереса. — *Мисс Ф. Н.*

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ ЧЕРЕПАХИ.

Варите их до тех пор, пока скорлупа не начнёт легко отделяться, а ногти не будут выниматься; затем разрежьте на мелкие кусочки и аккуратно удалите мешочек с песком и желчный пузырь.

193

На трёх крупных черепах возьмите шесть сваренных вкрутую яиц; удалите желтки и разотрите их в порошок с половиной фунта сливочного масла. Когда смесь станет кремообразной и лёгкой, добавьте одну чайную ложку муки. Выложите смесь с мясом в кастрюлю, приправьте кайенским перцем и солью и варите одну-две минуты. Непосредственно перед снятием с огня добавьте вино по вкусу и, при желании, немного мускатного ореха.

Будьте осторожны, снимая кожу с ножек. — *Миссис А. М. Д.*

САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ.

Очень мелко порубите индейку. Приготовьте следующую смесь для большой компании.

Двенадцать или четырнадцать яиц, сваренных вкрутую; разомните желтки в однородную массу с одной ложкой воды; добавьте перец, соль и горчицу по вкусу. Две чайные ложки семян сельдерея, одну чайную чашку свежего растопленного сливочного масла или хорошего оливкового масла и крепкий уксус по вкусу.

Смешайте индейку и сельдерей и полейте этой смесью непосредственно перед подачей на стол. — *Миссис Ф. К. У.*

Салат из индейки.

Снимите кожу и жир с индейки; мелко порубите мясо.

Измельчите 2 или 3 ломтика нежирной ветчины.
2 или 3 пучка сельдерея.
3 или 4 яблока.
3 или 4 маринованных огурца; хорошо перемешайте.

Приготовьте заправку из желтков четырёх яиц, взбитых с небольшим количеством жирных сливок.

4 столовые ложки сливочного масла.
2 чайные ложки чёрного перца.
2 чайные ложки соли.
2 чайные ложки горчицы.
Уксус по вкусу. — *Миссис доктор С.*

Салат из индейки.

Отварите двух индеек до готовности, удалите все кости, кожу и жир, а оставшееся мясо нарежьте небольшими кусочками.

194

Сварите вкрутую дюжину яиц, дайте им остыть, затем отделите желтки от белков, разомните желтки, мелко порубите белки и отложите их в сторону.

Возьмите большую плоскую тарелку, положите в неё четыре большие ложки смешанной горчицы, добавьте немного масла и разотрите вилкой до получения однородной массы, затем добавьте немного уксуса, в котором растворены две полные столовые ложки соли, затем масло и поочерёдно добавляйте масло и уксус, каждый раз растирая до получения однородной массы. Когда вы смешаете целую бутылку масла и пол-литра уксуса до получения однородной массы, добавьте одну чайную ложку кайенского перца с горкой, три чайные ложки семян сельдерея, измельчённых в ступке, и одно мелко нарезанное большое манго, добавьте начинку и всё перемешайте.

Нарежьте сельдерей так же мелко, как и курицу, тщательно перемешайте мясо и сельдерей и полейте заправкой. — *Миссис Э. И.*

САЛАТ С КУРИЦЕЙ.

Сварите одну большую курицу; когда она остынет, снимите кожу и нарежьте на кусочки, которые выложите на блюдо, накрыв полотенцем, слегка смоченным в холодной воде, чтобы мясо оставалось влажным. Нарезанный сельдерей положите между чистыми полотенцами, чтобы он подсох.

Возьмите одну столовую ложку лучшей горчицы, желток одного сырого яйца и вылейте в достаточно большую посуду, чтобы в неё поместилась вся заправка; хорошо взбейте в течение десяти минут и медленно добавляйте к горчице одну столовую ложку уксуса.

Когда всё хорошо перемешаете, добавьте три восьмых флакона масла, по капле за раз, постоянно помешивая.

Разомните желтки шести сваренных вкрутую яиц до получения однородной массы и добавьте полстакана уксуса. Добавьте эту смесь к горчице, маслу и т. д., перемешивая как можно аккуратнее.

Добавьте к курице одну пиалу нарезанного сельдерея, немного жёлтых солёных огурцов, полбуханки чёрствого хлеба, панировочные сухари и масло, оставшееся от воды, в которой варилась курица. Посолите и поперчите по вкусу.

195

Заправляйте салат непосредственно перед подачей. Если салат будет храниться в слишком холодном месте, заправка свернётся. — *Миссис Э.*

Салат с курицей.

Мясо двух отварных кур очень мелко нарезать.
2 или 3 кочана капусты, мелко нарезанных.
1 стакан оливкового масла.
½ пинты уксуса.
Желтки от 9 сваренных вкрутую яиц.
1 гренка с горчицей.
1 маленькая щепотка чёрного перца.
1 маленькая чайная ложка соли.

Тщательно перемешайте с маслом, а затем добавьте уксус. — *Мисс Н.*

Куриный салат на тридцать пять персон.

Желтки 4 яиц слегка взбить.
¼ упаковки смеси горчиц и соль по вкусу.

Медленно добавляйте, постоянно взбивая, одну большую бутылку лучшего салатного масла. Наконец, добавьте две трети чайной чашки уксуса. — *Миссис К. К. МакГ.*

Салат с курицей.

1 кочан капусты.
2 головки сельдерея.
2 куриных грудки мелко нарезанные.
10 яиц.
3 маленьких маринованных огурчика.
1 столовая ложка горчицы.
Немного кайенского перца.
½ стакана сливочного масла; ½ стакана сливок.
1 луковица.
1 чайная ложка сахара.

Отварите яйца вкрутую, разомните желтки, добавьте приправу с небольшим количеством уксуса.

196

Нарежьте яичные белки, маринованные огурцы, курицу, капусту и сельдерей, затем перемешайте. При желании добавьте немного оливкового масла. — *Миссис О. Б.*

Салат с курицей.

Сварите курицу; пока она тёплая, измельчите её, удалив кости. Положите в кастрюлю с кипящей водой. Затем смешайте до получения однородной массы четверть фунта сливочного масла, одну чайную ложку муки и желток одного сырого яйца; всё это добавляйте к курице по половине за раз, хорошо перемешивая.

Приправьте солью и перцем.

Дайте ему покипеть десять минут, затем добавьте полстакана мадеры и подавайте на стол горячим. — *Миссис П.*

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ.

2 варёных яйца.

1 сырое яйцо.

2 столовые ложки растопленного сливочного масла или 1 столовая ложка растительного масла.

1 столовая ложка сахара.

1 чайная ложка горчицы.

½ чайной ложки соли.

½ чайной ложки перца.

½ чайной ложки уксуса.

Разомните яичные желтки, затем добавьте масло, горчицу и т. д., в последнюю очередь — уксус. Нарежьте сельдерей кусочками длиной полдюйма. Поставьте всё в прохладное место.

Непосредственно перед подачей посыпьте небольшим количеством соли и чёрного перца, затем полейте заправкой.

Если у вас осталась холодная птица, курица или индейка от вчерашнего ужина, нарежьте их и смешайте с чем-нибудь из вышперечисленного — в равных пропорциях — и получится вкусный салат; или несколько устриц, оставшихся в миске, станут отличным дополнением к салату из сельдерея. — *Миссис С. Т.*

197

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ.

8 крупных помидоров.

1 столовая ложка готовой горчицы.

1 столовая ложка растительного масла для салата.

2 столовые ложки белого сахара.

4 яйца, сваренных вкрутую.

1 сырое взбитое яйцо.

2 чайные ложки соли.

1 неполная чайная ложка кайенского перца.

Уксус из ¾ чайной чашки.

Сначала разомните яичные желтки, добавьте горчицу, масло, сахар, соль, перец и взбитое сырое яйцо, а затем уксус. Помидоры нужно очистить от кожицы, нарезать и убрать в холодильник — вместе с заправкой.

Непосредственно перед подачей посыпьте помидоры колотым льдом, слегка посолите и полейте заправкой. — *Миссис С. Т.*

САЛАТ ИЗ РЕПЫ.

Очистите шесть реп среднего размера.

Добавьте 2 стакана сахара.

1 или более стаканов уксуса.

Горчица, семена сельдерея и перец по вкусу. — *Миссис Дж. А. Б.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ.

Очень тщательно отварите картофель или, скорее, приготовьте его на пару, чтобы он стал очень сухим и рассыпчатым; нарежьте ломтиками и приготовьте заправку из яйца, лука, горчицы, масла, перца, соли и уксуса и полейте ею картофель. — *У. С. С.*

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И КАРТОФЕЛЯ.

Возьмите в равных пропорциях холодную телятину и отварной ирландский картофель.

ИРЛАНДСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ.

Нарежьте десять или двенадцать варёных в мундире картофелин на мелкие кусочки. Выложите в салатницу вместе с...

- 4 столовые ложки уксуса.
- 4 столовые ложки лучшего салатного масла.
- 1 чайная ложка измельчённой петрушки.
- Перец и соль по вкусу.

Хорошо перемешайте, чтобы ингредиенты тщательно перемешались; блюдо следует приготовить за несколько часов до подачи на стол.

Добавьте кусочки маринованных огурцов, холодную птицу, тёртые крекеры и яйца, сваренные вкрутую. — *Миссис К. В. МакГ., Алабама.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ.

На одну литровую банку картофельного пюре, протёртого через дуршлаг:

- 1 столовая ложка свежего сливочного масла.
- 1 чайная ложка соли.
- 1 чашка жирного молока.

Смешайте все ингредиенты и взбейте до получения однородной массы.

Разомните желтки трёх сваренных вкрутую яиц с помощью...

- 2 чайные ложки горчицы.
- 2 чайные ложки сахара.
- 1 чайная ложка перца.
- 1 чайная ложка соли.
- Достаточно уксуса, чтобы смочить перец.

Затем очень мелко нарежьте яичные белки и перемешайте.

Выложите слой картофеля в салатницу и ложкой нанесите заправку. Выложите ещё один слой картофеля, затем заправку и так далее, сверху выложите заправку. Украсьте кудрявой петрушкой и подавайте. — *Миссис С. Т.*

САЛАТ-ЛАТУК.

Возьмите два больших кочана салата, удалите внешние листья и промойте остальные в холодной воде, разрежьте вдоль на четыре или шесть частей, натрите на тёрке и посыпьте ими —

199

- 1 чайная ложка соли.
- ½ чайной ложки перца.
- 3 унции растительного масла для салата.
- 2 унции английского или 1 унция французского уксуса.

Слегка перемешайте салат в миске до получения однородной массы. Добавьте эстрагон и шнитт-лук или немного воды или горчичного кресс-салата. — *Миссис Р.*

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ.

- Нашинкуйте мелко один кочан капусты и выложите на сковороду.
- 1 стакан сливок.
- 1½ чайной ложки горчицы.
- 1 чайная ложка соли.
- 1 столовая ложка сливочного масла.
- 1 столовая ложка сахара.
- И взбитый в пену желток одного яйца.

Когда капуста сварится, добавьте полстакана крепкого уксуса, хорошо перемешайте и залейте капусту. — *Миссис Э. Т.*

Холодная капуста.

Хорошо промойте и мелко нашинкуйте плотную белую капусту.

Вскипятите одну чайную чашку уксуса.

Растопите одну столовую ложку сливочного масла, добавьте немного муки и уксус.

Взбейте желтки четырёх яиц до получения однородной массы и добавьте в смесь непосредственно перед снятием с огня.

Добавьте горчицу, перец и соль к маслу и муке, прежде чем добавлять уксус.

Когда всё будет готово, залейте капусту и оставьте остывать. — *Миссис М. К.*

Холодная капуста.

Вымойте капусту и оставьте в холодной воде на несколько часов. Приготовьте заправку из яйца, горчицы, масла, перца, соли, семян сельдерея и уксуса и полейте ею капусту. Зимой салат может храниться день или два. — *Миссис У.*

200

САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ.

Возьмите хорошо промытый салат-латук, мелко нарежьте его и полейте заправкой из соли, перца, горчицы, сваренного вкрутую яйца и оливкового масла.

Взбейте яичный желток и горчицу с небольшим количеством масла до получения однородной массы. При желании добавьте уксус. — *Миссис Р.*

Салат с заправкой.

Салат мелко нарезанный.
½ стакана уксуса.
½ стакана ледяной воды.
1 столовая ложка белого сахара.
1 чайная ложка соли.
1 щепотка кайенского перца.
2 яйца, сваренных вкрутую, нарезать.
1 луковицу нарезать.
1 столовая ложка готовой горчицы.
1 столовая ложка оливкового масла. — *Миссис С. Т.*

СОУСЫ.

Соус для салата или рыбы.

Желтки двух сваренных вкрутую яиц, хорошо размятые с горчицей, перцем, солью, тремя столовыми ложками растительного масла, тремя столовыми ложками уксуса и одной столовой ложкой томатного кетчупа. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

Рыбный соус.

Шесть сваренных вкрутую яиц, нарезанных и перемешанных с двумя стаканами растопленного сливочного масла.

Дайте ему покипеть, затем добавьте одну столовую ложку перечного соуса, две столовые ложки измельчённой петрушки, немного тимьяна и соль по вкусу.

Полейте рыбу и сбрызните лимонным соком. — *Миссис С. Т.*

201

Соус для рыбы.

Желтки трёх яиц, одна столовая ложка уксуса, половина столовой ложки сливочного масла, немного соли.

Помешивать на медленном огне, пока не загустеет. Должно быть только тёплым, иначе свернётся и испортится. — *Миссис С.*

Соус для головы трески.

Возьмите омара, проткните его хвост шпажкой, чтобы не вытекала вода; бросьте в воду горсть соли. Когда вода закипит, положите в неё омара и варите полчаса; соберите икринки, если они есть, и очень мелко растолките их в мраморной ступке, а затем добавьте в сливочное масло. Достаньте мясо из омара, порвите его на кусочки и добавьте в сливочное масло; добавьте:

1 столовая ложка орехового соуса.
1 ломтик лимона.
1 или 2 ломтика хрена.
Немного взбитого масла.
Соль и кайенский перец.

Варите их одну минуту, затем достаньте лимон и хрен и подавайте в соуснике. — *Миссис Р.*

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС ДЛЯ РЫБЫ.

½ чайной ложки муки.
2 унции сливочного масла.
4 столовые ложки уксуса.
Желтки двух яиц.
Сок половины лимона.
Посолите по вкусу.

Положите все ингредиенты, кроме лимонного сока, в сотейник, поставьте на огонь и постоянно помешивайте. Когда соус станет достаточно густым, снимите его с огня, так как он не должен кипеть. Если же он свернётся, процедите соус через сито, добавьте лимонный сок и подавайте. Вместо обычного уксуса можно использовать уксус с эстрагоном, который многие считают более предпочтительным. — *Миссис К.*

202

Соус «МЭТР Д'О».

Это не что иное, как сливочный соус, приготовленный следующим образом:

Добавьте в одну чашку чая сливочное масло и сок половины лимона.
2 чайные ложки измельчённой петрушки.
Немного измельчённого лука и тимьяна.
Кайенский перец и соль по вкусу.

Взбейте яичным венчиком, пока варится. Подходит практически к любому блюду из рыбы или мяса. — *Миссис С. Т.*

РЫБНЫЙ СОУС.

3 столовые ложки сливочного масла.
1 бокал уксуса.
2 столовые ложки томатного или грибного соуса.

Перец, соль и горчица по вкусу. Тушить, пока хорошо не перемешается. — *Миссис Дж. Д.*

СОУС ИЗ АНЧОУСОВ.

Замочите восемь анчоусов в холодной воде на несколько часов; нарежьте и тушите в небольшом количестве воды в течение двадцати минут; процедите в одну чайную чашку с растопленным маслом.

Вылейте всё в кастрюлю и поставьте на огонь. Взбивайте, пока не закипит; перелейте в соусницу. Добавьте немного кайенского перца; выжмите сок одного лимона. — *Миссис С. Т.*

СОУС ИЗ ХРЕНА.

Натрите на тёрке одну чайную ложку хрена.
1 столовая ложка молотой горчицы.
1 столовая ложка сахара.
4 столовые ложки уксуса или оливкового масла, если хотите.
Поперчите и посолите.
1 чайная ложка куркумы. — *Миссис Дж. Х. Т.*

Соус из сельдерея можно приготовить таким же образом, добавив сливочное масло вместо растительного и сельдерей вместо хрена. — *Миссис П. У.*

203

ГРИБНОЙ СОУС ДЛЯ ЖАРеной или ЗАПЕЧённой РЫБЫ.

Возьмите свежие, только что собранные грибы, измельчите их и посыпьте солью. Оставьте их на некоторое время, чтобы выделился сок, часто помешивая. Когда сок выделится, процедите его, хорошо прокипятите с небольшим количеством имбиря и перца.

Не добавляйте много приправ, так как важен грибной вкус. Вы можете добавить приправы по вкусу; достаточно соли и перца.

Из этого получается отличная приправа для любого соуса или подливы, смешанная с соевым или лимонным маринадом. — *Миссис К. К.*

ПЕРЕЧНЫЙ УКСУС.

Наполните литровую бутылку маленькими перчиками, зелёными или спелыми; добавьте две столовые ложки сахара и залейте хорошим яблочным уксусом.

Незаменим для приготовления соусов и хорош с рыбой или мясом. Если не удалось найти маленькие перчики, нарежьте крупные стручки. — *Миссис С. Т.*

ТОМАТНЫЙ СОУС.

Ошпарьте и очистите от кожуры шесть крупных спелых помидоров; нарежьте их и медленно потушите. Смешайте одну столовую ложку сливочного масла, одну столовую ложку сахара и одну столовую ложку муки.

Когда помидоры будут полностью готовы и превратятся в однородную массу, добавьте перец и соль.

Добавьте сливочное масло, сахар и муку. Доведите до кипения и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ГРИБНОЙ СОУС.

Растопите кусочек сливочного масла размером с яйцо в одной чайной ложке просеянной муки с горкой; добавьте две столовые ложки тёплой воды; дайте закипеть. Влейте одну чашку сливок и перемешайте; добавьте пол-литра молодых грибов, промытых, очищенных и нарезанных; добавьте перец, соль, ещё один небольшой кусочек сливочного масла.

Дайте ему один раз закипеть, хорошо встряхнув сковороду, и подавайте. — *Миссис С. Т.*

204

ЛУКОВЫЙ СОУС.

Отварите четыре-пять крупных белых луковиц в подсоленной воде; слейте воду, затем обсушите их. Мелко нарежьте и сварите с одной чашкой свежего молока, солью, перцем и одной столовой ложкой перечного соуса.

Добавьте растопленное сливочное масло и подавайте на стол. — *Миссис С. Т.*

СОУС ИЗ НАСТУРЦИИ.

Для приготовления этого блюда нужно смешать в одной чайной чашке растопленное сливочное масло, три столовые ложки маринованных настурций, немного соли и перца. Слегка потушить и подавать на стол. — *Миссис С. Т.*

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС.

Очистите и нарежьте несколько кислых яблок; потушите до мягкости в небольшом количестве воды, затем измельчите до состояния пюре. Добавьте сахар и сливочное масло по вкусу, немного лимонного сока и мускатного ореха. — *Миссис С. Т.*

МЯТНЫЙ СОУС.

- 3 столовые ложки уксуса.
- 2 столовые ложки мяты.
- 1 столовая ложка сахарной пудры.
- 1 столовая ложка соли.

Перед использованием перемешайте в течение десяти минут. — *Миссис С. Т.*

Соусы, особенно подходящие для птицы, хотя их можно использовать и для любого вида мяса.

БЕЛЫЙ СОУС ДЛЯ ПТИЦЫ.

Возьмите шею, желудок, печень и ноги птицы, а также кусок баранины или телятины, если они у вас есть, и сварите в литре воды с несколькими целыми перцами и солью, пока объём не уменьшится до литра. Затем добавьте четверть фунта сливочного масла, смешанного с мукой, и варите пять-шесть минут.

Смешайте желтки двух яиц с одной чайной ложкой жирных сливок; положите в кастрюлю и взбалтывайте на огне до готовности. — *Миссис доктор С.*

205

СОУС ДЛЯ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ.

Один стебель белого бланшированного сельдерея, очень мелко нарезанный; положите его в кастрюлю с одним литром молока и несколькими горошинами чёрного перца; варите на медленном огне, пока объём не уменьшится до одной пинты. Продолжайте помешивать сельдерей с молоком, пока он не превратится в кашу. Загустите всё это хорошо взбитым желтком одного свежего яйца и половиной чайной чашки свежих сливок. — *Миссис С.*

Соус из сельдерея.

Нарежьте сельдерей кусочками длиной в полдюйма, чтобы заполнить одну пинтовую мерку, и тушите в небольшом количестве воды до мягкости. Добавьте одну столовую ложку винного уксуса, немного соли и перца; влейте одну чайную чашку сливок или молока, затем добавьте достаточное количество топленого сливочного масла. — *Миссис С. Т.*

Яичный соус.

Нарежьте шесть сваренных вкрутую яиц, посолите и поперчите по вкусу.

Добавьте достаточное количество топленого сливочного масла, а перед подачей — измельчённый лук, петрушку и тимьян. — *Миссис С. Т.*

Соус из спаржи.

Отварите один пучок спаржи, предварительно очистив его. Когда спаржа будет почти готова, слейте воду и нарежьте небольшими кусочками. Тушите в чашке молока с перцем и солью. Когда спаржа будет готова, добавьте сливочное масло и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Устричный соус.

Ошпарьте кипятком одну пинту крупных свежих устриц, чтобы они стали мягкими; добавьте одну столовую ложку винного уксуса, немного чёрного перца и соли.

Выложите на достаточное количество растопленного сливочного масла и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Разогретое сливочное масло.

Возьмите четверть фунта лучшего свежего сливочного масла, нарежьте его и смешайте с двумя чайными ложками муки; тщательно перемешав, положите в кастрюлю и добавьте четыре столовые ложки холодной воды.

Накройте сковороду крышкой и поставьте в кастрюлю с кипящей водой, постоянно встряхивая её, но всегда двигая в одном и том же направлении. Когда масло полностью растопится и начнёт закипать, оставьте его на огне, пока оно не закипит. При растапливании масла для пудинга некоторые заменяют воду молоком. — *Миссис доктор С.*

Разогретое сливочное масло.

Взбейте четверть фунта свежего сливочного масла с двумя столовыми ложками просеянной муки с горкой; добавьте шесть столовых ложек воды.

Положите его в небольшую жестяную кастрюлю и поставьте в ёмкость с кипящей водой, пока оно не начнёт кипеть, часто помешивая. — *Миссис С. Т.*

Разогретое сливочное масло.

Растопите кусочек сливочного масла, добавьте немного муки и две-три столовые ложки кипятка.

Постоянно помешивайте на огне, не давая закипеть, пока не загустеет. — *Миссис П. У.*

Клюквенный соус.

Тушите две кварты клюквы, добавляя только столько воды, чтобы она не прилипла ко дну кастрюли. Держите под крышкой почти до готовности, затем добавьте одну кварту белого сахара и варите до загустения. Цвет будет более насыщенным, если добавить сахар незадолго до готовности соуса. — *Миссис С. Т.*

Грибной соус.

Вымойте и очистите от ножек одну пиау молодых грибов, натрите их солью, чтобы снять кожицу. Положите их в кастрюлю, добавьте немного соли, мускатного ореха, один лавровый лист, одну пиау сливок, кусочек сливочного масла, обваленный в муке.

Сварите их и помешивайте, пока не будут готовы, затем полейте цыплят. Украсьте лимоном. — *Миссис К. К.*

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ.

Возьмите желток одного сырого яйца, добавьте к нему половину столовой ложки сухой или густой горчицы, соль и перец по вкусу.

Когда всё хорошо перемешаете, добавляйте растительное масло *очень* небольшими порциями, быстро перемешивая, пока смесь не станет очень густой. Затем добавьте немного уксуса, но не настолько, чтобы заправка стала жидкой. Это пропорции для желтка одного сырого яйца, которых хватит на четверых. Количество яиц, горчицы и т. д. должно быть увеличено пропорционально необходимому количеству заправки. — *Миссис МакК.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА.

Взбейте два яйца. Добавьте сливочное масло размером с половину яйца.
½ чайной ложки горчицы, растёртой в небольшом количестве воды.
4 столовые ложки уксуса.
½ чайной чашки кипятка.

Положите его в миску поверх чайника и взбивайте до консистенции сливок. — *Миссис У. Х. М.*

ОДЕВАНИЕ.

К одному стакану уксуса, разогретого в кастрюле, добавьте четыре взбитых яйца; помешивайте в течение нескольких минут, пока смесь не загустеет, как заварной крем. Затем добавьте:

Чайная ложка соли.
1 чайная ложка сахара.
1 чайная ложка горчицы.
1 чайная ложка перца.
Вместо масла — кусочек сливочного масла размером с половину яйца.

Хорошо перемешайте и разлейте по формам. Хранится несколько недель. Подходит для куриного салата. — *Миссис У.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА.

Индейка более экономична и лучше подходит для салата, чем курица. На одну индейку весом около четырёх килограммов возьмите девять яиц:

7 яиц, сваренных вкрутую.
2 сырых яйца, желтки и белки взбиты отдельно.
На каждое яйцо добавьте 2 столовые ложки салатного масла, идеально чистого и сладкого.
1 столовая ложка соли.
1 чайная ложка готовой горчицы.
Добавьте 2 чайные ложки кайенского перца на всё количество.
Сельдерей по вкусу.
Листья салата, если сезонный, использовать только сердцевину.
Сок 2 лимонов.

Этого хватит на неделю. — *Миссис А. М. Д.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ КУРИНОГО САЛАТА.

На четыре порции: желтки двенадцати яиц, тщательно размятые с:

1 сырое яйцо, слегка взбитое.
½ чайной ложки горчицы.
½ чайной ложки красного перца.
1 чайная ложка растительного масла для салата.
1 стакан уксуса.
1 литр нарезанного сельдерея.
Посолите по вкусу. — *Миссис Дж. У.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА ИЗ ЛАТУКА.

1 сырое яйцо.
1 столовая ложка сахара.
1 чайная ложка соли.
½ чайной ложки горчицы.
Немного кайенского перца (никогда не используйте чёрный перец для салата).
2 столовые ложки лучшего оливкового масла.
1 столовая ложка уксуса. — *Мисс Р. С.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ КАПУСТЫ.

Яичный желток.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка горчицы.
2 чайные ложки сахара, растёртые в однородную массу.
1 стакан сливок.
Уксус по вашему вкусу. — *Миссис Э. К. Г.*

209

МАЙОНЕЗ «САНА».

Желтки (сырые) двух яиц.

Добавляйте масло по капле, пока смесь не начнёт густеть, а затем вливайте его медленно, но в большем количестве, постоянно помешивая. Добавьте кайенский перец, соль и уксус по вкусу.

Если в соусе нравится горчица, её нужно смешать с яичными желтками, прежде чем добавлять масло.

Этот соус должен быть почти таким же густым, как мягкое сливочное масло. Из него получается вкусная заправка для салата, сельдерея, холодной птицы или дичи, а также для холодной отварной рыбы или маринованного лосося. Если вы используете лосося, его следует выложить в центр блюда и обильно полить соусом.

Варёные очищенные каштаны, мелкий маринованный лук, нарезанные огурцы, листья салата и т. д. станут отличным дополнением и должны использоваться для заправки или украшения блюда, но не смешиваться с лососем. — *Миссис Э. П., Цин.*

САЛАТ ДЛЯ САЛАТА ИЗ КАПУСТЫ.

3 хорошо взбитых яйца.
Почти целый стакан сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 столовая ложка горчицы.
Перец и соль по вкусу.
Стакан молока.
Стакан уксуса.

Хорошо перемешайте на огне, пока не загустеет, как заварной крем. Дайте остыть и залейте капусту. — *Миссис Р. А.*

210

ЗАПРАВКА ДЛЯ КАПУСТНОГО САЛАТА.

1 стакан уксуса.
2 хорошо взбитых яйца.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка горчицы.
1 столовая ложка сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
Немного черного перца.

Смешайте сливочное масло, соль, перец, сахар, горчицу; в последнюю очередь добавьте яйца.

Доведите уксус до кипения и влейте его, постоянно помешивая. Затем перелейте его обратно в кастрюлю и кипятите несколько минут. Когда остынет, влейте в салат. — *Мисс Н.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА ИЗ ЛАТУКА.

Желтки от 4 яиц.
1 чайная ложка молока.
1 чайная ложка уксуса.
4 столовые ложки растительного или растопленного сливочного масла.

После того как всё хорошо перемешаете, кроме уксуса, доведите до кипения. Когда остынет, хорошо взбейте, добавьте уксус, соль, перец и горчицу по вкусу. Храните в бутылке с пробкой. — *Миссис А. М. Д.*

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА.

Поставьте на огонь один стакан уксуса и один кусок сливочного масла размером с яйцо.

Взбейте желтки трёх или четырёх яиц и залейте их кипящим уксусом, постоянно помешивая; снова поставьте на огонь и продолжайте помешивать, пока смесь не загустеет, как заварной крем. Когда она полностью остынет, добавьте стакан сливок, в которые вымешали одну столовую ложку соли, одну столовую ложку горчицы, две ложки сахара и одну ложку измельчённых семян сельдерея.

Залейте заправку в бутылку, и она сохранится в течение месяца. — *Миссис П.*

211

ЗАПРАВКА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ.

- 2 столовые ложки сливочного масла.
- 2 взбитых яйца.
- 1 чайная ложка соли.
- 1 чайная ложка смеси горчицы.
- 1 стакан уксуса.
- 1 стакан свежего молока или сливок.

Сварить и использовать в холодном виде. — *Миссис И. Д.*

ЗАПРАВИТЬ СЕЛЬДЕРЕЙ.

Взбейте желток одного яйца; добавьте:

- 2 столовые ложки сливок.
- 1 столовая ложка белого сахара.
- 3 столовые ложки уксуса.
- 1 чайная ложка оливкового масла.
- 1 чайная ложка горчицы.
- 1 чайная ложка соли. — *Миссис доктор С.*

БРЮССЕЛЬСКАЯ КОЛБАСА, ГУМБО И СОУСЫ.

ТУШЕНОЕ МЯСО ПО-БРАНСУИКСКИ.

Говяжья голяшка за двадцать пять центов.

Буханка хлеба за пять центов — квадратная, так как в ней больше мякиша, а корочка не используется.

1 литр картофельного пюре.

1 литр варёных масляных бобов.

1 литр сырой кукурузы.

1½ литра сырых помидоров, очищенных от кожуры и нарезанных.

Если подавать в два часа дня, то в самом начале приготовления супа положите в него голяшку; затем, примерно в двенадцать часов, выньте голяшку из супа, измельчите и нарежьте всё мясо как можно мельче, тщательно удалив кость и хрящи, а затем верните его в супницу и добавьте все овощи; хлеб и два ломтика бекона сделают блюдо вкуснее.

212

Приправьте солью и перцем по вкусу, а когда будете подавать, добавьте в супницу две-три столовые ложки сливочного масла.

Этого хватит на супницу и примерно на половину блюда с овощами. — *Миссис Р. П.*

Тушеное мясо по-брансуикски.

Примерно за четыре часа до ужина положите в кастрюлю два или три ломтика бекона, двух белок или цыплят, одну нарезанную луковицу и залейте одним литром воды. Тушите некоторое время, затем добавьте один литр очищенных помидоров, две початки тёртой кукурузы, три нарезанных ирландских картофелины, одну горсть масляных бобов и часть стручка красного перца.

Тушите в общей сложности около часа, пока не сможете достать кости. Когда будете готовы, добавьте одну ложку панировочных сухарей и одну большую ложку сливочного масла. — *Миссис М. М. Д.*

Тушеное мясо по-брансуикски.

Возьмите одну курицу или двух белок, нарежьте их и залейте половиной литра воды. Тушите, пока не отделятся кости. Добавьте полдюжины крупных помидоров, полпинты фасоли и кукурузу, срезанную с половины дюжины початков, соль, перец и сливочное масло в качестве приправы. — *Миссис И. Х.*

Тушеное мясо по-брансуикски.

Возьмите двух цыплят или трёх-четырёх белок, отварите их в воде. Приготовьте одну пинту масляных бобов и одну кварту помидоров; готовьте вместе с мясом. Когда всё будет готово, добавьте дюжину початков кукурузы, дюжину крупных помидоров и один фунт сливочного масла.

Достаньте курицу, нарежьте её на небольшие кусочки и снова положите в духовку; готовьте до полной готовности и до тех пор, пока она не станет достаточно плотной, чтобы её можно было есть вилок.

Приправьте перцем и солью. — *Миссис Р.*

213

ГАМБО.

Налейте в сковороду одну столовую ложку жира. Нарежьте две луковицы и обжарьте их в жире в течение нескольких минут. Подготовьте нарезанную курицу и обжарьте её в жире до лёгкого подрумянивания, а также один или два ломтика бекона или свинины и три-четыре пучка нарезанной петрушки.

Нарежьте большую горку охры, положите её на сковороду и дайте повянуть несколько минут (не забывайте помешивать), затем добавьте три-четыре нарезанных помидора. Затем переложите всё в сотейник, залейте горячей водой, но не так много, как для супа. Варите до загустения. Приправьте перцем и солью, а также красным или зелёным стручковым перцем.

Его нужно подавать как суп и есть с рисом; рис нужно отварить до готовности и подавать с овощами; положите одну-две ложки риса на тарелку и залейте его гамбо. — *Миссис Г.*

Гамбо.

Нарежьте двух цыплят, слегка обжарьте с небольшим количеством лука и несколькими ломтиками маринованной свинины.

Добавьте в три-четыре литра кипящей воды перец и соль, 18 стручков бамии, половину стакана нарезанных помидоров.

Тушить полтора часа. — *Миссис Д. Р.*

Гамбо.

Возьмите одну курицу размером с жаровню, разрежьте её на кусочки и обжарьте в горячем сале; добавьте одну литровую банку мелко нарезанной охры и одну луковицу среднего размера, мелко нарезанную. Когда курица начнёт подрумяниваться, постоянно помешивайте, пока она не перестанет прилипать и не приобретёт приятный коричневый цвет.

Затем переложите его в глубокую ёмкость и залейте достаточным количеством кипятка, чтобы получился суп на десять-двенадцать человек, добавив два-три очищенных и нарезанных помидора, две початки молодой кукурузы, соль и чёрный и красный перец по вкусу.

Дайте всему этому покипеть в течение часа.

Отварите рис до полной сухости и подавайте с ним. — *Миссис П. МакГ.*

214

КРЕОЛЬСКИЙ ГАМБО С ФИТИЛЕМ.

Положите в глубокую кастрюлю одну столовую ложку жира, когда он нагреется, добавьте одну столовую ложку муки, перемешайте до коричневого цвета, затем нарежьте одну большую луковицу и обжарьте её до коричневого цвета; выньте лук и не кладите его обратно, пока не будет обжарена курица, нарезанная небольшими кусочками. Постоянно помешивайте. Рядом поставьте чайник с кипящей водой; налейте один или два стакана воды на курицу, хорошо перемешайте и дайте медленно покипеть. Добавьте:

10 штук душистого перца.
8 зубчиков чеснока.
Красный и чёрный молотый перец.
Петрушка и тимьян, если хотите.

Вскипятите две кварты воды и варите на медленном огне в течение двух часов. Приготовьте жидкость из одной кварты устриц и добавьте её в воду; устрицы добавьте позже, чтобы они успели приготовиться. Перед подачей добавьте одну столовую ложку филе, доведите до кипения. Подавайте с рисом, приготовленным на сухой сковороде.

ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.

1,5 кг телячьей ноги.
¼ фунта соленой свинины.
6 крекеров с содой, раскрошенных и просеянных.
1 столовая ложка соли.
1 столовая ложка чёрного перца.
1 мускатный орех.
2 хорошо взбитых яйца.
Сливочное масло размером с яйцо.

Смешайте телятину и свинину, нарезав их очень мелко. Затем тщательно перемешайте приправы и сформируйте овальные кусочки. Сверху положите небольшой кусочек сливочного масла и панировочные сухари, пока блюдо находится в форме для запекания; добавьте полстакана воды и часто поливайте во время запекания. При формировании и перемешивании постоянно смачивайте руки в холодной воде, а также смачивайте форму, когда начинаете придавать ей форму. — *Миссис Дж. П. Х.*

215

БАРАНИНА С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ.

Нарежьте холодную баранину очень тонкими ломтиками и приготовьте подлив, отварив кости в течение двух часов с небольшим количеством лука, перца и соли.

Процедите этот соус и загустите его небольшим количеством муки, добавив немного томатного или грибного соуса для вкуса и небольшой кусочек сливочного масла. Когда соус станет нужной консистенции, добавьте ломтики баранины и тушите на медленном огне в течение десяти минут. Подавайте на блюде с петрушкой и кусочками хлеба.

Баранина с рубленным мясом.

Обжарьте в кастрюле три маленькие луковицы и три маленьких кусочка бекона или ветчины до золотистого цвета; затем добавьте чуть больше половины литра воды и загустите мукой. Затем процедите и добавьте к мясу с небольшим количеством соуса; поперчите и посолите по вкусу.

На приготовление потребуется около часа.

ОКРОШКА ИЗ БАРАНИНЫ.

Нарежьте мясо мелко, положите кости в воду и тушите до готовности; затем выньте кости и добавьте фарш, перец, соль и подливку, оставшуюся со вчерашнего дня.

Дайте им потушиться не менее получаса. Добавьте одну большую столовую ложку обжаренной муки. Добавьте...

6 столовых ложек красного вина.
1 столовая ложка орехового соуса.
1 столовая ложка томатного кетчупа.
Кусочек сливочного масла, обвалянный в небольшом количестве муки.

Если блюдо небольшое, добавьте приправы по вкусу.

Говядину, гусятину и утиную грудинку можно приготовить таким же образом. — *Миссис Р.*

216

Горячий Суп.

В летний сезон купите бараньи отбивные, которые нужно наполовину обжарить. Нашинкуйте капусту, салат-латук, репу, лук и любые другие овощи, отварите их, добавив перец, соль и т. д.; за час до ужина добавьте бараньи отбивные и немного зелёного горошка; картофель отварите отдельно.

Шотландский Бульон.

3 фунта бараньей лопатки.
1 луковица.
1 небольшая репа.
Немного петрушки.
Немного тимьяна.

Выложите баранину на сковороду и залейте двумя литрами холодной воды, добавьте овощи и примерно одну чайную ложку риса; одна небольшая морковь и немного сельдерея придадут блюду приятный вкус.

Когда закипит, аккуратно снимите пену, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне в течение двух часов. Конечно, овощи нужно нарезать мелко.

МЯСНОЙ РУЛЕТ.

Мелко нарежьте любое имеющееся у вас холодное мясо, жир и постное мясо вместе; добавьте перец и соль, одну мелко нарезанную луковицу, два ломтика хлеба, вымоченных в молоке, и одно яйцо.

Хорошо перемешайте и запеките в форме. Получается отличное блюдо для чая или завтрака. — *Миссис Дж.*

ЧЕРНОЕ РАГУ.

Возьмите любое свежее мясо, сваренное или запечённое, нарежьте его так, чтобы получилось блюдо; добавьте одну столовую ложку смородинового желе, одну столовую ложку вина, одну большую ложку сливочного масла, половину нарезанного лука, перец и соль.

Перемешивайте всё вместе в течение пятнадцати минут. Нарезанный маринованный огурец улучшает вкус, а вместо смородинового желе можно использовать коричневый сахар. — *Миссис Дж. Т.*

ОТЛИЧНЫЙ ГАРНИР.

Приготовьте фарш из индейки; после того как он потушится, выложите вокруг блюда варёный рис и поставьте в духовку подрумяниться. Затем украсьте варёными вкрутую яйцами. — *Миссис Э. И.*

217

МЯСНЫЕ КРОКЕТЫ.

Из любого хорошего мясного фарша, особенно из телячьего, получатся отличные крокеты. Возьмите примерно четверть буханки хлеба, хорошо вымочите его в воде и отожмите; смешайте с мясным фаршем примерно одну десертную ложку измельчённой петрушки, одну десертную ложку молотого имбиря, три яйца, щепотку молотой гвоздики, перец и соль, скатайте в шарики, похожие на яйца; приготовьте два или три хорошо взбитых яйца на одной тарелке и муку на другой; сначала обваляйте в муке, затем в яйце, обжарьте в кипящем жире; подавайте горячими. — *Миссис Т.*

КРОКЕТЫ.

Возьмите холодную птицу или любое свежее мясо, добавьте ломтики жирной ветчины; очень мелко порубите, добавьте половину тёртого чёрствого хлеба, соль и перец, тёртый мускатный орех, одну столовую ложку кетчупа, одну чайную ложку готовой горчицы и кусочек сливочного масла размером с яйцо. Хорошо перемешайте, чтобы получилось что-то вроде фарша для колбасы; сформируйте из него лепёшки, обмакните в хорошо взбитый яичный желток, густо посыпьте тёртым хлебом. Обжарьте до светло-коричневого цвета. — *Миссис Ф. Д.*

Крокеты.

Сварите или запеките индейку, нарежьте мясо как можно мельче. Смешайте восемь взбитых яиц с мясом, добавьте литр молока, четверть фунта сливочного масла, соль и перец, немного мускатного ореха.

Тушите всё вместе несколько минут, затем дайте остыть и сформируйте в виде маленьких конусов. Обваляйте каждый в толчёных крекерах и опустите в кипящее сало до светло-коричневого цвета. — *Миссис М. Э. Л. У., Мэриленд*

КУРИНЫЕ КРОКЕТЫ.

Холодная курица, нарезанная петрушка, немного сливок, тёртые крекеры, лимонный ароматизатор, соль и перец. Нарежьте курицу очень мелко, приправьте солью и перцем; добавьте нарезанную петрушку, сбрызните сливками, чтобы получилась паста; сформируйте в бокале для вина, обваляйте в тёртых крекерах или панировочных сухарях. Быстро обжарьте в горячем жире. Слегка подрумяньте. Лимонный ароматизатор можно добавить по желанию. — *Миссис Дж. П.*

218

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ.

Очистите, отварите и разомните в пюре одну литровую банку картофеля, смешайте с желтками четырёх яиц и небольшим количеством молока.

Поставьте на огонь, помешивайте две минуты; выложите на блюдо, чтобы остыло, или оставьте на ночь. Утром добавьте немного молока, тщательно перемешайте, обваляйте в панировочных сухарях; разделите на коржи и обжарьте в сале. Когда будет готово, достаньте, обсушите, выложите на блюдо и сразу подавайте. — *Миссис Э.*

ШАРИКИ-КРОКЕТЫ.

Очень мелко нарежьте одну кварту любого холодного мяса и добавьте одну пинту чёрствого хлеба. Смешайте одно яйцо, горчицу, перец, соль и сливочное масло и залейте этой смесью хлеб и мясо; скатайте в шарики, которые нужно обвалить в яичном белке, затем в панировочных сухарях и запечь до румяной корочки. Это отличный гарнир к завтраку или чаю. — *Миссис С. Г.*

КРОКЕТЫ.

Возьмите несколько кусочков телятины или птицы, мелко нарежьте, приправьте мускатным орехом, перцем и солью по вкусу.

Вскипятите пол-литра молока с одним зубчиком чеснока. Загустите двумя столовыми ложками муки и одной столовой ложкой сливочного масла.

Пусть постоит до полной готовности: добавьте мясо и сформируйте крокеты. Обваляйте в панировочных сухарях, затем в яичном желтке, затем в панировочных сухарях и обжарьте до приятного золотистого цвета. — *Мисс Э. П.*

Крокеты.

Возьмите холодное или свежее мясо, добавьте мелко нарезанную ветчину, жир и постное мясо, половину нормы тёртого чёрствого хлеба, соль, перец и мускатный орех, одну столовую ложку кетчупа, кусочек сливочного масла.

Хорошо вымесите тесто — если оно недостаточно мягкое, добавьте сливки или подливку. Сформируйте из теста лепёшки в форме груши, обмакните их в взбитый яичный желток, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте до светло-коричневого цвета. — *Мисс М. К. Л.*

219

КРОКЕТЫ С КОЛБАСОЙ.

2 фунта мяса.
4 яйца.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан молока.

Добавьте измельчённые в порошок крекеры или панировочные сухари, чтобы загустить тесто, пока оно на огне. Скатайте в продолговатые шарики и обжарьте в сале. Перед обжариванием обваляйте шарики в крошках крекеров. — *Миссис Р. К. М.*

КРОКЕТЫ С КОЛБАСОЙ.

Один фунт колбасного фарша, два хорошо взбитых яйца и мелко измельчённые панировочные сухари.

Сформируйте из мяса котлеты, затем обваляйте их во взбитом яйце, а затем в панировочных сухарях. Обжарьте на сковороде и подавайте горячими. Холодная ветчина, поданная таким же образом, очень вкусна; измельчите её как можно мельче. — *Миссис Г.*

ШАРИКИ ИЗ ФАРША.

Один фунт свежего сала, одна унция готовой рубленой телятины или курицы, панировочные сухари, немного лука-шалота или репчатого лука, соль и перец (белый), мускатный орех; петрушка и тимьян, мелко нарезанные.

Взбейте столько яиц, желтков и белков по отдельности, чтобы получилась влажная паста из вышеперечисленных ингредиентов; скатайте в небольшие шарики и обжарьте в кипящем сале. Когда они станут светло-коричневыми, достаньте их шумовкой с отверстиями. Шарики из фарша, приготовленные таким образом, получаются удивительно лёгкими, но, поскольку они довольно жирные, некоторые предпочитают добавлять меньше сала и яиц. — *Миссис А. М. Д.*

ФАРШ С ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРЯМИ.

Очень мелко нарежьте любое холодное мясо, выложите в форму для запекания слой панировочных сухарей, приправленных кусочком сливочного масла, чёрным перцем и солью.

220

Затем слой мясного фарша, и так чередуйте слои, пока блюдо не будет заполнено. Залейте всё это чашкой жирных сливок и не забудьте добавить достаточно кусочков сливочного масла, чтобы оно стало жирным. Запекайте, пока верх не подрумянится. — *Миссис К. М. А.*

ФАРШ С КАРТОФЕЛЕМ.

Мелко нарежьте любое холодное мясо; отварите столько ирландского картофеля, чтобы его было в два раза больше, чем нарезанного мяса. Смешайте всё вместе с одним сырым яйцом, одной луковицей, чёрным перцем и солью.

Обжарьте на сливочном масле в виде больших или маленьких котлет на сковороде, причём котлеты должны быть немного больше сосисок. Если у вас есть холодная ветчина, добавьте немного её в

Попурри.

Возьмите любое свежее мясо, мелко нарежьте и положите в кастрюлю с небольшим количеством тёплой воды, перцем, солью и нарезанным луком. Варите двадцать минут, затем выложите в форму для запекания с равным количеством панировочных сухарей и залейте стаканом жирных сливок. Запекайте до светло-коричневого цвета. — *Миссис Ф. Д.*

Хэш.

В кастрюлю нужно налить полтора стакана кипятка, смешать одну столовую ложку муки с одной столовой ложкой холодной воды, размешать и варить три минуты. Затем добавить две чайные ложки соли, половину чайной ложки перца и кусочек сливочного масла размером с яйцо.

Удалив все жёсткие, волокнистые кусочки из остывшего готового мяса, мелко нарежьте его вместе с варёным картофелем. Положите их в заправку, прогрейте, затем подавайте. Если вы будете готовить мясо *снова*, оно станет жёстким и невкусным. Если у вас остался холодный соус, используйте его; в этом случае вам понадобится меньше сливочного масла, соли и перца. Вы можете подать его с тостами, смазанными маслом, или поставить в духовку, чтобы подрумянить сверху, или опустить яйца в сковороду с кипящей солёной водой, а когда они сварятся, выложить их на хаш. — *Миссис Дж.*

221

Булочки с кашей.

Отварите немного ирландского картофеля до полной готовности, разомните его в пюре и добавьте такое же количество мелко нарезанного солёного мяса. Смешайте с этим несколько хорошо взбитых яиц, одну ложку сливочного масла, немного перца и соли.

Выпекайте в виде небольших пирожков, как картофельные пирожки. — *Миссис Ф. Д.*

Рагу с подливкой.

Разделите на четыре части, обжарьте с одной-двумя дюжинами крупных устриц до светло-коричневого цвета. Выложите в сотейник, залейте устричным рассолом или говяжьим или телячьим бульоном; добавьте одну большую ложку сливочного масла, обваленного в муке, одну дюжину молотого душистого перца, один стакан красного вина, один стакан орехового соуса и перец.

Тушите на медленном огне до готовности, снимая жир. Украсьте сваренными вкрутую яйцами. Вместо душистого перца можно использовать мускатный орех или гвоздику. — *Миссис Б.*

Блюдо для завтрака.

Возьмите остатки любого мясного холодца, варёного или жареного. Нарежьте его, как для куриного салата, мелкими кусочками. Смешайте с картофельным пюре и добавьте два хорошо взбитых яйца.

Приправьте маслом, перцем и другими специями по вкусу.

Сформируйте из него буханку и запекайте до румяной корочки или, если хотите, обжарьте в виде пирожных. — *Миссис Дж. Ф. Г.*

Пародия на Черепаху.

Очень мелко порубите холодную телятину, посыпьте солью и кайенским перцем. Разомните желтки трёх сваренных вкрутую яиц, добавьте три столовые ложки кулинарного вина, три столовые ложки сливок или молока, немного мускатного ореха и немного смеси горчиц, большой кусок сливочного масла, в который втерли немного муки.

Дайте настояться в течение пяти минут и подавайте горячим на тостах.

Приятная закуска к завтраку или обеду. — *Мисс Э. С., штат Луизиана.*

222

Блюдо для завтрака.

Один фунт свиной колбасы, одна столовая ложка измельчённых крекеров, два хорошо взбитых яйца. Тщательно перемешайте и сформируйте из теста лепёшки. Они будут довольно мягкими, но если обвалить каждую в тарелке с измельчёнными или натёртыми крекерами, с ними будет легче работать. Выложите на горячую сковороду. Не используйте жир, но во время жарки держите сковороду накрытой. — *Мисс Э.*

Запеченный хаш.

Возьмите холодную говядину или телятину, очень мелко нарежьте мясо, положите его в кастрюлю с небольшим количеством воды; добавьте соль, перец, сливочное масло и панировочные сухари по вкусу. Приправьте небольшим количеством мелко нарезанного лука, петрушки и тимьяна, половиной

стакана молока или сливок и одним взбитым яйцом. Сверху посыпьте панировочными сухарями и запекайте до румяной корочки. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

БУТЕРБРОДЫ.

Натрите четверть фунта холодной ветчины в миске, добавьте одну столовую ложку измельченного маринованного огурца, одну чайную ложку горчицы, немного черного перца, шесть десертных ложек сливочного масла; выложите в миску и быстро перемешайте до получения крема.

Добавьте ветчину и приправы, хорошо перемешайте. Возьмите ломтики белого хлеба и намажьте смесью каждую сторону ломтика.

Холодный тёртый язык вместо ветчины — очень вкусная начинка для бисквита.

Бутерброды.

Измельчите ветчину и язык и распределите между ломтиками хлеба, смазанными маслом. При желании добавьте в фарш немного французской горчицы. — *Миссис Р.*

Пиллау.

Возьмите холодное свежее мясо, курицу или телятину, и нарежьте его довольно мелко, предварительно сняв с него кожу, жир или хрящи. Хорошо смешайте его с небольшим количеством холодного риса, затем добавьте в тесто, приготовленное из двух хорошо взбитых яиц и примерно литра молока. Приправьте солью, перцем и сливочным маслом.

223

Выпекайте в глубокой форме. — *Миссис А. Б.*

Пудинг из телячьей головы.

Сними кожу с головы, вынь мозга. Тщательно промой, затем замочи голову на ночь, чтобы вышла кровь. Помести в холодную воду и вари пять-шесть часов или до тех пор, пока кости не начнут отделяться. Очень мелко поруби, удалив все кости; затем добавь жидкость, в которой она варилась, одну столовую ложку сливочного масла, четыре хорошо взбитых яйца; один небольшой кусочек лимона или маринованный огурец; одну луковицу, если хочешь; перец и соль.

Выложите мозги сверху и запекайте. Панировочные сухари улучшают вкус. Из приправленного специями ликера получается отличный суп. — *Мисс Ф. Э.*

Печеночный пудинг.

Возьмите две свиные головы, хорошенько вымойте их; две печени, два лёгких и срежьте всё самое вкусное с полдюжины желудков; полдюжины сердечек; полдюжины почек, разрежьте их.

Положите всё вместе в таз с солёной водой; оставьте на всю ночь; на следующее утро достаньте и положите в котелок с двумя ломтиками жирной свинины. Варите до готовности, затем достаньте, дайте немного остыть и измельчите в мясорубке, а во время измельчения снимите немного жира с котелка и влейте его в мясорубку. После измельчения приправьте чёрным перцем, солью и мелко нарезанным луком по вкусу.

Если оно недостаточно жирное, отварите ещё немного мякоти или свинины и смешайте с мясом; если фаршированное, снова проварите несколько минут.

Пудинг из свиной головы.

Отварите голову и печень до полной готовности, нарежьте, как для хаша. Снова положите в тёплую воду и приправьте большим количеством сливочного масла, перца, соли и небольшим количеством нарезанного лука.

После того как хорошо приправите, выложите в форму для запекания, смазанную одним взбитым яйцом. Запекайте в течение двух часов, а затем выложите сверху нарезанные яйца, сваренные вкрутую, и полоски теста.

224

Пудинг из телячьей головы можно приготовить таким же образом. — *Миссис Кол. С.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ.

Остатки холодной баранины, жареной или вареной, нарезанные тонкими ломтиками, три сваренных вкрутую яйца, тоже нарезанных ломтиками, и две-три картофелины, приправленные перцем, солью и толчёным мускатным орехом по вкусу.

Выложите всё слоями в форму для запекания и почти доверху залейте любым имеющимся под рукой соусом или бульоном; накройте картофельной корочкой толщиной в два дюйма и запекайте, пока картофель не приобретёт приятный коричневый цвет. Если картофель проткнуть вилкой, он приобретёт красивый шероховатый вид. Чтобы приготовить корочку, отварите и разомните картофель с небольшим количеством сливочного масла, молока и соли. — *Миссис Р. П.*

Стейк весом в один фунт, три мягких крекера, один небольшой кусочек сливочного масла, две столовые ложки воды, соль и перец. Запекать в глубокой форме. — *Миссис Р.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ.

Пирог с пикантной начинкой из картофеля готовится следующим образом: в форму для запекания выкладывается слой картофельного пюре, затем ломтики любого холодного мяса (если это курица или телятина, можно добавить ломтики языка или ветчины), а также зелень, перец и соль, посыпанные по вкусу. Чередуйте эти слои до тех пор, пока форма не заполнится; картофель должен хорошо покрывать верх, на который нужно положить немного сливочного масла, смазать яичным желтком и поставить в духовку до готовности. Если мясо нежирное, нужно добавить немного сливочного масла на каждый слой, но не слишком много. — *Миссис С.*

ПИРОГ С МЯКИШЕМ.

Очень мелко порубите любое холодное мясо, приправьте по вкусу и выложите в форму для пирога; добавьте немного мелко натёртых панировочных сухарей, немного соли, перца и мускатного ореха; и влейте в форму любую имеющуюся под рукой подливку. Покройте толстым слоем панировочных сухарей и положите сверху небольшие кусочки сливочного масла. Поставьте в духовку и запекайте до румяной корочки. Подавайте на стол горячим. — *Миссис У.*

225

ХАГГИС.

Нарежьте говядину на кусочки и смешайте с картофельным пюре; выложите в форму для запекания и приправьте сливочным маслом, перцем и солью. Запеките и подавайте горячим.

Холодная курица с уксусом.

Нарежьте курицу на мелкие кусочки и разберите на кости. Приправьте солью и перцем; положите в глубокую форму для запекания с кусочком сливочного масла и одной столовой ложкой уксуса. Залейте горячей водой. Накройте тарелкой и тушите на плите или на горячих углях. Перед приготовлением добавьте в смесь одну полную чайную чашку нарезанного сельдерея. — *Миссис А. П.*

Холодный цыпленок с начинкой.

Возьмите ножки и крылышки любой домашней птицы.

Приправьте перцем, солью, горчицей и сливочным маслом, затем запеките.

ПИРОГ С ПОТРОХАМИ.

Приготовить как куриный пирог, добавив куриную или голубиную печень, сваренную в воде, оставшейся после варки; сельдерей и пряные травы. Приправить грибным или ореховым соусом. — *Миссис Т.*

ПИРОГ СО СКВАБОМ.

После того как рябчики будут собраны и ошипаны, как крупная птица для запекания, промойте их и положите в кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой. Их нужно залить кипящей водой и медленно варить до мягкости, добавив немного соли и зубчик чеснока. Затем выньте их, обсушите и положите в каждый рябчик по чайной ложке сливочного масла, немного перца, соли, измельчённой петрушки и тимьяна. Затем положите в брюшко каждого запялёнка сваренное вкрутую яйцо. Выложите их в большую круглую глиняную форму для запекания глубиной 8–10 см. Процедите жидкость, в которой они варились. Добавьте столовую ложку сливочного масла и чашку молока или сливок. Просейте две столовые ложки не подрумяненных крошек от крекеров, столовую ложку измельчённой петрушки и тимьяна и немного соли. Выложите несколько кусочков теста. Накройте толстым слоем теста и запеките.

226

Тот же рецепт подойдёт и для малиновок, за исключением того, что яйца нужно измельчить, а не класть целиком в полость птицы. — *Миссис С. Т.*

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Очень мелко нарежьте кусочки ростбифа. Смешайте панировочные сухари, нарезанный лук и петрушку; приправьте перцем и солью, сбрызните небольшим количеством жира или кетчупа.

Для улучшения вкуса можно добавить холодную ветчину или язык.

Приготовьте широкие плоские лепёшки и смажьте их сверху и снизу картофельным пюре. Положите на каждую лепёшку кусочек сливочного масла и поставьте в духовку подрумяниться.

Другие виды мясного ассорти можно приготовить таким же образом для подачи на завтрак. — *Миссис Д.*

Отварите лосося или другую рыбу; разомните вареный ирландский картофель; измельчите желтки сваренных вкрутую яиц.

Смешайте всё вместе с маслом; разогрейте и подавайте на стол в таком виде. — *Миссис Р.*

БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ.

Нарежьте мясо в сотейник, залейте холодной водой и тушите до готовности. Разомните немного картофеля со сливочным маслом, перцем и солью.

Выстелите им форму для запекания и положите в неё стейк, приправленный сливочным маслом, перцем и солью. Запекайте некоторое время.

227

СЫР С БЕКОНОМ.

Возьмите хороший кусок мякоти размером примерно 15 на 15 сантиметров, очистите от кожицы и нарежьте небольшими квадратиками, затем обжарьте. Приготовьте тесто из трёх стаканов муки, пяти яиц, одной горсти мелко нарезанной петрушки. Взбейте всё до однородной массы и обжарьте с беконом. Подавайте горячим. Из этого количества получится два блюда. — *Миссис М. Д.*

МАКАРОНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ.

Полтора фунта макарон, сваренных с небольшим количеством соли, и один зубчик чеснока. Полтора фунта мелко нарезанной говядины, постной и жирной, тушёной с одной пинтой помидоров.

Выкладываете слоями макароны и тушёную говядину с тёртым сыром. Добавьте кайенский перец, соль, сливочное масло и немного вина.

Сверху посыпьте толстым слоем тёртых крекеров и сыра. Подавайте с тёртым сыром Стилтон. — *Миссис Р. Р.*

МАКАРОНЫ.

Разломайте на кусочки длиной 2,5 см и выложите в форму, которую вы хотите заполнить, заполнив её только на треть. Хорошо промойте и отварите в закрытой кастрюле до мягкости и нежности, слейте всю воду; выложите на дно формы для запекания. Посыпьте перцем и солью, тёртым крекером, кусочками сливочного масла и тёртым сыром; затем ещё один слой макарон и т. д. в том же порядке. Когда форма будет заполнена, залейте свежим молоком так, чтобы оно едва покрыло всё. Посыпьте измельчёнными крекерами и поставьте в духовку. Если они станут слишком коричневыми, перед подачей посыпьте ещё крекерами. — *Миссис С. Т.*

Макароны.

Отварите в воде полкило макарон с солью, одной маленькой луковицей и двумя зубчиками чеснока.

Добавьте одну свиную вырезку, мелко нарезанную, или такое же количество свежей телятины, желательнее из хорошей части туши.

Перед подачей отварите до мягкости, слейте воду и добавьте одну большую ложку сливочного масла, пол-литра молока, немного тёртого сыра, одну чайную ложку горчицы, две чайные ложки чёрного перца, пол-литра очищенных помидоров, соль по вкусу; одно взбитое яйцо значительно улучшит вкус.

228

Смажьте маслом глубокую форму для запекания и запеките макароны до светло-коричневого цвета. Подавайте с небольшой миской тёртого сыра самого лучшего качества, чтобы каждый мог добавить то, что ему нравится. — *Миссис М. К.*

Макароны.

Отварите столько макарон, чтобы хватило на блюдо; выложите слоями макароны и тёртый сыр. Приправьте солью, перцем и сливочным маслом; добавьте три хорошо взбитых яйца и столько молока, чтобы оно покрыло блюдо. Посыпьте сверху панировочными сухарями и запеките. — *Миссис Р. А.*

Макароны.

На 450 г макарон добавьте 450 г мелко нарезанной говядины. Приготовьте рагу из говядины с добавлением 1 л воды, 1 зубчика чеснока, кетчупа, помидоров или грецких орехов по вкусу, 1 десертной ложки смородинового желе, соли и перца.

Отварите макароны; выложите на противень слой макарон и слой сыра, обильно смажьте сливочным маслом, используя четверть фунта сливочного масла на всё блюдо.

Затем залейте сверху рагу и запекайте в течение пятнадцати минут. — *Мисс М. Б. Б.*

Возьмите два литра маниоки, промойте в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной; поставьте вариться в кастрюле, наполовину заполненной водой, на дно кастрюли положите тарелку, чтобы маниока не пригорала. Варите в течение шести часов, не перемешивая; когда будет готово, снимите с огня и поставьте в прохладное место. Когда маниока будет готова к жарке, положите на сковороду немного сала, дайте ему нагреться и разомните маниоку; затем добавьте немного соли. Выложите его на сковороду и придавите; обжаривайте до румяной корочки, перевернув на блюдо. — *Миссис П. У.*

КРОКЕТЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

К одной чашке холодной варёной гомини добавьте две чайные ложки растопленного сливочного масла и хорошо перемешайте, постепенно добавляя один стакан молока, пока не получится мягкая светлая паста; добавьте одно хорошо взбитое яйцо.

229

Скатайте в овальные шарики, обваляв руки в муке; окуните во взбитое яйцо, затем обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в горячем сале. — *Миссис М.*

ЖАРЕНАЯ МАМАЛЫГА.

Разогрейте варёную кукурузную кашу; добавьте кусочек сливочного масла, немного соли, пол-литра сливок, два яйца и столько муки, чтобы смесь загустела. Жарьте, как картофельное пюре. — *Миссис Э.*

КАК ВАРИТЬ ГОМИНИ.

Замочите на ночь в горячей воде. На следующее утро промойте в двух водах и тщательно прокипятите. Немного молока, добавленного в воду, отбелит и придаст вкус. — *Миссис У.*

ТУШИТЬ, ЖАРИТЬ ИЛИ ЗАПЕКАТЬ ГРИБЫ.

После того как вы их почистите, посыпьте солью и перцем и положите в сотейник с небольшим количеством воды и кусочком сливочного масла. Дайте им быстро покипеть в течение десяти минут и добавьте загуститель из муки и сливок. Их можно запечь на решётке и приправить сливочным маслом. Их также можно обжарить на сливочном масле. Для двух последних способов приготовления используются крупные грибы. — *Миссис К. К.*

ПАШТЕТЫ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ГРИБОВ.

Десять карасей, сваренных на пару, очищенных от кожи и жира, нарезанных на небольшие кусочки. Добавьте одну чайную ложку соли, одну банку консервированных шампиньонов. Нарезьте тонкими ломтиками, добавьте в сок одну чайную ложку соли, одну чайную ложку перца, одну чайную ложку молотого мускатного ореха, кусочек сливочного масла размером с перепелиное яйцо.

Тушите на медленном огне в течение двадцати минут. Добавьте сладкие гренки, посыпанные одной столовой ложкой с горкой кукурузного крахмала, хорошо перемешанного со сладкими гренками. Дайте один раз закипеть, помешивая, чтобы не прилипло. Подавайте в формочках из слоеного теста, горячими. Можно добавить немного нарезанной петрушки. — *Миссис Р. Р.*

230

ПОТУШИТЬ ГРИБЫ.

Одна пинта шампиньонов, три унции свежего сливочного масла, перец и соль по вкусу, лимонный сок, одна чайная ложка муки, сливки или молоко, немного мускатного ореха.

Очистите грибы, положите их в миску с водой, в которую выжмите немного лимонного сока. Достаньте их из воды, положите в сотейник с вышеперечисленными ингредиентами. Плотной крышкой накройте сотейник и тушите на медленном огне двадцать минут. Если грибы не стали достаточно мягкими, тушите их ещё пять минут; удалите все кусочки масла, которые могут плавать на поверхности, и подавайте. — *Миссис К. К.*

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ.

Очистите крупные грибы, протерев их фланелью и слегка посолив. Срежьте ножки и очистите шляпки; обжарьте их на открытом огне, перевернув один раз. Выложите на горячее блюдо. Положите на каждый гриб небольшой кусочек сливочного масла, приправьте перцем и солью; сбрызните небольшим количеством лимонного сока. Поставьте на огонь, и когда масло растопится, сразу подавайте. — *Миссис К. К.*

2 унции сливочного масла.
4 унции панировочных сухарей.
8 унций сыра.
1 стакан сладкого молока.
3 яйца.

Нарежьте сливочное масло и сыр небольшими кусочками и положите их в большую миску вместе с хлебом; залейте всё это кипящим молоком, после чего добавьте хорошо взбитые желтки и немного соли. Хорошо перемешайте, накройте и поставьте в духовку, периодически помешивая, пока всё не растворится; затем добавьте взбитые в крепкую пену белки. Выложите в смазанную маслом форму для пирога и запекайте в духовке в течение двадцати минут. Подавайте сразу же, как только достанете из духовки. Некоторые считают, что горчица улучшает вкус. — *Миссис Х. Х. С.*

231

ВАЛЛИЙСКИЙ РАРИТЕТ.

Нарежьте сыр мелкими кусочками, положите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла, добавьте одну-две ложки пива и варите, пока сыр хорошо не растворится. Отрежьте ломтик хлеба, полейте его сыром, приправьте перцем, солью и кетчупом. — *Миссис С.*

ПАШТЕТ ИЗ РИСА И ЯИЦ.

Смешайте холодный рис с хорошо взбитыми яйцами, приправьте перцем и солью.

Затем готовьте, как яичницу-болтунью; не давайте рису подгореть.

Язык и чернослив.

Возьмите свежий говяжий язык, отварите его и очистите от кожицы. Добавьте 450 г чернослива, 450 г изюма, 125 г сахара, специи по вкусу.

Тушите до полной готовности.

Когда почти всё будет готово, добавьте один лимон. — *Мисс М. Б. Б.*

Для тушения сушёных яблок, персиков, айвы или груш.

Возьмите три фунта сухофруктов; промойте их в тёплой воде, меняя воду три или четыре раза и тщательно перетирая. Залейте пятью литрами кипятка; варите не менее трёх часов. Непосредственно перед снятием с огня добавьте две чайные ложки коричневого сахара. Не перемешивайте, только изредка, чтобы не прилипло ко дну. Старайтесь готовить кусочки фруктов отдельно, за исключением яблок, которые нужно откинуть на дуршлаг и приправить мускатным орехом. Остальные фрукты не нуждаются в приправах. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННЫЕ ЯБЛОКИ.

Нарежьте яблоки, не очищая от кожуры; нарежьте и обжарьте тонкие ломтики бекона до полной готовности; выньте ломтики из сковороды, добавив воды в оставшийся соус. Добавьте яблоки и обжаривайте до готовности, подсластив по вкусу. — *Миссис Дж. Б.*

232

Яблоки с пряностями.

8 фунтов очищенных яблок.
4 фунта сахара.
1 литр уксуса.
1 палочка корицы весом 30 г,
½ унции гвоздики.

Сварите сахар, уксус и специи вместе; когда закипит, добавьте яблоки и варите до мягкости; затем выньте их и положите в банку; уварите сироп и залейте им яблоки.

ТУШЕНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ.

Сразу после завтрака промойте два килограмма чернослива в нескольких водах, перетирая его руками.

Положите в консервирующий котелок и залейте одним литром кипятка. Варите на медленном огне три-четыре часа. Добавьте две чайные ложки светло-коричневого сахара и варите, пока сироп не загустеет. Плотно накройте крышкой и не перемешивайте, чтобы каждая слива проварилась целиком. Выложите в неглубокую миску и дайте остыть. Из этого количества получится два блюда.

Отличный гарнир на зиму или весну. — *Миссис С. Т.*

При правильном приготовлении яйца являются очень полезным и питательным продуктом. Однако всегда проверяйте их свежесть, прежде чем готовить из них блюдо. Некоторые используют семейный прибор для проверки яиц Креппа, чтобы определить, свежее ли яйцо. К прибору прилагается подробная инструкция по его использованию, поэтому нет необходимости приводить её здесь. Простой способ проверить свежесть яйца — опустить его в воду. Если яйцо свежее, оно опустится на дно.

ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА.

Когда вы опускаете яйца в кипящую воду, она должна кипеть, а яйца должны вариться три минуты после того, как вы их опустили. — *Миссис С. Т.*

ЯЙЦА ВСМЯТКУ.

Положите яйца в большую жестяную кружку или любую другую подходящую жестяную ёмкость. Залейте их кипятком и оставьте на пять минут рядом с огнём. Не давайте им закипеть. Приготовленные таким образом яйца слегка желируются. Их можно хранить горячими, не давая им затвердеть. — *Миссис С. Т.*

ОМЛЕТ.

Взбейте четыре яйца до пышной пены. Добавьте полстакана молока, загущенного чайной ложкой муки. Разогрейте сковороду, положите столовую ложку сливочного масла, влейте яйца и быстро взбейте. — *Миссис Э.*

Омлет.

Вымойте сковороду горячей водой с мылом. Вытрите насухо. Смажьте небольшим количеством сала. Разбейте в сковороду яйца, добавьте кусочек сливочного масла и немного соли. Перемешивайте до готовности. — *Миссис Б.*

ЯЙЦА НА ЗАВТРАК.

Разогрейте в духовке обычную белую форму, достаточно большую, чтобы в ней поместилось нужное количество яиц, с достаточным пространством для каждого. Растопите в ней небольшой кусочек сливочного масла, аккуратно разбейте яйца по одному в блюдце и вылейте их в горячую форму. Посыпьте их перцем и солью и готовьте четыре-пять минут. Очень полезно добавлять на каждые два яйца столовую ложку сливок, когда вы впервые вбиваете яйца в тесто. — *Миссис А. М. Д.*

Яичные рулетики — блюдо для завтрака.

Сварите несколько яиц вкрутую. Разрежьте их пополам, выньте желтки и смешайте их с мелко нарезанной или измельчённой ветчиной или птицей, солью и перцем, а также с несколькими ложками растопленного сливочного масла или растительного масла для салата. Отрежьте кусочек от нижней части каждой белой половинки, чтобы они стояли, и наполните каждую измельчённой смесью. Приготовьте соус из сладких сливок, сваренных в сотейнике, и полейте им яйца. Украсьте края блюда веточками кудрявой петрушки. — *Миссис А. М. Д.*

ОМЛЕТ.

Разбейте шесть яиц в миску, хорошо взбейте их, добавьте полстакана молока, перец и соль по вкусу, а также несколько мелко нарезанных веточек петрушки. Хорошо взбейте всё вместе. Разогрейте сковороду так, чтобы масло подрумянилось. Добавьте половину столовой ложки сливочного масла. Вылейте смесь на сковороду и готовьте. Когда будет готово, переверните ложкой и выложите на блюдо. — *Мисс Э. П.*

Омлет.

Вскипятите одну пинту молока в неглубокой посуде.

Взбейте четыре яйца до пышной пены; добавьте соль, перец и немного муки, чтобы получилась консистенция пасты. Вылейте это в кипящее молоко. Смажьте форму маслом, вылейте смесь и поставьте в духовку, чтобы запечь до светло-коричневого цвета. Подавайте сразу же. — *Миссис Дж. Д.*

Омлет.

6 яиц, взбитых до лёгкой пены.
2 унции сливочного масла.
Посолите и поперчите по вкусу.
Мелко нарезанная петрушка или сельдерей.

Обжарьте до светло-коричневого цвета на хорошо смазанной маслом сковородке. Немного рубленой ветчины или устриц улучшат вкус. — *Миссис Р.*

Омлет.

4 яйца, взбитых по отдельности.
3 столовые ложки сливок.
Соль и перец по вкусу. — *Миссис Дж. У. П.*

ОМЛЕТ-СУФЛЕ.

235

Шесть яиц, белки и желтки, взбитые отдельно и очень легко. Поставьте на плиту чашку молока с кусочком сливочного масла размером с грецкий орех. Когда масло растопится, добавьте одну столовую ложку кукурузного крахмала. Смешайте с желтками, добавьте соль по вкусу, затем медленно вмешайте белки. Выпекайте в смазанной маслом форме для пудинга в течение пятнадцати минут в духовке с высокой температурой. — *Миссис М. Э. Л. У.*

ИМИТАЦИЯ ОМЛЕТА.

Два стакана панировочных сухарей замочить на ночь в полутора стаканах молока. На следующее утро добавить три яйца, слегка взбитых с белками; перец, одну чайную ложку соли. — *Миссис Э. У.*

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ.

30 граммов измельчённой ветчины.
Немного перца.
Яйца, взбитые в очень лёгкую пену и обжаренные на сале. — *Мисс Э. У.*

ОМЛЕТ С СЫРОМ.

3 яйца, взбитых в густую пену.
½ чайной ложки тёртого крекера.
3 столовые ложки тёртого сыра.

Готовьте на сковороде с маслом. Некоторые добавляют нарезанный тимьян и петрушку. — *Миссис П.*

НЕМЕЦКИЙ ОМЛЕТ.

3 яйца (желтки и белки взбиваются отдельно).

Тщательно смешайте половину чайной чашки молока и одну чайную ложку муки. Затем добавьте их к желткам (хорошо взбитым) вместе с небольшим количеством соли. Вылейте эту смесь на умеренно разогретую сковороду, смазанную сливочным маслом. Когда она почти приготовится (примерно через пять минут), добавьте взбитые в крепкую пену и слегка подсоленные белки, распределив их по всей поверхности. Аккуратно проведите ножом по краям и переложите в подогретое блюдо. Перед тем как вылить в форму, можно смешать треть взбитых белков с желтками. — *Миссис М. К. К.*

236

ЯЙЦА-ПАШОТ.

Яйца должны быть совершенно свежими, а кастрюля должна быть наполнена кипящей водой не менее чем на два дюйма. Аккуратно разбейте яйца прямо над водой или в ложке, чтобы их можно было опустить в воду, сохранив форму. Достаньте их большой перфорированной ложкой, полейте свежим растопленным маслом и посыпьте солью — но не перцем, так как некоторые его не используют, и он портит внешний вид блюда. — *Миссис С. Т.*

Яйца с тостами. (Весеннее блюдо.)

Нарежьте хлеб на квадратики и поджарьте до светло-коричневого цвета. Приготовьте яйца-пашот, выложите каждое на кусочек тоста. Полейте их растопленным маслом и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ВЗБЕЙТЕ ЯЙЦА.

Взбейте три яйца с двумя унциями свежего сливочного масла или хорошо промытого солёного сливочного масла. Добавьте чайную ложку сливок или свежего молока. Положите всё в кастрюлю и

помешивайте на огне в течение пяти минут. Когда смесь поднимется, сразу же подавайте на тостах.
— *Миссис С.*

ВЕТЧИНА И ЯЙЦА.

Нарежьте ветчину довольно толстыми ломтиками. Обжарьте на горячей сковороде. Прежде чем она затвердеет, снимите со сковороды и выложите на блюдо над ёмкостью с горячей водой.

Оставьте сковороду на огне, чтобы соус с ветчиной оставался горячим и яйца хорошо прожарились, когда вы их в него положите. Аккуратно разбейте яйца, положите их целиком и не позволяйте им соприкоснуться друг с другом. Готовьте до светло-коричневого цвета, не давая желткам затвердеть. Выложите по яйцу на каждый кусочек мяса. — *Миссис С. Т.*

237

ПУДИНГ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ. (Весеннее блюдо.)

6 яиц, взбитых до лёгкой пены.
Маленькая пинта муки.
Пинта молока.
Небольшой кусочек сливочного масла.
Посолите и поперчите по вкусу.

Посыпьте ломтики варёной ветчины (как жирной, так и постной) перцем и выложите их на смазанное маслом глубокое блюдо. Затем залейте бекон тестом для пудинга и быстро запеките.
Миссис В. П. М.

ЯИЧНИЦА С КРЕМОМ.

Шесть сваренных вкрутую и мелко нарезанных яиц и чёрствый хлеб. Выложите в форму слоями нарезанные яйца и натёртый хлеб. Когда форма будет заполнена, влейте одну пинту кипящего молока, приправленного солью, перцем и одной столовой ложкой сливочного масла. Запекайте до светло-коричневого цвета. — *Мисс Н.*

ЗАПЕЧЁННЫЕ ЯЙЦА НА УЖИН.

Приготовьте восемь или десять сваренных вкрутую яиц, стакан панировочных сухарей, сливочное масло, перец и соль. Выложите в смазанную маслом форму для пудинга слой нарезанных яиц, смазанных сливочным маслом и посыпанных солью и перцем; затем слой панировочных сухарей и так далее до самого верха, стараясь, чтобы верхний слой был из панировочных сухарей. — *Миссис А. М. Д.*

ЯИЧНЫЙ ПИРОГ.

Возьмите шесть сваренных вкрутую яиц, нарежьте, приправьте солью, перцем и сливочным маслом, запекайте в панировке сверху и снизу.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА.

Сварите шесть яиц вкрутую. Очистите их и, срезав немного с каждого конца, чтобы они хорошо стояли, разрежьте пополам и извлеките желтки. Разотрите желтки со щепоткой перца и соли, растопленным сливочным маслом, панировочными сухарями и мелко нарезанным сельдереем. Аккуратно заполните белки, поставьте на противень, положите на каждое яйцо по кусочку сливочного масла и запекайте. — *Миссис Д. П.*

238

ОВОЩИ.

Если есть возможность, используйте овощи, собранные рано утром, когда на них ещё есть роса. Ещё лучше собрать их накануне вечером, когда на них ещё есть вечерняя роса (положить их в холодильник или в какое-нибудь прохладное место), а не собирать их после того, как утреннее солнце нагреет их. Если вы живёте в городе, покупайте овощи на рынке как можно раньше утром.

Как только овощи будут собраны или принесены с рынка, их следует тщательно перебрать, промыть, залить свежей водой и поставить в прохладное место до тех пор, пока повар не будет готов подать их на ужин.

Опустите их в воду, которая не будет ни холодной, ни кипящей. Медленное нагревание, которое происходит, когда вы опускаете их в холодную воду, в некоторой степени лишает их вкуса, в то время как слишком быстрое нагревание делает растительные волокна жёсткими.

Незадолго до того, как они станут полностью готовыми и мягкими, добавьте достаточное количество соли, чтобы приправить их. Не перемешивайте их и не разминайте ложкой, а откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Выложите их на горячее блюдо и положите сверху большую столовую ложку свежего сливочного масла.

При приготовлении сушёного гороха и фасоли, а также кукурузы, замоченных в рассоле, всегда вымачивайте их в течение ночи. Эти овощи следует сначала отварить, независимо от того, будут ли они использоваться для супа или в качестве гарнира.

КАК ВАРИТЬ ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК.

Рано утром купите горох на рынке или соберите его в своём саду, пока на нём ещё есть роса. Очистите от шелухи и замочите в холодной воде за полчаса до обеда. Затем положите в кипящую воду и варите на медленном огне в течение получаса. Перед тем как снять с огня, добавьте немного соли. Слейте воду, добавьте столовую ложку с горкой свежего сливочного масла и положите в закрытую посуду. — *Миссис С. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ СПАРЖУ.

Как только вы принесёте спаржу с рынка или из своего сада, очистите её от внешней кожицы и свяжите в пучки. Поставьте вариться за час до ужина. Через тридцать минут после начала варки слейте воду, нарежьте на кусочки длиной полдюйма и положите в кастрюлю с достаточным количеством молока, чтобы оно их покрыло. Непосредственно перед подачей добавьте одну столовую ложку свежего сливочного масла, в которое втерли одну чайную ложку муки. Приправьте солью и перцем. — *Миссис С. Т.*

239

Как приготовить спаржу.

Хорошо вымойте, очистите, срежьте жёсткий конец, свяжите в пучки и положите в кипящую воду с ложкой соли. Варите тридцать минут или до мягкости. Выложите на ломтики тоста на блюде, полейте растопленным маслом и подавайте горячим. — *Миссис П. У.*

КАК ВАРИТЬ СВЕКЛУ.

Вымойте их. Не ломайте и не режьте корни. Оставьте верхушки длиной в сантиметр, чтобы цвет и сок не вытекли. Варите на сильном огне в течение двух часов. Когда они станут мягкими, нарежьте их, посыпав сахаром, затем сливочным маслом и посолив по вкусу. Сахар — лучшее дополнение. — *Миссис С. Т.*

ЗАПЕКАЕМ ЛУК.

Отварите шесть луковиц в воде или в молоке с водой, добавив перец и соль. Когда они будут готовы, разомните их, добавьте сливочное масло, посыпьте панировочными сухарями и поставьте запекаться. Или выложите их целиком в форму для запекания со сливочным маслом и панировочными сухарями.

ПРИГОТОВИТЬ ЛУК.

Отварите до мягкости в молоке и воде. Полейте растопленным сливочным маслом и подавайте; или нарежьте и потушите с небольшим количеством молока, сливочного масла и соли.

ОБЖАРИТЬ ЛУК.

Вымойте и нарежьте их. Мелко порубите, положите на сковороду и залейте водой. Тушите, пока вода не выпарится, затем обжарьте до коричневого цвета с большим куском жирной свинины. Добавьте перец и соль. — *Миссис С. Т.*

240

КАК НАРЕЗАТЬ СЫРОЙ ЛУК.

Нарежьте и мелко порубите, залейте слабым солевым раствором и оставьте до ужина. Затем слейте воду и заправьте половиной чайной чашки уксуса, двумя столовыми ложками перечного уксуса, двумя столовыми ложками готовой горчицы, двумя столовыми ложками белого сахара, одной столовой ложкой соли.

Сверху положите большой кусок льда и украсьте кудрявой петрушкой, которая, как говорят, если её съесть после лука, избавляет от запаха изо рта. — *Миссис С. Т.*

РЕДИС.

Как только вынете из земли, положите в холодную воду. Затем выложите красный и белый редис в причудливую вазу, украсив кудрявой петрушкой в центре и по краям. — *Миссис С. Т.*

СЕЛЬДЕРЕЙ.

Тщательно вымойте и положите в холодную воду, чтобы он оставался хрустящим до ужина. Удалите всю зелень, так как ничто не выглядит так красиво, как чисто-белые листья отбеленного сельдерея. Если концы стеблей были сломаны, расщепите и скрутите их. — *Миссис С. Т.*

ЧТОБЫ СВАРИТЬ КЛЕЦКИ.

Рано утром нанизывайте на нитку нежные кусочки. Положите в воду и оставьте в прохладном месте до часа перед обедом, после чего слейте воду и бросьте в кастрюлю, где варится бекон. — *Миссис С. Т.*

КАК СВАРИТЬ СОСИКИ БЕЗ БЕКОНА.

Приготовьте, как указано выше. Варите в течение часа в горячей воде, добавив немного соли, незадолго до готовности. Слейте воду и подавайте с перцем, свежим сливочным маслом и небольшим количеством сливок. — *Миссис С. Т.*

ТУШИТЬ САЙМЛИНГОВ (или сквош, как его иногда называют).

Очистите и варите до мягкости. Пропустите через дуршлаг. К пиале мякоти добавьте полпиалы жирного молока, столовую ложку с горкой свежего сливочного масла и немного соли. Тушите до густоты мармелада. Обильно поперчите, при желании добавьте полчашки сливок и подавайте. — *Миссис С. Т.*

241

ЧТОБЫ ПОЖАРИТЬ ЦИМЛИНГОВ.

Приготовьте на пару или отварите цуккини (не очищая от кожуры) до мягкости. Когда остынут, нарежьте их ломтиками, смажьте сливочным маслом, посыпьте перцем и солью и полейте ложкой слегка взбитых яиц. Посыпьте мелко измельченными крекерами и обжарьте до светло-жёлтого цвета. Снимите со сковороды, подготовьте вторую сторону таким же образом. Верните на сковороду и обжарьте до бледно-коричневого цвета. — *Миссис С. Т.*

ЖАРЕННЫЕ ЦЫПЛЯТА С БЕКОНОМ.

Обжарьте на сковороде несколько ломтиков жирного бекона. Когда бекон будет готов, достаньте его и держите на огне. Обжарьте в соусе несколько ломтиков цуккини, сваренных до мягкости и нарезанных ломтиками. Во время жарки разомните их большой ложкой, добавьте перец и соль. Обжарьте до золотистого цвета и подавайте с беконом, если хотите. — *Миссис Дж. Б.*

Оладьи с изюмом.

После варки и процеживания через дуршлаг смешайте с яйцом, приправьте солью, перцем и сливочным маслом, сформируйте оладьи и обжарьте до светло-коричневого цвета.

Пудинг «Саймлинг».

Отварите молодые побеги бамбука, разомните и откиньте на дуршлаг. Добавьте одну чашку молока, три яйца, большой кусок сливочного масла, перец и соль.

Выложите в смазанную маслом глубокую форму и запекайте до светло-коричневого цвета. Для разнообразия можно выложить дно формы тонкими ломтиками хлеба, смазанными маслом, залить тестом и сверху положить кусочки масла и тёртые крекеры. — *Миссис М. К. К.*

КАК ВАРИТЬ ЗЕЛЁНУЮ КУКУРУЗУ.

Снимите внешнюю шелуху, оставив только тонкую белую. Срежьте кончики. Бросьте в кипящую воду. Варите в течение часа. Снимите плёнку вместе с шелухой. Срежьте с початка, пока он горячий. Посыпьте солью, добавьте столовую ложку свежего сливочного масла и подавайте горячим. — *Миссис С. Т.*

242

Кукурузный пудинг.

- 1 пинта молока.
- 3 яйца, белки и желтки взбиты отдельно.
- 3 столовые ложки растопленного сливочного масла.
- 1 десертная ложка белого сахара.
- 1 чайная ложка с горкой кукурузного крахмала или муки.
- 1 чайная ложка соли.
- 6 початков кукурузы.

Острым ножом разрежьте каждый ряд кукурузы по центру. Затем нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте кукурузу к желткам, затем сливочное масло, кукурузный крахмал, сахар и соль, затем постепенно влейте молоко и в последнюю очередь добавьте белки. Выпекайте в горячей духовке. Как только верх станет светло-коричневым, накройте промасленной бумагой. Посыпьте сверху крекерами или панировочными сухарями и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Кукурузный пудинг.

Одна дюжина крупных початков кукурузы. Срежьте верхушку початка, соскребите ножом, чтобы осталась сердцевина без шелухи. Добавьте чайную чашку сливок, большую столовую ложку сливочного масла, соль и перец по вкусу. Запекайте в форме. — *Миссис доктор Э.*

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ.

3 дюжины початков кукурузы.
6 хорошо взбитых яиц.
3 столовые ложки муки
Посолите по вкусу.

Натрите кукурузу, добавьте к ней муку и постепенно смешайте с яйцами. Тщательно взбейте все вместе. Выложите на сковороду в форме овала длиной три дюйма и обжарьте до коричневого цвета на равных частях сала и сливочного масла. Для переворачивания удобно использовать лопатку для переворачивания теста. — *Миссис доктор Дж.*

243

Кукурузные оладьи.

8 крупных початков кукурузы, разрезанных на три части (не натертых).
2 яйца.
1 стакан сладкого молока (или больше, если кукуруза не сочная).
2 чайные ложки муки.
Соль и перец по вкусу.

Придайте смеси консистенцию жидкого теста и обжарьте на сале или сливочном масле. — *Миссис А. У.*

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ НА ЗАВТРАК.

Приготовьте тесто, как для оладий, добавьте перец, соль, свиное сало или сливочное масло, добавьте к литру теста пол-литра кукурузы, срезанной с початка, и обжарьте. — *Миссис А. П.*

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ.

1 литр очищенных и нарезанных помидоров (не ошпаренных).
1 стакан сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 десертная ложка соли.
1 чайная ложка чёрного перца.
1 буханка хлеба.

Выложите слой помидоров на дно глиняной (ни в коем случае не жестяной) формы для запекания. Посыпьте половиной сахара, масла, перца и соли и раскрошите половину булочки на мелкие кусочки. Затем выложите ещё один слой помидоров, сахара и т. д., закончив оставшейся половиной булочки. Сверху посыпьте тёртым крекером или твёрдым коричневым печеньем и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Запеченные помидоры.

Ошпарьте помидоры кипятком и очистите от кожицы или просто очистите от кожицы острым ножом, не ошпаривая. Нарезьте небольшими кусочками, приправьте небольшим количеством сахара, соли, перца и мелко нарезанным луком. Смажьте форму для запекания маслом и выложите на неё тонкие ломтики белого хлеба, смазанные маслом. Выложите помидоры в форму, посыпав их небольшим количеством раскрошенного белого хлеба. Сверху выложите слой белого хлеба, смазанного маслом, и запекайте. — *Миссис М. К. К.*

244

ТУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ.

Очистите и нарежьте помидоры, чтобы получилось пол-литра. Добавьте одну чайную ложку коричневого сахара, одну чайную ложку сливочного масла, одну чайную ложку панировочных сухарей. Одну столовую ложку соли; одну чайную ложку чёрного перца.

Тушите, пока не исчезнут комочки, и доведите до готовности. Выложите в глубокое блюдо, посыпьте раскрошенными крекерами и подавайте. — *Миссис С. Т.*

Тушеные помидоры.

Ошпарьте и очистите помидоры, мелко нарежьте, приправьте солью, перцем, луком и небольшим количеством сахара. Добавьте несколько кусочков белого хлеба, намазанных маслом и очень мелко нарезанных. Добавьте кусочек сливочного масла и тушите в кастрюле. — *Миссис В. П. М.*

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ.

Очистите и мелко нарежьте один литр помидоров, добавьте соль и перец, немного мелко нарезанного лука, полстакана тёртого хлеба. Взбейте пять яиц в пену, добавьте к помидорам и вылейте смесь на горячую сковороду, смазанную маслом, быстро перемешивайте, пока она не начнёт густеть. Дайте ей подрумяниться несколько минут снизу, затем переверните и подавайте

горячей. Это блюдо можно приготовить из консервированных помидоров, если свежих нет в наличии. — *Миссис И. Г.*

ЖАРЕННЫЕ ПОМИДОРЫ.

Нарежьте помидоры ломтиками толщиной в четверть дюйма. Положите их на сковороду, в которой растопили ложку хорошего сала. Когда помидоры нагреются, кожицу можно снять. Посыпьте солью и перцем, достаньте помидоры, загустите соус сливками, в которых размешана чайная ложка муки. Выложите помидоры на блюдо и залейте соусом. Подавайте горячим. — *Миссис К. Л. Т.*

РОРА VIGA.

Выберите спелые помидоры. Залейте их кипятком, чтобы кожица легко снималась. Выложите их на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавьте немного перца и соли. Положите на них кусочки холодного мяса или птицы. Обжарьте до готовности и подавайте горячими. — *Миссис А. Д.* 245

ТОМАТНЫЙ ТОСТ.

Выложите консервированные помидоры на сковороду с небольшим количеством сливочного масла и посолите. Слегка обжарьте и полейте ломтики поджаренного хлеба, смазанные сливочным маслом и размягчённые сливками. — *Миссис доктор Г.*

ЗАПРАВИТЬ СЫРЫЕ ПОМИДОРЫ.

Нарежьте на кусочки несколько крупных свежих помидоров. Полейте их заправкой из желтка одного яйца и оливкового масла, взбитых до однородной массы; посолите и поперчите по вкусу; добавьте одну чайную ложку готовой горчицы, немного уксуса. Если хотите, можете добавить сахар. — *Миссис Р. Л. О.*

Заправить сырые помидоры.

Очистите и нарежьте толстыми ломтиками шесть крупных спелых помидоров, которые хранились на льду. Выложите слой в салатницу, посыпьте солью, перцем и сахарной пудрой. Выложите ещё один слой и так далее, пока не закончатся помидоры. Сверху полейте чайной ложкой слабого уксуса. Накройте сверху льдом и поставьте в холодильник на десять минут перед подачей. — *Миссис С. Т.*

ЛИМСКАЯ ФАСОЛЬ.

Очистите и залейте холодной водой. За час до ужина залейте кипятком, добавьте немного соли; когда фасоль станет мягкой, слейте воду и добавьте столовую ложку свежего сливочного масла. Фасоль редко готовят до полной готовности. — *Миссис С. Т.*

Лимская фасоль.

Очистите и положите в холодную воду. Тщательно отварите, а затем немного потушите с маслом, перцем, солью и сливками. — *Миссис Р.* 246

СУККОТАШ.

- 1 пинта очищенной фасоли лима.
- 1 литр зелёной кукурузы, срезанной с початка.
- 1 литр помидоров, подготовленных и приправленных для запекания.

Отварите кукурузу и фасоль вместе до готовности, затем слейте воду и добавьте стакан молока, столовую ложку сливочного масла и соль по вкусу. Дайте закипеть, а затем добавьте помидоры. Тушите в течение часа. Перед подачей на стол запечённые или тушёные блюда следует посыпать сверху тёртым крекером или коричневым печеньем. — *Миссис С. Т.*

КАК ЖАРИТЬ ОГУРЦЫ.

Очистите, нарежьте вдоль толстыми ломтиками и положите в воду до самого ужина. Вытрите насухо, посыпьте перцем и солью, обваляйте во взбитом яйце, обваляйте в толчёных сухарях и жарьте под крышкой до светло-коричневого цвета. Готовьте так же, как баклажаны. — *Миссис С. Т.*

КАК НАРЕЗАТЬ ОГУРЦЫ В СЫРОМ ВИДЕ.

Соберите их рано утром, очистите, положите в холодную воду до самого ужина. Затем слейте воду, нарежьте как можно тоньше и опустите в ледяную воду, слейте воду, а затем выложите на блюдо слоями нарезанные огурцы и тонко нарезанный белый лук, посыпав солью и перцем. Залейте стаканом слабого уксуса и положите сверху кусок льда. — *Миссис С. Т.*

БАМИЯ.

Отварите молодую бамию до мягкости в подсоленной воде. Слейте воду, добавьте полстакана сливок и столовую ложку с горкой сливочного масла. Дайте закипеть, выложите на блюдо, посыпьте солью и перцем и подавайте горячим.

КАК ВАРИТЬ ИРЛАНДСКИЙ КАРТОФЕЛЬ.

Старый картофель нужно хорошо очистить от кожуры, опустить в кипящую воду, накрыть крышкой и варить на сильном огне в течение получаса. Затем слить воду и поставить на огонь. Так он станет рассыпчатым. — *Миссис С. Т.*

247

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПЮРЕ.

Очистите и отварите белый рассыпчатый картофель до полной готовности. Вынимайте по одному из кастрюли, которую нужно оставить на огне. Разомните в пюре большой ложкой; добавьте соль, столовую ложку с горкой сливочного масла и чашку жирного молока. Быстро перемешивайте в течение десяти-пятнадцати минут и подавайте горячим на стол. Если хорошо взбить, получится намного легче. — *Миссис С. Т.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СНЕГ.

Очистите и сварите в кастрюле шесть крупных белых картофелин. Добавьте в воду немного соли. Вынимайте их по одной, оставляя кастрюлю на огне. Протрите через сито в глубокую тарелку, чтобы получилась горка. Не трогайте ложкой или рукой. К столу подавайте с растопленным сливочным маслом. — *Миссис С. Т.*

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ ПО-ИРЛАНДСКИ.

Нашинкуйте сырой картофель овощечисткой. Опускайте кусочки по одному в кипящее сало и обжаривайте до насыщенного коричневого цвета. Посыпьте их небольшим количеством соли. — *Миссис Р. Л. О.*

КАК ПОЖАРИТЬ НАРЕЗАННЫЙ ЛОМТИКАМИ КАРТОФЕЛЬ.

Очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Хорошо обсушите на салфетке. Обжарьте в сале, помешивая, до хрустящей корочки. Выложите на сито, чтобы стек жир. Посыпьте небольшим количеством соли. — *Миссис Р.*

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ.

Разомните только что сваренный картофель. Добавьте соль, перец, сливочное масло и сливки, сформируйте лепёшки и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки. — *Миссис П. У.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ.

Можно приготовить, положив картофель, приготовленный точно так же, как указано выше, в форму для пудинга и запечь. — *Миссис С. Т.*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХАШ.

Нарежьте холодный варёный картофель ломтиками. Положите в кастрюлю с кипящей водой, добавьте перец, соль и сливочное масло. Тушите до загустения и подавайте. — *Миссис доктор Г.*

248

КАК СВАРИТЬ СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ.

Отварите крупный, гладкий картофель до полной готовности. Очистите и нарежьте вдоль. Полейте растопленным сливочным маслом. Некоторые любят заправку из перца, соли, сливочного масла и сливок. Другие предпочитают сливочное масло, просеянный сахар и тёртый мускатный орех.

Для жарки сладкого картофеля.

Отварите и нарежьте толстыми ломтиками, посыпав их перцем, солью и сахаром. Обжарьте с кусочком жирной свинины. Выньте из сковороды, посыпьте толчёными сухарями и подавайте. — *Миссис С. Т.*

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ НИЗКОГО КАЧЕСТВА.

Варите почти до готовности. Нарежьте толстыми ломтиками; выложите слой на дно формы для запекания. Посыпьте перцем, солью, сахаром, кусочками сливочного масла и чайной ложкой уксуса, и так далее, пока форма не заполнится, оставив слой приправы сверху. Залейте стаканом жирного молока. Накройте сверху оловянной тарелкой и запекайте несколько минут. Сверху посыпьте тёртым крекером. — *Миссис С. Т.*

Для заправки батата.

Сварите их на пару до готовности, очистите и нарежьте. Выложите в смазанную маслом форму для запекания слой батата, на который насыпьте сахар и положите несколько кусочков масла. Заполните форму таким образом, а когда она будет заполнена, залейте молоком или сливками и запекайте до румяной корочки. — *Миссис доктор П. К.*

ТУШЁНЫЕ БАКЛАЖАНЫ.

Положите их целиком в большое количество воды и варите на медленном огне до мягкости. Затем снимите кожицу и разделите на части. Хорошо разомните их в глубокой посуде, добавив большую ложку сливочного масла и немного панировочных сухарей. Посыпьте сверху панировочными сухарями и подрумяньте.

Лучше всего подходят фиолетовые баклажаны. — *Миссис М.*

249

КАК ПОЖАРИТЬ БАКЛАЖАНЫ.

Нарежьте баклажаны толстыми ломтиками, аккуратно очищая каждый кусочек. Положите их в подсоленную воду и оставьте на несколько часов. Достаньте из воды, обсушите и протрите. Затем смажьте ломтики баклажанов сливочным маслом, обваляйте во взбитом яйце, затем в тёртом крекере и обжарьте до светло-коричневого цвета. Поперчите, посыпьте сверху ещё крекером и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ПУДИНГ ИЗ БАКЛАЖАНОВ.

Разрежьте баклажан на четвертинки и оставьте на ночь в солёной воде, чтобы ушла горечь. На следующий день отварите, очистите и мелко нарежьте, добавьте панировочные сухари (одна чайная ложка на пол-литра баклажанов), яйца (два на пол-литра баклажанов), соль, перец и сливочное масло по вкусу; столько молока, чтобы получилось хорошее тесто.

Выпекайте в глиняной посуде в течение двадцати минут. — *Миссис Р. Л. О.*

ЗАПЕКАЕМ БАКЛАЖАНЫ.

Отварите баклажаны. Достаньте мякоть и смешайте её со сливочным маслом, перцем, солью и панировочными сухарями. Наполните этой смесью кожуру и запекайте до тёмно-коричневого цвета. По этому же рецепту можно приготовить огурцы.

ЗЕМЛЯНЫЕ АРТИШОКИ.

Снимите грубые внешние листья, срежьте стебель и оставьте на несколько часов в холодной воде. Затем положите в кипящую воду листьями вниз. Накройте тарелкой. Варите на медленном огне два или три часа. Подавайте со сливочным маслом, перцем, солью, горчицей и уксусом. — *Миссис Р.*

ТУШЁНЫЙ ПАСТЕРНАК.

Очистите и нарежьте пастернак. Отварите его в закрытой посуде с ломтиками хорошей свинины до готовности, добавив соль и перец по вкусу. — *Миссис Дж. Б.*

КАК ПОЖАРИТЬ ПАСТЕРНАК.

Очистите и отварите пастернак. Нарежьте вдоль и обжарьте на свином жире, посыпав солью, перцем и сахаром. Посыпьте панировочными сухарями и подавайте. Сальсифи можно приготовить таким же образом. — *Миссис С. Т.*

250

КАК ПРИГОТОВИТЬ ПАСТЕРНАК.

Отварите пастернак до полной готовности. Подавайте с солью, перцем, сливочным маслом и сливками; или разомните пастернак, смешайте с яичным кляром и приправьте, как раньше.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ САЛЬСИФИ.

Вымойте, очистите, поскребите и мелко нарежьте корни. Отварите до мягкости, разомните и приправьте перцем, солью, панировочными сухарями, сливочным маслом и молоком. Выложите в форму и запекайте до румяной корочки. — *Миссис А. П.*

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТУШЁНОГО САЛЬТИСОНА.

Очистите и сразу же опустите в воду, чтобы не потемнели. Варите до мягкости в плотно закрытой посуде. Слейте воду и нарежьте сальсифи кусочками длиной полдюйма. Бросьте в кастрюлю с

1 чайная ложка уксуса.
1 чашка воды.
1 столовая ложка сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
Соль и перец по вкусу.

Непосредственно перед подачей добавьте взбитый яичный желток, смешанный с небольшим количеством воды. Приведённая выше приправа рассчитана на одну кварту соуса. — *Миссис С. Т.*

Ещё один способ приготовления салсифи.

Приготовьте салсифи точно так же, как в предыдущем рецепте. Отварите до мягкости, слейте воду и нарежьте на кусочки длиной полдюйма, а затем потушите в молоке. Непосредственно перед подачей добавьте столовую ложку сливочного масла, обваленного в чайной ложке муки. Дайте один раз закипеть. Посолите и поперчите, посыпьте тёртым крекером и подавайте. — *Миссис С. Т.*

ОБЖАРИТЬ В САЛСИФИ.

Приготовьте так же, как для тушения. Когда станет совсем мягким, откиньте на дуршлаг. Добавьте тёртые крекеры, два хорошо взбитых яйца, одну столовую ложку уксуса, одну столовую ложку сливочного масла, одну чайную ложку соли, одну чайную ложку сахара, немного перца. Сформируйте овальные лепёшки, обваляйте в тёртых крекерах и обжарьте до светло-коричневого цвета. — *Миссис С. Т.*

251

КАК СВАРИТЬ КАПУСТУ С БЕКОНОМ.

Разделите кочан твёрдой белой капусты на четвертинки, проверьте, нет ли в ней насекомых, положите в солёную воду на несколько часов. За час до ужина слейте воду и положите в кастрюлю, в которой варился бекон. Стручок красного перца, сваренный вместе с беконом, сделает его более полезным и улучшит вкус и бекона, и капусты. — *Миссис С. Т.*

КАПУСТА, СВАРЕННАЯ БЕЗ БЕКОНА.

Приготовьте точно так, как указано в предыдущем рецепте.

Варите в течение часа в большой кастрюле с кипящей водой. Слейте воду, мелко нарежьте, добавьте столовую ложку сливочного масла, столько же сливок, столько же перечного уксуса, а также соль и перец по вкусу. — *Миссис С. Т.*

КАПУСТНЫЙ ПУДИНГ.

Сварите хорошую, плотную, белую капусту с хорошим беконом.

Когда всё будет готово, мелко нарежьте и добавьте большой кусок сливочного масла, одну чашку жирного молока, три взбитых яйца, две чайные ложки горчицы, перец и соль по вкусу.

Выложите в смазанную маслом глубокую форму; сверху посыпьте молотым перцем, кусочками свежего сливочного масла и тёртым крекером или чёрным хлебом.

Выпекайте до светло-коричневого цвета. — *Миссис М. К. К.*

Капустный пудинг.

Отварите капусту до мягкости, мелко нарежьте и добавьте четыре хорошо взбитых яйца, один фунт панировочных сухарей, одну чайную чашку растопленного сливочного масла, столько молока, чтобы получилась густая каша, соль и перец по вкусу. Запекайте в форме, пока яйца и молоко не сварятся. — *Миссис МакД.*

ТЕПЛАЯ КАПУСТА.

Нашинкуйте капусту очень мелко и посыпьте её столовой ложкой муки. Положите кусочек сливочного масла размером с яйцо в духовку, чтобы оно растаяло. Посолите и поперчите капусту и поставьте её в духовку вместе с маслом. Смешайте полчаши сливок с таким же количеством уксуса, залейте этим капусту и тщательно разогрейте. — *Миссис С. Г.*

252

Теплая капуста.

Нашинкуйте капусту (лучше всего подойдёт твёрдая краснокочанная) как для салата из квашеной капусты. Положите в кастрюлю четверть фунта сливочного масла, две горсти воды, три горсти уксуса, одну чайную ложку соли и немного кайенского перца. Если хотите, добавьте мелко нарезанный чеснок. Когда эта смесь закипит, залейте ею капусту и накройте на пять-десять минут, после чего она будет готова к употреблению.

Теплая капуста.

Вымойте капусту, мелко нарежьте и поставьте на огонь, добавив столько воды, чтобы она не пригорала.

Когда капуста станет достаточно мягкой, приготовьте заправку из уксуса, перца, соли, горчицы, ложки сливочного масла, обваленной в муке, и взбитых яиц, тщательно перемешав всё это. Быстро добавьте заправку в капусту и дайте ей закипеть. — *Миссис Пол У.*

ЖАРЕНАЯ КАПУСТА.

Оставьте немного капусты от ужина. Отложите её до следующего утра. Мелко нарежьте, приправьте перцем и солью и обжарьте до румяной корочки с кусочком жирного бекона.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА.

Удалите внешние листья. Разрежьте на четыре части, свяжите их вместе, положите в кипящую воду и варите на медленном огне, пока стебель не станет мягким, не снимая накипь. Варите два часа, хорошо слейте воду и подавайте с растопленным сливочным маслом. Вы можете приготовить брокколи по тому же рецепту, только разрежьте её на две части вместо четырёх. — *Миссис Р.*

ШПИНАТ.

Соберите и замочите на несколько часов в холодной воде. Слейте воду и встряхните каждый пучок. Бросьте в кипящую воду и варите до мягкости. Снимите с помощью перфорированного дуршлага. Выложите в кастрюлю с большой столовой ложкой сливочного масла; поперчите и посолите по вкусу. Добавьте три нарезанных варёных вкрутую яйца. Тушите, часто помешивая. Выложите в глубокую тарелку и украсьте красиво приготовленными яйцами-пашот, смазанными маслом, поперчёнными и подсолёнными. Морскую капусту можно приготовить по тому же рецепту. — *Миссис С. Т.*

САЛАТ ИЗ РЕПЫ.

Соберите урожай рано утром. Промойте один кочан и положите в холодную воду. Приготовьте кастрюлю с кипящей водой, в которой несколько часов варился кусок бекона, и количество воды значительно уменьшилось. Достаньте бекон, положите в салат, снова положите бекон поверх салата и варите до полной готовности. Достаньте из кастрюли с помощью перфорированного дуршлага, выложите в глубокую тарелку, снимите жир с бульона и полейте салат. Украсьте красиво сваренными вкрутую яйцами. Накройте и подавайте на стол горячим. По этому рецепту можно приготовить любой другой салат. — *Миссис С. Т.*

РЕПА.

Сварите и разомните на дуршлагае. Добавьте стакан сливок, ложку сливочного масла, перец и соль и потушите почти до готовности. Затем вы можете их запечь. — *Миссис Кол. У.*

Для тушения репы.

Очистите пять-шесть реп и поставьте вариться, добавив в воду немного соли. Когда репа будет готова, разомните её в дуршлагае, добавьте чайную чашку сливок или молока, столовую ложку сливочного масла, красный и чёрный перец и, если нужно, ещё немного соли. Тушите две-три минуты. Капуста, приготовленная таким же образом, очень хороша. — *Миссис К. М. А.*

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУРИНОГО ФИЛЕ.

Собери свои мослы на закате. На следующий день, около одиннадцати часов, выковырай свои мослы тупым ножом, как выковыривают глазное яблоко у человека в борделе. Отварите свои мослы, разберите их, затем обжарьте с несколькими ломтиками сырой говядины, чтобы соус вытек и смешался с вашими мослами. Когда они станут слегка коричневыми, но не подгорят, переложите их на блюдо. Аккуратно разомните их ложкой, смешайте с сырыми помидорами, посыпьте небольшим количеством коричневого сахара, и бессмертное блюдо готово. Съешьте немного. Ешьте ещё и ещё. Это полезно для вашего общего здоровья, ума и тела. Это насыщает вас, делает вас дерзкими, проникает в самую вашу душу. Но почему вы не едите? Ешьте дальше. От Джингса. Ешьте. *Стоп!* Никогда, пока в тарелке есть моча. — *Мозис Аддамс.*

КУКУРУЗА ИЛИ ЧЁРНЫЙ ГОРОШЕК.

Очистите от скорлупы рано утром, залейте водой и оставьте на час перед ужином, затем опустите в кипящую воду, плотно накрыв крышкой во время варки. Добавьте немного соли непосредственно перед тем, как снять с огня. Слейте воду и подавайте с большой ложкой свежего сливочного масла или выложите на сковороду с кусочком жирного мяса и тушите несколько минут. Сушёный горох нужно замачивать на ночь и варить в два раза дольше, чем свежий. — *Миссис С. Т.*

КАК ВАРИТЬ СУШЁНЫЙ ГОРОХ.

Замочите на ночь в кипящей воде. Затем на следующий день отварите и слейте воду. Положите в свежую воду с кусочком грудинки или ветчины и варите до мягкости. — *Миссис Пол У.*

КАК ВАРИТЬ СУШЁНУЮ ЛИМСКУЮ ИЛИ ДРУГУЮ ФАСОЛЬ.

Замочите на ночь. На следующее утро замочите в свежей воде на два часа до ужина, затем варите на медленном огне в закрытой кастрюле в течение двух часов. Слейте воду и добавьте большую ложку свежего сливочного масла и немного соли. — *Миссис С. Т.*

КУКУРУЗА В РАССОЛЕ.

Как можно позже осенью подготовьте нежные початки для запекания на зиму. Снимите внешнюю шелуху, оставив внутреннюю, шелковистую, рядом с зерном. Подготовьте чистую деревянную кадку или бочку, хорошенько ошпаренную и высушенную на солнце. Посыпьте дно солью. Плотно набейте кукурузой. Вымойте большой плоский камень и положите его сверху, когда он будет почти полон. Залейте кукурузу крепким рассолом, хорошо её покрыв. За день до использования очистите от шелухи и волокон, положите в ведро с холодной водой (один или два раза смените воду) и оставьте до использования. Две замоченные таким образом и нашинкованные в кастрюлю с супом вместе с другими овощами картофелины придадут блюду восхитительный вкус. — *Миссис С. Т.*

255

СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ И КАПУСТА.

Для приготовления солений и соусов используйте лучший яблочный уксус. Он не только полезнее других видов уксуса, но и является единственным видом уксуса, который может храниться в соленьях и соусах в течение длительного времени.

Если для приготовления кетчупа или маринованных огурцов в уксусе используется медный котелок, его необходимо очистить песком и золой, вымыть и вытереть насухо, а затем промыть уксусом с солью. Соблюдая эти рекомендации, можно безопасно использовать медный котелок, но маринованные огурцы или кетчуп нужно вылить из него сразу же, как только он будет снят с огня, иначе они испортятся.

При приготовлении солений рекомендуется добавлять два фунта сахара на каждый галлон уксуса для получения кислого рассола, хотя для получения сладкого рассола нужно добавлять больше сахара.

Уксус для маринования следует приправлять специями и выдерживать на солнце с весны до осени. Никогда не кладите маринованные огурцы в банку, в которой раньше хранилось сливочное масло или сало. Часто проверяйте, хорошо ли огурцы покрыты уксусом, и если какие-то из них стали мягкими, уберите их. Храните их в сухом, проветриваемом шкафу и следите за тем, чтобы они не замёрзли. Считается, что маринованные огурцы лучше всего хранятся от шести месяцев до года. Некоторые хозяйки используют один и тот же уксус (с небольшими добавками) из года в год, сливая рассол, когда достают его из банки.

256

МАРИНОВАННЫЙ УКСУС.

2 литра яблочного уксуса.
4 унции молотого белого перца.
4 унции цельного душистого перца.
4 унции семян горчицы.
2 унции молотой горчицы.
2 унции мускатного ореха.
2 унции куркумы.
2 унции белого имбиря.
2 унции чеснока.
2 унции хрена.
2 щепотки семян сельдерея.
2 нарезанных ломтиками лимона.
5 фунтов сахара.

Его следует приготовить за несколько месяцев до использования и всегда держать под рукой наготове. — *Миссис С. Т.*

Маринованный уксус.

2 литра уксуса.
1 стакан семян чёрной горчицы.
4 унции имбиря.
3 унции душистого перца.
1 унция гвоздики.
4 унции цельного чёрного перца.
1 унция семян сельдерея.
3 фунта коричневого сахара.
2 горсти натёртого хрена.
1 горсть чеснока.
3 нарезанных ломтиками лимона.

Готовьте в мае и сушите на солнце всё лето. — *Миссис Д. Р.*

УКСУС ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ.

2 литра уксуса.
1 стакан измельчённого имбиря.
1 стакан семян чёрной горчицы.
1 стакан чеснока.
½ стакана черного перца.
1 стакан семян сельдерея.
½ стакана мускатного ореха.
½ стакана гвоздики.
½ стакана куркумы.
2 фунта коричневого сахара.
1 стручок красного перца.
1 горсть хрена. — *Миссис П. У.*

257

Огурцы (нарезанные), корнишоны, мочёные арбузы, капуста, лук или что-либо ещё, что можно положить в пряный уксус, нужно предварительно отварить в крепком уксусе с солью, хорошо отжать, а затем положить в рассол, и вскоре они будут готовы к употреблению. — *Миссис Дж. Дж. К.*

ЖЕЛТЫЙ МАРИНОВАННЫЙ УКСУС.

2 литра чистого яблочного уксуса.
1 стакан семян чёрной горчицы.
1 стакан семян белой горчицы.
2 унции молотой горчицы.
4 унции белого имбиря.
3 унции перца.
3 унции душистого перца.
1 унция мускатного ореха.
1 унция гвоздики.
2 унции куркумы.
1 большая горсть тёртого хрена.
1 горсть чеснока.
1 столовая ложка соли.
1 г семян сельдерея.
6 лимонов.
5 фунтов сахара.

Жидкость следует смешать с весной и оставить на солнце. — *Миссис Т. М. К.*

258

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНОГО ГАЛЛОНА ЗЕЛЁНОГО РАССОЛА.

3 фунта сахара.
½ унции мускатного ореха, цельного и измельчённого.
½ унции чёрного перца, цельного и молотого.
1 унция имбиря, измельчённого и взбитого.
½ унции душистого перца, лёгкий вес.
⅓ унции гвоздики, лёгкий вес.
½ столовой ложки соли, без горки.
½ унции семян сельдерея, лёгкий вес.
2½ унции молотой корицы. — *Миссис доктор П. К.*

ГОТОВИМ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ.

Овощи для засолки нужно держать в холодном крепком рассоле до тех пор, пока они не станут жёлтыми. Затем на дно кастрюли положите виноградные листья, затем слой овощей и слой листьев, и так до конца. Залейте их кипящей водой с солью и варите до ярко-зелёного цвета.

Выньте их, пока они ещё горячие, и положите в слабый уксус на целую неделю. Затем добавьте их в пряный уксус. После этого натрите их небольшим количеством куркумы. Приготовьте пряный уксус в мае и выставляйте его на солнце каждый день в течение некоторого времени. — *Миссис Р.*

Желтый маринованный огурец.

2 литра уксуса.
2 фунта сахара.
1 унция куркумы.
3 унции душистого перца.
1 унция гвоздики.
1 унция мускатного ореха.
1 пинта семян горчицы.
2 столовые ложки семян сельдерея.

Разомните всё вместе и помешивайте в горячем яблочном уксусе в течение нескольких минут. Подготовьте овощи, разрезав капусту на четвертинки и ошпарив их в рассоле; накройте их и оставьте до остывания; отожмите и развесьте на солнце; когда они побелеют, опустите их в обычный уксус, а затем в пряный уксус. — *Миссис П.*

259

Желтый маринованный огурец.

2,5 галлона уксуса.
7 фунтов сахара.
450 г семян белой горчицы.
1 бутылка горчицы.
450 г белого имбиря.
½ фунта белого перца.
½ фунта куркумы.
2 унции мускатного ореха.
2 унции душистого перца.
2 унции гвоздики.
2 унции семян сельдерея.

Перед тем как добавить уксус, разомните их все, добавьте полкило тёртого хрена, полдюжины нарезанных лимонов.

Ошпарьте кипятком две дюжины луковиц, посыпьте их солью и оставьте на день; слейте воду и хорошо промойте уксусом. Добавьте их в пряный уксус. Нашинкуйте капусту и ошпарьте её в крепком солёном растворе, чтобы через неё можно было проткнуть соломинку; оставьте на день, а затем на две недели положите в обычный уксус; снова оставьте на день или два, прежде чем добавлять в приготовленный уксус. Добавьте две столовые ложки куркумы в обычный уксус, чтобы капуста стала жёлтой. — *Миссис Дж. Т. А.*

Желтый маринованный огурец.

Нарезать кочан капусты. Сложить в банку, посыпав солью; оставить на двадцать четыре часа; отжать и положить в кастрюлю с половиной дюжины нарезанных луковиц, залить уксусом, добавить одну унцию куркумы и варить один час. Затем добавить:

2 фунта коричневого сахара.
мускатный орех на ½ унции.
½ унции душистого перца.
½ унции гвоздики.
4 столовые ложки смеси горчицы.
1 чайная ложка чёрного перца горошком.
4 столовые ложки молотого имбиря.
2 столовые ложки семян сельдерея.

260

Варить до прозрачности. — *Миссис С. Б.*

Желтый маринованный огурец.

2 литра яблочного уксуса.
4 унции молотого белого перца.
4 унции цельного душистого перца.
4 унции семян белой горчицы.
4 унции семян чёрной горчицы.
2 унции мускатного ореха.
2 унции куркумы.
2 унции белого имбиря.
2 унции молотой горчицы.
3 унции чеснока.
3 унции хрена.
2 щепотки семян сельдерея.
4 нарезанных ломтиками лимона.
5 фунтов коричневого сахара.

Заготавливать за несколько месяцев до использования. Маринованную капусту нужно варить или ошпаривать в солёной воде до тех пор, пока листья не станут мягкими, чтобы их можно было свернуть и насыпать между ними соль; затем её нужно высушить на солнце. Когда она высохнет, стряхните всю соль и замочите в простом уксусе, посыпав каждый слой капусты небольшим количеством куркумы. Через десять дней слейте уксус и залейте пряным уксусом. — *Миссис С. Т.*

ЖЁЛТАЯ МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА.

1 унция куркумы.
1 стручок чёрного перца.
1 г семян сельдерея.
Несколько долек гвоздики.
Несколько кусочков имбиря.
4 столовые ложки готовой горчицы.
мускатный орех на ½ унции.
2 фунта сахара.
1 столовая ложка душистого перца.

261

Возьмите один кочан капусты, разрежьте его на четвертинки, выложите слой капусты и слой соли, оставьте на ночь. Утром отожмите капусту, поставьте на огонь с четырьмя нарезанными луковичками и залейте уксусом; варите в течение часа, затем добавьте специи, упомянутые выше, и варите ещё час; когда остынет, блюдо готово к употреблению. — *Миссис У. Х. М.*

БЫСТРЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВИТЬ ЖЁЛТЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

Две пинты нашинкованной капусты, посыпьте её одной горстью соли и оставьте на ночь. Отожмите капусту, чтобы она стала сухой, и положите в котелок. Добавьте одну унцию семян сельдерея, одну унцию куркумы, четверть фунта семян горчицы (чёрных и белых, смешанных), пять фунтов коричневого сахара и столько уксуса, чтобы он покрывал всё.

Варите, пока капуста не станет мягкой. Разложите по стеклянным банкам и плотно закройте. Можно использовать на следующий день после приготовления. — *Миссис Дж. К. У.*

ЖЕЛТЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

2 унции семян чёрной горчицы.
2 унции семян белой горчицы.
2 унции семян сельдерея.
1 унция кориандра.
1 унция белого перца.
1 унция зелёного имбиря.
2 унции куркумы.
450 г коричневого сахара.

Положите их в полуторалитровую банку с лучшим яблочным уксусом и поставьте на солнце. При желании это можно сделать зимой. Разделите кочаны на четвертинки (лучше всего подходят небольшие кочаны размером с большое яблоко) и положите в кадку. Приготовьте крепкий рассол, вскипятите и залейте горячим рассолом. Оставьте на двадцать четыре часа, а затем повторите. На третий день разложите их на доске или столе, слегка посолите и оставьте на четыре дня на жарком солнце, следя за тем, чтобы на них не попадала роса. Сложите в банку и залейте приготовленным кипящим уксусом. Этот маринад будет готов к употреблению только после того, как капуста размякнет и впитает уксус. Вы можете судить об этом по своему вкусу. Чтобы приготовить быстрый маринад по этому рецепту, просто посолите капусту на ночь, а утром слейте выделившуюся соль. Затем положите в кастрюлю с пряностями и уксусом и варите, пока не станет прозрачной. — *Миссис Дж. Б. Д.*

262

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Отварите капусту в подсоленной воде до мягкости; разложите на блюде, обсушите или отожмите на полотенце.

Смешайте два литра крепкого уксуса.

- 1 стакан семян белой горчицы.
- 4 унции имбиря.
- 3 унции чёрного перца.
- 3 унции душистого перца.
- 1 унция мускатного ореха.
- 1 унция гвоздики.
- 1 унция куркумы.
- 1 большая горсть тёртого хрена.
- 1 большая горсть чеснока.
- 1 унция семян сельдерея.
- 2 фунта коричневого сахара.

Залейте капусту кипящим бульоном. Если у вас нет чеснока, используйте одну пиалу мелко нарезанного лука. — *Миссис Х.*

МАРИНОВАННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА.

Наполните банку нарезанной капустой. На каждый литр капусты добавьте одну горсть хрена.

- 3 столовые ложки чёрного перца.
- ½ столовой ложки красного перца.
- 3 столовые ложки семян кориандра.
- 3 столовые ложки семян сельдерея.
- 2 столовые ложки мускатного ореха.
- 2 столовые ложки душистого перца.
- 1 дюжина зубчиков чеснока.
- ½ чайной ложки горчицы.
- 4 столовые ложки семян белой горчицы.
- 1 фунт сахара.
- 4 или 5 нарезанных луковиц.

263

Сначала посолите капусту, как для салата, и дайте ей постоять два-три часа. Положите в фарфоровый котелок и залейте слабым уксусом; добавьте куркумы, чтобы она окрасила капусту, варите до мягкости, затем слейте слабый уксус и залейте крепким яблочным уксусом, хорошо перемешайте специи; добавьте три или более столовых ложек куркумы и варите всё вместе пятнадцать минут на сильном огне. Когда остынет, будет готово к употреблению. — *Миссис С. М.*

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ЧЕСНОКОМ.

Нашинкуйте капусту, как для салата, залейте достаточным количеством кипящего рассола, чтобы он покрывал капусту. Нашинкуйте и ошпарьте кипятком несколько луковиц, залейте их рассолом и оставьте на 24 часа; затем отожмите через ткань, чтобы удалить рассол. Если капуста очень солёная, замочите её в чистой воде на несколько часов и снова отожмите. Разомните и тщательно перемешайте капусту и лук. На пол-литра капусты возьмите:

- 1 небольшая нарезанная луковица.
- 450 г коричневого сахара.
- 1 маленькая упаковка горчицы.
- ½ фунта семян белой горчицы.
- 1 небольшая чашка тёртого хрена.
- мускатный орех на ½ унции.
- 1 столовая ложка молотого чёрного перца.
- 2 унции семян сельдерея.
- 1 унция куркумы.

Нарезанный сельдерей и настурции, если они есть. Смешайте все ингредиенты и залейте холодным уксусом. При необходимости добавьте ещё уксуса, когда смесь немного настоится. — *Миссис К. Н.*

264

ЗЕЛЕНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

Положите солёные огурцы в крепкий рассол, достаточно крепкий, чтобы в нём можно было держать яйцо. Если вы хотите засолить огурцы в начале осени, то трёх недель в рассоле будет достаточно, но они могут храниться несколько месяцев, даже всю зиму, если их всегда хорошо заливать рассолом.

Когда вы будете готовы замариновать огурцы, слейте *весь* рассол и залейте огурцы кипятком. Повторяйте это три утра подряд. Затем слейте эту последнюю воду и замочите огурцы на два дня в холодной воде, меняя воду каждое утро. Затем, слив эту воду, ошпаривайте огурцы *три* утра

подряд слабым уксусом, разбавляя водой в соотношении 1:2. Сейчас самое время «зазеленеть» соленья, положив в банку или бочонок слой солений, затем посыпав небольшим количеством порошковых квасцов и так далее, пока ёмкость не заполнится; затем влейте разбавленный уксус. Квасцы используйте только в первое утро, а в остальные утра сливайте уксус и наливайте свежий. Всё это необходимо, если вы хотите, чтобы соленья были полностью очищены от рассола и могли храниться. Наполните банки приготовленным таким образом рассолом и залейте их лучшим уксусом, предварительно посолив его и прокипятив несколько минут. На один галлон уксуса:

- 3 фунта коричневого сахара.
- 1 столовая ложка душистого перца.
- 1 столовая ложка корицы.
- 1 столовая ложка имбиря.
- 1 столовая ложка молотого чёрного перца.
- 20 капель гвоздичного масла или 3 унции гвоздики.
- 1 унция семян сельдерея.
- 1 стручок красного перца.
- 2 столовые ложки тёртого хрена. — *Миссис К.*

265

Зеленые маринованные огурцы.

Положите огурцы в крепкий рассол на два дня, затем вскипятите рассол и залейте им огурцы горячим. Повторите это дважды. Затем залейте их кипящим уксусом, смешанным с водой, три раза подряд с интервалом в два дня. На трёхлитровую банку возьмите:

- 1 чайная ложка чёрного перца.
- 1 чайная ложка душистого перца.
- ½ чайной ложки имбиря.
- ½ чайной ложки мускатного ореха.
- ½ чайной ложки молотой гвоздики, но не в порошок.
- 2 кочана капусты мелко нарезать.
- 2 чайные ложки хрена.
- 8 луковиц, мелко нарезанных.
- 1 стакан семян горчицы.

Возьмите половину измельчённых специй и смешайте с остальными ингредиентами, а также с тремя стаканами коричневого сахара; начините этим манго. Добавьте остальное в уксус с пятью фунтами сахара и залейте горячим маринадом.

Из этого получается превосходный маринад. — *Мисс С. С. В.*

Зеленый рассол [3 литра].

- 2 унции мускатного ореха.
- ½ фунта имбиря, ошпаренного и нарезанного ломтиками.
- 2 унции гвоздики.
- 2 унции корицы.
- Длинный перец весом 2 унции.
- 2 унции чёрного перца.
- 2 унции душистого перца.
- 1 унция мускатного ореха.
- ¼ фунта очищенного, нарезанного, но не *высушенного* хрена.
- 1 унция куркумы.
- 4 унции семян чёрной горчицы.
- 1 унция семян кориандра.
- 2 унции чеснока или лука.
- 2 фунта коричневого сахара.

266

Приготовьте огурцы следующим образом: соберите огурцы, пупырышки и т. д. и положите их в большую каменную банку, залитую крепким рассолом, который был прокипячен и процежен — горячим, но не кипящим; накройте старой скатертью, чтобы сохранить пар. Дайте им постоять около недели, затем возьмите и замочите на двадцать четыре часа в холодной воде. Затем положите их в большой котелок, выстланный виноградными листьями, и залейте слабым уксусом. Добавьте десертную ложку порошковых квасцов и накройте виноградными листьями, поставьте на огонь и доведите до красивого ярко-зелёного цвета. Переложите в банку, залейте этим уксусом и оставьте на следующий день; затем обсушите солёные огурцы тканью и подготовьте банку, выложив слой огурцов с упомянутой приправой; залейте крепким яблочным уксусом. Плотно закройте и храните в тёплом сухом месте.

Перед добавлением в маринад специи нужно размять или измельчить в ступке. Можно добавить немного растительного масла. — *Миссис П. МакГ.*

Огурцы или другие мелкие соленья.

- 2 литра уксуса.
- 3 столовые ложки имбиря.
- 2 столовые ложки семян сельдерея.
- 1 столовая ложка корицы.
- 2 столовые ложки куркумы.
- 1 столовая ложка хрена.
- 1 столовая ложка измельчённого чеснока.
- 2 столовые ложки перца.
- 1 чайная ложка гвоздики.
- 1 чайная ложка мускатного ореха.
- 1 чайная ложка душистого перца; все специи должны быть измельчены.

Добавьте чеснок и хрен, когда остынет. Добавьте два фунта сахара, который нужно сварить в уксусе и полить им специи. Одна чайная ложка красного перца улучшит вкус. Перед добавлением пряного уксуса отварите овощей в обычном уксусе.

267

Корнишоны и пикули готовятся так же, как и огурцы, — *миссис С.*

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ.

- ½ галлона уксуса.
- 3 фунта коричневого сахара.
- 2 столовые ложки гвоздики.
- 2 столовые ложки душистого перца.
- 2 столовые ложки горчицы.
- 2 столовые ложки сельдерея.
- 1 столовая ложка белого имбиря.
- 1 столовая ложка корицы.
- 1 столовая ложка чёрного перца.
- 2 стручка зелёного перца.
- 4 нарезанных ломтиками лимона.
- Немного хрена.
- 12 луковиц и столько огурцов, сколько поместится в уксус.

Варите всё вместе, пока огурцы не станут мягкими, и они будут готовы к употреблению примерно через неделю. Чтобы огурцы позеленели: застелите медный котелок виноградными листьями, затем залейте огурцы слабым уксусом, накройте листьями и немного поварите. — *Миссис Э. И.*

ОГУРЕЧНЫЙ РАССОЛ.

- 2 литра хорошего уксуса.
- 1 стакан измельчённого имбиря.
- 1 стакан семян горчицы.
- 1 стакан чеснока.
- 2 луковицы, мелко нарезанные.
- ½ чайной ложки чёрного перца.
- 1 чайная ложка семян сельдерея.
- мускатный орех на ½ унции.
- ½ унции гвоздики.
- ½ унции куркумы.
- 1 стручок красного перца.
- 1 горсть тёртого хрена.
- 3 фунта коричневого сахара.

268

После того как огурцы позеленеют, положите их в обычный уксус на несколько дней. Затем вскипятите специи в одном литре уксуса и залейте рассолом, пока он ещё горячий. Сделайте это дважды; через неделю он будет готов к употреблению. — *Миссис П. У.*

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ В РАССОЛЕ.

Возьмите свежие огурцы (подходящего размера для употребления в пищу), положите их в рассол на несколько дней, затем выньте и замочите в уксусе на два дня. Затем вытрите их насухо, нарежьте ломтиками толщиной в один сантиметр. Приготовьте приправу из смеси душистого перца, гвоздики, мускатного ореха и цельного чёрного перца, примерно по 60 граммов на 200 огурцов. Добавьте семена сельдерея и мелко нарезанный лук.

Возьмите большую каменную банку, положите слой огурцов и слой смеси с большим количеством коричневого сахара (около восьми фунтов на большую банку). Таким образом заполните банку, затем залейте крепким уксусом, плотно завяжите горлышко, поставьте банку в кастрюлю с холодной водой и варите, пока огурцы не станут мягкими. Через несколько дней они будут готовы к употреблению. — *Миссис К. К. МакП.*

Положите их в деревянную или каменную ёмкость, залейте крепким соевым раствором и кипящей водой, придавите грузом, чтобы они находились под рассолом. Через три дня слейте его, вскипятите и снова переверните: снова дайте постоять три дня; затем выньте их и оставьте на ночь в простой холодной воде; на следующий день поставьте их на огонь, но не давайте им закипеть, добавив одну столовую ложку квасцов на каждый галлон уксуса; мускатный орех, корицу, перец горошком, белую и чёрную горчицу и тёртый хрен — по одной столовой ложке каждого на каждый галлон уксуса, а также одну чайную ложку куркумы и два с половиной фунта сахара. Сложите вдвое кусок льняной ткани и мягкую плотную коричневую бумагу и плотно завяжите банки; добавьте уксус и храните в сухом месте. Хорошо, если поверх банок будет лежать мочевиной пузырь и льняная ткань. — *Миссис Дж. П.*

269

СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

Нарежьте огурцы и замочите в рассоле на неделю; затем замочите в солёной воде, пока соль не выйдет. Варите в крепком растворе квасцов полчаса, затем в имбирном чае полчаса. Приготовьте сироп из одной кварты хорошего уксуса, одной пинты воды, трёх фунтов сахара на четыре фунта огурцов; приправьте мускатным орехом, корицей, гвоздикой и семенами сельдерея. Положите огурцы и варите, пока сироп не станет достаточно густым. Добавьте немного нарезанного имбиря. — *Миссис С. М.*

СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

Сначала замочите огурцы в солёной воде на неделю или десять дней; затем нарежьте их ломтиками толщиной в четверть дюйма. Затем смойте соль и варите их в воде с квасцами в течение получаса, а затем в имбирном чае в течение часа. Затем приготовьте сироп из одной пинты воды, одной кварты уксуса и трёх фунтов сахара на каждые четыре фунта огурцов. Приправьте гвоздикой, мускатным орехом и корицей. Варите всё вместе, пока сироп не загустеет. — *Миссис А. К.*

КАК ЗАСОЛИТЬ СПЕЛЫЕ ОГУРЦЫ.

Возьмите жёлтые, но не слишком спелые плоды, хорошо очистите от косточек; положите их в солёную воду на двадцать четыре часа, затем приготовьте сироп, как для персиков; через неделю снова вскипятите уксус. — *Миссис К.*

МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ.

Нарежьте зелёные помидоры и лук; посыпьте каждый слой солью; оставьте на ночь, затем отожмите весь сок и очень обильно приправьте красным и чёрным перцем, сельдереем, семенами горчицы, небольшим количеством куркумы и сахара; залейте уксусом и готовьте до мягкости. — *Миссис М. Д.*

МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ.

Нарежьте и измельчите зелёные помидоры, пока у вас не получится один галлон. Нарежьте одну дюжину крупных луковиц. Смешайте и посыпьте четырьмя большими ложками соли, оставьте на ночь; на следующий день слейте всю воду, добавьте один литр крепкого уксуса, два фунта сахара, специи и перец по вкусу. Добавьте уксус и положите помидоры в фарфоровый котелок; варите полчаса. Переложите в банку для хранения и плотно закройте. Через три-четыре дня снова прокипятите в течение нескольких минут и уберите для дальнейшего использования. — *Миссис Л. П.*

270

Маринованный огурец из зеленых помидоров.

Нарежьте один пучок помидоров.
Дюжина луковиц.

Посыпьте солью и оставьте на двадцать четыре часа, затем слейте воду.

3 фунта сахара на один галлон уксуса.
1½ унции молотого перца.
1 унция цельной гвоздики.
1 унция семян горчицы.
1 унция душистого перца.
1 стакан горчицы, смешанной с другими ингредиентами.

Положите всё в кастрюлю, залейте уксусом так, чтобы он покрывал продукты, и варите до мягкости. — *Миссис С. Б.*

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЗЕЛЁНЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС.

16 фунтов помидоров.
7 пинт хорошего яблочного уксуса.
4 фунта коричневого сахара.
½ пинты семян сельдерея.
½ пинты семян горчицы.
1½ пинты мелко нарезанного лука.
1 чайная ложка молотой горчицы.
мускатный орех на ½ унции.
2 унции корицы.
1 унция душистого перца.
½ унции гвоздики.
¼ фунта черного перца.

271

Положите все специи в уксус и варите в течение часа. Затем добавьте помидоры, которые нужно нарезать накануне вечером, и выложите один слой соли и один слой помидоров. Слейте воду и варите помидоры в пряном уксусе до готовности. — *Миссис доктор С.*

ЗЕЛЕНЬ ТОМАТНЫЙ СОУС.

Очистите и нарежьте помидоры. На два литра добавьте:

5 столовых ложек молотой горчицы.
2½ столовые ложки молотого чёрного перца.
2 столовые ложки молотого душистого перца.
2 столовые ложки молотой гвоздики.
3 г белых горчичных семян.
1 г семян сельдерея.
1 столовая ложка соли.
1 пинта мелко нарезанного лука.
2 стакана коричневого сахара.
2 литра уксуса.

Смешайте все специи, кроме горчичного семени, и варите до загустения, как мармелад. — *Миссис С. Т.*

Зеленый томатный соус.

2 литра нарезанных помидоров.
3 столовые ложки соли.
3 ст. л. семян горчицы, цельных.
2½ столовые ложки перца.
1½ столовой ложки душистого перца.
3 столовые ложки горчицы, взбитые до однородной массы.
1 чайная ложка гвоздики.
1 чайная ложка корицы.
1 чайная ложка семян сельдерея.
1 пинта мелко нарезанного лука.
1 литр сахара.
2 ½ литра уксуса.

Тщательно перемешайте и варите до готовности. — *Миссис П. МакГ.*

272

МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ.

Очистите маленькие помидоры от кожуры острым ножом; ошпарьте крепким имбирным чаем до прозрачности. На четыре фунта помидоров — два фунта сахара, чуть меньше литра уксуса; корица, мускатный орех — по вкусу.

Ошпарьте помидоры кипятком и залейте кипятком. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

Маринованный огурец из сладких помидоров.

Отварите зелёные помидоры в крепком имбирном чае в течение десяти минут. Затем выньте их и на каждые два фунта добавьте одну кварту уксуса, один фунт сахара, корицу, гвоздику и мускатный орех по вкусу. — *Миссис П.*

Маринованный огурец из сладких помидоров.

Нарежьте один галлон зелёных помидоров и посыпьте каждый слой помидоров горстью соли. Оставьте их на двенадцать часов, затем слейте жидкость и добавьте к ним два зелёных перца и от двух до четырёх луковиц, нарезанных кольцами; возьмите два литра уксуса, полпинты патоки, две столовые ложки горчицы, одну чайную ложку душистого перца и одну гвоздику; нагрейте до начала кипения, затем добавьте помидоры, лук и перец; варите десять минут; перелейте в стеклянную

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ПИЧКАЛИЛЛИ.

К половине бушеля мелко нарезанных помидоров, которые нужно отжать, добавьте две дюжины мелко нарезанного лука, одну дюжину нарезанного зелёного перца, одну коробку молотой горчицы, один большой корень хрена, почти полпинты соли, четыре столовые ложки молотой гвоздики, четыре столовые ложки душистого перца.

Тщательно перемешайте в каменной ступке и залейте уксусом, сделав в центре отверстие, чтобы уксус стекал на дно. — *Миссис Б.*

МАРИНОВАННЫЕ СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ.

Проколите помидор шилом или соломинкой. Выложите слой помидоров с нарезанным луком. Посыпьте их солью, затем выложите ещё один слой помидоров и лука, посыпав их солью. Когда вы заполните банку или ёмкость помидорами, оставьте их примерно на неделю, затем разложите на блюде для просушки. Слегка отожмите каждый помидор, чтобы удалить солёную воду. Сложите их в банку и залейте крепким уксусом. Вскипятите небольшое количество уксуса с перцем, хреном и другими специями по вкусу и залейте им помидоры. На два литра помидоров используйте баночку горчицы, растворённой в уксусе. — *Миссис К. К.*

273

ТОМАТНЫЙ МАРМЕЛАД ИЛИ СОУС ДЛЯ МЯСА.

Ошпарьте и очистите от кожуры полностью созревшие помидоры, затем нарежьте их, если они крупные. На двенадцать фунтов добавьте шесть фунтов сахара, одну столовую ложку молотой гвоздики, одну столовую ложку специй и одну столовую ложку корицы.

Варите всё в кастрюле, пока сироп не станет густым, как патока. Затем добавьте один литр крепкого уксуса и варите десять минут. Разложите по литровым банкам — *миссис МакГ.*

САЛАТ "ХАЙДЕН".

- 1 кочан капусты.
- ½ галлона зелёных помидоров.
- ¼ галлона лука — всё мелко нарезано.
- 4 столовые ложки соли.
- 2 столовые ложки имбиря.
- 2 столовые ложки гвоздики.
- 1 столовая ложка корицы.
- 2 столовые ложки горчицы.
- 1½ фунта коричневого сахара.
- Много семян сельдерея.
- ½ галлона крепкого уксуса.

Варите в течение получаса. — *Миссис Х. Д.*

Салат "Хайден".

Нашинкуйте один галлон капусты для салата, полгаллона зелёных помидоров. Нарежьте одну пинту зелёного перца, аккуратно удалив семена и разрезав стручок (семена не используйте), одну кварту нарезанного лука, отожмите из него воду и выбросьте.

274

Смешайте всё это, добавьте 2 столовые ложки соли и оставьте на ночь. Затем возьмите:

- 2 фунта сахара.
- 3 большие ложки имбиря.
- 3 большие ложки куркумы.
- 3 столовые ложки семян сельдерея.
- 3 ложки молотой горчицы.
- 2 ложки молотого душистого перца.
- 2 ложки корицы.
- 1 столовая ложка гвоздики.
- 1 столовая ложка мускатного ореха.

Взбейте всё в однородную массу и смешайте с салатом; залейте тремя литрами хорошего уксуса и тушите двадцать минут. Готово к употреблению очень быстро и очень вкусно. — *Миссис К. М. А.*

Салат "Хайден".

1 кочан капусты, мелко нарезанный.
½ галлона зелёных помидоров, мелко нарезанных.
½ пинты мелко нарезанного зелёного перца.
1 пинта мелко нарезанного лука.

Посыпьте солью и оставьте на ночь; на следующее утро залейте кипятком и отожмите. Возьмите:

2 унции имбиря.
4 столовые ложки молотой горчицы.
1 унция корицы.
1 унция гвоздики.
2 унции куркумы.
1 унция семян сельдерея.
2 фунта сахара.
2 столовые ложки соли.
½ галлона уксуса. Кипятить десять минут. — *Миссис Х.*

Салат "Хайден".

275

Нашинкуйте мелко 1 кочан капусты.
½ галлона зелёных помидоров.
½ пинты зелёного перца.
1 литр измельчённого лука, сок слить.

Добавьте ко всему этому:

4 столовые ложки молотой горчицы.
2 столовые ложки имбиря.
1 столовая ложка корицы.
1 столовая ложка гвоздики.
2 унции куркумы.
1 унция семян сельдерея.
2 фунта сахара.
2 столовые ложки соли.

Хорошо перемешайте, добавьте пол-литра хорошего уксуса и варите на медленном огне двадцать минут. Удалите семена из зелёного перца. Готовьте в конце лета. — *Миссис Р.*

Салат "Хайден".

1 литр мелко нарезанной капусты.
1½ литра зелёных помидоров.
1 пинта зелёного перца — подойдёт ½ пинты.
1 литр репчатого лука.
½ пинты хрена.
1 фунт сахара.
½ галлона уксуса.
4 столовые ложки молотой горчицы.
2 столовые ложки имбиря.
1 столовая ложка гвоздики.
1 столовая ложка корицы.
1 столовая ложка семян сельдерея.
2 столовые ложки соли.

Хорошо взбейте специи, тщательно перемешайте и варите пятнадцать минут.

276

Вместо зелёного перца можно использовать чёрный, одну столовую ложку молотого. — *Миссис Э. К. Г.*

Масло Манго.

450 г имбиря, хорошо вымоченного, измельчённого и высушенного.
450 г хрена.
450 г семян белой горчицы.
450 г семян чёрной горчицы.
2 унции молотой горчицы.
2 унции чёрного перца.
2 унции куркумы.
2 унции гвоздики.
мускатный орех на ½ унции.
1 унция семян сельдерея.
2 фунта сахара.

Разотрите ингредиенты в ступке и смешайте горчицу с таким количеством оливкового масла, чтобы получилась паста. Затем, после того как манго пролежит в рассоле две недели и позеленеет, как огурцы, начините его; если останется начинка, посыпьте ею слои в банке. Залейте таким количеством кипящего уксуса, чтобы он покрыл их. — *Миссис Т. К.*

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ МАСЛО ИЗ МАНГО.

Положите манго в крепкий рассол на пять дней. Вымойте их и удалите косточки.

Начинка для того же самого.

1½ фунта семян белой горчицы.
¼ фунта измельчённого имбиря.
½ фунта молотого чёрного перца.
4 столовые ложки семян сельдерея.
3 унции мускатного ореха.

Смешайте эти ингредиенты с как можно меньшим количеством масла, начините ими манго, добавив натёртый хрен и один зубчик чеснока. Залейте их холодным уксусом и добавьте один фунт соли. Придавите манго под уксусом и внимательно следите за ними. Весной хорошо ошпарить уксус кипятком. — *Миссис Х. Т.*

277

ЗА ЗЕЛЕННЫЕ МАНГО.

Вынув их из рассола, разложите в кастрюле, перекладывая каждый слой манго виноградными листьями и посыпая каждый слой небольшим количеством квасцов. Дайте им покипеть весь день, при необходимости меняя листья. Если они недостаточно зелёные, положите их на второй день. — *Миссис Э.*

МАНГО.

На трёхлитровую банку с манго, подготовленными для приготовления уксуса, возьмите:

1 чайная ложка чёрного перца.
1 унция душистого перца.
½ унции имбиря.
мускатный орех на ½ унции.
½ унции гвоздики, хорошо измельчить, но не в порошок.
Возьмите один кочан сырой капусты.
8 луковиц.
2 чайные ложки хрена.
1 литр семян горчицы.

Возьмите половину взбитых специй и смешайте с остальными ингредиентами, а также с тремя стаканами коричневого сахара. Кроме того, перед тем как положить начинку, добавьте в каждое манго по одной чайной ложке коричневого сахара.

На трёхлитровую банку уходит пять фунтов сахара. Остальной сахар смешайте со специями и уксусом, чтобы покрыть маринад. — *Миссис Х. К.*

НАЧИНКА ДЛЯ ШЕСТИДЕСЯТИ МАНГО.

450 г семян чёрной горчицы.
 450 г семян белой горчицы.
 2 фунта нарезанного лука.
 1 унция мускатного ореха.
 1 унция мускатного ореха.
 2 горсти чёрного перца.
 1 унция куркумы, хорошо смешанная с холодной водой.
 Растолките мускатный орех, гвоздику и перец.
 1 стакан рафинированного масла.
 ½ фунта английской горчицы.
 4 фунта коричневого сахара.

Хорошо перемешайте все ингредиенты, добавив немного кусочков манго или огурцов.

ПЕРСИК С МАНГО.

Залейте персики кипящей солёной водой — оставьте на два дня; достаньте их, надрежьте с одной стороны и положите в уксус с куркумой на два дня. Удалите косточки, нафаршируйте и зашейте, а затем положите в приготовленный уксус. Приготовьте начинку следующим образом: нарежьте несколько персиков из куркумового уксуса, добавьте большое количество семян горчицы, семян сельдерея, много коричневого сахара — от одного фунта до двух с половиной фунтов на два с половиной фунта персиков; молотый имбирь, корицу, гвоздику, перец, куркуму и любые другие специи, если хотите. Мелко нарезанный лук. Уксус приправляется таким же образом; в уксус можно добавить остатки начинки. — *Миссис К. К.*

Персик с Манго.

Удалите косточки из крупных белых персиков, разрезав их пополам. Нафаршируйте их семенами белой горчицы, небольшим количеством молотой гвоздики, куркумы и семян сельдерея. Зашейте их и добавьте к жёлтой капусте. — *Миссис Х. Т.*

Персик с Манго.

Залейте персики кипящей солёной водой, оставьте на два дня; затем достаньте их, надрежьте сбоку и положите в уксус с куркумой на два дня или дольше. Достаньте их, удалите косточки, начините, зашейте и положите в приготовленный уксус. Чтобы приготовить начинку:

Нарежьте несколько персиков, добавьте большое количество белой горчицы, немного коричневого сахара, молотого имбиря, корицы, гвоздики, перца, куркумы, семян сельдерея, а также много нарезанного лука. Уксус, приправленный теми же ингредиентами. Количество специй можно регулировать по своему вкусу. — *Мисс С.*

279

Персик с Манго.

Возьмите крупные сливы-персики, в количестве, достаточном для заполнения банки. Аккуратно очистите от кожуры и удалите косточки. Приготовьте начинку в пропорции к персикам. Мелко нарежьте несколько мягких персиков, консервированную апельсиновую цедру, консервированный имбирь, семена кориандра, семена сельдерея, немного мускатного ореха, корицы, засахаренной клубники, если она у вас есть, и маринованной вишни. Нафаршируйте персики и закройте банку. Затем на каждый фунт сахарного песка добавьте полпинты уксуса, рассчитав это количество на два фунта фруктов. Приготовьте сироп из сахара и уксуса и залейте им персики, пока они ещё горячие. Повторяйте это три утра подряд; на четвёртое утро сложите их все вместе и немного поварите; добавьте в сироп немного специй, корицы и имбиря. Они будут готовы к употреблению через несколько недель. — *Миссис Р.*

ПОПЕРЧИТЕ МАНГО.

Острым ножом удалите крышечку из стручка, затем выскребите семена. Положите стручки в слабый солевой раствор на один час.

Возьмите твёрдую капусту, мелко нарежьте её и на каждый литр капусты добавьте

- 1 столовая ложка соли.
- 1 столовая ложка молотого чёрного перца.
- 2 столовые ложки семян белой горчицы.
- 1 чайная ложка молотой горчицы.

Хорошо перемешайте всё это, слейте воду с перцев, начините их смесью и накройте крышкой.

Плотно уложите их в стеклянную банку маленьким концом вниз. Делайте это до тех пор, пока банка не заполнится; затем залейте их крепким холодным уксусом. Они будут готовы к употреблению через три недели. При желании можно добавить специи и сахар. — *Миссис У. А. С.*

280

После того как грецкие орехи пролежат в рассоле шесть недель, очистите их и протрите грубым полотенцем. Положите их в обычный уксус и оставьте на неделю или две. Хорошо просушите их, положите в банку и залейте уксусом, приправленным специями и приготовленным так же, как для жёлтых солений, но без куркумы и лимонов, и с использованием чёрного перца вместо белого. — *Миссис С. Т.*

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ ОГУРЕЦ.

Грецкие орехи должны быть совсем зелёными и мягкими. Сначала замочите их в пресной воде, затем протрите грубым полотенцем. Грецкие орехи нужно подержать в рассоле неделю, а затем замочить в чистой воде на несколько часов. Немного поварите их в уксусе — на этот раз добавьте в уксус воды; затем положите их в хороший крепкий уксус, часть которого нужно вскипятить и выливать на них четыре раза подряд по утрам. Приправьте корицей, мускатным орехом, гвоздикой и добавьте два фунта сахара на один галлон уксуса или в пропорции, соответствующей количеству рассола. — *Миссис К. К.*

Грецкий Орех Огурец.

Соберите орехи примерно 10 или 20 июня, когда они станут достаточно мягкими, чтобы их можно было проткнуть булавкой; залейте их кипящей солёной водой и оставьте на девять дней, меняя воду каждый третий день. Выложите их на блюдо и оставьте на воздухе, пока они не почернеют; затем смойте соль и положите их в слабый уксус на день или два; положите в банку и залейте горячим маринадом из уксуса:

7 унций имбиря.
7 унций чеснока.
7 унций соли.
7 унций хрена.
½ унции красного перца.
½ унции апельсиновой цедры.
½ унции мускатного ореха.
½ унции гвоздики, сваренной в 1 галлоне крепкого уксуса.
Также 1 унция чёрного перца. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

281

Грецкий Орех Огурец.

Положите грецкие орехи в солёную воду на пять-шесть недель, затем в пресную воду на двадцать четыре часа; варите в слабом уксусе и воде до тех пор, пока они не станут достаточно мягкими, чтобы их можно было проткнуть соломинкой. Затем протрите их грубым полотенцем; приготовьте крепкий раствор из уксуса, хрена, чеснока и мускатного ореха; залейте им орехи и оставьте их до готовности к употреблению на две-три недели. — *Миссис Т.*

ЧТОБЫ ЗАМАРИНОВАТЬ МАРТИНИ.

Возьмите кастрюлю на один галлон, наполненную мартини. Приготовьте рассол, достаточно крепкий, чтобы в нём можно было держать яйцо; оставьте их в рассоле на десять дней. Достаньте их и промойте в холодной воде, затем положите в холодный уксус. Оставьте их в уксусе на десять дней; слейте уксус и положите их в банку, предназначенную для использования. В пол-литра уксуса добавьте большую горсть мелко натёртого хрена.

Горсть чёрного перца.
1 стакан тёртого имбиря.
½ стакана семян чёрной горчицы.
3 столовые ложки измельчённой гвоздики.
3 луковицы, нарезанные тонкими ломтиками.
1 стручок красного перца.
3 фунта коричневого сахара.

Залейте их рассолом и залейте холодным уксусом. — *Миссис С. Д.*

МАРИНОВАННЫЕ МАРТИНИ.

Положите три литра мартини в очень крепкий рассол, оставьте на десять дней под крышкой, затем промойте в холодной воде и положите в уксус ещё на десять дней; затем слейте уксус и положите их в предназначенную для них банку. В трёх литрах уксуса вскипятите:

282

Большая горсть натёртого хрена.
1 стакан душистого перца.
½ стакана черного перца.
1 стакан измельчённого имбиря.
½ стакана чёрной горчицы.
3 большие ложки молотой гвоздики.
3 луковицы нарезать ломтиками.
1 стручок красного перца.
3 фунта коричневого сахара.

Налейте его в мартини и разбавьте холодным уксусом. — *Мисс Э. Т.*

ЧТОБЫ ЗАМАРИНОВАТЬ МАРТИНИ.

Положите мартини в крепкий солевой раствор и оставьте на неделю или десять дней. Затем промойте их и положите в холодный уксус, чтобы удалить соль и зеленоватый привкус. Когда будете готовы к маринованию, выложите их на дуршлаг, чтобы стекла вода; вскипятите следующие ингредиенты в галлоне уксуса и залейте ими мартини в банке; если не хватит, долейте холодным уксусом.

1 большая горсть нарезанного хрена.
1 чайная ложка душистого перца.
½ стакана чёрного перца.
½ стакана семян горчицы (чёрной).
2 столовые ложки гвоздики.
2 фунта коричневого сахара.
3 или 4 луковицы, нарезанные ломтиками.

Специи нужно измельчить, но не слишком мелко. Этого количества хватит на двухлитровую банку. — *Миссис Дж. Дж. М.*

ЧАТНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ.

½ стакана зелёных помидоров.
2 большие кочанные капусты.
15 луковиц.
25 огурцов.
1 тарелка с хреном.
½ фунта семян горчицы.
1 унция семян сельдерея.
2 унции молотого перца.
2 унции куркумы.
½ унции корицы.

283

Нарежьте лук, помидоры, огурцы и капусту небольшими кусочками; слегка посолите их на ночь; утром слейте рассол и замочите их на два дня в слабом уксусе; снова слейте рассол и добавьте специи. Сварите полгаллона уксуса и три фунта сахара и залейте их горячим раствором. Смешайте два коробка молотых семян. — *Миссис Р. А.*

ЧАУ-ЧАУ.

нашинковать ½ луковицы.
½ стакана зелёных помидоров.
5 дюжин огурцов.

Нарежьте всё очень мелко, добавьте несколько целых огурцов, одну пинтовую банку маленьких красных и зелёных перцев; посыпьте всё одной пинтовкой соли и оставьте на ночь; затем добавьте:

1 унция мускатного ореха.
1 унция семян белой горчицы.
1 унция семян сельдерея.
1 унция куркумы.
1 унция цельной гвоздики.
3 столовые ложки молотой горчицы.
2 фунта коричневого сахара.
1 стебель хрена, натертый на мелкой терке.

Залейте всё одним галлоном и одной пинтой крепкого уксуса и варите тридцать минут. — *Мисс Э. Т.*

Чау-чау.

нашинковать $\frac{1}{2}$ луковицы.
 $\frac{1}{2}$ стакана зелёных помидоров.
3 дюжины крупных огурцов.
4 больших зелёных перца.
 $\frac{1}{2}$ пинты мелких перцев, красных и зелёных.

Посыпьте одной пинтой соли и оставьте на всю ночь; огурцы не очищайте, а нарежьте ломтиками толщиной в один дюйм, лук тоже нарежьте. Утром слейте рассол и добавьте к солёным огурцам:

284

1 унция мускатного ореха.
1 унция чёрного перца.
1 унция семян белой горчицы.
1 унция куркумы.
 $\frac{1}{2}$ унции гвоздики.
 $\frac{1}{2}$ унции семян сельдерея.
3 столовые ложки готовой горчицы.
2 фунта коричневого сахара.
С небольшим количеством хрена.

Залейте уксусом и варите до мягкости, в течение получаса или дольше. Когда остынет, готово к употреблению. — *Миссис К. Н.*

Чатни из говядины.

1 литр нарезанной капусты.
4 луковицы.
2 фунта коричневого сахара.
2 пинты крепкого уксуса.
2 столовые ложки чёрного перца.
2 столовые ложки душистого перца.
2 столовые ложки семян сельдерея.
 $\frac{1}{2}$ пинты семян горчицы.
1 столовая ложка молотой горчицы.

Капуста и лук должны постоять в крепком солевом растворе в течение двух часов, затем их нужно положить в медный котелок вместе с уксусом, специями и сахаром и варить до образования сиропа. Отлично. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

Чау-чау.

Рецепт рассчитан на один галлон рассола; для большего количества, разумеется, нужно увеличить количество ингредиентов. Ингредиенты:

$\frac{1}{4}$ стакана зелёных помидоров.
1 большой кочан капусты.
6 крупных луковиц.
1 дюжина огурцов.
 $\frac{1}{2}$ пинты тёртого хрена
 $\frac{1}{2}$ фунта семян белой горчицы.
 $\frac{1}{2}$ унции семян сельдерея.
Несколько маленьких луковиц.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого перца.
Куркума, молотая корица.
Немного коричневого сахара.

285

Нарежьте капусту, лук и огурцы небольшими кусочками и оставьте на ночь в соли; затем добавьте уксус, предварительно разогретый. Делайте это три раза. На третий раз смешайте одну коробку молотой горчицы с четвертью пинты салатного масла. Смешивайте, пока смесь тёплая. — *Миссис О. Б.*

Лисбургский чау-чау.

$\frac{1}{2}$ стакана зелёных помидоров.
2 больших кочана капусты.
15 крупных белых луковиц.
25 огурцов.

Нарежьте их и засыпьте солью на ночь. Слейте воду, а затем замочите в уксусе и воде на два дня. Снова слейте воду. Смешайте с этим, а затем:

1 стакан тёртого хрена.
½ пинты мелкого белого лука.
½ фунта семян белой горчицы.
1 унция семян сельдерея.
½ чайной ложки молотого чёрного перца.
½ чайной ложки куркумы.
½ чайной ложки корицы.

Залейте полтора галлона кипящего уксуса. Варите этот уксус три дня подряд; на третий день смешайте с двумя коробками горчицы, тремя фунтами коричневого сахара и половиной пинты растительного масла. — *Миссис Дж. Б. Д.*

286

СЛАДКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ПЕРСИКИ.

Измельчите гвоздику, мускатный орех и душистый перец и хорошо перемешайте.

На каждый фунт фруктов добавьте четверть фунта сахара, одну чайную ложку уксуса, одну чайную ложку смеси специй. Сварите всё вместе, а когда фрукты будут готовы, достаньте их из сиропа и разложите по тарелкам. Дайте сиропу хорошо провариться. Разложите фрукты по банкам и залейте сиропом. Накройте, когда остынет. — *Миссис Д. Р.*

КАК ЗАМАРИНОВАТЬ ПЕРСИКИ.

450 г персиков.
½ фунта сахара.
1 пинта уксуса.

Мускатный орех, гвоздика, корица; варите ингредиенты каждый день в течение шести дней и поливайте персиками. — *Миссис Ф. Д. Г.*

ПЕРСИКИ С ПРЯНОСТЯМИ.

Возьмите девять фунтов спелых персиков, протрите их грубым полотенцем и разрежьте пополам. Положите в кастрюлю четыре фунта сахара и одну пинту хорошего уксуса, добавьте гвоздику, корицу и мускатный орех. Когда сироп закипит, бросайте в него персики по несколько штук за раз; когда они станут прозрачными, вынимайте их и кладите новые. Варите сироп до загустения; залейте им персики.

Вишню можно замариновать таким же способом. — *Миссис К. К.*

ПЕРСИКИ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ.

Приготовьте сироп из одного литра уксуса и трёх фунтов сахара; очистите персики, положите их в уксус и слегка прокипятите. Достаньте фрукты и дайте уксусу покипеть полчаса, добавив корицу, гвоздику и душистый перец. — *Миссис А. Х.*

МАРИНОВАННЫЕ ПЕРСИКИ

Возьмите довольно спелые, но не перезревшие персики; протрите их фланелью, чтобы они стали как можно более гладкими; воткните в каждый по несколько гвоздичек. На одну пинту уксуса — один фунт сахара. На один противень с персиками — три фунта сахара и три пинты уксуса. Прокипятите уксус, затем залейте им персики; варите почти до мягкости, затем выньте и варите уксус ещё немного дольше, а затем залейте им фрукты. — *Миссис Дж. П.*

287

Маринованные персики.

Положите персики в крепкий рассол и оставьте на три-четыре дня; выньте их и вытрите насухо; положите в кастрюлю с душистым перцем, перцем горошком, имбирём и хреном; добавьте немного куркумы в уксус. Залейте горячим рассолом. — *Мисс Э. Т.*

ПЕРСИК, ГРУША, АЙВА И ЯБЛОЧНОЕ ПОВИДЛО.

1 фунт фруктов.
½ фунта сахара
½ пинты уксуса.

Смешайте сахар и уксус; добавьте немного фруктов; варите до тех пор, пока в смесь можно будет воткнуть соломинку. Приправьте корицей и мускатным орехом. Снова разогрейте уксус и заливайте им фрукты в течение девяти дней. — *Миссис доктор Дж.*

СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ. (Дыня Гонолулу.)

4 пинты уксуса, очень прозрачного.
4 пинты сахара.
1 унция гвоздики.
1 унция корицы.

Доведите всё до кипения, затем опустите в уксус дыни, чтобы они были покрыты уксусом, и варите пятнадцать минут. Разложите их по банкам и каждый день в течение двух-трёх дней сливайте уксус, доводите его до кипения и заливайте им соленья, пока они не будут готовы. — *Миссис М. У. Т.*

МАРИНОВАННАЯ МУСКУСНАЯ ДЫНЯ.

Нарежьте спелые дыни на небольшие квадратные кусочки, очистите от кожуры и выскребите мягкую мякоть и семена, замочите на ночь в воде с квасцами, а затем отварите в крепком имбирном чае. Затем на каждый фунт фруктов добавьте три четверти фунта сахара, мускатный орех, корицу и белый имбирь по вкусу и залейте лучшим яблочным уксусом. Варите до тех пор, пока сироп можно будет проткнуть соломинкой, затем отставьте в сторону, а на следующий день слейте и варите сироп, пока он немного не загустеет, и верните в кипящий сироп фрукты. — *Миссис Ф. Ф. Ф.*

288

Маринованная мускусная дыня.

Очистите и нарежьте небольшими кусочками, залейте уксусом; слейте и отмерьте, и на каждую пинту добавьте три четверти фунта коричневого сахара; гвоздику и корицу по вкусу.

Сварите сироп, положите в него фрукты и варите до прозрачности; затем выньте фрукты, поварите ещё несколько минут и горячим залейте маринад. Когда остынет, он будет готов к употреблению. — *Миссис Э. И.*

Маринованная мускусная дыня.

Возьмите четыре или пять мускусных дынь, разрежьте на четвертинки и залейте уксусом; оставьте на двадцать четыре часа. Затем отмерьте уксус, оставив одну кварту. На каждую кварту добавьте три фунта коричневого сахара, корицу, гвоздику и мускатный орех по вкусу. Поставьте приправленный специями уксус на огонь, и когда он немного покипит, добавьте фрукты и варите тридцать или сорок минут. — *Миссис Р. П.*

СОЛЁНЫЕ АРБУЗНЫЕ ДОЛЬКИ.

Возьмите твёрдые дыни, когда они достаточно созреют, чтобы хорошо пропитаться. Разрежьте их вдоль, выскребите семена и оставьте дыню в соли на ночь; вымойте и вытрите насухо, положите на час в раствор квасцов, снова вымойте и вытрите; нарежьте ломтиками и разложите по банкам. Залейте их уксусным сиропом, приправленным корицей и гвоздикой; на один галлон уксуса возьмите три или четыре фунта сахара и варите до загустения. — *Миссис А. К.*

СЛАДКИЙ АРБУЗНЫЙ МАРИНАД.

Аккуратно очистите кожуру, стараясь не срезать твёрдую оболочку с внешней зелёной частью. Взвесьте десять фунтов кожуры, положите её в чайник и залейте мягкой водой; дайте покипеть на медленном огне в течение получаса, снимите с огня и разложите на блюде для просушки. На следующее утро смешайте в кастрюле одну кварту уксуса, три фунта коричневого сахара, одну унцию корицы, одну унцию мускатного ореха, хорошо взбитый белок одного яйца, вылейте его на жидкость (чтобы она стала прозрачной, как желе), три чайные ложки куркумы. Варите несколько минут, снимите пену вместе с яйцом. Добавьте цедру и варите двадцать минут. Цедра двух свежих лимонов придаст приятный аромат, хотя в этом нет необходимости. — *Миссис Л. У. К.*

289

АРБУЗНЫЙ РАССОЛ.

4 фунта арбузной корки.
2 фунта сахара.
1 пинта уксуса.
Мускатный орех, гвоздика, корица и имбирь по вкусу.

Очистите цедру и нарежьте кусочками; варите в имбирном чае до прозрачности, затем залейте холодной водой на ночь. На следующее утро приготовьте сироп и сохраните цедру; перед тем как снять с огня, добавьте уксус. — *Миссис А. Т.*

МАРИНОВАННАЯ КОЖУРА АРБУЗА.

Десять фунтов дыни отварить в воде до мягкости. Слить воду. Приготовить сироп из двух фунтов сахара, одного литра уксуса, половины унции гвоздики, одной унции корицы; вскипятить всё это и залить дыню кипящим сиропом; слить сироп и дать ему закипеть; затем залить им дыню. — *Миссис К. К. МакГ.*

МАРИНОВАННАЯ КОЖУРА АРБУЗА.

Нарежьте цедру на кусочки и замочите в слабом солевом растворе на двадцать четыре часа — разумеется, предварительно сняв кожицу. На семь фунтов цедры возьмите три фунта сахара; хорошо ошпарьте имбирным чаем и приготовьте сироп из сахара и уксуса, чтобы он покрывал цедру. Приправьте сироп мускатным орехом и имбирём и варите в нём цедру до мягкости. Восхитительный маринад. — *Миссис доктор П. К.*

МАРИНОВАННЫЕ СЛИВЫ.

7 фунтов сладких синих слив.
4 фунта коричневого сахара.
2 палочки корицы по 50 г.
2 унции цельной гвоздики.
1 литр уксуса.

290

Выложите слоями сливы и специи; смешайте уксус и сахар, доведите до кипения; залейте сливы; повторяйте в течение двух-трёх дней, в последний раз залив сливы и сироп вместе. — *Миссис У.*

ЧТОБЫ ЗАМАРИНОВАТЬ ДЫНИ.

Возьмите семь фунтов инжира, вымойте его и обсушите, добавьте три фунта сахара, пол-унции корицы, пол-унции мускатного ореха, пол-унции гвоздики, пол-унции душистого перца.

Из одной кварты крепкого уксуса и сахара приготовьте сироп и залейте им фрукты, пока они ещё горячие. Оставьте на двадцать четыре часа; на следующий день снова вскипятите и оставьте ещё на двадцать четыре часа; затем поставьте всё вместе на огонь и варите, пока фрукты не будут готовы. — *Мисс Д. Д.*

СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

Сварите в трёх литрах уксуса четыре или пять фунтов сахара, одну унцию корицы, одну унцию душистого перца, одну унцию мускатного ореха, пол-унции гвоздики и залейте всё это четырнадцатью фунтами инжира или очищенных персиков. — *Миссис О. Б.*

НЕМЕЦКИЙ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ.

½ фунта белого сахара.
450 г дыни.
1 пинта уксуса.
1 чайная ложка гвоздики.
Несколько палочек корицы.

Приготовьте сироп из уксуса, сахара и специй, затем добавьте несколько слив за раз. Обварите их, пока кожица не потрескается, выкладывая по несколько штук на блюдо, пока не закончатся все. Наполните банки на три четверти и залейте сиропом. — *Миссис Р. Л. П.*

291

МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ "ДАМСОН".

7 фунтов фруктов.
1 унция корицы.
1 унция гвоздики.
1 унция мускатного ореха.
1 унция семян сельдерея.
3 фунта коричневого сахара.

Специи нужно измельчить в ступке; положить их в банку, пересыпая слоями. Сварить одну кварту уксуса с сахаром и залить фрукты и специи. Повторять кипячение уксуса в течение четырёх дней. — *Миссис К. Н.*

СОСТАВ РАССОЛЬНИКА.

1 литр нарезанной капусты.
½ галлона нарезанных зелёных помидоров.
Огурцы в ½ галлона.
1 литр репчатого лука.

всё мелко нарезать. Дать потушиться несколько часов, затем слить воду. Добавить:

4 столовые ложки молотой горчицы.
2 столовые ложки имбиря.
1 унция гвоздики.
2 унции куркумы.
2 унции семян сельдерея.
2 фунта коричневого сахара.
2 столовые ложки соли.
½ галлона крепкого уксуса; кипятить двадцать минут. — *Миссис К. К.*

РАГУ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ.

2 литра нарезанной капусты.
2 литра зелёных или спелых помидоров.
5 столовых ложек молотой горчицы.
3 г жареных семян горчицы.
2 столовые ложки душистого перца.
2 чайные ложки гвоздики.
1 столовая ложка соли.
1 пинта нарезанного лука.
450 г коричневого сахара.
Немного нарезанного сельдерея или семян сельдерея.
3 литра хорошего яблочного уксуса.

292

Хорошо прокипятите всё вместе, и блюдо готово к употреблению. — *Мисс Э. Т.*

Пиккуль из Кентукки.

Возьмите зелёные помидоры, капусту и лук примерно в равных количествах — измельчите их в мясорубке. Посолите, положите смесь в пакет и оставьте на ночь или до тех пор, пока не выделится сок, — затем приправьте красным и чёрным перцем, семенами горчицы, семенами сельдерея, гвоздикой, сахаром.

Разложите по банкам и залейте крепким холодным уксусом. — *Миссис М. Д.*

ФРАНЦУЗСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ.

1 упаковка зелёных помидоров.
нашинкуйте ¼ луковицы.
Четверть фунта семян белой горчицы.
1 унция душистого перца.
1 унция гвоздики.
1 бутылка смешанной горчицы.
2 столовые ложки чёрного перца.
1 столовая ложка кайенского перца.
1 унция семян сельдерея.
450 г коричневого сахара.

Нарежьте помидоры и оставьте их в соли на двенадцать часов; слейте рассол.

Нарежьте лук и выложите слой лука, помидоров, специй и сахара в котелок из нержавеющей стали, пока все ингредиенты не будут добавлены. Залейте уксусом так, чтобы он полностью покрывал ингредиенты, и варите в течение часа. — *Миссис доктор С.*

Французский маринованный огурец.

1 кочан капусты.
½ галлона зеленых помидоров.
1 литр репчатого лука.
6 стручков зелёного перца без семян.
3 столовые ложки молотой горчицы или горчичного порошка.
1 столовая ложка имбиря.
1 столовая ложка хрена.
1 столовая ложка корицы.
1 столовая ложка гвоздики.
2 столовые ложки соли.
1 столовая ложка сельдерея.
¼ фунта сахара.
½ галлона уксуса.

293

Нашинкуйте капусту, помидоры, лук и перец; посыпьте их солью, оставьте на час или около того, а затем слейте жидкость. Добавьте специи и уксус, варите всё вместе до тех пор, пока в капусту и

помидоры можно будет воткнуть соломинку. Как видите, после варки получится совсем немного. — *Миссис М. МакН.*

МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ПО-ИСПАНСКИ.

4 дюжины крупных огурцов.
4 больших зелёных перца.
нашинковать ½ луковицы.
½ стакана зелёных помидоров.

Нарежьте всё это и посыпьте одной пинтой соли, оставьте на ночь, затем слейте воду. Положите всё это в сотейник для консервирования и добавьте следующие ингредиенты: нарезанный хрен по вкусу, одну унцию мускатного ореха, одну унцию белого перца, одну унцию куркумы, одну унцию семян белой горчицы, пол-унции гвоздики, пол-унции семян сельдерея, четыре столовые ложки сухой горчицы, полтора фунта коричневого сахара. Залейте всё уксусом и варите в течение часа. — *Миссис Дж. Дж. М.*

ЛУКОВЫЙ МАРИНАД.

Очистите и ошпарьте лук в крепком солевом растворе в течение 25–30 минут; выньте его и разложите на блюде на солнце на день или два, затем положите в уксус, приготовленный так же, как для засолки капусты. — *Миссис доктор Дж.* 294

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК.

Залейте лук кипятком и оставьте до остывания рассола; затем меняйте рассол в течение девяти дней, подогревая его каждый день. На девятый день положите лук в свежую воду и оставьте на день и ночь. Затем поставьте на огонь специи и уксус, доведите до кипения и через несколько минут добавьте лук; добавьте сахар по вкусу. — *Миссис А. Х.*

ЛИМОННЫЙ РАССОЛ.

Немного потрите лимоны и надрежьте их с одного конца; положите их в блюдо с очень сухой солью, поставьте рядом с огнём и накройте. Они должны пролежать семь или восемь дней, затем их нужно переложить в свежую соль и оставить на то же время; затем их нужно хорошо промыть и залить кипящим уксусом, тёртым мускатным орехом, гвоздикой и цельным перцем. Как только соль станет влажной, её нужно достать и высушить. Лимоны станут мягкими только через год. Время для их засолки наступает примерно в феврале. — *Миссис А.*

МАРИНОВАНИЕ ПЯТИДЕСЯТИ ЛИМОНОВ.

Натрите на тёрке жёлтую цедру, отрежьте кончик и засыпьте солью на восемь дней. Положите их в горячую духовку на противни и переворачивайте, пока соль не затвердеет. Положите их в кастрюлю и залейте двумя галлонами уксуса (кипячёного), в который добавлены два фунта семян белой горчицы, две столовые ложки мациса, один фунт имбиря, четыре столовые ложки семян сельдерея, один фунт чёрного перца, два фунта сахара, одна горсть натёртого хрена.

Все специи, кроме семян горчицы, должны быть измельчены в порошок. — *Миссис Х. П. К.*

ЯБЛОЧНЫЙ МАРИНАД.

3 фунта яблок.
2 фунта сахара.
1 пинта уксуса.
1 чайная ложка мускатного ореха.
1 столовая ложка молотой корицы.
1 дюжина зубчиков чеснока.
2 чайные ложки душистого перца.
1 столовая ложка измельчённого имбиря.
1 столовая ложка семян сельдерея.

295

Варите до тех пор, пока яблоки не станут совершенно прозрачными. — *Миссис Дж. А. С.*

МАРИНОВАННЫЙ ВИШНЕВЫЙ ОГУРЕЦ.

Соберите крепкие, спелые, с короткими плодоножками вишни и сложите их в каменную банку вместе с плодоножками. Налейте в чайник уксус, подслащённый по вашему вкусу, добавьте душистый перец, мускатный орех, гвоздику и корицу.

Поставьте на огонь, пока не закипит, затем залейте вишню и оставьте до следующего дня, когда уксус нужно будет снова слить в чайник, вскипятить, как раньше, и залить вишню. Повторяйте это девять раз, и ваш маринад будет готов к употреблению. — *Миссис К.*

Один фунт сахара, одна пинта уксуса, одна чайная ложка молотой корицы, одна чайная ложка душистого перца, одна чайная ложка гвоздики, одна чайная ложка мускатного ореха. Варите всё вместе на медленном огне пятнадцать минут, затем добавьте четыре литра ежевики и варите (но не кипятите) ещё десять минут. При желании можно не добавлять специи. — *Миссис У.*

ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП.

Возьмите спелые помидоры, натрите их на крупной тёрке, затем процедите через сито, удалив кожицу и семена. Затем перелейте жидкость в хлопчатобумажный мешочек и дайте ей стечь в течение суток. Возьмите оставшуюся массу и разбавьте уксусом до нужной консистенции. Затем приправьте по вкусу чесноком, солью, перцем и специями. — *Миссис А. А.*

Томатный кетчуп.

Полбушеля помидоров, потушенных до такой степени, чтобы их можно было процедить через дуршлаг; на каждый галлон мякоти добавьте три литра крепкого уксуса, две столовые ложки соли, четыре столовые ложки тёртого хрена, один фунт коричневого сахара, три крупные луковицы, мелко нарезанные, одну столовую ложку чёрного перца. Варите до загустения. — *Миссис К. Б.*

296

Холодный Томатный кетчуп.

- ½ стакана спелых помидоров.
- ½ галлона уксуса.
- 1 чайная ложка соли.
- 1 чайная ложка горчицы, мелко перемолотой.
- 4 стручка красного перца.
- 3 столовые ложки чёрного перца.
- Горсть семян сельдерея.
- 1 стакан тёртого хрена.

Все ингредиенты нужно мелко нарезать и смешать в холодном виде. Разлить по бутылкам, закупорить и плотно закрыть. Лучше хранить некоторое время. — *Миссис П.*

Томатный кетчуп.

- 1 литр томатной мякоти
- 1 столовая ложка имбиря.
- 2 столовые ложки гвоздики.
- 1 столовая ложка чёрного перца.
- 2 столовые ложки тёртого хрена.
- 2 столовые ложки соли.
- ⅔ галлона уксуса.

Хорошо всё перемешайте, затем добавьте три фунта сахара и немного поварите. — *Миссис М. С. К.*

Томатный кетчуп.

Налейте в сотейник примерно пол-литра воды, заполните его спелыми красными помидорами, предварительно вымытыми и очищенными от кожицы, плотно накройте и поставьте на сильный огонь, часто помешивая, чтобы они не прилипали ко дну. Варите около часа. Переложите на деревянный поднос; когда остынет, протрите через крупное сито, через которое не пройдут ни кожица, ни семена. Отмерьте пять литров этой мякоти и варите до загустения, затем добавьте две столовые ложки хрена, две столовые ложки семян белой горчицы, две столовые ложки семян сельдерея, две столовые ложки молотого чёрного перца, две или три щепотки молотого имбиря, три или четыре мелко нарезанные луковицы, немного чеснока, один мускатный орех, соль и сахар по вкусу.

297

Перемешайте всё и доведите до кипения. Влейте одну кварту крепкого яблочного уксуса. Дайте ещё раз закипеть и снимите с огня. Разлейте по бутылкам, закупорьте и запечатайте. — *Миссис С. Т.*

ОГУРЕЧНЫЙ КЕТЧУП.

Очистите и натрите на тёрке огурцы. На одну литровую банку огурцов добавьте три большие тёртые луковицы, одну чайную ложку соли, одну чайную ложку перца и столько же уксуса, сколько огурцов. Выпустите воздух. — *Миссис Л. П.*

Огуречный кетчуп.

Натрите на тёрке три огурца, одну луковицу, добавьте пол-литра уксуса, одну столовую ложку чёрного перца, одну столовую ложку соли, одну чайную ложку молотых семян сельдерея.

Разлейте кетчуп по бутылкам с широким горлышком, так как огурцы оседают и их трудно достать. — *Миссис Х. Т.*

Огуречный кетчуп.

Нарежьте три дюжины крупных огурцов и восемь белых луковиц как можно мельче или натрите их на тёрке. Посыпьте их тремя четвертями пинты соли, половиной чайной ложки молотого перца; перед добавлением приправ слейте всю воду через сито; хорошо перемешайте с хорошим уксусом и разлейте по бутылкам. — *Миссис П. У.*

Огуречный кетчуп.

Одна дюжина огурцов, четыре большие луковицы, четыре столовые ложки соли, четыре чайные ложки чёрного перца, одна кварта крепкого уксуса. Натрите на тёрке лук и огурцы. — *Миссис Х. Д.*

298

КЕТЧУП ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.

На один галлон уксуса:
Добавьте 100 измельчённых грецких орехов.
2 столовые ложки соли.
Горсть тёртого хрена.
1 стакан измельчённых семян горчицы.
1 пинта мелко нарезанного шнитт-лука.
½ пинты чеснока.
Четверть фунта душистого перца.
¼ фунта черного перца.
Столовая ложка имбиря.

Если хотите, можете добавить гвоздику, мускатный орех, нарезанный ломтиками имбирь и нарезанный ломтиками мускатный цвет. Положите всё это в кувшин, плотно закройте пробкой, хорошо встряхните и поставьте на солнце на пять или шесть дней, не забывая каждый день хорошо встряхивать. Затем варите в течение пятнадцати минут, а когда почти остынет, процедите, разлейте по бутылкам и закупорьте их. — *Миссис А. К.*

Кетчуп из грецких орехов.

Возьмите сорок чёрных грецких орехов, в которые можно воткнуть булавку; разомните их и положите в галлон уксуса, уварите до трёх литров и процедите. Затем добавьте несколько зубчиков чеснока или лука, любые специи по вкусу и соль. Когда остынет, разлейте по бутылкам. Используйте хорошие пробки. — *Мисс Э. Т.*

Чтобы приготовить ореховый соус.

Растолките грецкие орехи (если они достаточно крупные для маринования) в ступке; слейте жидкость и дайте ей отстояться, пока она не станет прозрачной; на каждую очищенную таким образом кварту добавьте одну унцию душистого перца, одну унцию чёрного перца, одну унцию мелко порубленного имбиря. Варите всё это около получаса; затем добавьте одну пинту лучшего уксуса, одну унцию соли, восемь зелёных луковиц или одну унцию хрена. Дайте остыть, затем снова процедите и разлейте по бутылкам для использования. — *Миссис М. П.*

Как приготовить ореховый соус из листьев.

Возьмите банку объёмом около трёх литров. Смешайте следующие ингредиенты: поваренную соль — один фунт, пол-унции молотой гвоздики, четыре унции молотого имбиря, одну горсть нарезанного чеснока, шесть стручков измельчённого красного перца, три горсти нарезанного корня хрена. Соберите молодые листья грецкого ореха — нарежьте их мелко. Выложите слой на дно банки, затем посыпьте частью ингредиентов и так далее, чередуя слои, пока банка не будет заполнена. Оставьте всё в таком состоянии на ночь. Затем залейте кипящим уксусом, плотно завяжите и оставьте на солнце на две недели. Затем отожмите жидкость, процедите и разлейте по бутылкам. — *Миссис Э. У.*

299

Лавровый соус.

Возьмите молодые листья грецкого ореха, пока они нежные. Приготовьте смесь из следующих ингредиентов: одна кварта соли, одна горсть хрена, полдюжины мелко нарезанного лука, две чайные ложки душистого перца, одна столовая ложка чёрного молотого перца.

Выложите слой листьев, затем слой смеси и так далее, пока банка почти не заполнится; залейте хорошим холодным уксусом. Поставьте на солнце на две недели, затем разлейте по бутылкам. Продукт будет пригоден к употреблению только через шесть месяцев.

Это отличный соус для рыбы. Если добавить в него столовую ложку молотого имбиря, вкус станет ещё лучше. — *Миссис Э. К. Г.*

Один фунт соли, пол-унции гвоздики, четыре унции имбиря, всё в порошке; три пригоршни чеснока, три пригоршни мелко натёртого хрена, шесть стручков красного перца, мелко нарезанных. Соберите молодые листья чёрного ореха, мелко нарежьте их; положите слой листьев на дно банки, затем слой ингредиентов (смешанных вместе), пока банка не заполнится; плотно завяжите её и поставьте на солнце на две недели; затем перелейте в бутылку для использования. Хранится не более шести месяцев. Некоторые считают, что можно добавить две или три крупные луковицы. — *Миссис Х. Д.*

Грибной кетчуп.

Возьмите самые крупные грибы, отрежьте корешки, положите их в каменную банку с солью, разомните и закройте банку. Дайте им постоять два дня, перемешивая несколько раз в день; затем процедите и вскипятите жидкость, на каждый литр которой добавьте по одной чайной ложке цельного перца, гвоздики, семян горчицы, немного имбиря; когда остынет, разлейте по бутылкам, оставив в каждой бутылке место для одной чайной чашки крепкого уксуса и одной столовой ложки бренди.

300

Закупорьте и запечатайте. — *Миссис К.*

Грибной соус.

Очистив, выложите их на решётку для гриля и слегка посолите. Приготовьте горячее блюдо со сливочным маслом, перцем, солью и сливками и выложите в него грибы, снятые с гриля. Очень хороший соус для стейков. — *Миссис Дж. С.*

Грибной кетчуп.

Выложите горсть крупных грибов в глубокую глиняную миску. Посыпьте их тремя четвертями фунта соли и оставьте на ночь в прохладной духовке, накрыв тканью или бумагой. На следующий день слейте жидкость и на каждый литр добавьте одну унцию чёрного перца, четверть унции душистого перца, половину унции имбиря, две большие веточки мускатного ореха.

Быстро прокипятите в течение двадцати минут. Когда полностью остынет, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните в прохладном месте. — *Мистер Дж. Б. Н.*

Грибной кетчуп.

Уложите грибы слоями с солью в банку, оставьте на три часа, затем разомните в ступке, верните в банку и оставьте на три-четыре дня, периодически помешивая.

На каждую кварту ликёра добавьте одну унцию перца и пол-унции душистого перца; поставьте банку в котелок с водой и варите четыре часа, затем процедите ликёр через мелкое сито и варите, пока он не выпарится наполовину.

Дайте ему остыть и разлейте по бутылкам. — *Миссис К. К.*

301

Соус из хрена.

Пять столовых ложек натертого хрена, две чайные ложки сахара, одна чайная ложка соли, половина чайной ложки перца, одна столовая ложка смеси горчицы, одна столовая ложка уксуса, четыре столовые ложки жирных сладких сливок. Приготовить непосредственно перед использованием. — *Миссис С. Т.*

Соус из хрена.

Непосредственно перед ужином натрите на тёрке одну чайную чашку хрена, добавьте одну чайную ложку белого сахара, одну чайную ложку соли и две столовые ложки хорошего яблочного уксуса. Лучше всего готовить сразу перед подачей.

Сельдереевый уксус.

Растолките семена сельдерея, положите в бутылку и залейте крепким уксусом. Встряхивайте каждый день в течение двух недель, затем процедите и храните для использования. У него будет очень приятный аромат сельдерея. — *Миссис доктор Дж.*

Сельдереевый уксус.

Возьмите две горсти семян сельдерея, измельчите их, положите в бутылку из-под сельдерея и залейте крепким уксусом. Встряхивайте каждый день в течение двух недель, затем процедите и храните для использования. Это придаст приятный аромат всему, в чём используется сельдерей. Мята и тимьян можно приготовить таким же образом, используя уксус или бренди. Травы не должны находиться в жидкости более двадцати четырёх часов. Их нужно положить в банку — достаточно горсти — и залить уксусом или бренди; на следующий день вынуть травы и положить свежие. Делайте так в течение трёх дней; затем процедите, закупорьте и запечатайте. — *Миссис Р.*

2 дюжины перцев.
В два раза больше этого количества капусты.
1 корень хрена, мелко нарезанный.
1 столовая ложка семян горчицы.
1 десертная ложка гвоздики.
2 столовые ложки сахара.
Маленькая булава.

Сварите специи и сахар в двух литрах лучшего яблочного уксуса и залейте кипящим раствором капусту и перец. — *Миссис У. А. С.*

ПЕРЕЧНЫЙ УКСУС.

Дюжина стручков красного перца, полностью созревших. Выньте плодоножки и разрежьте их пополам. Добавьте три пинты уксуса. Уварите до одной кварты; процедите через сито и разлейте по бутылкам для использования. — *Миссис доктор Дж.*

КЕТЧУП ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА.

К четырём дюжинам спелых сладких перцев добавьте два литра хорошего уксуса, литр воды, три столовые ложки тёртого хрена, пять мелко нарезанных луковиц. Варите до мягкости и протрите через сито. Затем приправьте по вкусу солью, специями, хорошо взбитой чёрной и белой горчицей; после этого варите десять минут. При желании добавьте семена сельдерея, стручок или несколько стручков острого перца, немного сахара. Всё должно быть нарезано, а семена сварены вместе с перцем. Плотнo закройте бутылку и пробку. — *Миссис Дж. Н.*

СОУС ИЗ КАПЕРСОВ.

Добавьте в растопленное сливочное масло две большие столовые ложки каперсов и немного уксуса. Маринованные настурции или мелко нарезанные огурцы станут хорошей заменой каперсам. Для отварной баранины. — *Миссис Р.*

Соус из каперсов.

К одной чашке растопленного сливочного масла добавьте три столовые ложки зелёных маринованных каперсов. Если готовите из варёной баранины, используйте полчашки воды, в которой она варилась; добавьте соль и кайенский перец. Дайте один раз закипеть и подавайте. — *Миссис С. Т.*

СОУС ТАРТАН.

Одна столовая ложка смеси горчицы, соли и кайенского перца по вкусу, причём последнего должно быть много.

Желток одного сырого яйца, растительное масло, добавляемое очень медленно, до получения желаемого количества; разбавить небольшим количеством уксуса.

Возьмите два маленьких маринованных огурца, две полные чайные ложки каперсов, три маленькие веточки петрушки и один маленький лук-шалот или лук-порей. Всё мелко нарежьте и добавьте в соус примерно за час до подачи. Если соус очень густой, добавьте столовую ложку холодной воды. Этого количества хватит на восемь человек — хорошо сочетается с форелью, телячьими котлетами и устрицами. — *Мисс Э. С.*

ТАРТАНОВЫЙ СОУС ОТ МОРКАНА.

Положите в миску одну ложку сухой горчицы, две ложки соли, немного кайенского перца, желток одного сырого яйца и перемешайте.

Затем добавьте по капле одну чайную ложку растительного масла; перемешайте до получения густой массы. Добавьте немного уксуса. Очень мелко нарежьте два небольших маринованных огурца, две чайные ложки каперсов, две веточки петрушки, один лук-порей или небольшую луковицу и немного сельдерея; смешайте всё с заправкой. Эта заправка отлично подходит к варёной рыбе, горячей или холодной, а также к холодному мясу, курице или индейке. — *Миссис С.*

АРОМАТНАЯ ГОРЧИЦА.

4 столовые ложки молотой горчицы.
1 столовая ложка муки.
1 столовая ложка сахара.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка чёрного перца.
1 чайная ложка гвоздики.
1 чайная ложка корицы.

Тщательно смешайте с кипящим уксусом, добавьте немного растительного масла и дайте настояться несколько часов перед использованием. Хранится неограниченное время. — *Мистер Р. Х. М.*

СМЕШАТЬ ГОРЧИЦУ.

Возьмите полстакана молотой горчицы, одну столовую ложку сахара, четыре столовые ложки уксуса, оливкового масла или воды, в зависимости от предпочтений, одну чайную ложку перца и одну чайную ложку соли. — *Миссис П. У.*

304

ТОРТ.

Прежде чем приступить к приготовлению торта, убедитесь, что у вас дома есть все необходимые ингредиенты и приспособления, такие как противни, миски, большая посуда, большие прочные железные ложки, венчики для взбивания яиц и т. д.

Для приготовления торта используйте только самую лучшую муку. Перед взвешиванием или измерением муку рекомендуется просеять, а перед использованием дать ей постоять на воздухе и прогреться на солнце в течение нескольких часов, так как это делает её намного легче.

Большая ошибка — использовать прогорклое или некачественное масло для приготовления торта. Масло, используемое для этой цели, должно быть хорошим и свежим.

Всегда используйте сахарный песок или пудру, так как в сахарной пудре могут содержаться гипс или другие посторонние примеси. Никогда не используйте коричневый или даже тростниковый сахар для приготовления тортов, если только это не имбирные пряники.

Не пытайтесь приготовить торт без свежих яиц. Винный камень, сода и дрожжи — плохие заменители.

Свежее яйцо, опущенное в воду, опустится на дно.

Разбивая яйца, не разбивайте их над посудой, в которой будете взбивать. Разбивайте их по одному над блюдцем, чтобы, если попадётся испорченное, вы не испортили остальные, смешав его с ними. А если яйцо хорошее, то будет легко перелить белок из блюдца в миску с остальными белками, а желток, оставшийся в скорлупе, добавить к остальным желткам.

Яйцебилка *Dover* экономит много времени и сил при взбивании яиц и позволяет взбить желтки в такую же плотную пену, как и белки. Лучше иметь две яйцебилки: одну для желтков, а другую для белков. Хорошо взбитые яйца должны быть такими же плотными, как тесто. Охладите посуду, которую вы будете использовать для взбивания яиц. Летом перед использованием храните яйца в холодильнике, а всегда старайтесь готовить пирог до завтрака или как можно раньше утром.

305

Некоторые опытные хозяйки считают, что лучше взбивать сливочное масло с мукой вместе, а сахар добавлять в желтки, когда они взбиты в крепкую пену, так как при более раннем добавлении сахара появляются жёлтые вкрапления. Белки всегда нужно добавлять последними.

Чтобы приготовить фруктовый пирог, подготовьте фрукты накануне. Зимой это можно легко и с удовольствием сделать после чая. На выпекание фруктового пирога уходит больше времени, чем на выпекание обычного. У каждой хозяйки должна быть закрытая коробка для выпечки, в которую можно положить пирог после остывания и завернуть его в плотную салфетку.

БЕЛЫЙ ПИРОГ.

Белки от 20 яиц.
450 г муки.
450 г сливочного масла.
450 г миндаля.

Если вы не добавляете миндаль, используйте немного больше муки. — *Миссис доктор С.*

Белый пирог.

1 стакан сливочного масла.
3 стакана сахара.
1 стакан сладкого молока.
Белки 5 яиц.
3 стакана муки.
3 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды. — *Миссис Д. К. К.*

ПРЕВОСХОДНЫЙ БЕЛЫЙ ПИРОГ.

1 фунт сахара.
Белки 10 яиц.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
450 г муки.

Сбрызните лимонным соком или розовой водой и запекайте в духовке при средней температуре. — 306
Миссис Ф. К. У.

ТОРТ "ЛЕЙТОН".

1 пинта сливочного масла.
1 пинта сливок.
2 пинты сахара.
4 пинты муки.
2 чайные ложки миндальной эссенции.
Белки 12 яиц.
2 чайные ложки дрожжевого порошка, смешанного с мукой. — *Миссис Н.*

БЕЛЫЙ ГОРНЫЙ ПИРОГ.

4 стакана муки.
1 стакан сливочного масла.
3 стакана сахара, взбитого с маслом.
1 стакан сладкого молока.
2 маленькие чайные ложки винного камня.
1 маленькая чайная ложка соды.
Белки 10 яиц, взбитые в крепкую пену.

Выпекайте в формах для желе; когда остынет, сделайте глазурь из белков трёх яиц и одного фунта сахара. Посыпьте тёртым кокосом каждый слой глазури. — *Миссис П. МакГ.*

Белый горный пирог.

1 фунт сахара.
 $\frac{1}{2}$ фунта сливочного масла.
 $\frac{3}{4}$ фунта муки.
1 большая чайная ложка экстракта горького миндаля.
Белки 10 яиц, взбитые в крепкую пену.

Взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте яйца, затем муку и, наконец, ароматизатор. —
Миссис Д. К. К.

Белый горный пирог.

Приготовьте четыре или пять коржей для торта, как для торта с желе. Натрите на тёрке один большой кокос. Сок и натёртую цедру двух лимонов или апельсинов. Взбейте в пену белки шести яиц с одним фунтом сахара. Добавьте молоко одного кокоса, затем цедру и сок одного апельсина. Наконец, хорошо перемешайте с кокосом и выложите между коржами, как желе. — *Миссис Дж. Л.*

307

Белый горный пирог.

1 фунт муки.
1 фунт сахара.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
Белки от 16 яиц.
Бокал для вина или бренди.
Выпекайте на противнях.

Натрите на тёрке два кокоса. Взбейте белки четырёх или пяти яиц в густую пену и добавьте столько же сахара, сколько для глазури. Добавьте кокосовую стружку; распределите между слоями торта,

как желе. Покройте глазурью весь торт, или только сверху, или не покрывайте вовсе, как вам больше нравится. — *Миссис М.*

Горный пирог.

Белки 8 яиц.
1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
½ стакана сладкого молока.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.

Хорошо смешайте все ингредиенты и добавьте лимонный сок. Выпекайте в неглубоких формах. Каждый корж по отдельности покройте глазурью и желе; затем сформируйте большой торт и покройте глазурью. — *Миссис доктор С.*

ТОРТ "СНЕЖНАЯ ГОРА".

1 стакан сливочного масла.
3 стакана сахара, взбитого в пену.
1 стакан жирных сливок.
1 чайная ложка винного камня и ½ чайной ложки соды, смешанные вместе в 3½ стакана просеянной муки.
Белки от 10 яиц.

Выпекайте в виде тонких коржей, как для жележных тортов. Остудите и посыпьте каждый слой тёртым кокосом.

308

Для глазури возьмите белки трёх яиц и натрите на тёрке один кокос. — *Миссис К. М. А.*

СНЕЖНЫЙ ПИРОГ.

Белки от 10 яиц.
1½ стакана сахара.
1 стакан муки.
2 чайные ложки винного камня.
Соль.
Ароматизатор.

Хорошо перемешайте муку, винный камень, сахар и соль. Добавьте слегка взбитые яйца и перемешайте так, чтобы смесь была однородной. — *Миссис Дж. П.*

ПИРОГ С БЕЛОЙ РЯБИНОЙ.

450 г белого сахара.
1 чайная ложка сливочного масла.
½ чайной чашки сладкого молока.
Белки от 10 яиц.
½ маленькой чайной ложки соды.
1 чайная ложка винного камня.
3 стакана муки.
Добавьте ваниль или миндаль.

Выпекайте в формочках для желе, с глазурью и кокосовой стружкой между слоями.

Глазурь для торта. — Один фунт мелкого белого сахара и белки трёх яиц. — *Мисс Э. П.*

ПИРОГ С РЯБИНОЙ.

Белки 8 яиц.
1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
½ стакана сладкого молока.
½ чайной ложки соды.
1 чайная ложка винного камня.

309

Хорошо перемешайте все ингредиенты и добавьте лимонный сок.

Выпекайте в неглубоких формах; каждый корж по отдельности покройте глазурью и желе, затем сформируйте большой торт и покройте глазурью. — *Миссис П.*

ТОРТ ДЛЯ НЕВЕСТЫ.

1 фунт муки.
¾ фунта сахара.
½ фунта сливочного масла.
Белки от 14 яиц.

Взбейте сахар и сливочное масло вместе, затем добавьте муку и взбитые белки, понемногу; из полутора фунтов фруктов, подготовленных и смешанных с тестом, получится хороший фруктовый пирог. — *Миссис Х. Д.*

Торт для невесты.

Белки от 18 яиц.
1¼ фунта сахара.
1 фунт муки.
¾ фунта сливочного масла.

Взбейте сливочное масло с сахаром в пышную пену; взбейте яйца в крепкую пену, затем постепенно добавьте муку, сливочное масло и сахар.

Приправьте лимоном или бренди. Выпекайте как бисквит. — *Миссис Р. Э.*

Торт для невесты.

1½ фунта муки.
1½ фунта сахара.
1½ фунта сливочного масла.
Белки из 20 яиц.
½ чайной ложки порошкового нашатыря, растворённого в ½ бокала бренди.
Густая простая глазурь. Форма для выпечки весом 1½ фунта.

Вставьте кольцо после того, как торт будет испечён. — *Мисс С.*

310

Торт для невесты.

¾ фунта муки.
½ фунта сливочного масла.
14 яичных белков.
450 г сахара — взбейте с белками.
Кислота из 1 зелёного лимона.

Двойной торт весом в полтора фунта. — *Миссис Дж.*

СЕРЕБРЯНЫЙ ТОРТ.

Белки от 8 яиц.
¼ фунта сливочного масла.
½ фунта сахара.
¼ и ½ четверти фунта просеянной муки, или 6 унций муки.

Взбейте сливочное масло с сахаром. — *Миссис У. К. Р.*

Серебряный торт.

450 г сахарной пудры.
¾ фунта муки.
½ фунта сливочного масла.
Белки от 11 яиц.
1 чайная ложка экстракта горького миндаля.

Взбейте сливочное масло, постепенно добавляя муку, затем сахар; добавьте ароматизатор; в последнюю очередь вмешайте взбитые в крепкую пену яичные белки. Придайте глазури аромат ванили или горького миндаля. — *Миссис С. Т.*

Серебряный торт.

Одна чашка сахара.
½ стакана сливочного масла.
1½ стакана муки.
½ стакана молока.
½ чайной ложки винного камня и столько же соды.
Белки 4 яиц.

Взбейте сливочное масло и яйца до состояния крема, затем добавьте молоко и муку с содой и винным камнем; взбейте белки яиц до состояния пены и аккуратно вмешайте их в последнюю очередь. Приправьте лимоном. — *Миссис К.*

311

Золотой Торт.

1 фунт муки.
1 фунт сахара.
¾ фунта сливочного масла.
Желтки от 11 яиц.
Натертая цедра апельсина.
Сок 2 лимонов.
1 чайная ложка соды.

Хорошо взбейте сливочное масло, всыпьте в него муку. Хорошо взбейте желтки, добавьте сахар и снова взбейте; добавьте апельсиновую цедру и лимонный сок.

Смешайте всё вместе и взбивайте в течение десяти минут. В последнюю очередь просейте соду, хорошо перемешивая. Выпекайте в форме для торта диаметром 25 см в течение двух часов. Придайте глазури лимонный вкус. — *Миссис С. Т.*

Торт «АНГЕЛ».

Хорошо взбитые белки 8 яиц.
1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды, растворенной в ½ стакана молока.

Смешайте таким образом: добавьте сахар к яйцам, затем хорошо взбитое сливочное масло, затем муку и молоко по очереди. Приправьте по вкусу. Выпекайте тонким слоем и смажьте глазурью сверху и по бокам, посыпав тёртым кокосом. — *Миссис К.*

ЖЕНСКИЙ ТОРТ.

1 фунт сахара.
½ фунта муки.
6 унций сливочного масла.
Белки от 14 яиц.

Добавьте две капли масла горького миндаля.—*Мисс С.*

312

Женский торт.

Белки 8 яиц, взбитые в пену.
3 стакана муки.
2 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла, взбитого с сахаром.
Добавьте в муку 1 чайную ложку винного камня.
½ чайной ложки соды на ½ стакана сладкого молока.

Смешайте всё вместе и выпекайте в форме или на небольших противнях. Приправьте по вкусу. Немного виски или рома улучшат вкус любого пирога. — *Миссис доктор К.*

НЕЖНЫЙ ПИРОГ.

2 стакана белого сахара.
2½ стакана кукурузного крахмала.
8 столовых ложек сливочного масла.
Белки от 8 яиц.
½ чайной ложки соды, растворенной в молоке.
½ чайной ложки винного камня в кукурузном крахмале.

Нежный пирог.

Один фунт измельчённого белого сахара, семь унций сливочного масла (взбитого в крем).

Взбейте в крепкую пену белки 16 яиц.

Добавьте 450 г просеянной муки.

На вкус и цвет товарищей нет. Выпекать сразу же. — *Миссис А. Х.*

ВЕСЕЛЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ТОРТ.

- 2 стакана сахара.
- 1 стакан кукурузного крахмала.
- 2 стакана муки.
- 1 стакан сливочного масла.
- ½ стакана сладкого молока.
- Белки от 8 яиц.
- 2 чайные ложки разрыхлителя.

Выпекайте в формах для желе. Когда каждый слой будет готов, по бокам и сверху распределите глазурь с тёртым кокосом. Очень красивое блюдо. — *Миссис МакГ.*

313

ЛЕПЕШКА ИЗ КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА.

- 1 стакан сливочного масла.
- 2 стакана сахара.
- 1½ стакана кукурузного крахмала.
- 2 стакана муки.
- 1 стакан молока, идеально сладкого.
- ½ чайной ложки соды.
- ½ чайной ложки винного камня.

Взбейте сахар и сливочное масло вместе. Растворите соду и кукурузный крахмал в молоке; добавьте винный камень в муку. Хорошо перемешайте, а затем добавьте хорошо взбитые белки восьми яиц.— *Миссис С.*

БЕЛЫЙ ФРУКТОВЫЙ ТОРТ.

- 1 фунт сахара.
- 1 фунт муки.
- 1 фунт сливочного масла.
- 450 г бланшированного миндаля.
- 3 фунта лимонов.
- 1 кокосовый орех.
- Белки из 16 яиц. — *Миссис доктор Дж.*

Белый фруктовый торт.

- 450 г сахарной пудры.
- ¾ фунта сливочного масла.
- Белки 12 яиц, взбитые в крепкую пену.
- 1 фунт муки.
- 2 тёртых кокосовых ореха.
- 2 фунта лимонов, нарезанных небольшими кусочками.
- 900 г бланшированного миндаля, нарезанного тонкими ломтиками.

Выпекайте на медленном огне.

314

Белый фруктовый торт.

- Хорошо взбитые белки 16 яиц.
- 8 унций сливочного масла.
- 1 фунт муки.
- 1 фунт сахара.
- 1 чайная ложка лимонного сока.
- 1 стакан миндаля.
- 3 стакана тёртого кокоса.

Разумеется, лимон и миндаль нужно нарезать и бланшировать.

450 г белого сахара.
1 фунт муки.
½ фунта сливочного масла.
Белки из 12 яиц.
2 лимона, нарезанных тонкими длинными полосками.
900 г бланшированного и нарезанного полосками миндаля.
1 крупный тертый кокос.

Перед тем как просеять муку, добавьте в неё одну чайную ложку соды и две чайные ложки винного камня. Взбейте сливочное масло, как для песочного пирога, добавьте сахар и взбивайте ещё некоторое время; затем добавьте яичные белки и муку; после того как тесто будет достаточно взбито, добавьте примерно треть фруктов, оставив остальные для добавления слоями, когда будете выкладывать тесто в форму для пирога. Выпекайте медленно и осторожно, как и любой другой фруктовый пирог. — *Миссис У.*

ЧЕРНЫЙ ПИРОГ.

1¼ фунта сливочного масла.
1½ фунта сахара.
1½ фунта муки.
1½ дюжины яиц.
2 фунта вяленого изюма.
2 фунта собранной и промытой смородины.
450 г нарезанного лимона.
2 столовые ложки измельчённой гвоздики.
2 столовые ложки мускатного ореха.
2 столовые ложки мускатного ореха.
2 столовые ложки корицы.
1 столовая ложка молотого имбиря.
1 чайная ложка соли.
2 бокала бренди.— *Миссис Д.*

315

Черный пирог.

1½ фунта муки.
1,5 фунта сливочного масла.
1½ фунта сахара.
1 лимон весом 450 г.
2 фунта измельчённого изюма.
2 фунта хорошо промытого сладкого изюма.
2 фунта смородины.

Сок и цедра двух лимонов и двух апельсинов, одна чайная ложка соды; после того как взбитые фрукты хорошо перемешаны, добавьте нарезанные фрукты. Цедру лимона или апельсина ни в коем случае нельзя обваливать в муке. — *Миссис П.*

Черный пирог.

Желтки от 24 яиц.
1 фунт сливочного масла.
1 фунт сахара.

Возьмите горсть сахара и вместо него положите горсть патоки, один фунт муки; из неё возьмите шесть столовых ложек и вместо них положите пять ложек кукурузной муки.

4 фунта изюма без косточек.
150 г лимона.
½ фунта смородины.
½ фунта миндаля и пальмовых орехов.
2 унции тёртого кокосового ореха.
2 унции высококачественного шоколада.
1 столовая ложка мелкомолотого кофе.
1 столовая ложка душистого перца, мускатного ореха и гвоздики.
1 столовая ложка ванили.
1 бутылка ежевичного вина или бренди.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.

316

Выпекайте массу в течение шести часов при очень умеренной температуре. — *Миссис Дж.*

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ СО СПЕЦИЯМИ.

1 фунт сливочного масла.
1 фунт сахара.
1 фунт муки.
1 дюжина яиц.

Смешайте ингредиенты для кекса.

Добавьте 450 г миндаля.
450 г изюма.
¼ фунта цитрона.
1 унция мускатного ореха.
1 унция гвоздики.
1 унция душистого перца. — *Миссис А. К.*

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ.

2 фунта отборного изюма без косточек.
2 фунта смородины.
1 лимон весом 450 г.
12 яиц.
450 г свежего сливочного масла.
450-граммовая буханка сахара.
1 фунт муки.

Приготовьте тесто, как для обычного пирога, и перед добавлением фруктов вмешайте их в тесто.

4½ чайной ложки винного камня.
1½ чайной ложки соды.
1 большая столовая ложка молотой корицы.
1 небольшая столовая ложка белого имбиря.
4½ мускатных ореха.
1 столовая ложка *лучшей* патоки.

Постепенно добавьте фрукты и полчашки лучшего бренди; запекайте на медленном огне в течение пяти часов. Отлично, будет храниться шесть месяцев. — *Миссис Ф.*

317

Фруктовый торт.

18 яиц.
1½ фунта муки.
1½ фунта сахара.
1,5 фунта сливочного масла.
2 фунта изюма.
2 фунта смородины, промытой и перебранной.
1½ фунта лимонов.
2 мускатных ореха.
2 фунта миндаля в скорлупе.
2 столовые ложки корицы.
2 столовые ложки мускатного ореха.
1 маленькая чайная ложка гвоздики.
1 маленькая чайная ложка соли.
2 чайные ложки имбиря.
2 бокала для вина.
1 бокал бренди.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня на стакан молока.

Дайте ему подняться в течение трёх часов, затем выпекайте на медленном огне и оставьте в духовке на некоторое время после выпекания. — *Миссис К. Б.*

Фруктовый торт.

2,5 фунта сливочного масла.
2,5 фунта муки.
25 яиц.
2,5 фунта сахара.
3 фунта лимонов.
5 фунтов смородины.
5 фунтов изюма.
Большая ложка корицы.
1 столовая ложка мускатного ореха.
4 мускатных ореха.
Бокал вина.
Бокал бренди.

318

Из этого получится очень большой торт. — *Миссис А. П.*

Фруктовый торт.

1½ фунта дрожжевого теста.
10 яиц.
2 стакана сливочного масла.
4 стакана сахара.
1 стакан молока.
1 стакан вина или бренди.
1 неполная чайная ложка соды.
1 чайная ложка лимонного экстракта.
½ чайной ложки гвоздики.

Смешайте эти ингредиенты и добавьте один фунт вяленого изюма и один фунт цукатов, обваленных в муке.

Если тесто слишком мягкое для выпечки, добавьте немного муки. — *Миссис Дж. У.*

Сочный фруктовый пирог.

1 литр просеянной муки.
450 г свежего сливочного масла, нарезанного кубиками, и 450 г сахарной пудры.
12 яиц.
3 фунта вяленого изюма.
1½ фунта смородины сорта Занте.
¾ фунта нарезанного лимона.
По 1 столовой ложке мускатного ореха и корицы.
2 мускатных ореха.
1 большой бокал мадеры.
1 большой бокал французского бренди, смешанного со специями.

Взбейте сливочное масло и сахар вместе, а яйца — по отдельности. Хорошо обваляйте фрукты в муке и добавьте муку и другие ингредиенты, положив фрукты в последнюю очередь. Выпекайте в форме с прямыми стенками, так как из неё легче вынимать. Один фунт бланшированного миндаля улучшит этот рецепт. Выпекайте до полной готовности, затем остудите в тёплом виде. — *Миссис Л.*

319

Фруктовый торт.

1 фунт сахара.
1 фунт муки.
1 фунт сливочного масла.
2 фунта изюма.
2 фунта смородины.
1 лимон весом 450 г.
2 столовые ложки мускатного ореха и корицы.
2 мускатных ореха, измельчённых в порошок.
Смешайте ½ пинты бренди и вина.

Выпекайте в духовке на медленном огне. Для торта лучше всего подходит изюм без косточек. — *Миссис Ф. К. У.*

Ананасовый или апельсиновый торт.

1 стакан сливочного масла.
3 стакана сахара.
5 яиц, взбитых по отдельности.
3½ стакана муки.
½ стакана сладкого молока.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды.

Выпекайте в формочках для желе, по четыре или пять штук в каждой. Приготовьте густую глазурь, которую наносите на коржи так густо, как только сможете; густо посыпьте тёртым ананасом или апельсином, глазурь должна быть приправлена соком фрукта и небольшим количеством винной кислоты. — *Миссис К. К.*

Апельсиновый пирог.

Выпекайте бисквит в формах для желе, по три коржа на каждый торт. Промажьте коржи глазурью, приготовленной из взбитых в пену белков трёх яиц и полутора фунтов сахарной пудры.

Цедра и сок одного большого или двух маленьких апельсинов.

320

Цедра и сок половины лимона; вторую половину используйте для приготовления торта. — *Миссис П. МакГ.*

Апельсиновый пирог.

8 яиц.
1½ фунта сахара.
1½ фунта муки.
¾ фунта сливочного масла.
1 пинта молока.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды.

Взбейте яйца в пышную пену, добавьте сахар и взбитое сливочное масло. Влейте половину молока, а в другой половине растворите винный камень и соду. Как можно быстрее добавьте просеянную муку после того, как влили вспенившееся молоко. Выпекайте в формах для желе.

Возьмите шесть апельсинов, натрите цедру и выжмите сок, добавив два фунта сахарной пудры. Если вы используете сладкие апельсины, добавьте сок двух лимонов. Перемешайте до получения однородной массы и распределите между слоями торта. Посыпьте сахарной пудрой последний слой торта. — *Миссис Дж. К. У.*

Апельсиновый пирог.

Сначала приготовьте бисквит из двенадцати яиц, двенадцати яиц в сахаре и десяти яиц в муке. Затем приготовьте глазурь из белков двух яиц, сока одного лимона, сока и тёртой цедры двух апельсинов; добавьте столько сахарной пудры, чтобы получилась глазурь нужной консистенции, — затем нанесите её между коржами и на весь торт. — *Миссис К. Б.*

Лимонный пирог.

1 стакан сливочного масла.
3 стакана белого сахара.
5 яиц, взбитых по отдельности.

Взбейте сливочное масло с сахаром.

321

1 чайная ложка соды.
1 стакан молока.
Сок и тертая цедра одного лимона.
5 маленьких чайных ложек муки.

Выпекайте в небольших или неглубоких формах. — *Миссис К.*

Лимонный пирог.

Один стакан сливочного масла, три стакана белого сахара, растёртых в крем.

Добавьте желтки пяти хорошо взбитых яиц и одну чайную ложку соды, растворённую в стакане молока; добавьте белки и как можно легче просейте четыре стакана муки. Добавьте сок и натёртую цедру одного лимона. — *Миссис доктор С.*

ТОРТ «РОБЕРТ Э. ЛИ».

Двенадцать яиц, столько же сахара, столько же муки. Выпекайте в формах толщиной с желейные коржи. Возьмите два фунта хорошего сахара «А», выжмите в него сок пяти апельсинов и трёх лимонов вместе с мякотью; размешайте в сахаре до получения однородной массы; затем намажьте коржи, как желе, выкладывая их друг на друга, пока не израсходуете весь сахар. Смажьте сверху и по бокам. — *Миссис Г.*

«ГЕНЕРАЛ РОБЕРТ ЛИ» — ТОРТ.

10 яиц.
1 фунт сахара.
½ фунта муки.
Цедра 1 лимона и сок ½ лимона.

Приготовьте точно так же, как бисквит, и выпекайте в формочках для желе. Затем взбейте в пену белки двух яиц, добавьте один фунт сахара, тёртую цедру и сок одного апельсина или сок половины лимона. Смажьте коржи, пока они не остыли, и выложите один слой на другой. Из этого количества получается два коржа. — *Миссис И. Х.*

322

КОКОСОВЫЙ ПИРОГ.

1 чайная ложка свежего сливочного масла.
3 чайные ложки белого сахара.
3½ чашки муки.
Белки из десяти яиц.
1 стакан сладкого молока.
1 неполная чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.
Немного лимонной эссенции.

Выпекайте коржи толщиной в 2,5 см и смазывайте глазурью, в которую добавлен тёртый кокос; складывайте один на другой, давая немного подсохнуть. При приготовлении глазури оставьте немного для смазывания коржа снаружи. В завершение посыпьте подготовленным кокосом. — *Мисс П.*

Кокосовый пирог.

Взбейте до состояния крема три четверти фунта сливочного масла и полфунта сахара. Постепенно добавьте восемь хорошо взбитых, затем перемешанных яиц, одну столовую ложку лимонной эссенции, один натёртый мускатный орех; всё хорошо перемешайте, затем слегка вмешайте полфунта муки и полфунта тёртого кокоса. Вылейте смесь в хорошо смазанную маслом форму и быстро выпекайте. — *Миссис К. В. МакГ.*

ГОРНЫЙ КОКОСОВЫЙ ПИРОГ.

Взбейте в пену один фунт сахара и полфунта сливочного масла. Взбейте восемь яиц, не разделяя их на белки и желтки. Постепенно вмешайте их в масло и сахар. Просейте один фунт муки, взбейте до пышности, затем добавьте одну чайную ложку соды, растворённую в половине чашки сладкого молока, и две чайные ложки винного камня, растворённого в таком же количестве молока. Приправьте лимоном или ванилью. Для глазури смешайте девять столовых ложек воды и один фунт сахара; варите до появления блеска. Взбейте белки четырёх яиц в густую пену, добавьте в кипящую глазурь, затем добавьте полфунта тёртого кокоса. Распределите глазурь между коржами и сверху. — *Мисс С.*

323

ХЛЕБ АНГЕЛА.

Разновидность кокосового торта.

1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
Белки из восьми яиц.
½ стакана сладкого молока.
½ чайной ложки соды, 1 чайная ложка винного камня, размешанные в молоке.
Приправьте ванилью.
Выпекайте в формах для желе.
1 тёртый кокосовый орех.

Смажьте верх и низ торта глазурью, затем посыпьте кокосовой стружкой и так далее, пока торт не станет таким большим, как вы хотите. Смажьте глазурью весь торт и посыпьте кокосовой стружкой. Приготовьте глазурь: три белка на один фунт сахарной пудры, с соком одного лимона. — *Миссис Д. Р.*

Глиняный пирог.

3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
4 стакана муки.
1 стакан сладкого молока.
6 яиц.
Добавьте в молоко 1 чайную ложку соды.
Добавьте в муку 1 чайную ложку винного камня.

Добавьте ваниль. Выпекайте слоями.

Глазурь для торта. — Взбейте белки четырех яиц в пену и добавьте к каждому яйцу по девять чайных ложек сахарной пудры, ароматизировав ее ванилью. Затем натрите на терке два больших кокоса и, смазав глазурью каждый корж, посыпьте его тертым кокосом. Укладывайте коржи друг на друга, как при приготовлении жележного торта. — *Миссис Л. У.*

324

Кокосовый пирог.

2 стакана сахарной пудры.
½ стакана сливочного масла.
3 яйца.
1 стакан молока.
3 стакана муки.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды.

Выпекайте в формах для желе.

Начинка: один тертый кокос; к половине фунта этого продукта добавьте взбитые в пену белки трёх яиц, один стакан сахарной пудры; выложите это между слоями торта; смешайте с другой половиной кокоса четыре столовые ложки сахарной пудры и густо посыпьте сверху торт. — *Миссис Д. К. К.*

Раз, два, три, четыре. Арахисовый торт.

1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
Белки 4 яиц.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.
½ небольшого кокосового ореха, добавленного в самом конце. — *Миссис Д. К. К.*

Кокосовый пирог.

1 чайная ложка сливочного масла.
3 чайные ложки сахара.
3½ стакана муки.
Белки от 10 яиц.
½ стакана сладкого молока с одной неполной чайной ложкой соды.
2 чайные ложки винного камня.
Лимонная эссенция.

Взбейте яйца до пышности. Взбейте сливочное масло, затем постепенно смешайте ингредиенты. Просейте винный камень с мукой, растворите соду в молоке и добавьте в тесто в последнюю очередь. Выпекайте в формах; толщина готового коржа должна быть 2,5 см. Смешайте готовый кокосовый крем с глазурью; смажьте верх первого коржа кокосовой глазурью, слегка подсушите; положите сверху второй корж и снова смажьте глазурью, и так до последнего коржа, затем смажьте глазурью весь торт. Когда вы нанесете последний слой глазури, посыпьте весь торт подготовленными кокосовыми стружками, чтобы он выглядел покрытым глазурью. — *Миссис М. С. К.*

325

Шоколадный торт.

1,5 фунта тёртого шоколада.
12 яиц.
1¼ фунта коричневого сахара.
1 чайная ложка корицы.
1 чайная ложка мускатного ореха.
1 чайная ложка гвоздики.
Немного семян кориандра.

Разбейте яйца в сахар и взбейте их, постепенно добавляя шоколад, пока он хорошо не перемешается; затем добавьте специи, которые должны быть хорошо измельчены в порошок. Смажьте небольшие формочки салом и быстро выпекайте. — *Миссис Т.*

Шоколадный торт.

2 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
3 стакана муки.
 $\frac{3}{4}$ стакана сметаны или молока.
3 яйца.
1 чайная ложка винного камня.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.

Взбейте сахар и сливочное масло вместе; по одному вбивайте в смесь яйца; затем добавьте муку, а потом сметану с содой. Выпекайте в формах для кексов.

Начинка: две унции шоколада, одна чашка сахара, три четверти чашки сладкого молока; довести до кипения. — *Миссис Ф.*

Шоколадный торт.

3 стакана просеянной муки.
 $1\frac{1}{2}$ стакана сахара.
1 стакан сладкого молока.
1 яйцо.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка лимонной эссенции.

326

Взбейте сливочное масло с сахаром до состояния крема, затем добавьте молоко (в котором должна быть растворена сода), затем хорошо взбитые яйца и, наконец, эссенцию. Смешайте два стакана муки, а затем добавьте третий стакан муки, в который добавлен винный камень. Выпекайте в квадратных плоских формах. Натрите на тёрке три унции шоколада, добавьте четыре столовые ложки молока; медленно нагрейте и добавьте восемь столовых ложек белого сахара. Варите три минуты и полейте сверху пирог. Если хотите, можете разрезать пирог и положить внутрь заварной крем из одной пинты подогретого молока, двух яиц, сахара и муки по вкусу. — *Миссис Х.*

Шоколадный торт.

2 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
Желтки 5 яиц и белки 2 яиц.
1 стакан молока,
 $3\frac{1}{2}$ стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.
1 чайная ложка винного камня, просеянного в муку.

Выпекайте в формочках для кексов.

Начинка: белки трёх яиц, полтора стакана сахара, три столовые ложки тёртого шоколада, одна чайная ложка ванили. Хорошо взбейте, нанесите сверху и между слоями торта. — *Миссис К.*

Шоколадный торт.

Взбейте в пену один фунт сахара, полтора фунта сливочного масла. Взбейте в пену восемь яиц, не разделяя их; постепенно вмешайте их в сахар и сливочное масло. Просейте один фунт муки; взбейте до получения однородной массы. Затем добавьте одну чайную ложку соды, растворённую в половине чайной чашки сладкого молока, две чайные ложки винного камня, растворённого в таком же количестве молока. Приправьте лимоном или ванилью. Выпекайте в формах для желе.

327

Глазурь для того же рецепта: девять столовых ложек воды, один фунт сахара; кипятить до появления блеска.

Взбейте белки четырёх яиц в крепкую пену. Добавьте их в кипящую глазурь, затем добавьте четверть фунта тёртого шоколада.

Распределите глазурь между коржами и сверху. — *Мисс С.*

ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ ЖЕЛЕ.

Приготовьте бисквит по старинному семейному рецепту, выпекайте в формочках для желе или в формочках для выпечки; затем разрежьте бисквит на кусочки для приготовления следующего

блюда: одна чашка молока, половина плитки шоколада, натертого на терке, одно яйцо, взбитое с сахаром, чтобы получилось сладко; добавьте ваниль. Варите на медленном огне (постоянно помешивая), пока не загустеет. Равномерно распределите между кусочками бисквита. Вместо бисквита некоторые используют обычный рецепт железного торта. — *Миссис Б.*

Лимонный пирог.

12 унций муки.
12 унций сливочного масла.
10 яиц.
1 фунт сахара.
450 г лимона, нарезанного тонкими ломтиками.

Смешайте, как для кекса. — *Миссис К. Л. Т.*

Лимонный пирог.

4 больших кофейных чашки просеянной муки.
2½ стакана сахарной пудры.
1 стакан сливочного масла.
Белки 10 яиц, взбитые в крепкую пену.
Добавьте две столовые ложки розовой воды.

Смажьте форму для торта маслом и выложите слоями тесто и лимон, нарезанный длинными тонкими ломтиками. — *Миссис МакГ.*

328

Лимонный пирог.

1 фунт муки.
1 фунт сахара.
¾ фунта сливочного масла.
12 яиц.
2 фунта лимонов.
2 фунта тёртого кокоса.
2 фунта миндаля.
1 чайная ложка мускатного ореха. — *Миссис М. Э.*

Лимонный пирог.

450 г муки.
½ фунта сахара,
¾ фунта сливочного масла.
10 или 12 яиц.
2 фунта лимонов.
1 тёртый кокосовый орех.

Фрукты нужно класть в последнюю очередь. — *Миссис доктор С.*

Миндальный пирог.

1¼ фунта сахара.
1¼ фунта сливочного масла.
450 г муки.
12 яиц.
450 г миндаля — *миссис Б.*

Миндальный пирог.

12 яиц.
1 фунт муки.
1 фунт сахара.
1 фунт сливочного масла.
1 фунт миндаля (бланшированного).
1 лимон весом 450 г.

329

Бланшируйте миндаль и нарежьте лимон тонкими ломтиками.

Один бокал бренди.

Смешайте, как для кекса. — *Миссис С. Т.*

ПИРОГ С ТЕМНЫМ ИНЖИРОМ.

2 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
Один стакан холодной воды с растворенной в ней чайной ложкой соды.
3 стакана мелко нарезанного изюма.
Корица и мускатный орех.
4 яйца.
450 г инжира.

Используйте инжир целиком, хорошо покрыв его тестом, чтобы он не подгорел. Выпекайте слоями, промазывая каждый слой глазурью. Сделайте тесто таким же плотным, как для кекса. Режьте очень острым ножом, чтобы не крошилось. Из этого количества ингредиентов получается два хлеба. — *Миссис А. Т.*

СМОРОДИНОВЫЙ ПИРОГ.

1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
½ стакана сладкого молока.
5 яиц.
4 стакана муки.
½ мускатного ореха.
3 чайные ложки разрыхлителя.

Один фунт смородины вымыть, обсушить и обвалить в муке. — *Миссис У. Л. Х.*

РАСТЕРТЫЙ ПИРОГ.

1 фунт сливочного масла.
1 фунт муки.
1 фунт сахара.
16 яиц, 4 желтка.

После того как масло взбито, хорошо перемешайте сахар и масло перед тем, как смешивать их с остальными ингредиентами. — *Миссис М. С. К.*

330

Растертый пирог.

1 фунт сахара.
1 фунт сливочного масла.
450 г муки.
12 яиц.

Взбейте сливочное масло; постепенно втирайте в него просеянную и высушенную муку. Взбейте желтки десяти яиц добела, затем добавьте сахарную пудру, снова взбейте, добавьте рюмку бренди или рюмку хорошего виски, настоянного на мускатном орехе, или натёртую цедру лимона; всё перемешайте. Перед выпеканием добавьте взбитые в крепкую пену белки двенадцати яиц. Выпекание займёт два часа. — *Миссис С. Т.*

Растертый пирог.

1 фунт муки.
450 г сахара.
¾ фунта сливочного масла.
10 яиц.

Хорошо взбейте сливочное масло с мукой; взбейте желтки и постепенно добавляйте сливочное масло с мукой, а затем взбитые в крепкую пену белки. Приправьте мацисом и одним стаканом вина. Выпекайте в хорошо смазанных маслом формочках. Для приготовления фруктового пирога добавьте к вышеперечисленному два фунта изюма, два фунта смородины, полфунта цедры, постепенно перемешивая. Добавьте в приправу мускатный орех и корицу. Один фунт сливочного масла и дюжина яиц для фруктового пирога. — *Миссис А. К.*

Растертый пирог.

Взбейте белки двенадцати яиц в густую пену. Желтки взбивайте, пока они не станут светло-белыми; затем взбейте с одним фунтом сахара; затем добавьте белки; взбейте с небольшим количеством сливочного масла до образования пены; затем постепенно просейте один фунт муки и взбейте их вместе, а затем добавьте другую смесь. Положите немного мускатного ореха, если хотите, в бокал вина и столько же бренди. — *Миссис У.*

331

Очень нежный торт «ПАУНД».

16 яиц, 4 желтка.
450 г муки.
450 г сахара.
¾ фунта сливочного масла. — *Миссис С. Т.*

Превосходный фунтовый пирог.

450 г белого сахара.
¾ фунта сливочного масла.
450 г муки.
Белки от 12 яиц, желтки от 9 яиц.

Взбейте сливочное масло, добавьте часть сахара и желтки и хорошо взбейте; затем постепенно добавьте белки, муку и оставшиеся желтки. Хорошо взбейте, добавьте лимонный экстракт и выпекайте в духовке при средней температуре. — *Миссис Ф. К. У.*

Растертый пирог.

1 фунт муки.
1 фунт сахара.
¾ фунта сливочного масла.
11 яиц.

Просейте и подсушите муку, просейте сахар; вымойте сливочное масло, чтобы удалить всю соль, и отожмите из него всю воду. Взбейте сливочное масло с половиной муки или с большим количеством муки; взбейте белки и желтки по отдельности, добавив к желткам чуть больше половины сахара; затем разотрите оставшийся сахар и муку вместе. Смешайте все эти ингредиенты по отдельности, сначала один, затем другой. Хорошо взбейте и приправьте французским бренди и лимоном или вином и мускатным орехом по вкусу. — *Миссис М.*

Сдобный бисквит.

14 яиц.
Вес 14 единиц в пересчёте на сахар.
Вес 8 в сливочном масле.
Вес 6 в муке.
Сок и цедра двух лимонов.

332

Все ингредиенты добавляются к взбитым желткам, а взбитые белки вмешиваются в последнюю очередь. — *Миссис С. Т.*

Сдобный бисквит.

14 яиц.
Их масса в сахаре.
8 обвалить в муке.
6 обжарить на сливочном масле.
Цедра 1 лимона и сок 2 лимонов.

Выпекайте быстро. — *Миссис С.*

Бисквитный торт.

Вес 1 дюжины яиц в сахаре.
Вес 4 яиц в муке.
Сок и цедра 1 лимона.

Хорошо взбейте и быстро выпекайте. — *Миссис МакГ.*

Бисквит «КОНФЕДЕРАЦИЯ».

1 стакан белого сахара.
2 стакана просеянной муки.
½ стакана холодной воды.
3 яйца.

Одну чайную ложку сухих дрожжей всыпьте в муку; ароматизируйте по вкусу. Смешайте желтки и сахар, затем добавьте воду после белков (сначала взбитых в густую пену), затем муку.—*Мисс С.*

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ.

14 яиц.
Вес 10 г в сахарной пудре.
Вес 6 в муке.
Тертая цедра и сок 1 лимона.

Взбейте желтки восьми яиц добела, затем добавьте сахар и снова взбейте. Добавьте сок и натёртую цедру лимона, затем взбитые в крепкую пену белки четырнадцати яиц. Взбивайте всё вместе в течение пятнадцати минут без перерыва, в последнюю очередь добавив муку и едва перемешав; не взбивайте. Вылейте в смазанные маслом формы или ёмкости и выпекайте в горячей духовке. Для выпекания большого пирога потребуется целый час. Если верх слишком быстро подрумянивается, накройте его промасленной бумагой. — *Миссис С. Т.* 333

Бисквитный торт. (Всегда получается.)

12 яиц.
Их масса в сахаре.
Вес 7 в муке.
Сок 1 лимона.
1 столовая ложка хорошего уксуса.

Взбейте белки, взбейте желтки с сахаром; добавьте белки, хорошо взбейте; добавьте муку и после этого взбивайте не дольше, чем нужно для перемешивания; затем добавьте лимон и уксус, как раз перед тем, как вылить тесто в формы.

Когда пирог горячий, к нему хорошо подать *лимонный соус*. — *Миссис К.*

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ.

4 яйца, белки и желтки взбиты отдельно.
2 чайные ложки сахара.
1 стакан жирных сливок.
2 стакана муки с горкой.
1 чайная ложка соды.

Две чайные ложки винного камня, смешанные с мукой до просеивания. Добавьте яичные белки перед мукой, затем аккуратно перемешайте, не взбивая. Очень вкусно. — *Миссис Ф. К. У.*

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ БИСКВИТ.

Белки от 14 яиц.
Яичные желтки всего 7.

Один фунт лучшего белого сахара, смешанного с желтками после того, как они будут хорошо взбиты. Добавьте белки и, наконец, очень осторожно вмешайте полфунта просеянной муки. После добавления муки взбейте совсем немного. Выпекайте быстро. — *Миссис Д. К. К.* 334

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ.

6 яиц.
1½ чайной чашки муки.
1 чайная ложка сахарной пудры.
Цедра и сок лимона.

Взбейте яйца по отдельности, чтобы они стали очень лёгкими. Не взбивайте тесто слишком сильно после добавления муки, которую нужно добавлять последней. Возьмите квадратный противень, смажьте его маслом и вылейте на него половину теста, оставив остальное для второго слоя. Подготовьте чистое влажное полотенце, выложите на него пирог, когда достанете его из формы; смажьте пирог джемом или смородиновым желе; сверните его, пока он ещё влажный, а когда он хорошо застынет, положите его в сухое место. Его можно подавать с соусом на обед или нарезать ломтиками и есть как маленькие пирожные. — *Миссис М. К.*

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ.

4 стакана сахара.
4 стакана муки.
1 дюжина яиц.

Смешайте, как для бисквита. Выпекайте тонкими пластами и смазывайте тушёными яблоками или любыми другими фруктами, слегка подслащёнными; сворачивайте пласты так, чтобы верх был

ЖЕЛЕ ДЛЯ ТОРТА.

1 лимон размять и процедить.
1 стакан сахара.
1 большое яблоко.
1 яйцо.

Взбейте яйцо и разомните яблоко в кашицу, натрите цедру лимона, затем смешайте всё вместе; переложите в банку или чашку и поставьте в кастрюлю с водой. Варите до готовности и используйте так же, как для обычного желеобразного пирога. — *Миссис У. МакФ.* 335

ЕЩЁ ОДНА НАЧИНКА ДЛЯ ТОРТА.

Растворите половину плитки шоколада в одной чайной чашке сливок или молока и дайте ему медленно остыть; затем снимите с огня и добавьте хорошо взбитые белки трёх яиц, смешанные с одним фунтом сахара. Дайте ему остыть, постоянно помешивая, пока он не затвердеет.

Намажьте между коржами, пока они ещё мягкие. — *Миссис Э. К. Г.*

ЖЕЛЕЙНЫЙ ТОРТ.

Взбейте 8 яиц до лёгкой пены.
Взбейте ½ фунта сливочного масла.
¾ фунта муки.
Хорошо взбейте ¾ фунта сахара.
1 чайная ложка винной кислоты.
1 чайная ложка соды.

Добавьте их, когда будете готовы к выпеканию. Выпекайте в тонких формах и покройте желе, пока оно тёплое. — *Миссис Дж. Л.*

ТОРТ С ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ.

Выпекайте тесто для бисквита (по приведённому рецепту) в формах для желе. Взбейте с тремя яйцами, двумя стаканами сахара, растопленным сливочным маслом размером с яйцо, соком и натёртой цедрой двух лимонов. Помешивайте на медленном огне, пока не закипит, затем распределите между слоями бисквита. Покройте лимонной глазурью или посыпьте сахарной пудрой. — *Миссис С. Т.*

ЖЕЛЕЙНЫЙ ТОРТ.

8 яиц.
Вес 4 в муке.
Вес 6 кусочков сахара.

Выпекать в плоских формах.

Для желе: четверть фунта сливочного масла, полфунта сахара, желтки трёх яиц, сок и натёртая цедра одного лимона. 336

Поместить в кастрюлю и довести до кипения. Затем добавить три яичных белка, взбитых в крепкую пену, и снова поставить кастрюлю на огонь, пока не закипит. Смазать между слоями торта. — *Миссис Э. К. Г.*

ТОРТ С ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ.

Выпекайте так же, как и апельсиновый пирог. Для желе: возьмите сок и цедру трёх лимонов, один фунт сахара, четверть фунта сливочного масла, шесть яиц; взбейте вместе; вскипятите, как для заварного крема. Когда остынет, его нужно толстым слоем намазать между коржами; сверху покрыть глазурью. — *Миссис К. К.*

РАСКАТАННЫЙ ЖЕЛЕЙНЫЙ КОРЖ.

3 яйца.
1 чайная ложка сахара.
1 чайная ложка муки.

Взбейте яичные желтки добела, затем добавьте сахар; продолжайте взбивать ещё некоторое время, затем добавьте взбитые в крепкую пену белки; затем понемногу добавляйте муку. Выпекайте в длинной форме, хорошо смазанной маслом; когда будет готово, переложите на разделочную доску,

затем покройте сверху желе и сверните, пока пирог ещё тёплый, и нарежьте по мере необходимости. — *Миссис А. Х.*

Раскатанный жележный корж.

1 стакан сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
1½ стакана муки.
⅔ стакана молока.
1 яйцо.

Две чайные ложки разрыхлителя, просеянного вместе с мукой. Выпекать на большом противне, а когда будет готово, намазать желе, разрезать на полоски шириной 3–4 дюйма и свернуть. Если вместо желе приготовить соус и намазать им коржи, получится очень вкусный десерт. Для соуса взбейте одно яйцо, одну чайную ложку кукурузного крахмала или одну столовую ложку муки и две столовые ложки сахара. Добавьте в пол-литра молока и варите, пока не получится хороший заварной крем. Снимите с огня и добавьте ваниль. — *Миссис М.*

337

Начинка для жележного торта.

Белки двух яиц, взбитые в пену.
2 стакана сахара.
Сок и натёртая цедра 2 апельсинов.

Положите это между коржами, а сверху — коржи для торта. — *Миссис К. К.*

Апельсины, нарезанные мелкими кусочками, подслащенные и смешанные с тертым кокосом, а также с шоколадом, используются для начинки жележного торта. Бисквитный торт лучше, чем содовый. — *Миссис К. К.*

Мраморный торт.

Взвесьте и приготовьте песочное тесто; добавьте ложку дрожжей, отделите треть теста и добавьте в него две чайные ложки корицы, две чайные ложки мускатного ореха, одну чайную ложку гвоздики и одну чайную ложку молотого мускатного ореха.

Выложите на противень сначала слой обычного теста, затем слой теста со специями, а в конце — обычное тесто. Тесто образует три слоя обычного теста и два слоя теста со специями. Выпекается красивыми слоями. — *Миссис К. Л. Т.*

Мраморный или пряный торт.

Приготовьте кекс и добавьте две чайные ложки дрожжевого порошка. Возьмите треть теста и добавьте в него по две чайные ложки корицы и мускатного ореха, по одной чайной ложке гвоздики и душистого перца, один мелко натертый мускатный орех. Затем смажьте форму маслом и выложите сначала слой обычного теста, затем слой теста со специями, чередуя их, пока не заполните форму, закончив обычным тестом. Выпекайте как кекс. — *Миссис К. В. МакГ.*

Мраморный торт. Лёгкая часть.

3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан сметаны.
5 стаканов муки.
Белки от 8 яиц.
1 чайная ложка соды.

338

Темная Часть.

2 стакана коричневого сахара.
1 стакан патоки.
1 стакан сметаны.
1 стакан сливочного масла.
5 стаканов муки.
1 чайная ложка соды.
Желтки 8 яиц.
1 целое яйцо.
1 бокал вина.
Смешанные специи.

Выкладываете слоями каждый вид теста в формы для выпечки.

Мраморный торт. Лёгкая часть.

1 стакан белого сахара.
½ стакана сливочного масла.
½ стакана пахты.
Белки от 3 яиц.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.
2 стакана муки.

Темная Часть.

½ стакана коричневого сахара.
¼ стакана сливочного масла.
½ стакана патоки.
¼ стакана молока.
½ мускатного ореха.
1 чайная ложка корицы.
½ чайной ложки душистого перца.
2 стакана муки.
½ чайной ложки соды.
1 чайная ложка винного камня.
Желтки от 3 яиц.

339

Выкладывайте в форму по очереди по столовой ложке светлого и тёмного теста. — *Миссис Д. К. К.*

МРАМОРНЫЙ ТОРТ ИЛИ ТОРТ «БИСМАРК».

3 стакана белого сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан сметаны или пахты.
5 стаканов муки.
Белки от 8 яиц.
1 маленькая ложка соды.

Это для белого теста.

Темное тесто.

2 столовые ложки сахарного песка.
1 стакан патоки.
1 стакан сметаны.
1 стакан сливочного масла.
5 стаканов муки.
1 чайная ложка соды.
Желтки от 8 яиц и одно целое яйцо.
1 столовая ложка смешанных специй, измельчённых в порошок.

Выложите в форму слоями светлое и тёмное тесто. Выпекайте быстро, как бисквит. Покройте глазурью и украсьте шоколадными каплями. Этого хватит на форму диаметром 50 см.

Торт «Роза» или «Облачный».

12 яиц, без учёта белков из 3 яиц.
1 фунт муки.
1 фунт сахара,
¾ фунта сливочного масла.
2 маленькие чайные ложки винного камня.
2 маленькие чайные ложки порошковых квасцов.
1 маленькая чайная ложка соды.
2 маленькие чайные ложки кошенили, растворенные в ⅓ стакана кипятка.

340

Растворив квасцы, соду и винный камень, смешайте их с кошенилью. Добавьте эти ингредиенты почти в треть теста. Вылейте в форму для выпечки слой белого теста, затем слой красного теста, чередуя их, начиная и заканчивая белым; три слоя белого и два слоя красного. Это декоративный торт, который можно разрезать на корзинки.

Пряный пирог.

Желтки от 4 яиц.
Смешайте 2½ чайной ложки сухого порошка дрожжей с 2½ стаканами муки.
1 стакан коричневого сахара.
½ стакана сиропа,
½ стакана сливочного масла, которое нужно растопить после измерения.
Смешайте с сахаром 2½ чайной ложки молотой гвоздики.
1 чайная ложка молотой корицы.
1 чайная ложка молотого душистого перца.

Специи нужно добавить в муку, сироп — после того, как сахар и масло будут перемешаны, затем яйца и молоко, и, наконец, муку. Смешивайте всё это поочередно в смазанных маслом формах. — *Миссис У.*

КРЕМОВЫЙ ТОРТ.

2 стакана сахара.
3 стакана муки.
½ стакана сливочного масла.
3 яйца.
1 стакан кислого молока.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.

Растворите соду в молоке, растопите сливочное масло и добавьте его к яйцам. Добавьте сахар и винный камень в муку. Вылейте всё это в неглубокие формы, хорошо смазанные маслом. Выпекайте двадцать минут.

341

Для приготовления теста возьмите одну пинту сладкого молока, один стакан сахара, один стакан муки, сливочное масло размером с половину яйца. Если вы используете сливки вместо молока, то можете не добавлять сливочное масло. Разбейте два яйца в сахар, взбейте, затем добавьте муку и тщательно взбейте. Поставьте молоко на огонь и, как только оно закипит, влейте в него смесь, предварительно разбавив её небольшим количеством молока, чтобы она стала похожа на пасту; варите, пока она не станет похожа на густой крахмал. Когда остынет, щедро приправьте ванилью и распределите между коржами, как желе для торта.

Вместо этого можно использовать тёртый кокос, приготовив его следующим образом: один большой кокос натереть на тёрке, два фунта сахара. Вылить молоко из ореха на сахар; варить две-три минуты, предварительно смешав с белками трёх яиц; если недостаточно сладко, добавить немного сладкого молока. Снять с огня, добавить тёртый кокос и намазать между коржами. — *Миссис Дж. Ф. Г.*

Кремовый торт.

2 стакана сахара.
1 стакан сладкого молока.
3 стакана муки.
2 столовые ложки сливочного масла.
4 яйца.
½ чайной ложки соды.
1 чайная ложка винного камня.

Выпекайте в четырёх формах для желе.

КРЕМ ДЛЯ ТОГО ЖЕ САМОГО.

2 стакана сахара.
½ литра сладкого молока.
½ стакана муки.
1 яйцо.

Доведите молоко до кипения, взбейте яйцо с сахаром; возьмите немного молока, смешайте с мукой до получения однородной массы и добавьте к сахару и яйцу, затем добавьте всё это в молоко. Варите до загустения, затем намажьте между коржами. — *Миссис А. Х.*

342

СТОЛИЧНЫЙ ТОРТ. (Очень вкусный.)

450 г сахара.
4 стакана просеянной муки.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан утреннего молока.
6 яиц, слегка взбитых.
2 чайные ложки винного камня, просеянного в муку.
1 чайная ложка соды, растворённая в молоке. Приправить по вкусу лимон или мускатный орех. — *Миссис М.*

Чашечный торт.

5 стаканов муки.
3 стакана сахара.
1½ стакана сливочного масла.
Столько фруктов, сколько вам нравится.
1 чайная ложка соды, растворённая в стакане молока.
3 яйца.
1 мускатный орех.
1 бокал вина и бренди, смешанные вместе.

Смешайте с фунтовым тортом. — *Миссис Дж. У. Х.*

Чашечный торт.

1 стакан сливочного масла.
2 стакана сахара.
2½ стакана муки.
½ стакана молока.
5 яиц, взбитых по отдельности.
1 чайная ложка дрожжевого порошка. — *Мисс М. У.*

Вкусный Чашечный пирог.

6 яиц.
4 стакана муки.
3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан молока.
1 чайная ложка винного камня,
½ чайной ложки соды.

343

Приправьте мускатным орехом и майораном. Выпекайте в формочках или на небольших противнях.
— *Миссис У. К. Р.*

Вкусный Торт.

2¼ фунта муки.
2 фунта сливочного масла.
24 яйца, желтки и белки.
12 унций миндаля.
2 столовые ложки розовой воды, в которой следует взбить миндаль.
2 бокала для вина с французским бренди.
2 чайные ложки с горкой молотого мускатного ореха и кусочек консервированной лимонной цедры.
— *Л. Т.*

Вкусный торт.

2 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан молока.
3 стакана просеянной муки.
3 яйца.
2 столовые ложки разрыхлителя.

Выпекайте в формах для желе, а между слоями кладите фруктовое желе, шоколадную глазурь и кокосовую стружку. Из этого количества получится пять тонких коржей. — *Миссис МакГ.*

Торт.

1 литр хорошо высушенной муки.
1 стакан сливочного масла.
3 стакана сахарного песка — лучше, чем пудра.
6 хорошо взбитых яиц.
Лимон или другая приправа.

344

1 неполная мерная ложка обоих видов муки Хорсфорд или, по желанию, небольшая чайная ложка соды и $\frac{1}{2}$ стакана пахты.

Винный камень заменяет пахту при использовании с содой. — *Миссис А.*

Торт (с соусом.)

5 яиц.
450 г муки,
 $\frac{3}{4}$ фунта сахара.
 $\frac{1}{2}$ фунта сливочного масла.
1 стакан сливок.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайная ложка соды. — *Миссис К. Б.*

ТОРТ, КОТОРЫЙ НЕ МОЖЕТ ПРОВАЛИТЬСЯ.

1 фунт сахара.
1 фунт муки.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
8 яиц.
1 чайная ложка сладких сливок.
2 чайные ложки винного камня, просеянного в муку.
1 чайную ложку соды растворить в небольшом количестве воды и добавить в сливки. Выпекать в формах или стаканчиках. — *Миссис П.*

ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ.

$\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла.
2 стакана сахара.
7 яиц, без 4 желтков.
3 стакана муки.
1 стакан молока.
2 чайные ложки разрыхлителя. Выпекать в неглубоких формах.

Для заварного крема: одну кварту молока довести до кипения, подсластить; взять четыре желтка и три столовые ложки кукурузного крахмала, смешать с небольшим количеством холодного молока, а затем постепенно влить в кипящее молоко и продолжать помешивать до готовности. Добавить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех; приправить ванилью и выложить между коржами. — *Миссис К. Б.*

345

ТОРТ ОТ МИССИС ГОЛТ.

Белки 13 яиц, желтки 3 яиц.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
450 г муки.
1 фунт сахара. Приправить по вкусу. — *Мисс Э. Т.*

НОРФОЛКСКИЙ ТОРТ.

Взбейте до состояния крема:

1 чайная ложка сливочного масла.
6 яиц.
3 чайные ложки сахара.
1 чайная ложка сливок.
4 чайные чашки муки.
 $\frac{1}{2}$ мускатного ореха.
1 бокал бренди.
450 г изюма.
1 чайная ложка соды, растворенная в сливках. — *Миссис доктор С.*

ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ.

Приготовьте большой красивый медный котелок. Поставьте его на несколько тёплых углей, но не на огонь; налейте в котелок:

12 яиц.
1 фунт сахара.
1 фунт сливочного масла.
Лёгкий фунт муки.
1 чайная ложка мускатного ореха.
Цедра и сок большого лимона.

Быстро перемешайте все ингредиенты с помощью большой железной ложки или длинного поварешка. Когда тесто станет однородным, что произойдёт примерно через три четверти часа, выложите его в форму и выпекайте как обычный бисквит. Он хорошо сочетается с

346

2 фунта смородины.
2 фунта изюма.
½ фунта цитронов.
1 бокал бренди. — *Миссис М. К. К.*

ТОРТ «ПАРСОНС».

5 яиц.
1 большая чайная ложка коричневого сахара.
4 стакана муки.
3 стакана патоки.
1½ стакана сливочного масла.
Имбирь и специи по вкусу.
1 чайная ложка соды, растворенная в небольшом количестве молока. Выпекать. — *Миссис Д. Р.*

Поднявшийся торт.

1½ фунта муки.
1 фунт сахара.
9 унций сливочного масла.
3 литра молока.
¼ пинты дрожжей.
4 яйца.

Смешайте сливочное масло и сахар. Положите дрожжи в муку и добавьте половину сливочного масла и сахара на ночь; затем влейте молоко и немного взбейте. Поставьте в тёплое место, чтобы тесто поднялось. Утром, когда тесто хорошо поднимется, добавьте оставшееся сливочное масло и сахар, а также яйца, немного смородины или изюма, или и того, и другого, если хотите, немного мускатного ореха или мациса и немного взбейте. Затем выложите тесто на противень и снова поставьте подниматься. Перед тем как поставить его в духовку, он должен быть очень лёгким. Ему нужно дать немного пропитаться. — *Миссис И. Х.*

ТОРТ РАГГЛЗА.

6 яиц.
1½ стакана сливочного масла.
3 стакана сахара.
4 стакана муки.
1 стакан молока.
1 чайная ложка соды.

347

Приправьте по вкусу. — *Миссис Р.*

Пьянящий пирог.

Замочите бисквит в вине и воде. Приготовьте заварной крем из шести яиц на одну кварту молока и залейте им бисквит. Отделите белки, взбейте их в крепкую пену и выложите сверху. — *Миссис доктор С.*

БАРХАТНЫЙ ТОРТ.

Полфунта сливочного масла, один фунт сахара; взбить вместе. Одна чашка холодной воды, в которой растворена одна чайная ложка соды, сливочное масло и сахар, две чайные ложки винного камня, просеянная мука.

Смешайте муку с маслом, сахаром и водой и хорошо взбейте. Возьмите пять яиц, взбейте желтки и белки по отдельности, а затем взбивайте их вместе в течение трёх минут. Приправьте по вкусу и

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ.

6 яиц, взбитых по отдельности.
1 фунт сахара.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
1 литр муки.
 $\frac{1}{2}$ пинты просеянной муки.
1 чайная ложка соды.
Немного мускатного ореха и корицы.

После перемешивания добавьте одну кварту ягод, стараясь не размять их, предварительно обваляв в муке. Смешайте соду с половиной литра сливок или молока. — *Миссис А. П.*

НЕАПОЛИТАНСКИЙ БИСКВИТ.

1 фунт муки.
1 фунт сахара.
12 белков и 10 желтков.
2 бокала вина.

348

Они должны постепенно подрумяниться в духовке до хрустящей корочки, и их нужно часто переворачивать на противнях.

ГЛАЗУРЬ.

$1\frac{1}{2}$ фунта сахара.
 $\frac{1}{2}$ пинты воды.

Варите до загустения. Приготовьте хорошо взбитые белки семи яиц, перелейте сироп в миску и взбивайте до получения однородной массы. Затем добавьте яйца и взбивайте в течение часа. — *Миссис У.*

ГОРЯЧАЯ ГЛАЗУРЬ.

Растворите одну пинту сахарной пудры в двух-трёх столовых ложках воды и вскипятите.

Взбейте белки четырёх яиц в крепкую пену; добавьте горячий сахар, помешивая до получения однородной массы. Взбивайте около двух минут, приправьте по вкусу, намажьте на пирог и поставьте в тёплое место. — *Миссис П.*

ГЛАЗУРЬ.

Белки двух яиц, взбитые в пену.

Один фунт сахара, растворенный и сваренный в небольшой чашке воды.

Затем процедите сахар и влейте его в яйцо, взбивая до остывания.

Добавьте половину чайной ложки лимонной кислоты. — *Л. Д. Л.*

ВАРЕНАЯ ГЛАЗУРЬ.

$1\frac{1}{2}$ фунта сахарного песка или рафинада.
1 чашка воды.
6 яичных белков.

Сварите сахар до состояния карамели; когда он почти остынет, добавьте яйца. — *Мисс Э. П.*

ХОЛОДНАЯ ГЛАЗУРЬ.

Белки от 3 яиц.
1 фунт сахара.

Взбейте очень легко и приправьте ванилью или лимоном. После лёгкого взбивания добавьте белок ещё одного яйца, и глазурь приобретёт красивый блеск. — *Мисс Э. П.*

349

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ТОРТА.

Возьмите три фунта колотого сахара или сахара-рафинада самого высокого качества, растворите его в небольшом количестве воды, доведите до состояния карамели или до тех пор, пока он не

станет тягучим. Приготовьте хорошо взбитые белки от тринадцати яиц. Когда сахар достаточно прокипит, перелейте его в глубокую миску, периодически слегка помешивая, пока он не станет таким густым, что в него можно будет погрузить палец; затем сразу же добавьте взбитое яйцо и взбивайте в течение получаса, после чего смесь будет готова к использованию. Процедите в глазурь сок одного лимона, натертого на терке, и оставьте на полчаса. — *Миссис Ф. К. У.*

Глазурь.

Разбейте в миску белки четырёх яиц. Постепенно всыпьте один и четверть фунта самого лучшего сахарного песка, измельчённого в пудру и просеянного. Взбивайте до получения густой и однородной массы, затем добавьте процеженный сок большого лимона с несколькими каплями лимонного масла и снова взбейте; взбивайте в общей сложности полчаса. Если масса слишком густая, добавьте ещё немного яичного белка. Некоторые наносят глазурь ножом, но она гораздо ровнее и аккуратнее распределяется по пирогу, если наносить её большой ложкой. Зачерпните ложкой глазурь и вылейте её на торт. Вылейте глазурь на верх торта, и она растечётся по бокам. Чтобы окрасить глазурь в жёлтый цвет, перед тем как процедить её в глазурь, замочите цедру апельсина или лимона в лимонном соке. Чтобы сделать её розовой, добавьте в лимонный сок клубничный или клюквенный сок. — *Миссис С. Т.*

Глазурь для тортов.

Белки шести яиц на один фунт сахара или одно яйцо на три чайные ложки сахара. — *Миссис доктор Дж.*

Вареная глазурь.

Полтора фунта сахара, добавленные в одну чашку воды, варятся до получения густого сиропа. Затем его процеживают через тонкую марлю и, пока он горячий, вмешивают в него взбитые в крепкую пену белки трёх яиц. Затем взбивают процеженный лимонный сок и приправляют небольшим количеством лимонного масла. Если сироп слишком жидкий, добавьте немного сахара; если слишком густой, добавьте ещё немного яичного белка. — *Миссис С. Т.*

350

Мягкий имбирный пирог.

1 стакан сливочного масла.
1 стакан сахара.
1 стакан патоки.
1 стакан сметаны.
3 яйца.
½ столовой ложки соды.
2 столовые ложки имбиря.

Муку добавляйте до тех пор, пока ложка почти не будет стоять сама по себе. Гвоздика и корица по вкусу. (Это очень вкусно.) — *Миссис Дж. Ф.*

Мягкий пряник.

3 яйца.
1 чайная ложка сливочного масла.
½ чайной ложки имбиря.
1 чайная ложка патоки.
3 чайные ложки просеянной муки.
1 большая столовая ложка имбиря.
1 маленькая чайная ложка соды, растворенная в ½ стакана сметаны. — *Миссис МакГ.*

Имбирный рулет.

6 яиц.
4 стакана патоки.
2 столовые ложки сливочного масла.
6 стаканов муки.
1 чайная ложка соды.
1 столовая ложка имбиря.
Корица по вашему вкусу. — *Миссис П. У.*

Поднявшийся пряник.

351

2 фунта муки.
450 г хорошего коричневого сахара.
1 фунт сливочного масла.
6 яиц.
½ пинты патоки.
3 унции имбиря.

Выпекайте в большой форме для выпечки. — *Миссис А. Т.*

ОСВЕТЛЕННЫЙ ПРЯНИК.

1½ фунта муки.
½ фунта сливочного масла.
½ фунта сахара.
6 яиц.
6 разновидностей белого имбиря.
1 чайная ложка соды.
1 пинта патоки.

Выпекать в формочках или на противне. — *Миссис И. Х.*

ИМБИРНЫЙ ПИРОГ В ЧАШЕЧКЕ.

3 яйца.
1 стакан патоки.
1 стакан сахара.
1 стакан сливочного масла (подойдет и половина сала).
½ чайной ложки соды, растворенной в 1 столовой ложке пахты.
1 столовая ложка молотого имбиря.
2½ стакана муки.

Смешайте с другими ингредиентами для торта. Некоторым нравится душистый перец. — *Миссис Х. Д.*

ПИРОГ С ПАТОКОЙ.

5 неполных стаканов муки.
5 яиц.
2 стакана сахара.
2 стакана патоки.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан сливок с одной чайной ложкой соды.
2 столовые ложки винного камня.
2 чайные ложки молотого имбиря.

352

Все хорошо взбить. Выпекать как бисквит. — *Мисс Э. Т.*

Пирог с патокой.

1 чайная ложка соды.
1 фунт сливочного масла.
1 фунт сахара.
1 пинта патоки.
1 столовая ложка имбиря.

Муки должно быть столько, чтобы тесто получилось таким же густым, как обычный пирог. — *Мисс Дж. К.*

ТОЛЧЕНый ПИРОГ С ПАТОКОЙ.

½ фунта сливочного масла.
2 стакана сахара.
2 стакана патоки.
6 стаканов муки.
1 стакан сливок.
4 яйца.

Немного гвоздики и мускатного ореха; добавьте лимон по вкусу. — *Миссис доктор С.*

ЧЁРНЫЙ ИЛИ МЕДОВЫЙ ТОРТ.

1 литр муки.
5 яиц.
1 пинта патоки.
¼ фунта сливочного масла.
2 столовые ложки имбиря.
1 чайная ложка соды, растворенная в 1 чашке кислого молока. — *Миссис Т. К.*

353

МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ.

ПИРОЖНЫЕ "ОЛБАНИ".

1½ фунта муки.
1½ фунта коричневого сахара.
1½ фунта сливочного масла.
1 столовая ложка сала.
4 столовые ложки молотой корицы.
1 чайная ложка соды, растворенная в стакане молока.

Очень тонко раскатайте тесто. Обваляйте каждый корж в сахарной пудре. Выпекайте на смазанных маслом противнях. — *Миссис Р. Р.*

ШОТЛАНДСКИЕ ПИРОЖНЫЕ. (Очень вкусные.)

2 фунта муки.
1½ фунта сахара.
1 фунт сливочного масла.
6 взбитых яиц.
3 мускатных ореха. — *Миссис П. МакГ.*

СЛАДКИЕ КРЕКЕРЫ.

4 яйца.
4 стакана сахара.
½ фунта сливочного масла.
1 чайная ложка соды.
1 стакан сметаны.
Молотая корица и тёртый мускатный орех для аромата.
Достаточно муки для получения мягкого теста.

Раскатайте тесто, вырежьте из него фигурки и быстро испеките. — *Миссис С.*

БРОСЬТЕ ТОРТ.

6 яиц.
1 фунт сахара.
¾ фунта сливочного масла.
1 чайная ложка соды на 1 стакан сметаны.
2 чайные ложки винного камня на 1 литр муки. — *Миссис С.*

354

ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ.

Взбейте одно яйцо, добавьте к нему полстакана сахара, полстакана муки и тщательно перемешайте. Пока это делается, поставьте на огонь пол-литра молока; когда оно закипит, добавьте смесь из яиц, сахара и муки, затем добавьте кусочек сливочного масла размером с половину яйца. Постоянно помешивайте, пока не получится нужная консистенция, что произойдёт через несколько минут. Когда остынет, добавьте и тщательно перемешайте полторы чайной ложки ванили.

Для пирога: вскипятите один стакан воды, затем добавьте четверть фунта сливочного масла; когда оно растопится, добавьте полтора стакана муки. Тщательно перемешайте, стараясь не сжечь. К тому времени, как вы тщательно перемешаете, тесто будет готово. Снимите с огня и, когда остынет, добавьте пять взбитых яиц, перемешивая по одному. Тесто должно быть консистенции густой пасты. Выложите на смазанные маслом противни и запекайте в духовке на среднем огне пятнадцать-двадцать минут. Срежьте верхушку и добавьте сливки. — *Миссис Х. М.*

МАРГАРИТЫ.

Взбейте в пену один фунт сахара и один фунт сливочного масла. Взбейте желтки шести яиц, просейте полтора фунта муки в яйца, масло и сахар; добавьте одну чайную ложку смеси специй,

полстакана розовой воды. Хорошо перемешайте и раскатайте на доске до толщины в полдюйма; нарежьте на коржи и быстро испеките. Когда остынет, смажьте поверхность каждого коржа мармеладом. Взбейте в пену белки четырёх яиц и добавьте столько сахарной пудры, чтобы получилась густая глазурь. Добавьте лимонный ароматизатор и нанесите на каждый корж. Поставьте коржи в духовку и, как только они станут бледно-коричневыми, выньте их. — *Мисс М. К. Л.*

Маргариты.

Два фунта муки, один фунт и пять унций сахара, один фунт и пять унций сливочного масла, восемь яиц. Разотрите сливочное масло с сахаром до бела; взбейте яйца до очень густой консистенции, оставив белки шести яиц для глазури. Просейте муку в яйца, сливочное масло и сахар, добавьте одну чайную ложку смеси специй (корицы, мускатного ореха и гвоздики), полстакана розовой воды. Хорошо перемешайте всё вместе и раскатайте на пергаментной бумаге толщиной примерно полсантиметра; затем вырежьте коржи и выпекайте их несколько минут. Когда коржи остынут, смажьте поверхность каждого мармеладом или джемом. Взбейте белки, оставшиеся от приготовления теста, до очень лёгкой пены и добавьте столько сахарной пудры, чтобы получилась густая глазурь. Добавьте лимонную или ванильную эссенцию и ложкой нанесите на каждый корж. Поставьте коржи в духовку, чтобы они подрумянились. — *Миссис Х.*

355

МАРГАРИТКИ ИЛИ ЖЕЛЕЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

Разотрите в крошку один фунт сахара и один фунт сливочного масла. Взбейте шесть яиц до очень густой консистенции, оставив белки. Просейте полтора фунта муки в яйца, сливочное масло и сахар, добавьте одну чайную ложку смеси специй (корицы, мускатного ореха и гвоздики) и полстакана розовой воды. Хорошо перемешайте и раскатайте на пергаменте толщиной примерно в четверть дюйма. Затем вырежьте коржи и выпекайте их несколько минут. Когда остынет, смажьте поверхность каждого коржа персиковым джемом или любым мармеладом. Взбейте в пену белки четырёх яиц и добавьте столько сахарной пудры, чтобы получилась густая глазурь. Добавьте лимонную или розовую воду и ложкой нанесите на каждый корж, в центр. Поставьте коржи в духовку и, как только они станут бледно-коричневыми, выньте их. — *Миссис И. Х.*

ШРУСБЕРИЙСКИЙ ПИРОГ.

1 фунт муки.
12 унций сахара.
12 унций сливочного масла.
2 яйца.

Добавьте две столовые ложки розовой воды или две чайные ложки молотого мускатного ореха. Сверните в рулет и запекайте на противне или в духовке. — *Миссис Т.*

356

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Бланшируйте и измельчите один фунт сладкого миндаля с небольшим количеством розовой воды; взбейте в пену белки семи яиц; добавьте один фунт сахара; взбейте ещё раз. Добавьте миндаль; хорошо перемешайте. Выложите на смазанную маслом бумагу, посыпьте сахаром и быстро выпекайте.

БЕСПОРЯДОК.

1 фунт муки,
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
1 фунт сахара.
3 яйца. Приправить мускатным орехом.

Вкусный торт. — *Миссис А. Т.*

ДЖЕКсон ПУТАЕТСЯ.

3 чайные ложки сахара.
1 чайная ложка сала.
6 чайных ложек муки.
1 чайная ложка соды на стакан сметаны.
3 яйца.

Натертая цедра одного или двух лимонов или немного тертого мускатного ореха. Раскатайте и запекайте. — *Миссис Х. С.*

БЕСПОРЯДОК.

3 фунта муки.
2 фунта сахара.
1 фунт сливочного масла.
8 яиц.
1 чайная ложка соды.
Если яиц недостаточно, добавьте немного молока. — *Миссис М. Э.*

Беспорядок.

Растопите один фунт сливочного масла и смешайте с одним и четвертью фунта муки; взбейте четыре яйца с одним и четвертью фунта сахара до пышной пены; хорошо смешайте с мукой. Добавьте один мускатный орех и стакан бренди. — *Миссис Дж. У.*

357

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ.

1 чайная ложка патоки.
1 чашка хорошего жидкого кофе.
1 стакан сахара.
1 стакан сливочного масла.
4 стакана муки.
1 чайная ложка корицы.
1 чайная ложка гвоздики.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.
450 г изюма.
¼ фунта лимона.
3 яйца.
½ бокала бренди. — *Миссис Дж. Х. Ф.*

ПИРОЖНЫЕ С КОРИЦЕЙ.

1 фунт сливочного масла.
2 фунта муки.
1 фунт сахара.

Шесть яиц, два желтка из которых нужно взбить с небольшим количеством розовой воды и с помощью кисточки смазать коржи; затем посыпать их корицей, сахаром и бланшированным миндалем. Выложить на противни и запечь в духовке на медленном огне. — *Миссис И. Х.*

ПИРОЖНЫЕ С КОРИЦЕЙ.

2 литра муки.
6 или 8 яиц, только желтки.
½ фунта сливочного масла.
½ фунта сахара.
1 ложка корицы. — *Миссис доктор Р. Э.*

КЛУБНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

2 фунта муки.
450-граммовая буханка сахара.
1 фунт сливочного масла.
6 яиц.
Мускатный орех и немного вина для аромата.

358

Выпекайте быстро. — *Миссис А. Т.*

ТОРТ «ХОЛМКРОФТ».

1 кофейная чашка сахара.
2 столовые ложки не растопленного сливочного масла.
1 чашка сладкого молока.
Белки 2 яиц или 1 целое яйцо.
2 кофейные чашки муки. — *Миссис Н.*

ПУСТЯКИ.

Возьмите одно яйцо, две столовые ложки сливок, кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, муку, чтобы тесто получилось очень крутым; хорошо вымесите его и раскатайте очень тонко.

Вырежьте кружочки размером с блюдце. Обжарьте на сале и посыпьте сахарной пудрой. — *Миссис Т. К.*

САХАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

Смешайте четыре стакана сахара с восемью стаканами муки и одной большой ложкой семян кориандра; добавьте один стакан сливочного масла, один стакан смальца, шесть яиц, две столовые ложки сметаны или молока, одну чайную ложку соды. — *Миссис доктор С.*

ФАЙЛЫ СООКЕ.

- 3 яйца.
- 1 стакан сливочного масла или сала.
- 2 стакана сахара.
- 6 стаканов просеянной муки.
- 1 мускатный орех.
- 1 чайная ложка соды.
- 2 чайные ложки винного камня, просеянного вместе с мукой.

Взбейте сливочное масло с одним стаканом сахара, взбейте яйца по отдельности и добавьте в желтки оставшийся стакан сахара; добавьте это к сливочному маслу, а затем добавьте белки и муку. Раскатайте тесто и быстро выпекайте. — *Миссис Ф. Ф. Ф.*

359

ГЛОСТЕРСКИЕ ПИРОЖНЫЕ.

- 5 яиц.
- 1 литр молока.
- 1 литр муки.
- Кусочек сливочного масла размером с яйцо.

Взбейте яйца в крепкую пену; попеременно добавляйте в них муку и молоко, взбивая до получения однородной массы, добавьте немного соли. Растопите сливочное масло и вмешайте его в тесто. Выпекайте в небольших формочках. — *Миссис Дж. Д.*

ПИРОЖНЫЕ К ЧАЮ.

- 2 литра муки.
- 1 маленькая чайная ложка сала.
- 1 маленькая чайная ложка сливочного масла.
- 3 стакана сахара.
- 3 яйца.
- 1 стакан сливок (лучше всего жирных).
- 2 маленькие чайные ложки соды.
- 1 тёртый мускатный орех.

Раскатайте тесто толщиной в полдюйма и выпекайте в умеренно разогретой духовке. — *Миссис Ф. К. У.*

КРЕКЕРЫ.

- 2 литра муки.
- 2 стакана сахара.
- 6 яиц.
- 2 ложки соды.
- 4 ложки винного камня.
- 4 столовые ложки растопленного сливочного масла.
- Немного соли.

Смешайте винный камень, муку и сахар; слегка сбрызните сладким молоком. Налейте жир на несколько сантиметров вглубь кастрюли или сковороды, в которой вы готовите, и, когда он закипит, положите столько круассанов, чтобы они покрывали дно. Они должны быть довольно тонкими, и, когда нижняя сторона подрумянится, переверните их вилкой. Удобнее переворачивать круассаны с отверстием в центре. — *Миссис Б.*

360

ПИРОЖНЫЕ К ЧАЮ.

2 литра муки.
3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
5 яиц.
1 чайная ложка соды, растворенная в 2 столовых ложках сладкого молока.
2 чайные ложки винного камня.
Приправьте лимоном или мускатным орехом. — *Миссис X.*

НЕЖНЫЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

Взбейте в пену белки 3 яиц.
1 стакан сахарной пудры.
½ стакана сладкого молока.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.
2½ стакана муки.
1 чайная ложка миндаля.
½ стакана растопленного сливочного масла. — *Миссис P.*

ТАРТАЛЕТКИ.

Взбейте желтки трёх яиц, взбейте белки до пены, добавьте три полных стакана коричневого сахара, полфунта сливочного масла, одну ложку смальца, полтора фунта муки, оставив две ложки для раскатывания. Хорошо перемешайте. Растворите одну чайную ложку соды и три четверти чайной ложки винной кислоты в небольшом количестве сливок. Сначала смешайте соду с тестом, затем кислоту. Приправьте мацисом или вином. Они очень хорошо поднимутся. — *Миссис D.*

НЕЖНЫЙ ТОРТ К ЧАЮ.

Взбейте желтки и белки двух яиц по отдельности; к желткам добавьте две кофейные чашки сахара и две чашки сладкого молока; затем четыре столовые ложки взбитого сливочного масла; затем яичные белки и, наконец, четыре чашки муки с одной чайной ложкой соды и двумя чайными ложками винного камня, просеянными в муку.

361

Выпекайте в неглубоких формах. — *Миссис К. В. МакГ.*

ЛИМОННАЯ КАРАМЕЛЬ.

1 яйцо.
1 чайная ложка сахара.
½ чайной ложки сливочного масла.
3 чайные ложки молока.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.
2 небольших лимона; сок двух лимонов и натёртая цедра одного лимона.

Смешайте до получения однородной массы. Раскатайте и вырежьте формочкой для торта. — *Миссис У.*

БОННЕФИДАС.

Приготовьте густое тесто из одной кварты муки; раскатайте его очень тонко, предварительно разделив на две части, смажьте сливочным маслом, взбитым с сахаром, и посыпьте молотой корицей. Сверните в рулет, нарежьте на кусочки шириной в один дюйм; выложите на противень швом вниз; посыпьте сахаром, сливочным маслом и корицей. Выпекайте быстро. Вынимайте из формы, пока горячие. — *Миссис Кол. А. Л.*

ВКУСНЫЕ МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ.

Желтки 6 яиц.
1 стакан муки.
¼ фунта сливочного масла.
1 столовая ложка сала.
1 фунт сахара.

Эти коржи лучше готовить без соды, по консистенции они напоминают коржи для Шрусбери. Взбейте белки трёх яиц в крепкую пену; отвесьте один фунт лучшего сахара «А», положите его в жестяную банку с тремя стаканами воды. Варите на медленном огне, пока он не начнёт тянуться, или, скорее, когда немного остынет на тарелке, как будто начнёт карамелизироваться. Затем постепенно влейте кипящий сахар в яичный белок; хорошо взбейте, пока он не начнёт густеть и немного остывать, затем добавьте в глазурь две столовые ложки молотой корицы и покройте

362

глазурью маленькие пирожные, используя для этого жёсткую кисточку. Вы можете добавить остальные взбитые яичные белки с добавлением сахара, чтобы получилось больше маленьких пирожных. — *Миссис М. К. К.*

Вафли.

4 унции сливочного масла.
4 унции сахара.
5 унций муки.
4 яйца.
1 бокал вина.
Немного мускатного ореха и мациса. — *Миссис доктор Дж.*

Вафли.

4 столовые ложки муки.
4 столовые ложки сахара.
4 столовые ложки сливок.
1 столовая ложка сливочного масла.
Апельсиновая цедра, мускатный орех и гвоздика.

Приготовьте как для песочного пирога. Выпекайте в вафельнице, раскатывая их, пока они горячие.

Ямочки на щеках.

Взбейте белки трёх яиц и три четверти фунта сахара до получения однородной массы. Добавьте бланшированный миндаль, мелко нарезанный. Выложите на противень и выпекайте в прохладной духовке. — *Миссис А. К.*

ИМБИРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

1 чайная ложка сливочного масла.
1 чайная ложка коричневого сахара.
1 стакан кислого молока.
7 стаканов муки.
1½ чайной чашки патоки.
1½ чайной ложки соды. — *Миссис К. Б.*

363

Джинджер Щелкает.

1 пинта патоки.
1 чайная ложка коричневого сахара.
1 чайная ложка сливочного масла и свиного жира, смешанных вместе.

Взбейте патоку до получения светлой массы, затем добавьте сахар; затем добавьте растопленное сливочное масло и свиной жир, одно взбитое яйцо, одну чайную ложку молотого имбиря.

Подогрейте смесь на молоке; быстро вмешайте муку. Раскатайте и быстро выпекайте. — *Мисс Н. С. Л.*

ИМБИРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

1 дюжина яиц.
2 фунта муки.
1 фунт сливочного масла.
1 фунт сахара.
1 пинта патоки.
1 маленькая чайная ложка имбиря.
1 чайная ложка соды. — *Миссис Кол. С.*

ДЕШЕВЫЕ ИМБИРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ.

3 пинты муки.
1 большая ложка свиного жира.
2 большие ложки имбиря.
1 десертная ложка соды на пол-литра патоки. — *Миссис Х. С.*

ИМБИРНЫЕ БУЛОЧКИ.

$\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, растёртых в крем.
 $\frac{1}{2}$ мускатного ореха.
1 столовая ложка имбиря.

Смешайте всё вместе, затем добавьте два хорошо взбитых яйца, всыпьте один фунт муки и разбавьте сладким молоком, чтобы тесто легко раскатывалось. Раскатайте и выпекайте в духовке на сильном огне. — *Миссис Х. Д.*

364

ПИРОЖНЫЕ С ПАТОКОЙ.

7 стаканов муки.
2 стакана патоки.
1 стакан сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан кислого молока.
1 столовая ложка соды без горки.
2 столовые ложки имбиря.

Тесто должно быть настолько мягким, чтобы с ним было удобно работать. Выпекайте в умеренно разогретой духовке. — *Миссис Р. Л.*

ПРИПРАВЬТЕ ОРЕХАМИ.

1 фунт сахара.
1 фунт муки.
1 стакан патоки. Хорошо перемешайте.
 $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла.
3 столовые ложки имбиря.
1 столовая ложка душистого перца.
1 столовая ложка корицы.

Выпекайте небольшими порциями или в виде пирожных. — *Миссис доктор Дж.*

ДЖИНДЖЕР ЩЕЛКАЕТ.

1 стакан сливочного масла.
1 столовая ложка имбиря.
1 чайная ложка соды на 1 литр кипящей патоки.

Перемешайте и дайте остыть; добавьте просеянную муку, чтобы получилось тесто; раскатайте тонко и выпекайте. — *Миссис С. Б.*

БРОСЬТЕ ИМБИРНЫЕ ЛЕПЕШКИ.

450 г сливочного масла, взбейте его, как для торта «Фунтовый».
2 упаковки по 2 литра муки.
1 фунт сахара.
1 пинта патоки.
5 яиц.
2 столовые ложки имбиря. — *Миссис Н.*

365

ПУДИНГИ.

Инструкции, приведённые для приготовления торта, применимы и к пудингам. Всегда взбивайте белки и желтки по отдельности до получения лёгкой пены и добавляйте белки непосредственно перед выпеканием или варкой. Все пудинги (кроме тех, что готовятся на дрожжах) следует выпекать сразу после смешивания ингредиентов. Для выпечки пудингов лучше использовать толстую жёлтую глиняную посуду, а не жестяную, по нескольким причинам. Одна из них заключается в том, что пудинг, чтобы получился хорошим, должен пропекаться в основном снизу, а жестяная посуда пригорает легче, чем глиняная. Другая причина заключается в том, что кислоты, содержащиеся в некоторых пудингах, разъедают и обесцвечивают олово. Украсьте пудинг просеянным белым сахаром, а также засахаренной или консервированной цедрой апельсина или лимона.

При варке пудинга никогда не добавляйте холодную воду. Держите под рукой чайник с горячей водой, чтобы доливать воду в кастрюлю по мере её выкипания. Как только пудинг будет готов, достаньте его из кипящей воды. Если уменьшить огонь во время приготовления, пудинг разварится, а запечённый пудинг осядет. Лучший соус для вареного пудинга — холодный соус из взбитых яичных белков, сливочного масла, сахара, мускатного ореха и небольшого количества французского бренди, а для запечённого пудинга лучше всего подходит густой винный соус.

Сливовый пудинг.

3 дюжины яиц.
3 фунта чёрствого хлеба, натёртого на мелкой тёрке.
3 фунта сала.
3 фунта коричневого сахара.
450 г нарезанного лимона.
3 фунта смородины.
4 фунта изюма с косточками.
½ унции мускатного ореха, столько же мускатного цвета, гвоздики и корицы.
Полпинты вина.
Полпинтовая бутылка французского бренди для приготовления пищи.

366

Смешайте и разделите на шесть частей. Заверните каждую часть в хлопчатобумажную ткань, положите в кипящую воду и варите четыре часа. Затем подвесьте их сушиться на день или два. Храните в сухом прохладном месте.

Если вы хотите использовать его, то его нужно отварить за час до ужина. Подавайте с густым соусом. Он может храниться шесть месяцев или год. — *Миссис Т. М. К.*

Сливовый пудинг.

10 яиц.
450 г измельчённого сала.
450 г изюма с косточками.
450 г смородины.
450 г панировочных сухарей.
½ фунта цитронов.
1 мускатный орех.
1 бокал вина.
1 бокал бренди.
½ фунта коричневого сахара.

Взбейте яйца в пену, добавьте сахар и специи, перемешайте с салом и панировочными сухарями, постепенно добавьте фрукты, затем вино и бренди. Выложите в хорошо присыпанную мукой форму, оставив треть свободного места для набухания. Положите в кастрюлю с кипящей водой и варите четыре часа. Когда будете готовы вынимать пудинг, опустите форму в холодную воду, чтобы он не прилипал. — *Миссис Э. Б.*

Сливовый пудинг.

На рассвете просейте четверть килограмма лучшей муки; разотрите в ней картофельное пюре без комочков. Добавьте чайную ложку соли и полстакана дрожжей. Добавьте шесть яиц, взбитых по отдельности, и столько воды, чтобы получилось мягкое тесто. Месите полчаса без перерыва. Зимой поставьте в тёплое место, летом — в прохладное, чтобы тесто поднялось. Если обед должен быть готов в два часа, замесите тесто в час дня, добавив полфунта сливочного масла, два фунта нарезанного изюма без косточек и тёртый мускатный орех. Вымесите тесто совсем немного, только чтобы перемешать. Смочите плотную ткань, посыпьте её мукой и завяжите неплотно, чтобы пудингу было куда подниматься. Положите его в кастрюлю с тёплой водой, медленно нагревайте до кипения. Варите в течение часа. Подавайте с винным соусом. — *Миссис С. Т.*

367

Насыщенный сливовый пудинг.

Девять яиц, взбитых в пену.

Добавьте муку в количестве, достаточном для получения густого теста без комочков. Затем добавьте пол-литра свежего молока и хорошо взбейте. После этого добавляйте следующие ингредиенты небольшими порциями, тщательно перемешивая.

Два фунта изюма без косточек, два фунта смородины, хорошо промытых, перебранных и высушенных. Четверть фунта горького миндаля, бланшированного и разделенного на части; три четверти фунта коричневого сахара; три четверти фунта говяжьего жира, мелко нарезанного; один мускатный орех, мелко натертый; одна чайная ложка молотого душистого перца, столько же гвоздики и корицы.

Этот пудинг нужно смешать за несколько дней до приготовления, затем хорошо взбить и при необходимости добавить ещё молока. Разделите на два пудинга, положите в хлопчатобумажные мешочки и варите четыре часа. Если менять мешочки и хранить в сухом прохладном месте, пудинги сохранятся в течение шести месяцев и станут только лучше. Готовьте на пару и подавайте с соусом, приготовленным следующим образом:

Один стакан сахара, один стакан сливочного масла. Хорошо взбейте вместе. Разбейте яйцо и хорошо перемешайте. Добавьте столовую ложку вина или бренди и сразу подавайте. — *Миссис Ф.*

Английский сливовый пудинг.

450 г тёртого чёрствого хлеба.
450 г смородины.
1 фунт сахара.
450 г нутряного сала, измельчённого в крошку.
Четверть фунта изюма и столько же лимонов.

Когда всё будет готово к варке, смешайте с десятью хорошо взбитыми яйцами, двумя бокалами вина и таким же количеством бренди. Натрите цедру двух лимонов, очистите их от кожуры, нарежьте и хорошо взбейте всё вместе. Затем окуните плотную ткань в кипящую воду и отожмите её. Разложите её на подносе, хорошо смазанном сливочным маслом. Положите её в большую миску и вылейте в неё пудинг, положив на ткань две палочки крест-накрест и связав их снизу. Доведите воду до кипения и опустите в неё пудинг, как только завяжете. Положите на дно кастрюли тарелку и варите четыре часа. — *Миссис доктор С.*

368

Рождественский сливовый пудинг.

Половина буханки хлеба (натертого на терке).
450 г смородины.
2 фунта вяленого изюма.
450 г измельчённого сала.
6 яиц и 2 нарезанных ломтиками лимона.

Взбейте яичные желтки с двумя стаканами муки и небольшим количеством молока, затем добавьте остальные ингредиенты, немного соли и имбиря. Если тесто слишком густое, добавьте ещё молока. Вода должна кипеть, когда вы будете класть в неё пудинг. Приготовление займёт два часа. — *Миссис М. Э. Дж. Б.*

Сливовый пудинг.

8 яиц (желтки и белки взбить очень слегка).
1 пинта мелко нарезанного сала.
1 пинта сладкого молока.
1½ пинты вяленого изюма, обваленного в муке.
1 стакан панировочных сухарей, измельчённых в мелкую крошку.
Половина лимона, нарезанного тонкими ломтиками.
1 чайная ложка светло-коричневого сахара.

Смажьте форму маслом и посыпьте мукой, влейте в неё пудинг, варите два часа и подавайте с густым варёным соусом из сахара, масла, вина и мускатного ореха. — *Миссис Б. К. К.*

369

Рецепт более простого сливового пудинга.

3 стакана муки.
1 стакан изюма.
1 стакан коричневого сахара.
1 стакан пахты.
½ стакана патоки.
1 стакан нутряного сала или половина стакана сливочного масла.
2 яйца.
1 чайная ложка соды.

Сварить и подавать с соусом. — *Миссис Э. Б.*

Экономичный сливовый пудинг.

4 стакана муки.
1½ стакана сала.
1 стакан молока.
2 стакана изюма.
1 стакан патоки.
2 яйца и 1 чайная ложка соды.

Варить четыре часа. — *Миссис Л.*

Ещё один рецепт того же блюда.

Одна миска изюма, одна миска смородины, одна миска панировочных сухарей, одна миска яиц, одна миска коричневого сахара, одна миска смальца, лимон по вкусу. Варить четыре часа. — *Миссис Л.*

Оставьте часть лёгкого теста для завтрака. Положите его в прохладное место и за четыре часа до ужина раскатайте тонко, не разминая. Обильно посыпьте сначала слоем нарезанного лимона, затем слоем изюма без косточек. Сверните и выложите на смазанный маслом противень, чтобы он стал очень тонким. Затем либо отварите в ткани, которую сначала намочили, а затем посыпали мукой (в этой ткани пудингу нужно дать подняться), либо поставьте противень в духовку и запекайте. В последнем случае, когда он станет светло-коричневым, его нужно накрыть промасленной бумагой.

Тесто для французских булочек или маффинов особенно хорошо подходит для этого вида пудинга. — *Миссис С. Т.*

Приготовленный на пару пудинг.

½ фунта изюма без косточек.
4 яйца.
2 стакана сахара.
3 стакана муки.
1 стакан сметаны.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.

Дайте ему настояться в течение двух часов. Быстро доведите воду до кипения и не открывайте, пока она не прокипит два часа. — *Миссис доктор Дж.*

Вареный пудинг.

Один фунт муки, двенадцать унций сливочного масла, восемь унций сахара, двенадцать унций фруктов (сушёной вишни или двух видов джема). Немного мускатного ореха и вина.

Варите, как сливовый пудинг.

Соус для этого же самый.

Одна пинта сливок, большая ложка сливочного масла, один стакан вина. Приправьте по вкусу. Готовьте, но не доводите до кипения. — *Миссис А. Ф.*

Еще один соус.

Взбейте полфунта сливочного масла, добавьте в него шесть столовых ложек сахара, взбейте одно яйцо, добавьте бокал вина или бренди и половину тёртого мускатного ореха. Поставьте на огонь и, как только закипит, подавайте на стол. — *Миссис Ф.*

Пудинг Амхерста.

3 стакана муки.
1 стакан топлёного сала.
1 стакан молока.
1 стакан патоки.
2 горсти изюма.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка гвоздики и столько же корицы.
½ чайной ложки соды, растворенной в молоке.

371

Варить три часа в грубой ткани и подавать с винным соусом. — *Миссис У.*

Варёный пудинг из кислых фруктов.

1 литр муки (или столько же черствого хлеба).
2 яйца.
1 пинта молока.
1 чайная ложка соли.
½ фунта сухофруктов.

Если вы используете яблоки, натрите их на тёрке, обдайте кипятком и дайте остыть, прежде чем использовать. Приправьте майораном и мускатным орехом и подавайте с соусом. — *Миссис Т.*

Вишневый пудинг.

3 стакана муки.
2 стакана фруктов.
1 стакан патоки.
1 стакан молока.
2 чайные ложки винного камня.
1 чайную ложку соды добавьте в муку.
1 стакан топленого сала.

Хорошо перемешайте, выложите в смазанную маслом форму и варите три с половиной часа — *мисс Э. Т.*

Троянский пудинг.

1 стакан молока.
1 стакан патоки.
½ стакана смородины.
½ стакана сливочного масла.
1 чайная ложка пищевой соды, растворенная в молоке.
1 чайная ложка имбиря.
1 чайная ложка молотой гвоздики.

Муки должно быть столько, чтобы тесто стало таким же плотным, как мягкое имбирное печенье. Выложите его в форму и готовьте на пару четыре часа. Если пароварки нет, заверните форму в ткань и варите четыре часа.

372

Соус: Одно яйцо (взбитое в пену), одна чашка сахарной пудры, одна чашка сливок или молока, сваренных с небольшим кусочком сливочного масла. Добавьте вина, если хотите. — *Миссис У. К. Р.*

Рулет из сладкого картофеля.

Приготовьте тесто, как для рулета с вишней. Раскатайте его и выложите слоями вареный сладкий картофель, тщательно размятый в пюре. Полейте растопленным сливочным маслом и сахаром, приправленными лимоном. Сверните, отварите в пакете и подавайте с масляно-сахарным соусом. — *Миссис доктор Дж. Ф. Г.*

Пудинг из вареной сладкой свинины.

Двенадцать унций муки и восемь унций сливочного масла раскатайте в квадратный пласт теста. Выложите на него целиком цукаты (или тушёные фрукты, если так удобнее). Плотнo заверните и отварите в ткани. Полейте соусом. — *Миссис Т.*

Пудинг из вареного хлеба.

Залейте буханку чёрствого хлеба литром молока. Оставьте до обеда. Затем взбейте шесть яиц в пену и добавьте их к хлебу и молоку вместе с небольшим количеством муки, чтобы всё загустело. Обваляйте в муке и сварите. Подавайте с соусом. — *Миссис Дж. А. Б.*

Пудинг из вареного хлеба. (Экономично.)

Замочите один фунт чёрствого хлеба в достаточном количестве молока, чтобы получился пудинг. Когда хлеб размокнет, взбейте его с двумя яйцами и тремя столовыми ложками муки. Добавьте большой кусок растопленного сливочного масла. Добавьте любые фрукты, которые вам нравятся, а затем сварите. — *Мисс Э. Т.*

Вареный пудинг.

Одна кварта молока, четыре яйца, кусочек сала размером с индюшачье яйцо. Муки столько, чтобы замесить тесто для чашки с фруктами.

Сварить и подавать с соусом. — *Миссис Р.*

373

Паста для варёных пельменей.

Одна кварта муки, три крупные картофелины (сваренные и размятые в пюре). Одна столовая ложка сливочного масла и столько же смальца. Одна чайная ложка соды и две чайные ложки винного камня. — *Миссис Э. У.*

Клецки с яблоками.

Три пинты муки, полторы пинты молока, одна большая столовая ложка сливочного масла, одно яйцо. Столько яблок (мелко нарезанных), сколько вместит тесто. Варить два часа в хорошо присыпанной мукой ткани.

Когда вы опускаете пельмени в кипящую воду, она должна продолжать кипеть, иначе пельмени развалятся. Ешьте с соусом. — *Миссис Дж. Н.*

Пудинг из варёной патоки.

1 стакан патоки.
1 стакан сладкого молока.
4 стакана просеянной муки.
1 стакан изюма без косточек.
½ стакана сливочного масла.
1 чайная ложка соды.
1 чайная ложка соли.

Отварите или приготовьте на пару в форме для пудинга. Подавайте с винным соусом. — *Миссис МакГ.*

Пудинг из сала.

1 литр муки.
2 чайные ложки топленого сала, мелко нарезанного.
1 чайная ложка соли.

Смешайте жир с двумя третями муки, оставив немного муки для раскатывания теста. Заверните в ткань и варите в течение часа. — *Миссис Б.*

Пудинг из сала.

1 пинта молока.
3 яйца, хорошо взбитых.
½ фунта мелко нарезанного сала.
1 чайная ложка молотого имбиря.
1 чайная ложка соли.

374

Постепенно добавляйте муку, пока не получится густое тесто. Варите два или три часа и подавайте с горячим соусом. — *Миссис П. У.*

Клецки с салом.

Смешайте одну кварту муки, полфунта говяжьего жира без кожи, нарезанного очень мелко. Добавьте немного соли, одну чайную ложку соды, растворённой в пахте, один фунт фруктов, нарезанных очень мелко, и столько воды, чтобы получилось тесто. Сформируйте клецки толщиной в полдюйма, варите два или три часа и подавайте с соусом из сливочного масла, сахара и вина. — *Миссис Дж. С.*

Пудинг Евы.

½ фунта мелко натертых панировочных сухарей.
½ фунта мелко нарезанных яблок.
4 яйца.
6 унций сахара.
2 унции цедры лимона.
½ фунта мелко нарезанного сала.
½ фунта смородины.
Немного мускатного ореха.

Хорошо смажьте форму маслом и варите три часа. — *Миссис Х. Т. С.*

Фруктовый пудинг.

4 яйца.
1 пинта молока.
4 столовые ложки муки.
1 столовая ложка сливочного масла.

Яблоки или персики нарезать тонкими ломтиками и опустить в тесто. Подавать с соусом. — *Миссис доктор С.*

375

Запечённые персиковые клёцки.

Приготовьте одну кварту муки, как для содового печенья. Раскатайте, как для выпечки, несколько раз смазывая жиром или маслом. Приготовьте тесто, как для печенья, раскатайте тонко и на каждый

кусочек положите два или три консервированных персика. (Также подойдут персиковое варенье или мармелад.) Добавьте чайную ложку масла и (если вы используете консервированные персики) столовую ложку сахара на каждый пирожок. Плотно соедините края и выложите в глубокую большую форму для запекания. Положите между ними сахар и сливочное масло и залейте всё сиропом из банки. (Для такого количества муки используйте банку объёмом 1,5 литра.) Быстро запекайте и подавайте с соусом или без. Хорошая замена старомодному «пирог с персиками». Таким же образом можно приготовить запечённые яблочные клецки. — *Миссис С. Т.*

Смородиновый пудинг.

450 г смородины.
1 чайная ложка соды.
1 чайная ложка соли.

Мускатный орех по вкусу. Лимон улучшит вкус. Подавайте с винным соусом. — *Миссис доктор Э.*

Малиновый пудинг.

Одна пинта муки, шесть яиц, желтки и белки взбиты отдельно. Смешайте яйца с пинтой молока и одной чашкой сливочного масла. Добавьте муку. Сделайте ягоды очень сладкими. Разомните их и добавьте в тесто. Выпекайте в форме и подавайте с соусом. — *Миссис К. К.*

Вишневый пудинг.

10 яиц.
1 стакан растопленного сливочного масла.
1 литр молока, замесите тесто.
450 г сушёной вишни (без косточек). — *Миссис доктор Э.*

Яблочный пудинг.

450 г яблок, тушёных до полной готовности.
1 фунт сахара.
½ фунта сливочного масла.
Желтки от 7 яиц.
Натрите цедру и выжмите сок из двух лимонов.

Выпекайте в виде пасты. — *Миссис доктор Э.*

Вкусный яблочный пудинг.

Три яйца, один стакан сахара, один стакан растопленного сливочного масла, один стакан сладкого молока, один и одна треть стакана яблок, одна чайная ложка лимонной эссенции; запечь в тесте. Из этого количества получится две порции. — *Миссис М. М. Д.*

Яблочный пудинг.

Отварите и процедите двенадцать яблок, как для соуса. Добавьте четверть фунта сливочного масла и столько же сахара. Когда остынет, добавьте четыре хорошо взбитых яйца. Вылейте в форму для запекания, густо посыпанную панировочными сухарями, и посыпьте сверху панировочными сухарями. Когда будет готово, посыпьте сверху белым сахаром. — *Миссис М.*

Яблочный пудинг.

1 литр нарезанных яблок.
1 пинта муки.
1 пинта свежего молока.
3 яйца.

После смешивания быстро выпекайте и подавайте с соусом. — *Мисс Э. Т.*

Пудинг с сушёными яблоками.

Хорошо вымойте десять унций яблок в тёплой воде. Сварите их в литре воды. Когда они станут мягкими, добавьте десять унций сахара, восемь унций сливочного масла, сок и натёртую цедру двух лимонов. Когда остынут и будут готовы к выпеканию, добавьте пять взбитых яиц. Выпекайте с тестом или без. Из десяти унций яблок получится пудинг обычного размера. — *Миссис Р.*

Запеченный яблочный рулет.

Сделайте тесто, раскатайте его тонким слоем. Выложите на него яблоки, нарезанные тонкими ломтиками. Посыпьте сахаром и смажьте сливочным маслом. Сверните в рулет, положите в форму для запекания. Залейте водой, посыпьте сахаром и смажьте маслом, натерев сверху мускатный орех. Из любых других фруктов можно приготовить такой же рулет. — *Миссис С. Т.*

ЯБЛОЧНОЕ БЕЗЕ, с заварным кремом.

1 литр яблочного пюре.
Сок одного лимона.
Белки 4 яиц.
1 большой стакан сахара.

Процедите яблочное пюре через дуршлаг. Выложите его в форму, в которой будете подавать. Взбейте белки в густую пену, добавив немного сахара. Покройте яблоки глазурью. Поставьте в духовку, чтобы подрумянились, и подавайте со взбитыми сливками или мягким заварным кремом. — *Миссис Дж. У. П.*

Apple Meringue.

Тушите яблоки до готовности и измельчите. Подсластите по вкусу; добавьте цедру натёртого лимона. Взбейте белки пяти яиц в густую пену; добавьте к ним чайную ложку сахарной пудры, немного розовой воды, лимонный сок или любую другую приправу по вкусу. Выложите фрукты на плоское блюдо и ложкой выложите сверху яйцо. Запекайте несколько минут. Добавьте к горячим яблокам немного сливочного масла. — *Миссис К. МакГ.*

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ.

Растопите шесть кислых яблок в половине стакана воды. Протрите через сито и подсластите. Приготовьте заварной крем из трёх пинт молока, шести яиц и четырёх столовых ложек сахара. Выложите яблоки в форму для пудинга, залейте их кремом и запекайте на медленном огне в течение полчаса. — *Миссис М. Б. Б.*

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ.

Равные количества тушёных яблок и панировочных сухарей, одна ложка сливочного масла, три взбитых яйца, которые добавляются в самом конце, непосредственно перед выпеканием. Ложка вина, корица, мускатный орех, цедра лимона и много коричневого сахара. Перемешайте и выпекайте довольно долго. — *Миссис И. Х.*

378

ЯБЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ.

1½ пинты тушёных яблок.
½ фунта сахара.

Уберите их в холодильник до остывания.

Взбейте шесть яиц в крепкую пену и постепенно влейте литр сладкого молока. Смешайте всё вместе, вылейте в глубокую форму и запекайте двадцать минут. — *Миссис Ф.*

Лимонный пудинг.

Желтки 8 яиц.
¾ фунта сахара.
¼ фунта сливочного масла (растопленного).

Две столовые ложки крекера, размоченного в чашке свежего молока, размять ложкой до состояния пасты. стакан вина, немного мускатного ореха, всё хорошо взбить и полить нарезанным лимоном, уложенным на густую пасту. После запекания полить взбитыми в крепкую пену белками, подсластить четырьмя столовыми ложками сахарной пудры и приправить по вкусу. Снова поставить в духовку и запечь до светло-коричневого цвета. — *Миссис С. Т.*

Лимонный пудинг.

Желтки от 12 яиц.
½ фунта сливочного масла.
1 фунт сахара.

Добавьте сливочное масло, пока яйца нагреваются. Нарезьте лимон на кусочки и добавьте в смесь. Сделайте густую пасту и запекайте в духовке на высокой температуре. — *Миссис Х.*

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУДИНГ.

Очистите и нарежьте тонкими ломтиками пять хороших апельсинов, удалив косточки. Посыпьте их кофейной чашкой белого сахара. Нагрейте пинту молока, поставив её в кипящую воду. Добавьте хорошо взбитые желтки трёх яиц, одну столовую ложку кукурузного крахмала, разведённого небольшим количеством молока. Постоянно помешивайте и, как только загустеет, полейте фрукты. Взбейте белки в крепкую пену, добавив столовую ложку сахара, и выложите сверху. Поставьте его в духовку на несколько минут, чтобы он затвердел. Подавайте горячим или холодным. — *Миссис Э. П. Г.*

Апельсиновый пудинг.

Желтки от 16 яиц.
450 г сахарной пудры.
450 г сливочного масла, взбитого в пену.

Натертая цедра двух апельсинов и сок одного лимона. — *Миссис доктор Т. У.*

Апельсиновый пудинг.

Возьмите кожуру большого апельсина, сварите её до мягкости, разомните и добавьте сок одного апельсина, сок лимона, десять яиц, один фунт сливочного масла, один фунт сахара; взбейте до состояния крема; добавьте стакан вина, бренди и розовую воду. — *Миссис Дж. Т. Г.*

Апельсиновый пудинг.

Очистите два апельсина, взбейте в блендере и добавьте полфунта сахара и полфунта сливочного масла, предварительно вымытого. Взбейте желтки шестнадцати яиц и добавьте к ним остальные ингредиенты, хорошо перемешанные и взбитые вместе. Выпекайте в слоёном тесте. На восемь или десять персон. — *Миссис Ф.*

Апельсиновый пудинг.

Положите два апельсина и два лимона в пять литров воды. Варите их, пока кожура не станет мягкой, затем выньте, нарежьте тонкими ломтиками и удалите косточки. Положите фунт сахара в пинту воды. Когда вода закипит, добавьте в неё двенадцать яблок, нарезанных ломтиками и очищенных от сердцевин. Добавьте лимоны и апельсины; тушите их до мягкости. Накройте блюдо слоёным тестом. Аккуратно выложите фрукты слоями. Залейте сиропом, положите сверху кусочки теста и запекайте. — *Миссис Э.*

Лимонный пудинг.

½ фунта сахара.
¼ фунта сливочного масла, хорошо взбитого.
Желтки 8 яиц.

Вылейте эту смесь в форму для выпечки, предварительно добавив тёртую цедру двух лимонов. Затем частично запекайте. Взбейте белки в крепкую пену и добавьте по ложке сахара на каждое яйцо. Затем добавьте сок двух лимонов, полейте этим меренгом пудинг и быстро подрумяньте. — *Миссис И. Д.*

Лимонный пудинг.

½ фунта сливочного масла.
¾ фунта сахара.
6 яиц.
½ пинты молока.
3 лимона, сок и цедра. — *Мисс Э. У.*

Лимонный пудинг.

6 яиц.
¾ фунта сахара.
¼ фунта сливочного масла.
Сок двух лимонов.

Добавьте сливочное масло, пока оно ещё горячее. — *Миссис Э. Б.*

Лимонный пудинг.

6 яиц.
7 столовых ложек сахара.
1 столовая ложка муки.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 пинта пахты.

Приправьте лимонным соком, хорошо взбейте и запеките в тесте. — *Миссис А. К.*

381

ЛИМОННЫЙ МЕРИНГ.

Одна пинта хлебных крошек, замоченных в литре свежего молока.
1 стакан сахара.
Желтки от 4 яиц.
Тертая цедра 1 лимона.

Взбейте эти ингредиенты до пышности и запеките в виде заварного крема. Затем выложите на фруктовое желе или тушёные яблоки (свежие). Взбейте белки с четырьмя столовыми ложками сахара и соком лимона. Выложите сверху и подрумяньте. — *Миссис Кол. С.*

Лимонный меринг.

Цедра двух маленьких лимонов и сок одного лимона.
2 стакана сахара.
½ стакана сливочного масла.
½ стакана сливок (или сладкого молока).
6 яиц, взбитых по отдельности.

Оставьте белки двух яиц, которые нужно смешать с сахаром и выложить поверх пудинга непосредственно перед подачей. Выпекайте в густом тесте. — *Миссис Х.*

Миндальный пудинг.

Бланшируйте фунт миндаля, разотрите его с розовой водой, чтобы он не слипся; смешайте с ним четыре толчёных крекера, шесть яиц, пинту молока или сливок, фунт сахара, полфунта сливочного масла, четыре столовые ложки вина. Выпекайте на противне. — *Миссис доктор Т. У.*

Кокосовый пудинг.

Два тёртых кокосовых ореха.
1 фунт сахара.
¼ фунта сливочного масла.
8 яиц, без 4 белков.

Взбейте яйца по отдельности, а к желткам добавьте сливочное масло, сахар, кокосовую стружку и белки. Добавьте немного вина или бренди, если хотите. Выпекайте в формах, застеленных тестом. — *Миссис Д. Р.*

382

Кокосовый пудинг.

Половина фунта сливочного масла, половина фунта сахара, целый тёртый кокос, пять взбитых в пену яиц, за исключением двух белков. Выпекать в формах с тестом снизу. Духовка не должна быть слишком горячей. — *Миссис И. Х.*

Кокосовый пудинг.

Перемешайте вместе,

½ фунта сливочного масла.
½ фунта сахара.
Бокал вина.
6 яиц (слегка взбитых).

Когда все эти ингредиенты будут тщательно перемешаны, добавьте фунт тёртого кокоса, смешанного с небольшим количеством черствого хлеба. — *Миссис Э. Т.*

Кокосовый пудинг.

1 фунт сахара.
¼ фунта сливочного масла,
¾ фунта тёртого кокосового ореха.
½ пинты сливок.
7 целых яиц или 9 белков и 2 желтка.
1 лимон.
Половина мускатного ореха.

Смешайте сливочное масло и сахар, как для торта. Хорошо взбейте яйца. Выпекайте некоторое время. — *Миссис Э. Г.*

Кокосовый пудинг.

Один тёртый кокосовый орех, один фунт сахара, четверть фунта растопленного сливочного масла и шесть яиц. — *Миссис М. С. К.*

Шоколадный пудинг.

Растопите три унции шоколада. Добавьте к нему чайную ложку молотого мускатного ореха и чайную ложку корицы. Положите в кастрюлю и залейте литром жирного молока, хорошо перемешав. Накройте крышкой и доведите до кипения. Затем снимите крышку, перемешайте шоколад со дна и разомните комочки. Когда он растворится и станет однородным, снова поставьте на огонь. Затем постепенно, пока смесь ещё горячая, добавьте полфунта белого сахара. Оставьте остывать. Взбейте шесть или восемь яиц до пышной пены. Когда смесь остынет, вылейте её в форму с шоколадом. Тщательно перемешайте. Поставьте в духовку и хорошо запекайте. Лучше всего запекать, поставив форму в кастрюлю с кипящей водой. Подавайте холодным. — *Миссис Дж. Б. Ф., младший*

383

Шоколадный пудинг.

1 литр молока.
3 яйца.
Сахар по вкусу.
2 столовые ложки кукурузного крахмала, разведённые в молоке.
4 столовые ложки шоколада.

Поставьте молоко на огонь и, как только оно закипит, добавьте яйца, сахар и кукурузный крахмал. Дайте ему покипеть около минуты, затем снимите с огня и добавьте шоколад.

Шоколадное мерингу.

Один литр молока и желтки четырёх яиц, взбитые в крем. Три столовые ложки тёртого шоколада, разведённые в чашке тёплой воды. Одна столовая ложка кукурузного крахмала. Подсластите по вкусу и дайте всему вместе закипеть. Затем выложите в форму для запекания и, когда всё будет готово, покройте меренгой из яичных белков и белого сахара. Снова поставьте в духовку, чтобы подрумянилось, на несколько минут. — *Миссис Б.*

КАРАМЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ.

Взбейте вместе одну чашку сливочного масла и одну чашку сахара. Добавьте пять яиц (желтки и белки, взбитые отдельно) и одну чашку консервированных персиков без косточек. Взбейте всё вместе до получения однородной массы и приправьте чайной ложкой ванили. Выпекайте на противне. — *Миссис А. Д.*

КОРОЛЕВА ПУДИНГОВ.

Возьмите кусочки бисквита и смажьте их конфитюром или желе. Выложите их в глубокую форму. Приготовьте заварной крем из одной кварты молока и желтков четырёх яиц. Подсластите и приправьте по вкусу и полейте им торт. Взбейте белки в крепкую пену, добавив пять или шесть ложек сахара и приправив лимоном. Выложите это поверх пудинга и запекайте до светло-коричневого цвета. — *Миссис М. Д.*

384

Королева пудингов.

1 стакан панировочных сухарей.
1 литр молока.
1 ½ стакана сахара.
Хорошо взбитые желтки 4 яиц.
1 чайная ложка сливочного масла, хорошо взбитого.
Натертая цедра одного лимона.

Выпекайте до готовности, но не до мягкости. Взбейте в крепкую пену белки четырёх яиц (вышеупомянутых) и взбейте с чайной ложкой сахара, в который был выжат сок вышеупомянутого лимона. Выложите на пудинг, когда он немного остынет, слой желе или цукатов. Затем полейте его смесью из яиц, сахара и лимона и поставьте в духовку подрумяниться. — *Миссис Б. Дж. Б.*

Королева пудингов.

1½ стакана белого сахара.
2 стакана мелких панировочных сухарей.
Желтки 5 яиц.
1 столовая ложка сливочного масла, приправленного по вкусу.
1 литр свежего, жирного молока.
½ стакана желе или джема.

Разотрите сливочное масло с сахаром, взятым из стакана, и взбейте вместе с желтками, взбитыми до лёгкой пены. Затем добавьте панировочные сухари, замоченные в молоке, и приправу. Выпекайте в большой форме для запекания, смазанной маслом, но заполненной на две трети, пока заварной крем не «закрепится». Сверху выложите слой джема или желе и покройте меренгой из взбитых белков и половины стакана сахара. Выпекайте до тех пор, пока меренга не начнёт подрумяниваться. — *Миссис Д. К. К.*

385

Королева пудингов.

Залейте крошки буханки хлеба литром жирного молока. Добавьте к этому желтки шести яиц, две столовые ложки сливочного масла, три четверти фунта сахара. Хорошо взбейте, приправьте по вкусу и, когда всё хорошо перемешаете, поставьте в духовку. Когда почти всё будет готово, смажьте сверху слоем фруктового джема или желе и хорошо взбитыми белками. Сверху посыпьте сахаром и запекайте. — *Миссис Дж. В. Г.*

Пудинг «Меренга» или «Королева пудингов».

Выложите в форму для запекания кусочки бисквита, слегка смазанные маслом с обеих сторон, и посыпьте их изюмом без косточек (примерно 200 г). Сверху залейте заварным кремом, приготовленным из литра молока, желтков восьми яиц и сахара по вкусу.

Как только пирог станет светло-коричневым, взбейте восемь белков и выложите сверху. Снова поставьте в духовку, чтобы он немного подрумянился. Подавайте с соусом из сливочного масла и сахара. — *Миссис Р. П.*

Пудинг из тапиоки.

4 столовые ложки тапиоки.
1 литр молока.
Желтки от 4 яиц.
Белки 2 яиц.
1 столовая ложка сахара.

Замочите тапиоку на ночь или на несколько часов в небольшом количестве воды, вскипятите молоко, перемешайте тапиоку и, когда она станет тёплой, добавьте сахар и хорошо взбитые яйца, приправьте пудинг лимонным или розовым сиропом. Выпекайте около часа. Когда он немного остынет, добавьте два оставшихся яичных белка и полфунта белого сахара, взбитых вместе для глазури. Это будет соус для пудинга. — *Миссис А. Б.*

Пудинг из тапиоки.

Замочите чайную ложку тапиоки в тёплой воде и оставьте на полчаса. Затем добавьте заварной крем, приготовленный из литра молока, четырёх яиц, небольшого кусочка сливочного масла и сахара по вкусу. Выпекайте около часа с четвертью. Во время выпекания два раза перемешайте со дна. — *Миссис доктор С.*

386

Пудинг из тапиоки с яблоками.

Замочите стакан тапиоки в трёх стаканах воды на четыре-пять часов, чтобы она стала тёплой, но не сварилась. Очистите и удалите сердцевину из шести яблок и тушите до мягкости. Выложите их в форму для пудинга, заполнив отверстия (из которых были удалены сердцевинки) сахаром и мускатным орехом или тёртой лимонной цедрой. Затем залейте их размоченной тапиокой, слегка подслащённой, и запекайте в течение трёх четвертей часа. Подавайте холодным с сахаром и сливками. — *Миссис Э. У.*

СНЕЖНЫЙ ПУДИНГ.

Оставьте желатин на час в пиале с холодной водой. Затем добавьте две пиалы кипятка, четыре стакана сахарной пудры, сок четырёх лимонов и их цедру, натертую на мелкой тёрке. (Цедру,

однако, нужно вынуть, когда пудинг начнёт застывать.)

Взбейте белки шести яиц в крепкую пену, добавив две столовые ложки сахара. Затем взбейте всё вместе до получения крепкой пены.

Приготовьте из шести желтков заварной крем с ванилью или мускатным орехом и полейте им пудинг после того, как его вынут из формы. — *Миссис Б. Дж. Б.*

Снежный пудинг.

Растворите половину пачки желатина в одной пинте горячей воды. Дайте настояться, чтобы немного остыло, но не застыло. Затем добавьте белки трёх яиц, сок двух лимонов и сахар по вкусу. Взбейте всё в густую пену и разлейте по формам. Подавайте с заварным кремом из яичных желтков и пинты молока, приправленного ванилью. — *Миссис доктор П. К.*

387

Снежный пудинг.

Замочите половину пачки желатина в пол-литре холодной воды на ночь. Утром добавьте тёртую цедру двух лимонов и сок одного, три стакана белого сахара и пол-литра кипятка. Процедите в глубокую ёмкость и добавьте взбитые белки трёх яиц. Взбивайте в течение трёх четвертей часа, затем поставьте в прохладное место. Из яичных желтков приготовьте пол-литра заварного крема, приправленного ванилью или розовой водой, чтобы покрыть им пудинг, когда он застынет. — *Миссис А. Б.*

Торт-пудинг.

Возьмите форму для запекания среднего размера, выложите вокруг неё маленькие бисквитные коржи, разрезанные и смазанные маслом с обеих сторон. Смажьте их мармеладом или джемом с внутренней стороны. В центр формы выложите кусочки коржа, смазанные маслом и джемом с обеих сторон. Оставьте место для заварного крема, который нужно приготовить, приправить и залить пудинг перед выпеканием. Подавайте горячим с горячим соусом. — *Миссис В. Р. И.*

Консервированный пудинг.

1 стакан консервированных фруктов.
1 стакан сахара.
Почти целый стакан сливочного масла.
5 яиц.

Выпекать в тесте. — *Миссис Э. Б.*

Желейный рулет.

3 яйца.
1 стакан сахара.
1 стакан муки.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды, растворенной в молоке.

Выпекайте в формах для пирогов, смазывайте кислым желе, сворачивайте в компактную форму. — *Миссис Р.*

388

Сладкий пудинг.

Желтки от 10 яиц.
Белые в количестве 2.
450 г сахара.

Полфунта сливочного масла, взбитого с сахаром, выливают на тесто, на которое кладут слой мармелада и слой какого-нибудь другого варенья. Можно использовать любые два вида варенья. — *Миссис —*.

Сладкий пудинг.

½ фунта сахара.
½ фунта сливочного масла.
Сок и цедра одного лимона.
8 яиц.

Смешайте хорошо взбитые яйца с сахаром. Растопите сливочное масло и добавьте в смесь. Выстелите форму для выпечки слоёным тестом, на которое выложите цукаты, абрикосовый или

персиковый джем или любой другой вид джема, который вам нравится. Сверху выложите один слой вышеупомянутой смеси, затем ещё один слой цукатов. Сверху выложите слой смеси и выпекайте.

Пудинг с сырным коржом.

Желтки восьми свежих яиц, три четверти фунта хорошего коричневого сахара и столько же сливочного масла, хорошо взбитые вместе.

Взбейте яйца в пену, хорошо перемешайте все ингредиенты; приправьте мускатным орехом или лимонным соком; добавьте столовую ложку хорошего бренди или рома. Выпекайте в тесте, в небольших формочках или на тарелках. — *Миссис доктор П. К.*

Прозрачный пудинг.

8 яиц, взбитых до лёгкой пены.

½ фунта сахара.

½ фунта сливочного масла.

Мускатный орех, гвоздика или любая другая специя для придания аромата.

Поставьте его на огонь в жестяной кастрюле, постоянно помешивая, пока он не начнёт густеть. Когда остынет, налейте его на густую пасту и запекайте на умеренном огне. Добавьте лимон, если хотите. — *Миссис доктор Э.*

389

Прозрачный пудинг.

¼ фунта сахара.

¼ фунта сливочного масла.

Десертная ложка розовой воды.

Хорошо перемешайте до получения однородной массы.

Взбейте четыре яйца до пышной пены и добавьте к остальным ингредиентам. Смажьте форму для выпечки маслом, выложите тонкими ломтиками черствого хлеба, которые можно покрыть любыми сладостями. Вылейте смесь и выпекайте почти час. — *Миссис И. Х.*

Прозрачный пудинг.

Желтки от 10 яиц; белки от 2 яиц.

1 фунт сахара,

½ фунта сливочного масла.

Приправьте мускатным орехом.

Приготовьте тесто, на которое выложите слой лимона или любых других фруктов. Залейте смесью и выпекайте. Взбейте оставшиеся белки в пену. Добавьте чайную ложку сахарной пудры, приправьте по вкусу и полейте пудинг сверху после выпекания. Затем снова поставьте его в духовку на несколько минут, чтобы подрумянился. — *Миссис Э.*

Пудинг из корня марены.

Вскипятите литр молока и сделайте из него густое тесто с помощью аррорута. Добавьте желтки шести яиц, полфунта сахара, четверть фунта сливочного масла, половину мускатного ореха и немного тёртой лимонной цедры. Выпекайте в тесте. Когда всё будет готово, посыпьте сверху ломтиками лимона и залейте взбитыми в крепкую пену белками шести яиц, подслащенными тремя или четырьмя столовыми ложками сахара и приправленными по вкусу. — *Миссис С. Т.*

Пудинг из саго.

Сварите один стакан саго в литре воды. Очистите яблоки, положите их в блюдо и немного потушите. Залейте их саго и запекайте в течение тридцати минут. Подсластите и приправьте по вкусу. — *Миссис А. Б.*

390

Пудинг из саго.

Сварите полторы пинты свежего молока с четырьмя ложками саго, хорошо промытого и очищенного. Подсластите по вкусу; приправьте лимонной цедрой, корицей и мускатным орехом. Смешайте всё и медленно запеките в виде пасты. — *Миссис В. П. М.*

Хлебный пудинг.

Нарежьте немного чёрствого хлеба, не снимая корку. Смажьте его сливочным маслом. Смажьте маслом глубокую форму и выложите на дно ломтики хлеба, поверх которых положите слой любых консервированных фруктов. (Лучше всего подходят кислые фрукты.) Посыпьте всё тонким слоем коричневого сахара. Приготовьте густой заварной крем, добавив четыре яйца на пол-литра молока.

Залейте им пудинг и выпекайте в течение часа. Когда пудинг будет готов, посыпьте его тёртым мускатным орехом. — *Миссис Кол. С.*

ЗАВАРНОЙ ПУДИНГ.

Нарежьте хлеб тонкими ломтиками. Смажьте их маслом и выложите в форму для запекания. Смешайте холодный заварной крем из трёх пинт молока, взбитых до лёгкой пены желтков восьми или десяти яиц; подсластите по вкусу; залейте хлеб; запеките и дайте остыть. Взбейте и подсластите белки, залейте ими пудинг сверху, а затем поставьте его в духовку ещё на несколько минут, чтобы он подрумянился. — *Миссис Р.*

СИППЕТ-ПУДИНГ.

Смажьте маслом форму для запекания, очень тонко нарежьте ломтики белого хлеба, смазывая их маслом перед нарезкой. Выложите их в форму, пересыпая каждый слой смородиной, лимоном, изюмом и сахаром. Когда форма будет заполнена, залейте её некипячёным заварным кремом из молока и яиц, подслащённым по вкусу. Полностью пропитайте этим хлеб, затем влейте стакан бренди и запеките до светло-коричневого цвета. Этот пудинг очень хорош, если приготовить его из черствого кекса или бисквита, а не из белого хлеба. — *Миссис М. К. К.*

391

ПУДИНГ ОТ МИССИС СПЕНС. (Оригинал.)

Одну пинту тёртых панировочных сухарей смешайте с одной квартой свежего сладкого молока. Взбейте в пену желтки пяти яиц. Добавьте к ним одну чайную чашку сахара. Смешайте с молоком и сухарями и добавьте три четверти фунта нарезанного изюма и четверть фунта нарезанного лимона. Приправьте мускатным орехом. Выпекайте на среднем огне.

Взбейте белки пяти яиц в крепкую пену. Добавьте одну чайную ложку сахарной пудры и приправьте ванильным экстрактом. Выложите на пудинг и снова поставьте в духовку, чтобы он слегка подрумянился. Подавайте горячим с густым соусом из сахара и сливочного масла, приправленным мускатным орехом и мадерой.

ПУДИНГ В ЧАШКЕ ДЛЯ ЧАЯ.

1 чайная ложка тёртого хлеба.
1 чайная ложка изюма.
1 чайная чашка нарезанных яблок.
1 чайная ложка измельчённого сала.
3 яйца.
1 столовая ложка сливок.
Бокал для бренди.
Специи и сахар по вкусу. — *Миссис доктор Дж.*

ФРАНЦУЗСКИЙ ПУДИНГ.

Натрите на тёрке одну буханку чёрствого хлеба. Залейте его одним литром свежего молока, добавьте желтки четырёх яиц, цедру одного лимона и часть сока, одну чайную чашку сахара, кусочек сливочного масла размером с яйцо. Хорошо всё перемешайте, выложите в форму для пудинга и запекайте до состояния заварного крема. Затем дайте остыть, после чего смажьте верх желе или конфитюром. Взбейте белки четырёх яиц в крепкую пену, добавив оставшийся лимонный сок и три столовые ложки сахара. Выложите это поверх джема, затем снова поставьте пудинг в духовку и запекайте до светло-коричневого цвета. — *Миссис К.*

ФРУКТОВЫЙ ПУДИНГ.

1 стакан панировочных сухарей.
450 г изюма.
¾ фунта свиного сала, мелко нарезанного.
½ фунта сахара.
½ пинты нарезанных яблок.
Хорошо взбитые желтки трёх яиц.

392

Сверху полейте взбитыми и подслащёнными белками трёх яиц. Выпекайте в течение часа. — *Миссис —.*

ПУДИНГ БЕЗ МОЛОКА И ЯИЦ.

Выложите в смазанную маслом форму для запекания слоями тёртый хлеб и мелко нарезанные яблоки, приправленные коричневым сахаром, кусочками сливочного масла и душистым перцем. Залейте смесью вина и воды. Посыпьте сверху панировочными сухарями и запекайте в течение часа. — *Мисс Н.*

Натрите на тёрке большую буханку хлеба и залейте крошки пинтой кипящего молока. Когда остынет, добавьте четыре яйца, фунт говяжьего мозга, нарезанного тонкими ломтиками, рюмку бренди с сахаром и мускатным орехом по вкусу. Хорошо всё перемешайте и запеките. Когда будет готово, украсьте сверху ломтиками лимона. При желании из этого можно приготовить пудинг. — *Миссис Э.*

Оригинальный пудинг.

Разомните четыре булочки. За завтраком залейте их литром свежего молока. За полчаса до ужина взбейте отдельно желтки и белки шести яиц. После взбивания смешайте их и перемешайте. Возьмите кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, нарежьте его кусочками и выложите сверху.

Соус. Насыпьте в миску столовую ложку муки и положите большой кусок сливочного масла. Взбейте до получения однородной массы. Добавьте две чайные ложки сахара, один бокал белого вина, мускатный орех и доведите до кипения. — *Мисс Р. С.*

Пудинг с крекерами.

Выложите в глубокую тарелку шесть или восемь больших крекеров. Добавьте большой кусок сливочного масла и чайную ложку сахара. Натрите цедру двух лимонов и выжмите сок на крекеры. Затем залейте их кипятком и оставьте, пока они не впитают воду и не станут мягкими. Взбейте желтки и белки трёх яиц по отдельности. Аккуратно вмешайте их в крекеры. Смажьте маслом глубокую форму и вылейте в неё смесь, запекая до красивого коричневого цвета. Если недостаточно сладко, добавьте сахар в яйца перед тем, как их взбивать. — *Миссис М. К. К.*

393

Рисовый пудинг.

Отварите полфунта риса в молоке до полной готовности. Затем хорошо разомните зёрна деревянной ложкой. Добавьте три четверти фунта сахара и столько же растопленного сливочного масла, половину мускатного ореха, шесть яиц, стакан вина и немного тёртой лимонной цедры. Запеките в тесте. Для разнообразия его можно отварить и подавать с маслом, сахаром и вином. — *Миссис Э.*

Рисовый пудинг.

Подсластите три пинты сладкого молока и приправьте лимоном или ванилью. Добавьте в него небольшую чашку сырого риса, тщательно промытого. Запеките и подавайте холодным. — *Миссис Х. С.*

Рисовый пудинг.

3 стакана варёного риса.
6 яиц.
1½ стакана сахара.
1½ литра молока.
1 бокал вина и бренди.
1 столовая ложка растопленного сливочного масла.
Приправьте мускатным орехом. — *Миссис Кол. С.*

Рисовый пудинг.

Отварите стакан риса почти до готовности, затем добавьте пол-литра молока.

Когда всё будет готово, разомните и, пока горячо, добавьте полфунта сливочного масла, один фунт сахара, шесть свежих яиц, взбитых добела. (Взбейте сахар с яйцами.) Приправьте вином или бренди и тёртым мускатным орехом. Лимон — ещё одна хорошая приправа для этого блюда. Выложите на слоёное тесто и выпекайте до светло-коричневого цвета. — *Миссис доктор Р. У. У.*

394

Рисовый пудинг.

Сварите один стакан риса в одном литре молока. Добавьте шесть яиц и небольшую столовую ложку сливочного масла. Подсластите и приправьте по вкусу и запеките. — *Миссис Б.*

Ирландский картофельный пудинг.

450 г картофельного пюре.
1 фунт сахара.
2 столовые ложки сливочного масла, хорошо взбитого.
5 яиц.
1 чайная ложка сливок.
1 бокал бренди.

Пудинг из сладкого картофеля.

1 литр тёртого сладкого картофеля.
10 хорошо взбитых яиц.
3 стакана сахара.
1 стакан муки.
1 стакан сливочного масла.
1 литр молока.

Медленно запекайте на противне. Подавайте с соусом. — *Миссис Дж. А. Б.*

Пудинг из сладкого картофеля.

Натрите на тёрке три или четыре больших сладких картофелины и сразу же положите их в три пинты сладкого молока, чтобы они не потемнели. Взбейте шесть яиц, добавьте четыре унции растопленного сливочного масла и хорошо перемешайте с картофелем и молоком. Добавьте восемь столовых ложек сахара и приправьте лимоном или ванилью. Выпекайте без корочки. — *Миссис У. К. Р.*

395

Пудинг из сладкого картофеля.

Отварите полтора фунта картофеля до мягкости. Добавьте полфунта сливочного масла и разомните всё вместе через сито. Затем добавьте неполный стакан молока, шесть яиц, полтора стакана сахара. Взбейте всё вместе и добавьте немного соли, сок и цедру лимона. Затем снова взбейте и приготовьте тесто. Выпекайте двадцать минут. Можно выпекать и без теста. Ирландский картофельный пудинг можно приготовить по тому же рецепту. — *Миссис А. К.*

КРЕМ-ПУДИНГ.

Взбейте шесть яиц в пену и добавьте в них три столовые ложки сахара и натёртую цедру лимона. Смешайте одну пинту молока, один фунт муки и две чайные ложки соли. Добавьте яйца и сахар. Непосредственно перед выпеканием добавьте пинту жирных сливок. Выпекайте в формочках или в посуде для пудинга. — *Миссис Кол. У.*

Пудинг "ТАЙЛЕР".

4 яйца.
3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла, промытого и растопленного.
1 стакан сливок, приправленных лимоном.

Выпекать в виде пасты. — *Миссис К. Н.*

Пудинг из патоки.

1 стакан патоки.
Смешайте $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла и сала.
1 стакан не совсем полного молока.
3 яйца.
1 чайная ложка соды.

Муки должно быть столько, чтобы тесто было густым, как для кекса. Если вы хотите есть его холодным, добавьте ещё один стакан сахара. Выпекайте быстро. — *Миссис М. С. К.*

Пудинг из патоки.

1 чайная ложка сахара.
1 чайная ложка сливочного масла.
2 чайные ложки патоки.
2 чайные ложки муки.
4 яйца.
1 столовая ложка имбиря.

396

1 чайная ложка соды, растворенная в нескольких ложках пахты. Подавать с соусом. Отлично.

Пудинг из патоки.

9 яиц.
4 стакана патоки.
1 чайная ложка сливочного масла.

Выпекать в виде пасты. — *Миссис П. У.*

Домашний пудинг.

Взбейте в крем одну большую чашку сахара и две с половиной столовые ложки растопленного сала и сливочного масла. Добавьте одно хорошо взбитое яйцо, одну большую чашку пахты с растворённой в ней содой. Добавьте мускатный орех по вкусу. Возьмите одну пинту муки и разотрите в ней насухо две столовые ложки винного камня. Затем добавьте остальные ингредиенты. Выпекайте в течение трёх четвертей часа и подавайте с винным соусом. — *Миссис А. Ф.*

Техасский пудинг.

3 яйца (желтки и белки взбиваются отдельно).
3 стакана сахара.
1 стакан сливочного масла.
1 стакан сладкого молока.

Две столовые ложки муки. Выпекать в тесте. Этого хватит на три формы для пирога. — *Миссис МакН.*

Пудинг со снежками.

Вскипятите литр цельного молока, а затем загустите его столовой ложкой муки или аррорута. Взбейте желтки четырёх яиц с тремя столовыми ложками белого сахара. Затем медленно влейте молоко в яйца с сахаром, постоянно помешивая. Вылейте этот заварной крем в форму для пудинга и слегка подрумяньте. Взбейте белки в крепкую пену, добавив четыре столовые ложки сахара и ароматизировав лимоном. Выложите его на заварной крем (когда он подрумянится) в виде шариков размером с яйцо. Снова поставьте на плиту, чтобы он немного подрумянился. — *Миссис С. Т.*

397

Сгущенный молочный пудинг.

Вскипятите одну пинту молока и полпинты воды. Загустите одной пинтой муки и добавьте три унции сливочного масла, пока оно тёплое. Когда остынет, добавьте девять яиц (хорошо взбитых), один фунт сахара, один бокал вина и молотую корицу и мускатный орех по вкусу. — *Миссис Р.*

Вкусный быстрый пудинг.

Семь яиц, взбитых по отдельности. Постепенно добавляйте к желткам десять столовых ложек просеянной муки, чередуя с литром молока и половиной чайной ложки соли. Взбейте до получения однородной массы. Затем добавьте белки, вылейте в смазанную маслом форму и выпекайте двадцать минут. Подавайте с маслом или винным соусом. — *Миссис П. МакГ.*

Пудинг из перьев.

2 стакана муки.
1 стакан сахара.
1 стакан сладкого молока.
1 яйцо.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 чайная ложка винного камня.
½ чайной ложки соды.

Приправьте мускатным орехом и подавайте с соусом. — *Миссис Д. К. К.*

Вашингтонский пудинг.

6 яиц (хорошо взбитых).
½ фунта сливочного масла.
½ фунта сахара.
½ фунта мармелада.

Хорошо взбейте, приправьте мускатным орехом и запекайте в виде пасты. — *Миссис доктор С.*

398

Один яичный пудинг.

1 яйцо.
1 стакан сахара.
1 стакан молока.
2 стакана муки.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 чайная ложка соды.
2 чайные ложки винного камня.

Ешьте с соусом. — *Миссис А. К.*

Вкусный пудинг.

Взбейте в пену желтки шести яиц. Поочередно вмешайте три столовые ложки муки и пол-литра молока. Добавьте в тесто столовую ложку растопленного сливочного масла и половину чайной ложки соли. Затем вмешайте взбитые в крепкую пену белки шести яиц. Смажьте маслом форму для запекания или формочки, заполните их чуть больше чем наполовину и быстро запеките. Подавайте с винным соусом. Приготовьте этот пудинг за полчаса до ужина, так как его нужно съесть сразу после приготовления. — *Миссис С. Т.*

Воздушные шары.

6 яиц.
7 столовых ложек муки.
1 литр молока.
1 чайная ложка сахара.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 столовая ложка смальца.

Взбейте сливочное масло и свиной жир с мукой. Взбейте яйца с сахаром. Постепенно влейте молоко, быстро испеките и подавайте с соусом. — *Миссис доктор Э.*

Вирджинский пудинг.

Вскипятите литр молока. Залейте им три столовые ложки просеянной муки. Добавьте желтки пяти яиц, белки двух яиц и тёртую цедру одного лимона. Выпекайте двадцать минут.

399

Соус. — Взбейте в крепкую пену белки трёх яиц, добавьте полный стакан сахара, затем бокал вина и сок лимона. Полейте пудинг перед подачей на стол. — *Мисс Э. С.*

Очень Вкусный пудинг.

Приготовьте тесто из двух чайных ложек муки и четырёх ложек молока. Взбейте желтки и белки четырёх яиц по отдельности. Затем смешайте всё вместе и добавьте одну столовую ложку растопленного сливочного масла. Выпекайте на смазанной маслом сковородке и подавайте с винным соусом. — *Миссис МакГ.*

Превосходный пудинг.

4 яйца.
1 литр молока.
1 стакан сахара.
2 столовые ложки муки.

Взбейте сахар, муку и яичные желтки с одним стаканом молока, вскипятите оставшееся молоко и добавьте в него полученную смесь. Приправьте лимоном или ванилью. Взбейте яичные белки в крепкую пену, добавьте немного сахара, выложите поверх пудинга и слегка подрумяньте. — *Миссис Д. К. К.*

Запечённый индийский пудинг.

Возьмите почти пол-литра просеянной муки и сделайте из неё тесто. Залейте его литром кипячёного сладкого молока. Добавьте пол-литра патоки, пол-литра сахара, шесть взбитых отдельно яиц, пол-литра измельчённого сала. Если хотите, добавьте немного смородины, изюма или цедры лимона. Выпекайте почти два часа. Подавайте с соусом. — *Миссис Дж. А. Б.*

Отличный пудинг с заварным кремом.

1 литр муки.
7 яиц.
½ стакана растопленного сливочного масла.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка соды, растворенная в теплой воде.
2 чайные ложки винного камня, также растворенные в воде.

400

Достаточно сладкого молока, чтобы тесто получилось по консистенции как для бисквита. Выпекать в форме и подавать с соусом из бренди. — *Миссис М. К. К.*

Слоеный пудинг.

10 яиц (взбитых по отдельности).
10 столовых ложек просеянной муки.
1 литр молока.
Немного соли.

Взбейте яйца в крепкую пену. Затем добавьте муку с желтками, затем молоко и, наконец, хорошо взбитые белки. Подавайте с холодным или горячим соусом. — *Миссис Д. К. К.*

Пенни-пудинг.

Взбейте пять яиц до пышной пены. Смешайте с пятью столовыми ложками муки, одной большой ложкой сливочного масла и одной пинтой молока. Подавайте с соусом. — *Миссис А. Т.*

Экономичный пудинг.

1 стакан измельченного сала.
1 стакан золотистого сиропа.
1 стакан молока.
2 стакана измельченного изюма.
3 стакана муки.
1 чайная ложка соды (положить в молоко).
Добавьте в сухую муку 2 чайные ложки винного камня.

Варить три с половиной часа. — *Мисс Э. Т.*

Пудинг для бедняков.

6 яиц.
1 стакан сметаны.
1 стакан растопленного сливочного масла.
1½ стакана сахара.
1 чайная ложка соды.
½ мускатного ореха.

401

Добавьте сливочное масло после муки. Сделайте тесто по консистенции как для песочного пирога. — *Миссис А. Б.*

Обычный пудинг.

1 пинта молока.
3 яйца.
4 столовые ложки муки.
1 столовая ложка сливочного масла.

Добавьте в тесто нарезанные яблоки или персики и выпекайте. Подавайте с соусом. — *Миссис А. Х.*

СОУСЫ ДЛЯ ПУДИНГА.

Винный соус.

Растворите один фунт сахара в небольшом количестве воды. Варите почти до состояния карамели. Перед тем как снять с огня, добавьте кусок сливочного масла размером с яйцо и, сняв с огня, добавьте вино и мускатный орех по вкусу. — *Миссис Р.*

Винный соус.

Для приготовления большого пудинга растопите полфунта сливочного масла, три стакана сахара и два стакана мадеры. Налейте в кастрюлю немного воды и дайте ей закипеть. Обваляйте сливочное масло в небольшом количестве муки и быстро вмешайте его в кипящую воду. Затем добавьте сахар и, наконец, вино. — *Миссис Т.*

Винный соус.

Половина фунта сливочного масла, желтки двух яиц, хорошо взбитые и смешанные со сливочным маслом; девять столовых ложек хорошего коричневого сахара; два бокала вина. Немного поварите на огне. Натрите на тёрке мускатный орех, когда будете переливать в соусник. — *Миссис Т.*

402

Коньячный соус.

Взбейте вместе четверть фунта свежего сливочного масла и четверть фунта измельчённого белого сахара. Смешайте с ними одну рюмку лимонного бренди или половину рюмки бренди, сок одного лимона и половину натёртого мускатного ореха. Медленно влейте в полстакана кипящей воды и, дав немного покипеть, перелейте в тёплую соусницу. — *Мисс Э. П.*

Французский соус.

Взбейте полфунта сливочного масла и добавьте полфунта сахара. Затем добавьте яичный желток и рюмку вина. Поставьте на огонь, помешивайте, пока не закипит. После снятия с огня натрите мускатный орех. — *Миссис Ф. Д.*

Отличный соус для пудингов.

Полфунта сливочного масла; восемь столовых ложек коричневого сахара; один мускатный орех (тёртый); белок одного яйца.

Сливочное масло нужно взбить, добавить в него сахар, а затем яйцо. Затем влить вино и помешивать, пока соус не остынет, после чего натереть мускатный орех. Готовьте в обычной кастрюле для соуса на огне, постоянно помешивая. Не давайте ему закипеть. — *Миссис М. Э. Дж. Б.*

Насыщенный соус для пудингов.

Одна пинта сливок; полфунта сахара; одна столовая ложка сливочного масла; один стакан вина. Приправьте по вкусу. Не доводите до кипения. — *Мисс Э. П.*

Соус для пудинга.

Два больших стакана коричневого сахара; один большой стакан сливочного масла; одна чайная чашка вина; немного розовой воды. Сварите сахар и вино вместе. Затем добавьте сливочное масло и тёртый мускатный орех. — *Миссис МакГ.*

Соус для пудинга.

Один стакан сливок из утреннего молока; два стакана сахара; одно хорошо взбитое яйцо; одна столовая ложка сливочного масла; одна чайная ложка кукурузного крахмала. Варить всё вместе до получения густого сиропа. Снять с огня и добавить тёртый мускатный орех и стакан вина. — *Миссис С. Т.*

403

Холодный соус.

Белки пяти яиц, взбитые в крепкую пену. Подсластить по вкусу. Влить немного горячего растопленного сливочного масла, хорошо перемешивая. Приправить лимоном. — *Миссис М. Г. Х.*

Холодный соус.

Полфунта сливочного масла и полфунта сахарной пудры (измельчённой в порошок), взбитых в пену. Сок и натёртая цедра лимона или любая эссенция в качестве ароматизатора. — *Миссис М. Ф. Г.*

Холодный соус (примерно на восемь человек).

Одна столовая ложка с горкой сливочного масла, взбитого до очень лёгкой консистенции, с добавлением сахара до такой густоты, чтобы можно было размешать. Затем добавьте две столовые ложки очень жирного молока, стакан хорошего вина и немного тёртого мускатного ореха. — *Миссис П. МакГ.*

Соус для пудинга.

Одна чашка сливочного масла; две чашки сахара; три яйца; один бокал вина. Хорошо перемешайте и доведите до кипения. — *Миссис Ф. Д.*

Соус для пудинга.

Взбейте в пену полфунта сахара и сливочное масло. Добавьте желток одного яйца, сок лимона и стакан вина. Перемешайте на медленном огне, но не доводите до кипения. — *Миссис МакГ.*

Лимонный соус.

Один фунт сахара; три унции сливочного масла; полчашки воды. Сок и нарезанные ломтиками цедры двух лимонов. Вылейте это в кастрюлю и, пока смесь закипает, взбейте желтки двух яиц и добавьте их. Когда смесь хорошо прокипит, снимите её с огня и добавьте взбитые в пену белки двух яиц. Подавать горячим с бисквитным пирогом. — *Миссис К.*

404

Соус для вафельных трубочек.

В течение пятнадцати минут тушите в одной пинте воды полфунта сахара и кусочек сливочного масла размером с яйцо. Взбейте желтки трёх яиц. Снимите кастрюлю с огня и влейте несколько ложек её содержимого во взбитые яйца, быстро помешивая. Затем вылейте всё в кастрюлю, поставьте на медленный огонь и помешивайте, пока не загустеет. Приправьте лимоном или ванилью. — *Миссис И. Х.*

Соус из патоки.

Слегка уварите пинту патоки от пяти до двадцати минут, в зависимости от её густоты. Добавьте три хорошо взбитых яйца. Перемешайте и продолжайте варить ещё несколько минут. Приправьте мускатным орехом и лимоном. — *Миссис доктор Дж.*

ВЫПЕЧКА.

Выпечка несколько утратила свою популярность из-за вредных свойств, но, поскольку многие люди всё ещё её употребляют, мы дадим несколько советов, как сделать её максимально полезной и вкусной.

Большая ошибка — использовать для выпечки так называемое «сливочное масло» и старое сало. Для этой цели следует использовать только свежее сливочное масло и топлёное сало, а летом перед использованием для выпечки их следует положить в холодильник. Выпечку, как и торт, следует готовить утром, когда прохладно, и есть её нужно свежей, так как, в отличие от торта, она не подлежит хранению.

Если у вас нет мраморной доски, можно использовать толстую деревянную доску исключительно для раскатывания теста. Старайтесь как можно меньше трогать тесто, а если что-то помешает вам сразу же поставить его в духовку после раскатывания, положите его на время в холодильник, так оно станет более нежным и рассыпчатым. Иногда приходится ждать, пока разогреется духовка или разгорится огонь, и в этом случае повар обычно оставляет выпечку лежать на кухонном столе; но её качество значительно улучшилось бы, если бы её вместо этого положили на лёд в ожидании выпекания.

405

Отличный рецепт для выпечки.

Четыре чайные чашки муки, одна чайная чашка твёрдого сливочного масла, одна чайная чашка хорошего сала, одна чайная чашка ледяной воды, одна чайная ложка соли. Смешайте сало и сливочное масло с мукой большим плоским ножом, затем добавьте ледяную воду. Не трогайте тесто руками. Соберите его в грубую массу, быстро раскатайте — не слишком тонко. Очень острым ножом нарежьте тесто по краям противня. Если вы собираетесь испечь лимонный пудинг или сырный пирог, дайте тесту пропечься в течение четырёх-пяти минут, прежде чем добавлять сливочное масло, так как это предотвратит появление тяжёлого слоя теста на дне. Летом лучше использовать пять чайных чашек муки вместо четырёх. — *Миссис М. К. К.*

Выпечка.

Один фунт свежего сливочного масла, одна кварта муки. Замесите тесто на ледяной воде. Разделите масло на части. Раскатайте и густо смажьте одной частью масла. Продолжайте, пока не раскатаете всё, каждый раз просеивая муку. Не месите слишком сильно, иначе тесто будет тяжёлым. — *Миссис У.*

Выпечка.

Смешайте с водой одну кварту муки и две чайные ложки соли. Хорошо вымесите и раскатайте тонким слоем. Смажьте жиром, просейте муку на тесто и нарежьте его полосками шириной два дюйма. Сложите их стопкой друг на друга, нарежьте на квадраты и снова сложите стопкой. Придавите руками и раскатайте тонким слоем, как раньше. Повторите это несколько раз, и с каждым разом тесто будет становиться лучше. Не используйте руки после раскатывания.

Слоеный паштет.

Его нужно раскатать, разложить по формам и запечь в духовке при средней температуре.

Лимонный пирог.

Натрите цедру и выжмите сок из двух лимонов. Смешайте две столовые ложки кукурузного крахмала с двумя чашками горячей воды и доведите до кипения, хорошо помешивая. Добавьте три четверти фунта сахарного песка. Когда остынет, добавьте хорошо взбитые желтки четырёх яиц, затем лимонный сок и натёртую цедру, хорошо перемешав всё вместе. Выложите на тарелки слоёное тесто и вылейте смесь. Выпекайте, пока тесто не подрумянится. Взбейте яичные белки в крепкую пену, добавьте шесть унций сахарной пудры, полейте пироги, снова поставьте их в духовку и слегка подрумяньте. Из этого количества получится два пирога. — *Миссис Т. М. К.*

Лимонный пирог.

Один стакан сахара, один стакан сладкого молока, одна столовая ложка муки, одна столовая ложка сливочного масла, три яйца, один лимон. Смешайте тёртую цедру и сок лимона с яичными желтками и сахаром. Затем добавьте молоко, а потом сливочное масло и муку. Выпекайте в виде пасты. Когда остынет, намажьте взбитыми и подслащёнными яичными белками. — *Миссис МакГ.*

Лимонный пирог.

Желтки четырёх яиц, белок одного яйца, взбитые в крепкую пену; натёртая цедра и сок одного большого лимона; пять столовых ложек сахара с горкой. Выпекать в форме для выпечки, пока тесто не будет готово. Взбить в пену белки трёх яиц с пятью столовыми ложками сахара. Смазать пироги и снова выпекать до румяной корочки. — *Миссис Кол. С.*

Лимонный пирог.

Одна столовая ложка сливочного масла, взбитого с двумя стаканами сахара, желтки шести яиц, тёртая цедра и сок четырёх лимонов, четыре столовые ложки муки с горкой. Хорошо перемешайте. Добавьте стакан пахты и одну чайную ложку соды. Взбейте и подсластите яичные белки и выложите их поверх пирогов. — *Миссис Н.*

407

Пирог с лимонным кремом.

Одна чашка сахара, одна чашка воды; одна сырая картофелина, натёртая на тёрке; сок и натёртая цедра одного лимона. Выпекать в тесте, сверху и снизу.

Апельсиновый пирог.

Мякоть и сок двух апельсинов, немного тёртой цедры, желтки трёх яиц, одна чашка сахара, одна чашка молока. Смешайте желтки с сахаром, затем добавьте столовую ложку сливочного масла, затем сок и, наконец, молоко. Выпекайте в форме. После того как пирог остынет, смажьте его взбитыми с сахаром белками трёх яиц. Затем снова поставьте его на огонь, чтобы слегка подрумянить. — *Миссис МакГ.*

Апельсиновый пирог.

Одна кварта молока, восемь яиц, один небольшой свёрнутый в трубочку крекер, полстакана сливочного масла, два натёртых свежих апельсина или сок и измельчённая цедра двух апельсинов, один бокал вина. Взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте вино, апельсины и взбитые в пену яйца, отдельно белки, молоко и крекер. Выпекайте в слоёном тесте в течение получаса. — *Миссис М. Б. Б.*

Апельсиновый пирог.

Одна пинта молока, три апельсина, один стакан сахара, три яйца, полторы столовые ложки кукурузного крахмала. Выпекать в слоёном тесте. — *Миссис Х. Х. С.*

Пирог с персиковым беэ.

Очистите и потушите спелые персики. Когда они почти готовы, подсластите и снимите с огня. Добавьте в каждый пирог по чайной ложке с горкой свежего сливочного масла. Выложите в глубокую форму для пирога, застеленную тестом. Запекайте; когда будет готово, достаньте из духовки и покройте взбитыми в крепкую пену белками трёх яиц, подслащёнными тремя столовыми ложками сахарной пудры. Снова поставьте в духовку, чтобы слегка подрумянить. Яблочный пирог с беэ можно приготовить так же, только добавить фрукты. — *Миссис С. Т.*

408

Персиковый пирог.

Очистите и потушите Viertel персиков в пинтой сахара, когда варенье станет почти таким же густым, как мармелад, снимите с огня и, когда оно почти остынет, добавьте одну столовую ложку свежего сливочного масла. Приготовьте три коржа, выпеченных в неглубоких жестяных формах. Выложите фрукты на каждый корж и накройте сверху. — *Миссис С. Т.*

Периковый пирог.

Очистите персики от кожицы и тушите почти до готовности. Подсластите и варите ещё немного. Отставьте в сторону и, когда почти остынет, разложите по глубоким формам для пирога, выстланным тестом. Сверху положите кусочки сливочного масла, посыпьте мукой, затем накройте верхним коржом и запекайте. — *Миссис Т.*

Пирог с черносливом.

Промойте чернослив в нескольких водах. Положите в сотейник в пропорции два фунта фруктов на один фунт сахара. Залейте кипятком и варите не менее двух часов. Когда чернослив полностью сварится и сироп загустеет, снимите с огня и разложите по оловянным тарелкам, смазанным маслом. Добавьте одну чайную ложку сливочного масла. Покройте толстым слоем масла и запекайте. — *Миссис С. Т.*

Пирог с Дамсоном.

Слегка ошпарьте персики кипятком, чтобы они не подгорели. Отставьте в сторону, пока они не остынут настолько, чтобы с ними можно было работать. Удалите косточки, хорошо подсластите и выложите в глубокую форму для пирога, застеленную тестом. Посыпьте небольшим количеством муки, накройте верхним коржом и запекайте. — *Миссис Т.*

Клубничный песочный пирог.

Выпекайте густую пасту в формочках для пирогов. Приготовьте шесть формочек. Выложите в них хорошо подслащенную тушёную клубнику слоями по шесть штук. Зимой используйте консервированные ягоды. — *Миссис Х.*

409

Вишневый пирог.

Сначала удалите косточки из вишен, затем ошпарьте их в собственном соку. Обильно посыпьте сахаром и выложите в глубокую форму для пирога, смазанную маслом. Посыпьте мукой, накройте верхним коржом и запекайте. Лучше всего подходят алые или короткоплодные вишни. Большинство фруктов необходимо ошпаривать, иначе тесто подгорит раньше, чем фрукты будут готовы. — *Миссис С. Т.*

Клюквенный пирог.

Приготовьте, как для соуса, тушёные фрукты из расчёта два фунта на один фунт сахара. Вылейте в форму для пирога, застеленную тестом, накройте верхним коржом и запекайте.

Пирог со смородиной.

Тщательно вымойте и очистите фрукты. Обильно посыпьте сахаром и выложите в форму для запекания, добавив немного кипятка, чтобы сахар растворился; дайте немного покипеть, затем отставьте в сторону, чтобы остыло. Выложите в форму для пирога, покрытую тестом. Посыпьте мукой. Покройте тестом и запекайте.

Яблочный пирог.

На дно формы положите корж. Сверху выложите слой спелых яблок, очищенных от кожуры и сердцевин и нарезанных тонкими ломтиками, затем слой сахарной пудры. Повторяйте слои, пока форма не заполнится. Добавьте несколько чайных ложек розовой воды и немного гвоздики. Накройте коржом и запекайте. — *Миссис Э.*

Яблочный пирог.

Очистите яблоки от кожуры и тушите до полной готовности и полного высыхания. Протрите через дуршлаг и подсластите сахарной пудрой. Когда остынет, добавьте яичные белки — три яйца на пинту яблок — и взбитые сливки. Взбейте все ингредиенты вместе с помощью венчика для взбивания яиц — с колесом, если удобно. Выложите на коржи из плотного теста, запечённые в неглубоких жестяных формах для пирогов. Натрите мускатный орех на каждый из них и сложите в стопку по три-четыре штуки. — *Миссис С. Т.*

410

Яблочный пирог.

Очистите и нарежьте яблоки. Приготовьте густой сироп из белого сахара, в который добавьте несколько гвоздичек, душистого перца или мускатного ореха, по вкусу. В этом сиропе ошпарьте несколько яблок за раз, вынимая их и добавляя новые, пока все не будут слегка готовы. Отставьте в

сторону, чтобы остыли, затем выложите в глубокие формы для пирога, застеленные тестом. Посыпьте мукой. Положите кусочки сливочного масла. Снова посыпьте мукой. Накройте тестом и выпекайте. Бокал бренди или вина улучшит ситуацию. — *Миссис С. Т.*

ПИРОГ С ЕЖЕВИКОЙ.

Соберите ягоды, но не мойте их. Слегка потушите, подсластите, выложите в форму для пирога, застеленную тестом. Натрите немного мускатного ореха, посыпьте мукой, положите сверху тесто и запекайте.

ПИРОГ С ЕЖЕВИКОЙ.

Налейте на фрукты столько кипятка, чтобы они не прилипали ко дну кастрюли. Варите минуту, подсластите и переложите в форму для пирога, застеленную тестом. Посыпьте мукой, накройте тестом и запекайте. — *Миссис С. Т.*

ПИРОГ С КРЫЖОВНИКОМ.

Возьмите один фунт сахара на один фрукт, добавьте столько воды, чтобы она не пригорала. Варите, пока не начнёт густеть. Затем выложите на уже выпеченные коржи из слоёного теста. — *Миссис М. К. К.*

ТОМАТНЫЙ ПИРОГ.

Нарежьте зелёные помидоры и потушите в густом сиропе из сахара и лимонного сока. Натрите на тёрке жёлтую цедру лимона. Когда сироп станет прозрачным, равномерно распределите его по дну формы для пирога, застеленной тестом. Выложите полоски теста или вырежьте из теста фигурные листья с помощью формочки для выпечки, положите на фрукты и запекайте. — *Миссис С. Т.*

411

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С НАЧИНКОЙ.

Приготовьте картофель на пару или отварите. Нарежьте и положите в сахарный сироп, приправленный цельной гвоздикой или душистым перцем. Ошпарьте и отставьте в сторону, пока почти не остынет. Затем равномерно выложите ломтики на дно глубокой формы для пирога, застеленной тестом. В каждый пирог положите столовую ложку сливочного масла кусочками, рюмку бренди или мадеры. — *Миссис С. Т.*

ПИРОГ СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ.

Одна пинта картофеля, сваренного и размятого в пюре с добавлением чайной ложки сахара и процеженного через дуршлаг. Взбейте отдельно четыре яйца; взбейте сливочное масло с сахаром. Добавьте желтки, затем картофель, натрите половину мускатного ореха, влейте большой бокал бренди или хорошего виски и, наконец, вмешайте взбитые белки. Выпекайте в глубоких формах для пирогов, выстланных тестом, без верхней корочки. Посыпьте пироги сахарной пудрой.

Ирландский картофельный пирог можно приготовить таким же образом, только добавив сок и натёртую цедру лимона. — *Миссис Т.*

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ.

Аккуратно очистите стебли от кожуры, нарежьте кусочками длиной полдюйма. Обварите в небольшом количестве густого сиропа, но не слишком долго, чтобы они не разварились. Отложите в сторону, а когда почти остынут, выложите в форму для пирога, застеленную тестом. В каждый пирог положите немного тёртой лимонной цедры и кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. Посыпьте мукой, накройте верхним коржом и выпекайте. — *Миссис Т.*

МЯСНОЙ ФАРШ.

Две кварты варёной говядины, две кварты мелко нарезанного сала (или часть сливочного масла вместо сала). Шесть кварт яблок, одна кварта патоки (лучшего качества). Четыре фунта сахара, три фунта изюма, один фунт цедры. Мускатный орех, корица, гвоздика, душистый перец и вино по вкусу. Хорошо перемешайте, разложите по банкам, сверху полейте растопленным сливочным маслом, если хотите хранить долго. Поставьте в прохладное место. — *Миссис Дж. У.*

412

Мясной фарш.

Три фунта мяса (после того, как оно будет сварено). Четыре фунта сала, три с половиной фунта изюма, полтора фунта смородины, полфунта сушёной вишни, два мускатных ореха и гвоздика по вкусу. Четыре пинты белого вина, одна пинта бренди, четыре фунта коричневого сахара. — *Миссис М. Э. Дж. Б.*

Мясной фарш.

Шесть стаканов говядины, двенадцать стаканов яблок, три стакана сахара, два стакана патоки, два стакана сливочного масла, два фунта изюма, один литр сидра, три столовые ложки корицы, две столовые ложки душистого перца, два мускатных ореха.

Мясной фарш.

Два фунта нежирной свежей говядины, сваренной и нарезанной. Два фунта говяжьего жира, мелко нарезанного, четыре фунта яблок, два фунта изюма без косточек, два фунта смородины, полфунта цедры, два тёртых мускатных ореха, одна унция молотой корицы, по полунции гвоздики и мускатного ореха, два больших апельсина, одна чайная ложка соли, одна кварта бренди, одна кварта вина, один бокал розовой воды.

КРЕМОВЫЙ ПИРОГ.

Одна кварта цельного молока, 1 стакан сахара, желтки шести яиц, три столовые ложки просеянной муки. Варить двадцать минут, добавив мускатный орех, вино и ваниль или лимон. Выпечь тесто для пирога в глубоких формах. Заполнить смесью, описанной выше, и выпекать. Приготовить меренгу из белков и небольшого количества сахара, полить пирог и снова поставить в духовку, чтобы подрумянился. — *Миссис Т.*

Кремовый пирог.

Полфунта сливочного масла, четыре яйца, сахар и мускатный орех по вкусу, две столовые ложки муки, хорошо смешанной с молоком. Залейте всё это одним литром кипящего молока, перемешайте и выпекайте в глубокой посуде. — *Миссис А. Б.*

413

ПИРОГ С СОДОВОЙ КРЕКЕРНОЙ КРОШКОЙ.

Залейте водой два больших или четыре круглых содовых крекера и оставьте их до полного намокания. Затем отожмите воду и разомните их вместе. Добавьте сок и натёртую цедру лимона, а также стакан или больше сахарной пудры. Выложите на тесто и выпекайте. — *Мисс Х. Л.*

СЕРЕБРЯНЫЙ ПИРОГ.

Очистите и натрите на тёрке одну крупную белую картофелину. Добавьте сок и натёртую цедру лимона, взбитый белок одного яйца, одну чашку белого сахара и одну чашку холодной воды.

Выпекайте в хорошей форме. После выпекания смажьте сверху взбитыми белками трёх яиц, подсластите и приправьте лимоном. Снова поставьте на огонь и подрумяньте. Перед подачей на стол выложите сверху небольшие кусочки желе или джема. — *Миссис М. Б. Б.*

ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ.

Один литр молока, пять яиц, пять столовых ложек сахара; добавить лимонный сок.

Выпекать на медленном огне в течение получаса. — *Миссис М. Б. Б.*

ВАШИНГТОНСКИЙ ПИРОГ.

Один стакан сахара, полстакана сливочного масла, полстакана сладкого молока, полстакана муки, одно яйцо, одна чайная ложка винного камня, пол чайной ложки соды; сбрызнуть лимонным соком. Выложить на обеденные тарелки, промазывая каждый слой яблочным соусом. — *Миссис доктор Дж.*

САХАРНЫЙ ПИРОГ.

Три стакана светло-коричневого сахара, полстакана растопленного сливочного масла, полстакана сливок, три яйца. Приправить лимоном; хорошо взбить; выпекать в тесте, без верхушки. — *Миссис Дж. Ф. Г.*

ПИРОГ С ПАТОКОЙ.

Три яйца, взбитых по отдельности, одна пинта патоки, одна столовая ложка растопленного сливочного масла. Выпекать на пышном корже. — *Миссис доктор Дж.*

414

Пирог с патокой.

Одна чайная чашка патоки, одна чайная чашка сахара, четыре яйца, четыре столовые ложки сливочного масла. Смешайте сахар и яйца, добавьте сливочное масло и патоку. — *Миссис доктор С.*

СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ.

Желтки двенадцати яиц, один фунт сахара, полфунта сливочного масла, один стакан муки, одна пинта молока, сок двух лимонов. После того как яйца будут хорошо взбиты, добавьте в них молоко, муку, сливочное масло и лимоны. Хорошо перемешайте до образования творага.

Выпекать в тесте. — *Миссис А. К.*

ПИРОЖКИ С ЛИМОННЫМ СЫРОМ.

Желтки от шестнадцати яиц, один фунт сахара, три четверти фунта сливочного масла, четыре лимона, цедру которых перед использованием дважды проваривают, две столовые ложки измельчённых крекеров.

Выпекать в тесте. — *Миссис доктор Э.*

Пирожки с лимонным сыром.

Смешайте и слегка растопите четыре унции сахара и четыре унции сливочного масла; добавьте желтки двух яиц, белок одного яйца, тёртую цедру трёх лимонов, сок одного с половиной лимона, одно маленькое савойское или бисквитное печенье, немного бланшированного и измельчённого миндаля, три ложки бренди. Хорошо перемешайте и выпекайте в слоёном тесте. — *Миссис В. П. М.*

Пирожки с лимонным сыром.

Желтки восьми яиц или желтки пяти яиц и белки трёх яиц, полфунта сахара, кусок сливочного масла, сок одного лимона и натёртая цедра трёх лимонов. Выпекать в слоёном тесте — *мисс Д. Д.*

СЫРНЫЕ КЕКСЫ С КУКУРУЗНЫМ КРАХМАЛОМ.

Сок и цедра трёх лимонов, три стакана воды, три стакана сахара, три яйца, три столовые ложки кукурузного крахмала, две столовые ложки сливочного масла. Вскипятите воду, смешайте кукурузный крахмал с небольшим количеством холодной воды и влейте в кипящую воду. Дайте закипеть один раз, а затем добавьте сливочное масло и сахар. После остывания добавьте лимоны и яйца. — *Мисс Д. Д.*

415

ПИРОЖНЫЕ С МИНДАЛЬНЫМ СЫРОМ.

Взбейте в очень лёгкую пену полфунта сахарной пудры и белки четырёх яиц.

Бланшируйте и нарежьте небольшими кусочками четыре унции миндаля, который нужно взбить с яйцами и сахаром. Добавьте немного миндального масла или розовой воды и выпекайте в формочках для выпечки. — *Миссис И. Х.*

Пирожные с миндальным сыром.

Замочите полфунта иорданского миндаля в холодной воде на всю ночь. На следующее утро бланшируйте его в холодной воде, разложите на чистой ткани, чтобы он высох, а затем измельчите в мраморной ступке с небольшим количеством апельсиновой или розовой воды. Затем взбейте и процедите шесть желтков и два белка, добавьте полфунта белого сахара и немного молотого мускатного ореха. Хорошо разотрите всё вместе в ступке. Растопите десять унций свежего сливочного масла и добавьте тёртую цедру лимона. Смешайте все ингредиенты и заполните формы, предварительно смазав их маслом. Для сырников лучше всего подходят небольшие формы.

ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ.

Сделайте их маленькими, из густого теста. После выпекания наполните их взбитыми сливками и положите в каждый кусочек желе. Самые красивые и нежные из пирогов. — *Миссис М. Б. Б.*

ЛИМОННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ.

Нарежьте или натрите на тёрке лимон; добавьте стакан белого сахара, стакан воды, одно яйцо, одну столовую ложку муки. Выложите небольшие лепёшки из теста, положите в каждую по ложке начинки и запеките. — *Миссис М. Б. Б.*

ТАРТАЛЕТКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ.

Ошпарьте чернослив, удалите косточки, разломайте его и положите ядра в немного клюквенного сока вместе с черносливом и небольшим количеством сахара. Тушите их, а когда остынут, выложите в формы для выпечки из теста и запеките. — *Миссис В. П. М.*

416

ФРАНЦУЗСКИЕ ОЛАДЬИ.

Одна кварта молока (половину нужно вскипятить, а вторую половину смешать с квартой муки и использовать для загустения кипящего молока).

Пусть готовится. Пока хорошо не перемешается. Добавьте соль по вкусу. Разогрейте в небольшой духовке до кипения хорошее сало. Выкладывайте на каждый блинчик не больше ложки теста. Вынимайте их, пока они не потемнели, и кладите на дуршлаг, чтобы с них стекло сало. — *Миссис доктор Э.*

Оладьи (на дрожжах).

Одна кварта муки, три столовые ложки дрожжей, пять яиц, одна пинта молока. Взбейте в довольно густое тесто. Перед выпеканием добавьте в тесто стакан варёного риса. Для жарки оладий потребуется много топленого сала (раскалённого до кипения). Выкладывайте тесто ложкой, которую каждый раз нужно окунать в кипящую воду. В прохладную погоду готовьте оладьи около девяти утра, летом — около одиннадцати. — *Миссис А. К.*

Оладьи с белками.

Налейте в сотейник пинту кипящей воды и, пока она закипает, добавьте столовую ложку свежего сливочного масла. Приготовьте пинту лучшей муки, просеянной и смоченной холодной водой, как для приготовления крахмала. Наберите немного кипящей воды и влейте в муку, стараясь, чтобы она была однородной. Верните смесь в сотейник, быстро помешивая, чтобы не было комочков. Выложите на деревянный поднос и, пока горячо, добавьте шесть хорошо взбитых яиц, по ложке за раз. Взбейте до получения однородной массы, взбивайте быстро, чтобы яйца не сварились комками. Налейте в сковороду пол-литра кипящего жира. Придайте оладьям форму яйца, опустите в сковороду и обжарьте до светло-коричневого цвета.

Подавать с пинтой патоки, столовой ложкой сливочного масла, небольшим количеством имбиря и корицы, сваренных до состояния густого сиропа и подаваемых горячими.

417

Для того чтобы хорошо пожарить оладьи, требуется много жира, но это не расточительно, так как его можно использовать повторно. Процедите то, что осталось, и отложите для дальнейшего использования. — *Миссис С. Т.*

ЦЕЛЫЙ ТАЛМУД БУМАЖНЫХ БЛИНЧИКОВ.

Смешайте с половиной пинты жирного молока хорошо взбитые желтки четырёх яиц. Добавьте три столовые ложки муки высшего сорта, четыре унции сахара, пять унций растопленного и охлаждённого сливочного масла, четыре столовые ложки мадеры, половину мускатного ореха. Смажьте формы один раз растопленным сливочным маслом, и этого будет достаточно. Приведённого количества хватит на пять-шесть человек. — *Миссис Р.*

ОБЫЧНЫЕ БЛИНЧИКИ.

Восемь яиц, четыре столовые ложки муки, пол-литра молока, одна чайная ложка соли.

ЖЕЛЕ, БЛАНМАНЖЕ, ШАРЛОТТА, ЗАПЕЧЁННЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМОВЫЙ ДЕСЕРТ И Т.Д.

Желе, приготовленное из ног телят, свиней и т. д., требует больше усилий, но считается более питательным, чем желе из желатина. В частности, сельским хозяйкам очень желательно готовить такое желе, поскольку ингредиенты, как правило, у них под рукой. Однако во всех случаях хорошо иметь под рукой желатин Кокса или Нельсона, поскольку из этих продуктов желе можно приготовить быстро.

Поскольку желе считается более полезным, если оно не окрашено какими-либо посторонними веществами, на последующих страницах не будет даваться никаких указаний по его окрашиванию. Самое светлое янтарное желе, прозрачное и искрящееся, приправленное только тёртой цедрой и соком лимона и светлой мадерой или хересом, является не только самым красивым, но и самым вкусным желе, которое можно приготовить.

418

Хотя в рецептах, прилагаемых к упаковкам желатина, не всегда рекомендуется его варить, это значительно улучшает вкус желе, придавая ему блеск, прозрачность и более насыщенный аромат. Следует использовать только натертую на терке желтую цедру и процеженный лимонный сок, которые вместе с необходимым количеством светлой мадеры или хереса следует добавить после того, как остальные ингредиенты будут хорошо проварены. Белая цедра или одно-единственное лимонное семя придадут желе горечь. Из лимонов можно приготовить вкусное варенье (рецепт которого приводится в соответствующем разделе), предварительно натерев на терке желтую цедру и выжав сок для приготовления желе.

Самый лучший и простой способ процедить желе — перевернуть небольшой стол, сложить старую скатерть в четыре раза, привязать каждый угол к ножке стола; поставить миску под получившийся мешок, а рядом поставить ещё одну миску, чтобы поставить её на место, когда желе, пропущенное через мешок, будет возвращено в него, что необходимо сделать, так как первое желе никогда не будет прозрачным. Налейте немного в стакан. Если оно прозрачное, как хрусталь, возвращать его в мешок не нужно. Затем вы можете накрыть мешочек плотной тканью, чтобы сохранить тепло, а

зимой поставить его перед камином. Закройте комнату и дайте ему стечь. Желе будет вытекать из мешочка быстрее, если сначала ошпарить его кипятком.

Желе никогда не следует готовить в жаркую погоду. Лед гораздо лучше подходит для этого.

Всегда подавайте желе с кувшином взбитых сливок, но не смешивайте его со сливками заранее, так как лучше оставить это на усмотрение каждого.

Для бланманже и желе лучше всего использовать желатин и как можно меньше специй, так как из-за специй желатин темнеет. Поскольку на последующих страницах приведены подробные инструкции по приготовлению этих блюд, в данный момент нет необходимости говорить об этом подробнее.

Вкусный заварной крем готовится следующим образом: смешайте взбитых желтка шести яиц с чайной чашкой сахара. Вскипятите в чайнике литр молока. Набирайте по чайной чашке молока и выливайте на яйца, пока чайник не опустеет, постоянно быстро помешивая. Вымойте чайник, влейте смесь обратно и постоянно помешивайте, пока она не загустеет. Затем перелейте его в миску и перемешивайте до остывания, чтобы он стал однородным и не свернулся. На дно стеклянных кружек положите кусочки консервированного апельсина, лимона или цитрона. Наполните почти доверху заварным кремом, сверху выложите взбитые сливки и тёртый мускатный орех.

419

Или же желтки можно смешать с кипячёным молоком и сахаром в тех же пропорциях, но вместо того, чтобы вернуть смесь в кастрюлю, можно разлить её по фарфоровым или фаянсовым формочкам для заварного крема, поставить в кастрюлю с кипящей водой, поставить на плиту или в духовку и запечь. Кипячёное молоко нужно ароматизировать, сварив в нём стручок ванили или несколько листьев персика, или же можно добавить кармель. Подавайте заварной крем со взбитыми сливками.

БУЛЬОННОЕ ЖЕЛЕ.

На полтора литра бульона добавьте взбитые белки восьми яиц. Добавьте шесть палочек гвоздики и цедру трёх лимонов, 4½ фунта сахара. Варите десять минут, затем добавьте три пинты мадеры, сок восьми лимонов, немного уксуса или крепкого сидра. Варите ещё несколько минут. Процедите через сито. Если бульон не очень хороший, для осветления может потребоваться белок дюжины яиц. — *Миссис Т.*

ЖЕЛЕ ДЛЯ НОГ ОТ CALVES.

Одна кварта хорошего желе, одна пинта вина, полфунта белого сахара, взбитые белки четырёх яиц, три ложки лимонного сока. Всё хорошо прокипятить и процедить через марлю, нагретую на огне. Сначала попробуйте немного, пока не станет прозрачным, а затем вылейте всё целиком. Натрите лимоны как можно тоньше и процедите желе через цедру. Если вы хотите разлить желе по формам, добавьте одну унцию желатина на три пинты желе. — *Миссис И. Х.*

420

СТЕКЛЯННОЕ ЖЕЛЕ.

Растворите две унции желатина в двух литрах кипящей воды. Когда остынет, добавьте сок трёх лимонов и цедру одного лимона, хорошо взбитые белки трёх яиц, полтора фунта сахара, одну пинту сидра, четыре палочки корицы (размером с мизинец), восемь бутонов гвоздики. Хорошо вскипятите. Будьте осторожны, не перемешивайте после того, как ингредиенты тщательно перемешаны. Дайте ему настояться в течение десяти минут после снятия с огня и непосредственно перед процеживанием добавьте пинту вина. — *Миссис У. Р. Р.*

ХРУСТАЛЬНОЕ ЖЕЛЕ.

Срежьте цедру с одного большого лимона. Сварите в одной пинте воды с одной унцией желатина; добавьте один фунт сахара и один стакан светлого вина. Как только желатин растворится, процедите через муслин и дайте остыть. Натрите цедру другого лимона и ненадолго замочите в соке двух лимонов. Процедите всё в миску и взбивайте, пока не начнёт густеть. Разлейте по формам. — *Миссис Э. П. Г.*

ЖЕЛАТИНОВОЕ ЖЕЛЕ.

Замочите одну коробку желатина Кокса на три часа в пиале с холодной водой. Затем добавьте одну пиалу столового вина, цедру и сок одного лимона, два фунта белого сахара, немного мускатного ореха. Перемешивайте эти ингредиенты, пока сахар не растворится, затем добавьте две пиалы кипятка, аккуратно перемешивая до получения однородной массы. Сразу же процедите через фланелевый мешочек дважды. По этому рецепту получается самое лучшее желе, которое я когда-либо видела. — *Миссис М. М. Д.*

Желатиновое желе.

К одной упаковке желатина добавьте одну пинту холодной воды, цедру одного лимона и сок трёх лимонов. Дайте настояться в течение часа. Затем добавьте три пинты кипящей воды, одну пинту вина, два с четвертью фунта сахара, рюмку бренди или лучшего рома. Процедите через салфетку и дайте застыть. — *Миссис Кол. С.*

Добавьте пол-литра холодной воды к одной упаковке желатина «Кокс». Дайте настояться в течение пятнадцати минут, затем добавьте три литра кипятка, пол-литра вина, процеженный сок и цедру (нарезанные тонкими ломтиками) трёх лимонов, полчашки лучшего уксуса, полтора фунта сахара, один бокал французского бренди, мускатный орех или любую другую специю по вкусу и немного лимонной эссенции. Дайте настояться в течение часа, затем удалите цедру лимона и мускатный орех. Поставьте его в прохладное место, чтобы он застыл. — *Миссис доктор Дж.*

ЖЕЛЕ БЕЗ ЯИЦ И ВАРКИ.

Растворите одну упаковку желатина в чашке холодной воды. Затем добавьте три чашки кипятка, процеженный сок четырёх лимонов и цедру двух лимонов, одну кварту вина, два фунта сахара. Хорошо перемешайте до полного растворения. — *Миссис Э. Б.*

Желе без кипячения.

К одной упаковке желатина Кокса стоимостью в шиллинг добавьте одну пинту холодной воды. Через час добавьте полтора фунта сахара, сок четырёх лимонов, одну пинту лёгкого вина, три пинты кипящей воды и корицу по вкусу. В холодную погоду желе будет готово через четыре-пять часов. Летом поставьте ёмкость с желе на лёд. — *Мисс Д. Д.*

СЛИВОЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Две мерные ложки бульона, одна мерная ложка сливок; подсластить и приправить по вкусу. Разлить по формам и дать застыть.

Блан-манж.

Растворите на огне унцию желатина в стакане воды. Влейте растопленный желатин в литр сливок (или смеси сливок и молока) и полфунта сахара. Перелейте в фарфоровый чайник и быстро кипятите в течение получаса. Процедите и добавьте четверть фунта бланшированного и мелко нашинкованного миндаля. Приправьте по вкусу ванилью и вином, но не добавляйте вино, пока оно горячее. Разлейте по формам. — *Миссис К. К.*

Блан-манж.

Залейте две столовые ложки желатина холодной водой, чтобы он размок. Вскипятите три пинты жирных сливок. Добавьте в них желатин, пока они ещё на огне, и подсластите по вкусу. Когда остынет, добавьте три столовые ложки персиковой воды. Четыре унции бланшированного и очень мелко измельчённого миндаля, сваренного с бланманже, значительно улучшат вкус. Когда начнёт густеть, разлейте по формам. Подавайте со сливками. — *Миссис Дж. Х. Т.*

Блан-манж.

Подсластите пол-литра сливок и приправьте лимонным соком. Затем взбейте их на льду до образования густой пены. Добавьте четверть унции желатина, растворенного в небольшом количестве кипящей воды, и снова хорошо взбейте, чтобы желатин не осел на дно. Вылейте в форму и поставьте на лед, пока масса не станет достаточно густой, чтобы ее можно было перевернуть. Подавайте со сливками, без добавок или с приправами. Очень вкусное блюдо. — *Миссис Дж. Д. Л.*

Бланманже. (Очень хорошо.)

Растворите одну упаковку желатина в двух литрах молока, оставьте на два часа. Сварите в молоке шесть миндальных орехов. Процедите через сито, пока оно варится. Растолките в ступке две горсти бланшированного миндаля и полстакана сахарного песка. Добавьте в кипящее молоко. Добавьте одну столовую ложку ванили и подсластите по вкусу. — *Миссис У. С.*

ЗАВАРНОЙ КРЕМ «БЛАНМАНЖЕ».

Приготовьте заварной крем из одного литра молока, четырёх яиц и одной чайной чашки сахара. Добавьте в него, пока он варится, половину пачки желатина, предварительно замоченного на десять минут. Приправьте ванилью и разлейте по формам. Подавайте со взбитыми сливками. — *Миссис Э. П. Г.*

КОРЕНЬ СПАРЖИ БЕЛОВАТОЙ.

Вскипятите в кастрюле (с плотно закрытой крышкой) одну кварту молока и кусочек стручка ванили. Смешайте полпинты сливок, чайную чашку аррорута и немного соуса, тщательно перемешав. Влейте в эту смесь кипящее молоко, хорошо перемешайте, снова поставьте на огонь и варите на медленном огне десять минут. Подсластите по вкусу. Разлейте по формам и дайте остыть. Подавайте со сливками, приправленными по вкусу. — *Миссис Х.*

ШОКОЛАДНАЯ ЧЕСОТКА.

Растворите одну унцию желатина Кокса в пиале холодной воды. Дайте настояться в течение часа. Затем вскипятите два литра молока и добавьте в него шесть унций шоколада с желатином. Подсластите по вкусу и разлейте по формам. Подавайте с соусом из сливок, вина и сахара. — *Миссис У. Х. Л.*

КОФЕЙНАЯ ЧЕСОТКА.

Одна чашка очень крепкого кофе, одна чашка сахара, одна чашка жирных сливок. Растворите половину пачки желатина в двух чашках молока на огне. Добавьте сливки в последнюю очередь, когда всё остынет. Вылейте в форму, чтобы застыло. — *Миссис МакГ.*

CHARLOTTE RUSSE.

Из одной пинты молока приготовьте заварной крем с желтками шести яиц, подсластите его половиной фунта сахара и приправьте ванилью. Процедите в заварной крем одну унцию желатина, растворенного в двух стаканах молока. Когда эта смесь остынет и начнет густеть, постепенно смешайте с ней одну пинту жирных сливок, предварительно взбитых в пену. Затем выложите полоски бисквита вокруг формы и положите в нее «Шарлотту Русскую». Вынимайте, когда будете готовы подавать на стол. — *Миссис У. К. Р.*

Charlotte Russe.

Замочите три четверти пакетика желатина в трёх чашках свежего молока. Приготовьте заварной крем из полутора пинт свежего молока, трёх четвертей фунта сахара и желтков восьми яиц. Когда он закипит, добавьте желатин и приправьте ванилью. Когда он начнет застывать, добавьте четверть литра жирных сливок, взбитых в пену. — *Миссис М.*

424

Charlotte Russe.

Возьмите жестяную или глиняную форму высотой шесть дюймов и такого же диаметра (или продолговатую, если хотите). Нарежьте бисквит или «дамские пальчики» и выложите ими форму. Затем взбейте три пинты жирных сливок до пены и откиньте пену на сито, чтобы с неё стекало молоко. Возьмите одну пинту желатина (или полторы унции желатина), полпинты жирных сливок и желтки шести яиц. Поставьте на медленный огонь и взбивайте, пока почти не закипит. Затем снимите с огня и взбивайте, пока не остынет. Добавьте взбитые сливки, подсластите по вкусу, приправьте ванилью и хорошо перемешайте. Наполните форму и поставьте на лёд, чтобы остыло. — *Миссис У. Х. Л.*

Клубничная шарлотка по-русски.

Шесть яиц, одна унция сахарной пудры, одна кварта молока. Подсластите по вкусу и добавьте ваниль. Разлейте по формам. Затем выложите на бисквитный торт, покрытый клубничным джемом, и полейте взбитыми сливками, подслащенными и приправленными вином. — *Миссис МакГ.*

CHARLOTTE RUSSE.

Подсластите одну кварту сливок, приправьте их вином и слегка взбейте. Растворите половину пачки желатина в столовой ложке холодной воды и таком же количестве кипятка. Поставьте на пар от чайника, чтобы желатин растворился. Затем добавьте пол-литра сливок. Когда желатин остынет, смешайте его со взбитыми сливками. Взбейте в пену белки четырёх яиц и смешайте со сливками. Когда смесь начнет застывать, перелейте её в стеклянную миску, выстланную тонкими полосками бисквита. Взбейте, подсластите и приправьте ещё одну пиалу сливок и украсьте блюдо. — *Миссис Д.*

Charlotte Russe.

Одна унция желатина; одна кварта жирных сливок; восемь яиц; одна кварта свежего молока. Сахар и ароматизатор по вкусу. Взбейте сливки в крепкую пену. Приготовьте заварной крем из молока, желатина и желтков яиц. Когда остынет, добавьте хорошо взбитые яичные белки и взбитые сливки. Выстелите форму бисквитным коржом, а летом поставьте на лёд. — *Мисс М. К. Л.*

425

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ.

Вскипятите литр или три литра сливок или жирного молока с корицей и тремя дюжинами измельчённых персиковых косточек, завязанных в кусок муслина, или можете добавить другие ароматизаторы по своему вкусу. После закипания дайте остыть.

Затем взбейте желтки четырнадцати яиц и белки четырёх яиц, подсластите и процедите в кувшин. После того как смесь осядет, разлейте её по чашкам и поставьте в духовку, налив вокруг столько кипятка, чтобы он доходил почти до верха чашек. Пусть кипит, пока не увидите, что на поверхности заварного крема поднимается пена. На выпекание потребуется не менее десяти минут. — *Миссис Р.*

Запечённый заварной крем.

Семь яиц; одна кварта молока; три столовые ложки сахара. Приправить по вкусу. — *Миссис доктор Э.*

Запечённый заварной крем.

Вскипятите восемь чайных чашек молока. (Будьте осторожны, не переварите его.) После остывания добавьте в него восемь яиц и две чайные чашки сахара. Выпекайте в форме или в чашках. Поставьте в кастрюлю и залейте водой, но не настолько, чтобы она доходила до края чашек с заварным кремом. Духовка для выпечки пудингов подходит для этой цели. Выпекайте, когда крем застынет, то есть через двадцать минут. — *Миссис Дж. Дж. А.*

ИСПАНСКИЙ КРЕМ.

Растворите одну унцию желатина в трёх пинтах молока. Затем добавьте желтки шести яиц, взбитые в пену и смешанные с двумя чайными ложками сахара. Снова поставьте на огонь и помешивайте, пока не загустеет. Затем отставьте в сторону, чтобы остыло, а тем временем взбейте шесть белков в крепкую пену и вмешайте их в почти остывший заварной крем. Разлейте по формам. Добавьте по вкусу, прежде чем добавлять белки. — *Миссис У.* 426

Испанский крем.

Растворите половину пачки желатина в половине пинты молока. Вскипятите литр молока и, пока оно кипит, взбейте отдельно шесть яиц до пышной пены. Смешайте желтки с кипящим молоком, а когда оно загустеет, добавьте желатин. Подсластите и приправьте по вкусу. Вылейте всё это на яичные белки, пока оно горячее. Разлейте по формам. — *Миссис Дж. Т. Б.*

ИТАЛЬЯНСКИЙ КРЕМ.

Замочите пачку желатина в одной пинте холодной воды. Затем добавьте одну кварту хороших сливок, приправьте свежими лимонами, подсластите по вкусу, хорошо взбейте и уберите в прохладное место. Когда застынет, ешьте со сливками, приправленными вином. — *Миссис А. Б.*

РУССКИЕ СЛИВКИ.

Растворите одну унцию желатина в трёх пинтах молока. Затем добавьте хорошо взбитые желтки четырёх яиц и пять унций сахара. Смешайте всё вместе и дайте закипеть. Затем процедите и отставьте в сторону, чтобы остыло. Взбейте четыре белка в крепкую пену и, когда сливки почти застынут, добавьте их. Приправьте по вкусу и разлейте по формам. — *Миссис А. П.*

БАВАРСКИЙ КРЕМ.

Подсластите одну пинту густых сливок по своему вкусу и приправьте лимоном или ванилью. Взбейте сливки до образования пены, снимите пену, когда она поднимется, и переложите в стеклянную посуду. Растворите полторы столовые ложки желатина в тёплой воде, а когда он растворится, влейте в пену и взбивайте в течение пятнадцати минут. Поставьте в холодное место, и через несколько часов он будет готов к употреблению. — *Миссис Д. Р.*

Баварский крем.

Замочите половину пачки желатина в холодной воде до полного растворения. Затем добавьте три пинты молока или сливок и поставьте на огонь, пока не закипит, постоянно помешивая. Затем снимите с огня и добавьте три чайные чашки сахара и желтки восьми яиц (по ложке), постоянно помешивая. Снова поставьте на огонь и дайте нагреться. Затем снимите с огня и добавьте восемь взбитых белков и восемь чайных ложек ванили. Выложите в формы для остывания. — *Миссис Н. А. Л.* 427

КРЕМ ИЗ ТАПИОКИ.

Три столовые ложки тапиоки, литр молока, три яйца, стакан сахара. Можно добавить лимон или ваниль.

Замочите тапиоку в небольшом количестве воды на ночь. После промывания положите её в молоко и дайте развариться. Добавьте сахар и яичные желтки. Взбейте белки в крепкую пену и вылейте на тапиоку, когда снимете её с огня. Готовьте в жестяном ведёрке, поставленном в кастрюлю с кипящей водой, чтобы молоко не пригорело. Ешьте холодным. — *Миссис Дж. У. П.*

ТАПИОКА.

Отварите жемчужную тапиоку (не комковатую) так же, как рис. Когда остынет, подсластите по вкусу и приправьте мускатным орехом. Залейте сливками и перемешайте, чтобы получилось однородно. Перед варкой добавьте одну пинтовую банку сливок на две столовые ложки тапиоки. — *Миссис Дж. Х. Т.*

ЛИМОННАЯ ПЕНА.

Растворите пачку желатина в литре тёплой воды, затем добавьте литр холодной воды. Зимой можно использовать три литра вместо двух.

Добавьте сок шести лимонов и цедру, нарезанную, как для желе. Дайте настояться, пока не начнёт застывать. Затем выньте цедру и добавьте белки двенадцати яиц, взбитые в крепкую пену. Взбейте их с желе, переложите в стеклянную миску и подавайте на блюдцах. — *Миссис А. К.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН.

Полфунта сахара, три пинты тёплых сливок, одна чашка вина. Растворите сахар в вине, затем вылейте его на молоко с высоты и медленно, чтобы молоко вспенилось. — *Миссис Э.*

428

ПОСКОЛЬЗНУТЬСЯ.

Одна кварта молока (тёплого, как при доении), одна столовая ложка сычужного фермента. После того как молоко свернётся, подавайте его с заправкой из сливок, сахара и вина. — *Миссис доктор Э.*

БОННИ-КЛАББЕР.

Налейте молоко в миску, в которой его подают к столу. Если на улице тепло, поставьте его в холодильник после того, как оно свернётся.

Налейте каждому по большой ложке, стараясь не пролить. Ешьте с сахарной пудрой, мускатным орехом и сливками. — *Миссис С. Т.*

ПЛАВАТЬ.

В стеклянную миску среднего размера, наполненную сливками, подслащенными сахарным песком и приправленными вином, добавьте белки шести яиц, три большие столовые ложки сахара и три столовые ложки фруктового желе. Не взбивайте яйца до образования пены, а добавьте желе и сахар и взбейте все вместе. — *Миссис Т.*

ПЛАВАЮЩЕЕ ЯБЛОКО.

Протрите через сито 400 г варёных или печёных яблок; подсластите шестью столовыми ложками сахара и приправьте мускатным орехом. Затем добавьте яблоки по ложке за раз к хорошо взбитым белкам четырёх яиц. Налейте на дно формы 200 мл сливок, приправленных сахаром и мускатным орехом, и выложите сверху яблоки. — *Миссис И. Х.*

ЯБЛОЧНЫЙ СНЕГ.

Очистите и нарежьте дюжину крупных яблок; потушите их до готовности и откиньте на дуршлаг. Затем добавьте белки двенадцати яиц, взбитые в крепкую пену, и один фунт белого сахара. Подавайте со сладкими сливками.

429

ВКУСНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ.

Очистите и взвесьте два фунта зелёных яблок. Нарежьте их небольшими кусочками и опустите в густой сироп, приготовленный из фунта и четверти «А» сахара и небольшого количества воды. Как только сироп начнёт закипать, добавьте сок и натёртую цедру одного большого лимона или двух маленьких.

Варите до тех пор, пока яблоки не станут однородной массой. Выложите в мокрую форму и оставьте до остывания. Подавайте на блюде, украшенном заварным кремом, или со сливками с приправами. — *Миссис А. Ф.*

ПРИЯТНЫЙ, ПРОСТОЙ ДЕСЕРТ.

Очистите и нарежьте яблоки, потушите до готовности, затем откиньте на дуршлаг, подсластите, приправьте. Взбейте белки трёх яиц в крепкую пену и непосредственно перед подачей взбейте их с четвертью литра тушёных яблок. Подавайте со сливками. — *Миссис Т.*

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ.

Очистите яблоки от кожуры и сердцевин, разрежьте на четвертинки, вымойте и положите в кастрюлю с сахаром и водой, чтобы она покрывала яблоки. Добавьте корицу и лимонную цедру, предварительно вымоченную, очищенную и нарезанную полосками. Варите на медленном огне до готовности; выложите в глубокую тарелку. Сварите сироп до нужной консистенции и залейте им яблоки. — *Миссис Э.*

ПРИЯТНАЯ ПОДГОТОВКА ЯБЛОК.

Разрежьте на четвертинки и удалите сердцевину несколько яблок с насыщенным вкусом, выложите в неглубокую форму или на тарелку, густо посыпьте белым сахаром и несколькими кусочками корицы. Налейте столько холодной воды, чтобы она наполовину покрывала яблоки, и положите на них несколько кусочков сливочного масла. Готовьте на медленном огне до полной готовности, затем оставьте остывать. — *Миссис МакГ.*

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ.

Очистите яблоки от кожуры и сердцевины, оставив их целыми. Выложите в форму для запекания и заполните отверстия коричневым сахаром. В каждое яблоко влейте немного лимонного сока и воткните в каждое кусочек лимонной цедры. Налейте столько воды, чтобы яблоки не подгорели. Запекайте до мягкости, но не разваривайте. Дайте остыть. Подавайте со сливками или заварным кремом. Они могут храниться два дня. — *Миссис доктор Дж.*

430

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯБЛОКИ.

Очистите от кожуры и сердцевины дюжину хороших, твёрдых яблок, оставив их целыми. Положите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она покрывала яблоки, и тушите, пока их можно будет проткнуть соломинкой. Затем снимите с огня и поставьте на блюдо остывать. Затем заполните середину смородиновым или другим желе и украсьте, как торт. Подавайте в стеклянном блюде и ешьте со сливками или заварным кремом. — *Миссис А. Д.*

Мороженое и замороженный заварной крем.

Перепробовав множество новых и запатентованных морозильных камер, некоторые из лучших хозяек пришли к выводу, что старомодная морозильная камера — самая лучшая. Однако неплохо иметь под рукой запатентованную морозильную камеру на случай, если вам срочно понадобится мороженое; но для повседневного использования лучше всего подходит старомодная морозильная камера, особенно если учесть, что слуги часто выводят из строя запатентованные морозильные камеры.

Главный секрет быстрой заморозки сливок в обычной морозильной камере заключается в том, что сливки и соль нужно подготовить до того, как вы разломаете лёд на мелкие кусочки размером с грецкий орех. Между морозильной камерой и ёмкостью, в которой она установлена, должно быть расстояние в два дюйма. Положите немного льда и соли на дно морозильной камеры, затем уложите чередующиеся слои льда и соли на несколько дюймов выше, чем сливки в морозильной камере. Если в кастрюле нет крышки с отверстием для морозилки, накройте её шерстяной тканью и быстро поверните морозилку. Когда сливки начнут застывать по краям морозилки, срежьте их ножом, соскребите с краёв и взбейте большой железной ложкой. Затем снова накройте и быстро перемешивайте, пока масса не станет твёрдой, как каша. Когда лёд начнёт таять, слейте соль и воду, добавьте ещё соли и льда, которые должны быть выше уровня сливок в морозилке. Когда всё будет готово, накройте тару и морозилку большими газетами. Положите сверху шерстяную ткань или одеяло и уберите сливки в тёмный прохладный шкаф до востребования. Таким образом, летом их можно хранить несколько часов, а зимой — несколько дней, и они станут твёрже, а не растают. Поскольку сливки можно хранить таким образом, лучше приготовить их в начале дня и отложить в сторону, чтобы было больше времени на другие блюда, которые лучше готовить непосредственно перед ужином.

431

Приготовление мороженого, как и другие виды домашнего хозяйства, значительно облегчается, если перед началом работы у вас под рукой есть все необходимые ингредиенты. Поскольку подробные инструкции по приготовлению приведены на последующих страницах, мне не нужно ничего добавлять по этому поводу. Если у вас нет чистых сливок для заморозки, лучше приготовить обычный заварной крем, а не пытаться имитировать мороженое.

Лучше всего готовить желе и заварной крем одновременно, чтобы яичные желтки, не использованные для желе, можно было добавить в заварной крем, сваренный на водяной бане или в духовке. Для заварного крема, сваренного на водяной бане или в духовке, обычно используются одни и те же пропорции. Вместо ванильного экстракта лучше добавить в молоко стручок ванили или несколько персиковых листьев, завязанных в кусок муслина (шесть или восемь листьев на литр молока), или ароматизировать его жжёным сахаром. Никогда не добавляйте в заварной крем лимонный экстракт, если для этой цели можно использовать свежие лимоны.

Когда у вас не останется желтков от приготовления желе, вскипятите литр молока (приготовленного по описанному выше рецепту). Взбейте три яйца, белки и желтки, до густой пены и добавьте чайную ложку сахарной пудры. Влейте кипящее молоко, медленно помешивая. Когда всё молоко будет смешано с яйцами, вымойте котелок, снова налейте в него молоко с яйцами и варите смесь, пока она не начнёт густеть. Тогда её нужно сразу снять с огня, перелить в миску и взбивать, пока она не остынет и не станет однородной.

432

Многие перед заморозкой добавляют взбитые белки трёх яиц. Те же рекомендации, что и для заморозки сливок, применимы и к заморозке заварного крема.

Заварной крем ни в коем случае нельзя использовать вместо сливок при приготовлении фруктового мороженого, а также сочетать его с желе.

МОРОЖЕНОЕ.

Растворите пять чайных ложек крахмала «Освего» или аррорута в стакане молока. Добавьте к нему хорошо взбитые белки трёх яиц и один хорошо взбитый желток.

Подсластите сахарным песком и вскипятите пол-литра свежего молока. Как только оно начнёт закипать, вливайте его небольшими порциями в смесь яиц и крахмала, пока из кастрюли не будет вычерпано примерно пол-литра молока. Затем влейте всё обратно в кастрюлю и помешайте несколько секунд. После остывания добавьте один литр жирных сливок, приправьте по вкусу и заморозьте. — *Миссис доктор Э.*

Мороженое.

Одна кварта молока, два яйца, одна чайная ложка кукурузного крахмала, одна чайная ложка аррорута. Небольшой кусочек сливочного масла. — *Миссис Э. Б.*

Мороженое.

Взбейте одну столовую ложку сливочного масла, с которого смыли соль. Добавьте три столовые ложки кукурузного крахмала. Растворите это в половине галлона свежего молока, нагретого, подслащённого и приправленного. Взбейте белки четырёх яиц и вмешайте их непосредственно перед заморозкой. — *Миссис МакГ.*

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Один галлон жирных сливок, шесть лимонов, сначала растёртых до мягкости, а затем натёртых на тёрке. Заверните натёртую цедру в кусок грубой муслиновой ткани. Разрежьте каждый лимон пополам и выжмите из него сок. Процедите сок и замочите в нём муслиновый мешочек с лимонной цедрой, часто сжимая его, пока он не приобретёт насыщенный вкус и цвет. Затем добавьте две чайные чашки сахара.

433

Чтобы подсластить сливки, добавьте чайную ложку сахара на каждый литр. Медленно влейте в них сок, тщательно перемешивая. Взбейте и заморозьте, оставив немного сливок, чтобы влить их, когда они опустятся при заморозке. — *Миссис С. Т.*

АПЕЛЬСИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Четыре апельсина, один литр сливок. Натрите апельсиновую цедру четырьмя или пятью кусочками сахара, выжмите сок, положите в него кусочки сахара и влейте в сливки. Перед заморозкой обильно посыпьте сахарной пудрой. — *Миссис М.*

КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ.

Четыре литра густых сладких сливок, четыре литра клубники. Ягоды нужно размять или помять вместе с плодоножками, добавив на каждый литр по чайной ложке сахарного песка. Через несколько часов процедить через тонкую грубую ткань.

Добавьте в сливки четыре чайные ложки белого сахара, а затем влейте сок ягод. Взбейте сливки с помощью венчика для взбивания яиц или обычной вилки. Вылейте две трети сливок в морозильную камеру, а остальное оставьте, чтобы влить после того, как они начнут замерзать. Малиновые сливки можно приготовить по тому же рецепту. — *Миссис С. Т.*

ПЕРСИКОВЫЙ КРЕМ.

Возьмите красивые, мягкие, идеально спелые персики. Очистите их от кожицы и мелко нарежьте, сделайте их очень сладкими и разомните в пюре. На каждый литр персиков добавьте пол-литра сливок и пол-литра жирного молока. Хорошо перемешайте и заморозьте. Если у вас нет сливок, растопите унцию желатина Кокса в чашке воды. вскипятите молоко, залейте им желатин, а когда остынет, смешайте с персиками. — *Л. Д. Л.*

Персиковый крем.

К двум литрам жирных, сладких сливок добавьте две чайные чашки сахара. Взбейте до густой пены с помощью венчика для взбивания яиц, если он у вас есть; если нет, используйте обычный венчик для взбивания яиц. Затем очистите от кожуры мягкие, спелые персики, чтобы у вас получилось около двух литров. Пока вы чистите персики, посыпьте их двумя чайными чашками сахарной пудры. Быстро разомните их серебряной столовой ложкой или пропустите через дуршлаг, если фрукты не очень мягкие и спелые. Затем добавьте взбитые сливки и перелейте в морозильную камеру, оставив примерно четверть, чтобы добавить, когда сливки начнут оседать при заморозке. Когда будете добавлять оставшуюся часть, сначала соскребите застывшие сливки со стенок морозильной камеры. Взбивайте их деревянной ложкой, когда открываете морозильную камеру, чтобы соскрести

434

сливки, пока они не станут слишком твёрдыми. Это взбивание и соскабливание требуется только для обычной морозильной камеры, патентованная морозильная камера в этом не нуждается.

Накройте морозильную камеру большими газетами, чтобы не пропускать воздух, и отложите до нужного момента.

Абрикосовый крем можно приготовить именно по этому рецепту. — *Миссис С. Т.*

АНАНАСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Взбейте до образования пены два литра жирных сладких сливок с двумя чайными ложками сахарной пудры. Если есть возможность, используйте венчик для взбивания яиц с колесом; если нет, используйте обычный венчик для взбивания яиц.

Натрите на тёрке два спелых ананаса и добавьте к ним две чайные ложки белого сахара. Хорошо перемешайте и добавьте сливки.

Вылейте в морозильную камеру, оставив одну четвёртую часть. Когда оно начнёт замерзать, оно осядет; затем взбейте оставшуюся часть с помощью крепкой железной ложки. Взбивайте каждый раз, когда открываете морозильную камеру, чтобы сбить сливки с боков. Никогда не готовьте фрукты для приготовления сливок. — *Миссис С. Т.*

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сварите половину стручка ванили, нарезанного небольшими кусочками, в половине литра жирного молока. Когда остынет, процедите и добавьте к двум литрам густых сладких сливок. Подсластите двумя столовыми ложками сахарной пудры с горкой и взбейте до густой пены. Перелейте в морозильную камеру, оставив четверть сливок. Как только они начнут замерзать, перемешайте большой железной ложкой и сильно взбейте. Добавьте оставшиеся сливки, когда они начнут оседать. Взбивайте каждый раз, когда открываете морозильную камеру. Когда мороженое застынет, оберните морозильную камеру и ведро газетами, накройте их одеялом и поставьте в тёмное место до тех пор, пока мороженое не понадобится. — *Миссис С. Т.*

435

КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ NORVELL HOUSE.

Один галлон жирных сладких сливок, четыре чайные ложки сахарной пудры, пять столовых ложек карамели. Хорошо перемешайте и заморозьте.

КАРАМЕЛЬ.

Положите в кастрюлю одну чайную чашку хорошего коричневого сахара и полчашки воды. Тушите на сильном огне, пока немного не подрумянится. Если слишком густо, доведите до консистенции жидкой патоки, добавив немного кипятка. Бутылка и пробка готовы к использованию. — *Миссис Дж. У. Х.*

Карамельное мороженое.

Три литра сливок, две пинты коричневого сахара положите в сковороду и постоянно помешивайте на сильном огне, пока сахар не растворится. Однако следите за тем, чтобы он не подгорел. Пока он плавится, нагрейте одну пинту молока и понемногу добавляйте его к растворённому сахару. Затем процедите его и, когда остынет, влейте в хорошо взбитые сливки. Затем заморозьте. — *Миссис У. К. Р.*

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Полфунта сладкого шоколада, двенадцать яиц, один галлон молока, две столовые ложки аррорута, сахар и ваниль по вкусу. Растворите шоколад в полутора пинт кипячёного молока. Взбейте яйца. Смешайте аррорут с небольшим количеством холодного молока и добавьте к яйцам. Затем влейте один галлон кипячёного молока и поставьте на огонь, чтобы загустело. Когда остынет, приправьте и заморозьте. — *Миссис Д. Р.*

Шоколадное мороженое.

Три литра молока, восемь яиц, шесть унций шоколада, растворённых в пинте кипящей воды, три столовые ложки с горкой крахмала, хорошо размешанного в холодном молоке, полтора фунта коричневого сахара, ваниль по вкусу. Приготовить как заварной крем и уварить до густоты. — *Мисс Д. Д.*

436

Шоколадное мороженое.

Одна кварта цельного молока, четверть фунта шоколада, одна чайная ложка ванили, сахар по вкусу. Сварить как для подачи на стол. Перед заморозкой взбить одну кварту жирных сливок.

МОРОЖЕНОЕ С КОКОСОВЫМИ ОРЕХАМИ.

Один фунт тёртого кокоса, один фунт сахара, одна пинта сливок. Постепенно вмешайте тёртый орех в сливки. Слегка вскипятите или просто нагрейте, чтобы полностью раскрыть вкус ореха. Затем перелейте сливки в миску и вмешайте сахар. Когда остынут, добавьте три пинты свежих сливок, затем заморозьте.

Мороженое с кокосовыми орехами.

Один очищенный и натёртый на тёрке кокос. Смешайте с литром сливок, подсластите и заморозьте. — *Миссис Э. И.*

Мороженое с кокосовыми орехами.

Один тёртый орех, три с половиной литра молока, одна пинта сливок, две столовые ложки аррорута, разведённые в небольшом количестве холодного молока. Подсластите по вкусу и заморозить. — *Миссис Д. Р.*

ЖЕЛАТИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Замочите половину пакетика желатина Кокса в пинте утреннего молока. Вскипятите три пинты молока и, пока оно горячее, влейте желатин, помешивая до растворения. Когда остынет, добавьте две кварты сливок, подсластите и приправьте по вкусу. Затем заморозьте. Перед заморозкой взбейте сливки. — *Мисс Э. Т.*

БЕЛОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Три литра молока, взбитые в пену белки четырёх яиц, три столовые ложки аррорута, смешанные с небольшим количеством холодной воды и добавленные к яйцам. Вскипятите молоко и залейте им яйца и т. д. Затем поставьте на огонь и немного загустите. Когда почти остынет, добавьте литр сливок. Подсластите и приправьте по вкусу и заморозьте. — *Миссис Д. Р.*

437

Мороженое без сливок.

Один галлон молока, хорошо взбитые желтки двух яиц, хорошо взбитые белки двенадцати яиц. Подсластите и вскипятите молоко, влейте его в яйца, постоянно помешивая. Снова поставьте на огонь и доведите до кипения. Приправьте по вкусу и сразу же заморозьте. — *Миссис Э. У.*

БИСКВИТНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Пол-галлона только что взбитого творога, пол-галлона жирных сладких сливок, один хороший стручок ванили, сваренный в пол-пинте сладкого молока, сахар по вкусу. Взбивайте в течение пяти минут перед заморозкой. Можно использовать одну банку сгущенного молока, но тогда творога нужно меньше. *Миссис Х. Л. С.*

КРЕМ ИЗ ПАХТЫ.

Один галлон пахты, желтки восьми яиц и белки четырёх яиц, хорошо взбитые; три пинты сладкого молока. Вскипятите сладкое молоко и влейте в яйца; затем взбейте, постоянно помешивая. Когда остынет, медленно влейте пахту, приправьте и подсластите по вкусу, затем заморозьте. — *Миссис Д. Р.*

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ (замороженный).

Приготовьте густой заварной крем, добавив на каждый литр по чашке хорошего коричневого сахара. Тушите сахар, пока он немного не подгорит. Затем смешайте его с заварным кремом, пока оба они горячие. Сварите в заварном креме две палочки корицы. — *Миссис Дж. Дж. Б.*

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ.

Одна кварта свежего молока, восемь яиц, желтки и белки, взбитые отдельно. Поставьте молоко на огонь, подсластите по вкусу и доведите до кипения; затем снимите с огня и добавьте желтки. Затем вымойте кастрюлю и снова поставьте заварной крем на огонь и варите до загустения. Снимите с огня и, когда остынет, добавьте белки. Приправьте лимоном или ванилью и заморозьте. — *Миссис К. Н.*

438

Замороженный заварной крем.

Двенадцать яиц, один литр молока, четыре лимона, сахар по вкусу, заморозить. — *Миссис доктор С.*

Суп.

Приготовьте пол-литра густого заварного крема, добавив по шесть яиц на каждый литр. Перед тем как снять с огня, добавьте два фунта миндаля для миндального печенья. Когда остынет, заморозьте. — *Миссис А. П.*

Приготовьте густой заварной крем и, когда он остынет, добавьте в него вино и лимонный экстракт. Когда крем наполовину застынет, добавьте бланшированный миндаль, нарезанный цитрон, нарезанные консервированные персики и любые другие консервированные или засахаренные фрукты. Наполните мороженицу кремом наполовину и добавьте фрукты.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПУДИНГ.

Сорок бланшированных миндальных орехов, измельчённых в мелкую крошку, одна унция нарезанного небольшими квадратиками лимона, две унции смородины, две унции изюма без косточек, разделённые на части. Замочите всё это в двух бокалах вина на всю ночь. Приготовьте заварной крем из пинты сливок или молока. Если используете сливки, используйте желтки четырёх яиц; если молоко, используйте желтки восьми яиц. Приготовьте сироп из одного фунта белого сахара и пинты воды. Когда он почти закипит, добавьте фрукты и вино и варите одну минуту. Когда остынет, смешайте с заварным кремом. Взбейте яичные белки в крепкую пену и добавьте к заварному крему и сиропу после того, как они будут смешаны. В последнюю очередь добавьте рюмку бренди. — *Мисс Э. У.*

СЛИВОВЫЙ ПУДИНГ С МОРОЖЕНЫМ.

К одной пинте сливок или свежего молока тщательно перемешайте две столовые ложки аррорута. Вскипятите три пинты молока и, пока оно кипит, добавьте холодные сливки и аррорут, а также три хорошо взбитых яйца и сахар по вкусу. Когда остынет, добавьте стручок ванили и перемешайте с половиной фунта нарезанного лимона, половиной фунта смородины, половиной фунта изюма, нарезанного и очищенного от косточек. Заморозьте и подавайте в формочках. — *Миссис Т.*

439

ШЕРБЕТ СО СЛИВКАМИ.

Три литра воды, четыре лимона, белки шести яиц, один фунт и две унции сахара, одна пинта жирных сливок. Смешайте половину сахара со сливками и яйцами, которые нужно взбить до густой пены; смешайте оставшийся сахар с водой и лимонами. Смешайте всё вместе непосредственно перед заморозкой. — *Миссис А. П.*

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ.

Возьмите дюжину лимонов, выжмите сок, затем нарежьте цедру и залейте шестью литрами кипятка. Смешайте три фунта сахара с лимонным соком и одним литром молока, доведите до кипения и загустите тремя столовыми ложками аррорута или кукурузного крахмала. Тщательно удалите все косточки и большую часть цедры, оставив лишь несколько ломтиков, чтобы блюдо выглядело красиво. Когда лимонад начнёт застывать, добавьте загущенное молоко и взбитые в пену белки шести яиц.

Лимонный шербет.

Одна дюжина хороших лимонов, взбитые в крепкую пену белки двенадцати яиц, три фунта белого сахара, один галлон воды. Хорошо перемешайте и добавьте один литр свежих сливок. Часто помешивайте во время замораживания. — *Мисс Э. Т.*

Лимонный шербет.

Две кварты воды, четыре больших лимона, полтора фунта сахара, белки шести яиц. Натрите цедру лимонов сахаром. Растолките немного сахара в пудру, взбейте с белками яиц и смешайте с лимонадом, когда он начнёт замерзать. — *Миссис М.*

Новый рецепт лимонного шербета.

Приготовьте полтора литра довольно кислого лимонада, натерев на тёрке цедру трёх или четырёх лимонов, прежде чем процедить сок в воду. Дайте настояться в течение пятнадцати минут. Затем приготовьте и добавьте в него следующую смесь: залейте один пакетик желатина пинтой холодной воды и дайте настояться в течение полчаса; затем залейте его одной пинтой кипятка и дайте настояться до полного растворения. Взбейте белки восьми яиц с двумя фунтами сахарной пудры до консистенции глазури; затем взбейте литр жирных сливок, пока их объём не уменьшится до полулитра; затем взбейте сливки в пену и добавьте к яйцам и сахару. Постепенно влейте лимонад, постоянно взбивая, чтобы тщательно перемешать, а затем заморозьте. Очень вкусно. — *Миссис Ф. К. У.*

440

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ШЕРБЕТ.

Один галлон воды, двенадцать апельсинов, сок трёх лимонов, белки шести яиц. Натрите апельсиновую цедру сахаром. Смешайте с лимонным шербетом и заморозьте. — *Миссис М.*

ОРАНЖЕВЫЙ ЛЕД.

Одна дюжина апельсинов, сок двух лимонов, два литра воды; сахар по вкусу. Цедра четырёх апельсинов, натёртая на сахар. Заморозить как обычно. — *Миссис Дж. Д. Л.*

Оранжевый лед.

Сок девяти апельсинов, сок одного лимона, полтора килограмма сахарной пудры, два литра воды. Заморозить. — *Миссис И. Х.*

Ананасовый лед.

К банке ананасов весом в два фунта добавьте три литра воды, полпачки желатина (приготовленного как для желе), сок двух апельсинов, белки четырёх яиц. Удалите чёрные и твёрдые кусочки ананаса, затем протрите через дуршлаг, размяв толкушкой для картофеля. Подсластите по вкусу и заморозьте. — *Миссис И. Х.*

Ананасовый лед.

Один большой ананас, очищенный и мелко натёртый, сок одного лимона, две кварты воды. Подсластить по вкусу и заморозить. — *Миссис Дж. Д. Л.*

441

Ананасовый лед.

Растворите одну упаковку желатина в одном литре воды. Пропустите два килограмма ананаса через дуршлаг с помощью деревянного пестика. Добавьте сок двух лимонов и сок двух апельсинов; подсластите по вкусу, но добавьте больше сахара, чем требуется для приготовления мороженого.

Взбейте шесть яиц по отдельности и добавьте в смесь. Когда смесь наполовину застынет, взбейте её ещё раз, с интервалом в полминуты.

В замороженном виде получается два литра. — *Миссис Э. Т.*

Лимонный лед.

Нарежьте лимон, залейте его густым горячим лимонадом и заморозьте. — *Миссис Э. И.*

Малиновое мороженое.

Три литра сока, один литр воды. Сильно подсластите и, поместив в морозильную камеру, добавьте взбитые в пену белки шести яиц. По этому же рецепту можно приготовить смородиновый или вишневый лед. — *Миссис М. К. К.*

Арбузный лёд (красивый и вкусный).

Выберите спелую и очень красную дыню. Выскребите немного мякоти и используйте всю воду. Несколько семян, добавленных вперемешку, значительно улучшат внешний вид. Подсластите по вкусу и заморозьте, как любой другой лёд. Если вы хотите, чтобы он был очень лёгким, добавьте взбитые белки трёх яиц к одному галлону глазури, когда она начнёт застывать. Часто и очень сильно взбивайте большой железной ложкой. — *Миссис Дж. Дж.*

Желатиновый лед.

Замочите на час в пиале с холодной водой 30 г желатина. Затем добавьте 3 л кипятка, 700 г сахара, 300 мл вина, сок трёх лимонов, цедру двух лимонов. Перемешайте все ингредиенты и заморозьте, прежде чем дать застыть. Очень вкусно.

442

Амброзия.

Очистите и нарежьте столько апельсинов, сколько захотите, и выложите в стеклянную миску. Посыпьте каждый слой сахаром и тёртым кокосом. — *Миссис У. К. Р.*

Амброзия.

Нарежьте ананас и апельсин ломтиками, посыпьте сахаром и выложите в глубокую тарелку слоями в форме пирамиды. Между слоями посыпьте тёртым кокосом. Если хотите, полейте блюдо хорошей мадерой или хересом. — *Миссис Т.*

Ананас.

Очистите и нарежьте тонкими ломтиками непосредственно перед употреблением. Посыпьте сахарной пудрой, но не добавляйте ничего другого, так как добавление других ингредиентов ухудшает вкус этого восхитительного фрукта. Храните в холодильнике до подачи на стол. — *Миссис С. Т.*

Арбузы.

Храните на льду до подачи. Если не хватает сладости, посыпьте их сахарной пудрой. — *Миссис С. Т.*

Дыни.

Осторожно вырежьте конец с плодоножкой, сделав отверстие достаточно большим, чтобы в него поместилось яблоко. Ложкой удалите сердцевину. Наполните льдом, вставьте вынутый круглый кусочек и поставьте на ребро. Подавайте с сахарной пудрой, солью и перцем. — *Миссис С. Т.*

ПЕРСИКИ СО СЛИВКАМИ.

Пока подают первое блюдо, персики нужно очистить от кожуры, разрезать и удалить косточки. Выложите в стеклянную миску и обильно посыпьте сахарной пудрой. Ни один фрукт не следует подслащивать непосредственно перед употреблением. Украсьте края миски любимыми красивыми блестящими листьями и подавайте со сливками. — *Миссис С. Т.*

443

КЛУБНИКА

Никогда не мойте их, если только к ним не прилип песок или земля. Накройте их, пока подают первое блюдо, или, если вам так удобнее, накройте их утром, но никогда не подслащивайте до подачи на стол, так как заблаговременное подслащивание вытягивает сок и делает фрукты жёсткими. Положите их на лёд или в холодильник. Не кладите лёд на фрукты. Подавайте со сливками, которые были поставлены на лёд. Украсьте края тарелки листьями клубники.

Те же рекомендации применимы к малине, ежевике и морошке. Крыжовник можно промыть, перебрать и обсушить, но не подслащивать до ужина. — *Миссис С. Т.*

Консервы и фруктовые желе.

Всегда варите варенье в фарфоровом или медном котле. Если у вас медный, сначала промойте его песком, затем солью и уксусом. Затем ошпарьте и добавьте сахар и воду для сиропа.

Очистив фрукты, опустите их в холодную воду, чтобы они не потемнели, и оставьте там до тех пор, пока не будете готовы опустить их в кипящий сироп. Имейте в виду, что очищенные фрукты темнеют на воздухе.

Варите довольно быстро. Чтобы сохранить фрукты целыми, недолго варите их в сиропе, вынимайте, дайте остыть, а затем снова кладите в кастрюлю.

Рафинированный сахар лучше всего подходит для джемов и конфитюров, которые вы хотите получить прозрачными и светлыми, а коричневый сахар лучше всего подходит для тёмных джемов и мармеладов, например, из ежевики, малины, черники и т. д.

Для консервирования, брендинга или маринования лучше всего подходят белые персики без косточек, которые ещё не совсем созрели для употребления со сливками. Груши и айву также следует консервировать до того, как они станут достаточно зрелыми для употребления в пищу. Перед употреблением их следует отварить. Ни один фрукт не должен быть перезрелым для консервирования. Алычу и синие сливы следует надрезать вдоль перочинным ножом и оставить на солнце перед консервированием, чтобы было легче удалить косточки. Перед консервированием вишню также следует очистить от косточек. Кусочек бумаги, смоченный в бренди и положенный поверх консервов, поможет сохранить их. Я бы посоветовала хозяйкам всегда класть консервы в стеклянные банки с завинчивающимися крышками. Так они смогут легко проверить, хорошо ли они хранятся, не открывая банку и не заглядывая внутрь, как это было бы необходимо в случае с каменными банками.

444

Если варенье стало сухим или засахарилось, поставьте банку с вареньем в кастрюлю с холодной водой и постепенно доведите до кипения. Если варенье забродило, добавьте в него ещё сахара.

Главный секрет приготовления вкусного фруктового желе заключается в том, чтобы хорошо прокипятить сироп перед добавлением сахара (который всегда должен быть кусковым или нарезанным), и на пол-литра сока в кислом фруктовом желе нужно брать фунт сахара, хотя для сладких фруктов можно взять меньше. Если хорошо прокипятить сироп перед добавлением сахара, вкус и цвет фруктов сохранятся. Храните желе в небольших стеклянных стаканах.

СЛАДКИЕ КОНСЕРВЫ.

Нарежьте цедру на кусочки любой формы (например, в виде цветов, фруктов, листьев, винограда, рыбы и т. д.), положите их в рассол, достаточно крепкий, чтобы в нём плавало яйцо, плотно накройте виноградными листьями и уберите банку в сторону. Когда будете готовы к приготовлению варенья, замочите цедру в пресной воде, меняя её до тех пор, пока цедра не перестанет отдавать солью. Растворите четыре столовые ложки измельчённых квасцов в одном литре воды. Положите в этот раствор цедру, плотно накрыв виноградными или капустными листьями. Варите на медленном огне, пока кожура не станет зелёной, затем удалите квасцы, поместив кожуру в мягкую воду.

Залейте кипятком полфунта белого имбиря и дайте ему настояться достаточно долго, чтобы он размягчился и его можно было легко нарезать тонкими ломтиками (стараясь максимально сохранить форму долек). Затем варите его в течение часа в половине галлона воды, добавьте одну унцию мускатного ореха и два фунта лучшего сахарного песка. Получится жидкий сироп, в котором нужно варить цедру в течение получаса, добавляя воду, чтобы цедра была покрыта сиропом.

Оставьте кастрюлю на четыре дня, а затем снова вскипятите, как и раньше, добавив два фунта сахара и при необходимости ещё воды. Повторяйте кипячение шесть или семь раз, пока сироп не станет насыщенным, густым и достаточным, чтобы покрыть цедру.

Количество приправ, указанное выше, рассчитано на три литра цедры. На каждый килограмм фруктов добавьте два фунта сахара. Эта сладость хранится бесконечно долго и никогда не забродит. — *Миссис Ф. М. К.*

АРБУЗНЫЙ ИЛИ ДЫННЫЙ МАРМЕЛАД.

Взвесьте двенадцать фунтов цедры, предварительно вымоченной в рассоле, и соль, извлечённую из цедры пресной водой, отварите, добавьте двенадцать фунтов сахара, превращённого в жидкий сироп, и доведите до кипения. Добавьте цедру двенадцати апельсинов и двенадцати лимонов, предварительно вымоченную в воде, нарезанную полосками и сваренную до мягкости, при этом воду во время варки нужно менять три раза. Постоянно помешивайте снизу лопаткой для теста. Готовьте на медленном огне. Разложите по стеклянным банкам с широким горлышком. — *Миссис С. Т.*

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЫНЯ ИЛИ АРБУЗ.

Летом очистите и нарежьте не очень вкусные дыни канталупы (те, которые вы не хотите есть), особенно те, что не совсем созрели. Положите их в рассол вместе с самыми толстыми корками арбуза, предварительно очистив от внешней кожуры. Когда их будет достаточно, взвесьте их, положите в свежую воду, которую меняйте ежедневно, пока не вымоется соль. Варите в консервировальном котле до тех пор, пока они не станут достаточно мягкими, чтобы их можно было проткнуть соломинкой. Приготовьте сироп, взяв один фунт сахара на каждый фунт фруктов. Когда он закипит, положите в него цедру и варите на медленном огне, пока цедра не станет прозрачной, а сироп густым. Когда остынет, добавьте сок и натёртую цедру двенадцати лимонов. Оставьте в миске на несколько дней. Затем процедите сироп (который станет жидким), снова вскипятите, залейте цедру и разложите варенье по стеклянным банкам с завинчивающимися крышками. — *Миссис С. Т.*

КОНСЕРВИРОВАННАЯ МУСКАТНАЯ ДЫНЯ.

Очистите дыни от кожуры и нарежьте ломтиками, замочите их на 24 часа в солёной воде, на 24 часа в воде с квасцами и на 24 часа в пресной воде, несколько раз меняя последнюю. Затем приготовьте крепкий имбирный чай и варите в нём дыни на медленном огне, пока они не приобретут вкус имбиря.

Приготовьте сироп, взяв полтора фунта сахара на каждый фунт фруктов, и добавьте мускатный орех и нарезанный имбирь (последний нужно замочить в кипящей воде за двенадцать часов до использования). Варите дыню в сиропе до прозрачности и мягкости. Вместо имбиря в качестве приправы можно использовать нарезанные лимоны. — *Миссис Р. Л.*

АНАНАСОВОЕ ВАРЕНЬЕ.

Отварите ананасы, затем очистите и нарежьте толстыми ломтиками, аккуратно удалив сердцевину, которая, если её оставить, вызовет брожение варенья. Насыпьте фунт сахара на фунт фруктов и оставьте на ночь, чтобы получился сироп. Затем варите до готовности, не добавляя в сироп ни капли воды. — *Миссис Ф. К.*

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ.

Очистите апельсины от тонкой кожуры и сделайте надрезы с каждого конца, удалив все косточки. Залейте их кипятком и оставьте до следующего утра. Если вода горчит, поищите косточки. Заливайте их кипятком каждый день, пока горечь не исчезнет. Варите до тех пор, пока они не станут достаточно мягкими, чтобы через них можно было проткнуть их соломинкой. Добавьте полтора фунта сахара на каждый фунт фруктов. Приготовьте жидкий сироп из половины сахара и недолго варите в нём апельсины. Оставьте их в сиропе на три дня, затем слейте сироп с фруктов, добавьте в него оставшийся сахар и уварите до густоты. Затем залейте им фрукты. Добавление нескольких лимонов значительно улучшит вкус. — *Миссис Дж. Х.*

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ.

Очистите апельсины, удалив из них все косточки и жёсткую кожуру. Нарежьте цедру небольшими кусочками, залейте холодной водой и варите до мягкости. Приготовьте сироп из расчёта один фунт сахара на одну пинту воды. Добавьте один фунт апельсинов (вместе с цедрой) на пинту сиропа и варите всё это в течение двух часов. — *Миссис К. К. МакП.*

За день до приготовления очистите от кожуры дюжину апельсинов (неважно, кислых или нет). Положите кожуру в ведро с водой, удалите косточки, мелко нарежьте мякоть старыми ножницами. Затем возьмите кожуру, нарежьте её тонкими полосками и положите в свежую воду. Очистите и нарежьте антоновку (или любое другое хорошее яблоко). Взвесьте шесть фунтов яблок, потушите с небольшим количеством воды до полной готовности и отставьте в сторону. На следующий день процедите эту мякоть через дуршлаг в ситейник. Добавьте шесть фунтов сахара и варите на медленном огне, постоянно помешивая.

Возьмите апельсиновую цедру (которую нужно было оставить замачиваться на всю ночь), отварите до полной мягкости и отсутствия горечи, трижды сменив воду во время варки. В другом ситейнике потушите её с апельсиновой мякотью и двумя фунтами сахара. Когда всё будет почти готово, добавьте апельсины к яблокам и уварите до густоты. Остудите в миске, а затем переложите в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. — *Миссис С. Т.*

ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ В СИРОПЕ.

Возьмите крупные, плотные, не совсем спелые лимоны, нарежьте ломтиками толщиной в четверть дюйма и удалите косточки. Замочите в рассоле на неделю. Затем замочите на несколько дней в чистой воде, меняя воду дважды в день. Когда вся соль и горечь уйдут, взвесьте лимоны и варите до тех пор, пока они не станут достаточно мягкими, чтобы их можно было проткнуть соломинкой. Приготовьте жидкий сироп, взяв один фунт сахара на фунтов фруктов. Положите лимоны в кастрюлю и варите на медленном огне в течение нескольких часов. Перелейте в большую миску и оставьте на несколько дней. По истечении этого времени процедите сироп (который станет жидким), снова положите в него лимоны и варите до загустения. Когда остынет, переложите в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. Этот же рецепт можно использовать для апельсинов. — *Миссис С. Т.*

448

ЛИМОННЫЙ ДЖЕМ.

У каждой хозяйки должна быть большая банка или другая подходящая ёмкость, наполненная рассолом, в которую она может бросать лимонную цедру после того, как из неё выжмут тёртую цедру и сок, используемые для кремов, желе и т. д. Цедра может храниться сколько угодно долго, в зависимости от ваших предпочтений. Перед консервированием вымочите её в чистой воде, чтобы удалить весь вкус соли. Варите до тех пор, пока она не станет достаточно мягкой, чтобы её можно было проткнуть соломинкой. Затем положите в консервирующий котелок девять фунтов нарезанного сахара и одну кварту воды. Как только закипит, добавьте шесть фунтов лимонной цедры и три фунта нарезанных яблок (лучше всего сорта «пик»). Варите до загустения. — *Миссис С. Т.*

ЛИМОННЫЕ КОНСЕРВЫ

Можно приготовить из лимонной цедры, приготовленной точно по приведённому выше рецепту. Положите цедру в ситейник и варите под крышкой в чистой воде до тех пор, пока через неё можно будет пропустить соломинку. Затем бросьте её в густой сироп (один фунт сахара на один фунт лимонной цедры) и варите долго. Выложите в миску на следующий день; затем возьмите сироп (который будет немного жидким) и снова варите до загустения. Залейте им лимон, и когда он остынет, он превратится в желе. — *Миссис С. Т.*

ПЕРСИКОВОЕ ВАРЕНЬЕ.

Очистите белые персики от косточек, не дожидаясь, пока они созреют. Разрежьте пополам, удалите косточки и положите персики в ведро с водой, чтобы они не потемнели. Приготовьте сироп из белого сахара, взяв столько же фунтов сахара, сколько у вас фунтов персиков. Когда сироп загустеет, положите в него столько персиков, чтобы они покрывали дно кастрюли. Варите их почти до готовности, затем вынимайте по одному с помощью перфорированной ложки. Разложите их на блюдах и поставьте на солнце. Когда все персики пройдут через эту процедуру, снова положите первое блюдо с персиками в котелок, вынимая их, когда они приобретут красивый янтарный цвет, и так далее, пока все не будут сварены дважды. Тем временем персиковые косточки нужно ошпарить и очистить от кожицы. Положите их в кипящий сироп, который нужно держать на огне до тех пор, пока он не станет очень густым. Когда персики остынут, разложите их по стеклянным банкам и залейте сиропом. Через несколько дней проверьте, и если сироп стал жидким, снова вскипятите его. — *Миссис С. Т.*

449

Персиковое варенье.

Очистите от косточек и добавьте к фунту персиков полтора фунта лучшего сахара. Варите очень быстро, в течение нескольких минут, в фарфоровом чайнике. Выложите в миску, накройте муслином или батистом, поставьте на солнце, помешивая каждый день, пока они не станут почти прозрачными. Таким образом они сохраняют свой вкус гораздо лучше, чем при приготовлении на огне. Разложите по банкам, накройте бумагой, пропитанной бренди, и плотно завяжите, чтобы исключить попадание воздуха. — *Миссис П. У.*

Сварите двенадцать фунтов мягких персиков в небольшом количестве воды. Когда они превратятся в пюре, откиньте их на дуршлаг и снова варите до загустения, постоянно помешивая. Добавьте полфунта сахара на один фунт фруктов. Остудите в миске, а затем разложите по стеклянным банкам с завинчивающимися крышками. По этому же рецепту можно приготовить грушевый мармелад, а также яблочный, за исключением того, что в последний нужно добавить лимонный сок и цедру. — *Миссис С. Т.*

ПЕРСИКИ С БРЕНДИ.

Для двенадцати фунтов крупных вересковых персиков без косточек, не совсем спелых и деликатно очищенных, приготовьте сироп из четырех фунтов сахара. Обваривайте в сиропе по несколько персиков за раз, пока все не пройдут этот процесс. Разложите по тарелкам для охлаждения. Затем разложите по стеклянным банкам и добавьте в сироп столько хорошего виски или бренди, чтобы покрыть персики. Подойдет любой спирт, если он достаточно крепкий. Добавьте несколько бланшированных персиковых косточек. Через несколько дней посмотрите, нужно ли добавить ещё ликёра или сахара. Если да, слейте сироп, добавьте необходимое количество и снова залейте фрукты. Не стоит класть слишком много сахара. Всегда используйте персики без косточек. — *Миссис С. Т.*

450

Персики с бренди.

Положите персики (по несколько штук за раз) в кипящий щёлоч. Оставьте их на пять минут, чтобы снять кожицу. Затем выньте их и протрите, чтобы они стали идеально чистыми и белыми. Затем опустите их в холодную воду. Слегка отварите их в густом сиропе, пока их не сможет проткнуть соломинка. Затем положите в банку и смешайте в равных частях французский бренди с сиропом. Тщательно удалите воздух. — *Миссис Дж. Н.*

ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ.

Ошпарьте фрукты, но не оставляйте их в воде, пока они не развалятся. Варите до прозрачности в сиропе, приготовленном из такого же количества фунтов сахара, сколько у вас фруктов. — *Миссис Дж. Дж. А.*

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ ДЛЯ ЗИМНЕГО УПОТРЕБЛЕНИЯ.

Очистите и нарежьте яблоки. На каждый фунт яблок добавьте полфунта сахара, а на каждые восемь фунтов подслащённых таким образом яблок — одну кварту воды, несколько гвоздичек, тонкую цедру и сок лимона. Тушите до прозрачности и подавайте со сливками. — *Миссис Б. Дж. Б.*

ЯБЛОЧНАЯ ЧЕСОТКА.

Stew and mash well three pounds pippins, then add three pounds sugar. Just before they are done, add a few drops lemon juice. Put in moulds and it will keep two years. Turned out and sliced, it is a nice dish for tea. Quinces are as nice as apples, prepared this way.—*Mrs. B. J. B.*

CRAB APPLE PRESERVES.

Put the crab apples in a kettle, with some alum, keeping them scalding hot for an hour. Take them out, skin and extract the seed with a small knife, leaving on the stems. Put them in cold water awhile, then take them out, wipe them and put them in a syrup made of as many pounds sugar as you have of fruit. Let them stew gently till they look clear, then take them out and let the syrup boil longer. Siberian crabs may be preserved in the same way, except that they are not peeled and cored.

451

QUINCE JAM.

Pour boiling water over them and let them remain till the skin rubs off easily. Then peel them and cut off the fair slices. To each pound put twelve ounces sugar, and let them stew together till the syrup is sufficiently thick.

Quince preserves may be made by the same recipe as that used for pears.

DAMSON PRESERVES.

With a sharp penknife, cut a long slit lengthwise in each damson. Spread in dishes and set in the sun till the seed comes out readily. Then boil till thoroughly done in a thick syrup made of as many pounds sugar as there are pounds of damsons.

Preserve green gage plums and other plums by the same recipe.—*Miss P.*

FOX GRAPE PRESERVES.

Seed the grapes, then pour scalding water on them and let them stand till cold; then draw off the water, put one pound sugar to one pound of grapes, and boil gently about twenty minutes.—*Mrs. A. D.*

Wash, pick and stone the cherries, saving the juice. Allow one pound sugar to each pound fruit. Boil the juice and sugar to a thick syrup, then put in half the cherries and stew till nearly done. Take them out with a perforated spoon and lay on dishes. Put in the other half, let them stew as long as the first; then take out and lay in dishes. Meantime boil the syrup gently. When the cherries are cool, put them again in the syrup and boil a short time. Pour in a large bowl and cool, then put in glass jars and cover tightly.

452

Scarlet short stems and large wax cherries are best for preserving.—*Mrs. S. T.*

STRAWBERRY PRESERVES.

Cap the berries. Put one and a half pounds sugar to each pound fruit. Let them stand two or three hours, and then boil thirty minutes.

STRAWBERRY JAM.

Cap and wash the berries, and put them on to stew with a very small quantity of water. Stir constantly. When thoroughly done and mashed to a soft pulp, add one pound sugar to each pound fruit. The advantage of adding sugar last is that it preserves the color and flavor of the fruit. Stew till sufficiently thick, scraping constantly from the bottom with a batter-cake turner.—*Mrs. S. T.*

МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ.

Вымойте и переберите ягоды, сварите их в небольшом количестве воды, разминая и соскребая со дна по мере томления. Когда ягоды превратятся в густую массу, добавьте половину фунта сахара на каждый фунт ягод. Тушите до очень густой консистенции, постоянно соскребая со дна. Остудите в большой миске, затем переложите в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. По этому же рецепту можно приготовить джем из ежевики, моршки и черники.

КОНСЕРВЫ ИЗ ИНЖИРА.

Соберите полностью созревший инжир накануне вечером. Срежьте примерно половину плодоножки и оставьте на ночь в очень слабом солевом растворе. Утром слейте солёную воду и залейте свежей. Приготовьте густой сироп, взяв три четверти фунта сахара на каждый фунт фруктов. Когда сироп закипит, осторожно опустите в него инжир и варите, пока он не станет прозрачным. Когда он будет готов, снимите с огня и приправьте лимонным соком или имбирём.

453

Инжир не нужно очищать от кожуры, так как солёная вода делает кожуцу гладкой, а сам плод — плотным и твёрдым. — *Miss A. C.*

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ (спелые или зелёные).

За день до консервирования очистите и взвесьте восемь фунтов бледно-жёлтых, грушевидных или круглых помидоров, не совсем спелых; выложите на блюдо слоями помидоры и сахар, смешав с сахаром натёртую цедру и сок четырёх лимонов. Утром слейте сок и сахар и сварите густой сироп. Опустите в него половину помидоров и варите до прозрачности. Достаньте шумовкой и выложите на блюдо для остывания. Затем сделайте то же самое с другой половиной. Затем процедите сок, вымойте кастрюлю и снова залейте соком. Когда он закипит, снова положите в него первые сваренные помидоры. Выньте их, когда они станут янтарного цвета, и положите остальные. Когда все помидоры будут сварены до янтарного цвета и остынут на блюдах, разложите их по полуплитровым стеклянным банкам и добавьте сироп, сваренный до консистенции густого желе. — *Miss C. T.*

ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ В СЛАДКОМ СОУСЕ.

Нарежьте помидоры и замочите их на день и ночь в солёной воде, затем на час или два в пресной воде, затем ошпарьте в воде с квасцами и виноградными листьями. Вынув из воды с квасцами, положите в холодную воду для варки. Ошпарьте в имбирном чае и снова положите в холодную воду, пока готовите сироп. На каждый фунт помидоров возьмите четверть фунта сахара и несколько кусочков белого имбиря. Варите помидоры до прозрачности, а сироп — до загустения. Когда остынет, приправьте сироп лимонной эссенцией и полейте им помидоры. — *Miss K. M.*

РЕЦЕПТ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВ.

Для не очень кислых фруктов возьмите четверть фунта белого сахара на один фунт полностью созревших фруктов. Посыпав фрукты сахаром, положите их в консервирующий котелок и дайте им просто закипеть. Затем быстро разложите их по стеклянным самозакручивающимся банкам, плотно закрутив крышки. — *Miss доктор Э. Т. Р.*

454

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ.

Заморозьте фрукты, затем окуните их в сахар, сваренный до консистенции карамели, и высушите. Виноград и некоторые другие фрукты можно окунать в сахар в сыром виде.

ЛИМОННЫЕ КОНСЕРВЫ.

Вымойте и обсушите десять лимонов. Очистите жёлтую кожуру от белой мякоти и разотрите в ступке с двойным количеством сахара. Плотно уложите в банку и засыпьте частью сахара. — *Миссис Т.*

АПЕЛЬСИНОВЫЕ КОНСЕРВЫ.

Нарежьте цедру длинными тонкими полосками и тушите в воде, пока не уйдёт вся горечь. Слейте воду и снова потушите в густом сиропе, взяв один фунт сахара на каждый фунт цедры. Уберите в прохладное место для ароматизации пудингов, пирогов и т. д.

ПЕРСИКОВЫЕ КОНСЕРВЫ.

Очистите персики от кожуры и косточек и нарежьте толстыми ломтиками. Приготовьте сироп, взяв три четверти фунта сахара на каждый фунт фруктов. Отварите персики и разложите их на блюдах для просушки. Когда они высохнут, обваляйте их в сахарном песке и разложите по банкам или коробкам. — *Миссис У. П.*

ЗОЛОТИСТЫЙ СИРОП.

Пять фунтов белого сахара; одна кварта воды. Варите две-три минуты, затем добавьте два фунта процеженного мёда. Хранится несколько месяцев. — *Миссис Д. К.*

ЖЕЛЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ.

Смешайте одну кварту ежевики с одним фунтом лучшего сахарного песка. Варите на медленном огне до загустения, затем добавьте один стакан лучшего бренди. Помешивайте на огне, затем разложите по банкам. — *Миссис Э.*

ЖЕЛЕ ИЗ СМОРОДИНЫ БЕЗ ВАРКИ.

Отожмите сок из смородины и процедите его. На одну пинту сока добавьте один фунт белого сахара. Перемешивайте, пока сахар не растворится. Затем разложите по банкам, закройте их и поставьте на солнце на два-три дня. — *Миссис Э.*

455

ЖЕЛЕ ИЗ СМОРОДИНЫ.

Сорвите спелую смородину с веточки и положите в стеклянную банку. Затем поставьте банку в железную кастрюлю и варите ягоды до тех пор, пока не выделится сок. Перелейте его в фланелевый мешочек и дайте стечь, не отжимая, так как от этого он мутнеет.

На каждую пинту сока добавьте один фунт хорошего белого сахара. Варите около двадцати минут и тщательно снимайте пену. Разлейте по стаканам, пока горячее, и выставляйте на солнце ежедневно. — *Миссис П. У.*

КЛЮКВЕННОЕ ЖЕЛЕ.

Вымойте и переберите клюкву, положите её в сотейник с небольшим количеством воды, плотно накройте крышкой и тушите до готовности. Процедите через марлю или грубое полотенце, не отжимая, чтобы сок остался прозрачным. Отмерьте и перелейте жидкость в сотейник. Дайте закипеть, снимите пену, затем добавьте сахар, нарезанный или раскрошенный, из расчёта один фунт на пинту. Варите около двадцати минут или до загустения. Чтобы сохранить цвет фруктового желе, добавляйте сахар как можно позже. — *Миссис С. Т.*

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Возьмите полведра яблок сорта «Пиппин», вымойте их, очистите от сердцевин, положите в сотейник с литром воды. Варите до полной мягкости, затем процедите через фланелевый мешочек. На каждую пинту сока добавьте один фунт белого сахара и сок трёх лимонов. Варите до загустения. Не перемешивайте во время варки. — *Миссис П. У.*

Яблочное желе.

Очистите и потушите кислые, сочные яблоки (лучше всего сорта «Гренни») в достаточном количестве воды, чтобы она их покрывала. Процедите, как для желе из смородины. На каждый фунт сока добавьте фунт сахара. Смешайте и процедите. Варите четыре-пять минут, тщательно снимая пену. — *Миссис М. Б. Б.*

456

Яблочное желе.

Возьмите любое количество сочных яблок, положите их в фарфоровый котелок и сварите до мягкости. Затем процедите через ткань или сито. На каждую пинту сока добавьте фунт сахара и

варите, пока не загустеет. Приправьте растертыми в ступке семенами и добавьте, пока яблоки варятся. — *Миссис Дж. У.*

КРАБОВО-ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Нарежьте яблоки, удалите сердцевину и косточки, так как они делают желе горьким. Положите их в кастрюлю, залейте водой и варите до мягкости, периодически снимая пену. Перелейте мякоть в марлю для желе и дайте стечь соку. На каждую пинту сока добавьте полтора фунта сахара. Разлейте по стаканам, пока горячее. Очень вкусно с мясом. — *Миссис П. У.*

ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ.

Приготовьте так же, как яблочное желе, только не очищайте и не вынимайте сердцевину из фруктов, так как в этих частях содержится много железирующего вещества. Или вы можете взять целые плоды и сердцевинки, потушить их и дважды процедить отвар, и у вас получится желе не хуже, чем из фруктов. На каждый фунт сока добавьте один фунт сахара. Варите пятнадцать минут. — *Миссис М. Б. Б.*

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ.

Натрите цедру двух севильских и двух китайских апельсинов, а также двух лимонов. Выжмите сок из шести апельсинов и трёх лимонов. Добавьте полтора фунта сахарного песка и четверть пинты воды и варите, пока не загустеет. Приготовьте четверть литра желе из ивовой воды, которое должно быть довольно густым. Добавьте его в сироп и дайте ему закипеть. Затем процедите и выложите в форму. — *Миссис В. П. М.*

457

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ.

Растворите одну упаковку желатина в одном стакане холодной воды, затем добавьте два стакана кипятка, чтобы желатин полностью растворился. Затем добавьте три стакана белого сахара, четверть чайной ложки корицы, тёртую цедру трёх апельсинов, сок двенадцати крупных апельсинов. Процедите через фланелевый мешочек в кувшин, не встряхивая и не сжимая. Извлеките мякоть из апельсина, проделав в нём отверстие, достаточно большое, чтобы в него прошла горчичная ложка. Замочите цедру на несколько часов, а затем залейте желе в каждый апельсин через отверстие в конце. Затем оставьте застывать. Украйте апельсины листьями. Разрежьте каждый апельсин пополам. Очень красивое блюдо. — *Миссис МакГ.*

ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ВИНОГРАДА.

Соберите виноград сорта «Катавба» до того, как он созреет. Сорвите его с ветки, вымойте и положите в каменную банку. Поставьте банку в котелок с холодной водой на горячий огонь. Когда из винограда выделится сок, снимите котелок с огня и процедите виноград. На каждую пинту сока добавьте один фунт лучшего сахарного песка. Варите в котелке двадцать минут. Таким же образом можно приготовить желе из спелого винограда. — *Миссис Э.*

ВИНОГРАДНОЕ ЖЕЛЕ.

Главное в приготовлении желе — варить его непрерывно, медленно и аккуратно. Если варить его с перерывами, даже на несколько секунд, оно не застынет. Чтобы сохранить настоящий цвет и вкус фруктов в желе или джемах, хорошо прокипятите их перед добавлением сахара; таким образом выпарится вода, содержащаяся во всех фруктовых соках. Перед добавлением сахара нагрейте его. Для приготовления виноградного желе отделите ягоды от плодоножек, вымойте их, положите в ёмкость с небольшим количеством воды и поставьте на огонь, чтобы они не подгорели. Тушите несколько минут, слегка разомните серебряной ложкой, процедите и на каждую пинту сока добавьте один фунт белого сахара. После того как сок закипит, варите двадцать минут, вылейте его на подогретый сахар и постоянно помешивайте, пока всё не растворится. Затем разлейте по стаканам для желе. — *Дж. И. М.*

458

СРЕДСТВО ОТ ПЛЕСЕНИ ВО ФРУКТОВЫХ ЖЕЛЕ.

Фруктовое желе можно уберечь от плесени, посыпав поверхность слоем сахарной пудры толщиной в четверть дюйма. В таком виде оно может храниться годами. — *Миссис Р. К. М. У.*

ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ.

Возьмите спелые помидоры, аккуратно очистите их от кожуры, вырезав все швы и неровности. На каждый фунт помидоров добавьте полфунта сахара. Приправьте белым имбирём и мускатным орехом. Сварите до состояния густого желе, затем добавьте столько хорошего яблочного уксуса, чтобы оно не расслоилось. — *Миссис доктор П. К.*

САХАРНАЯ КАРАМЕЛЬ.

Две чашки сахара, одна чашка воды, одна рюмка уксуса, одна столовая ложка сливочного масла. Варить десять-пятнадцать минут. — *Миссис доктор Дж.*

Сахарная карамель.

Три стакана сахара, полстакана уксуса, полстакана воды, сок одного лимона. Варить, не помешивая, до образования корочки. Выложить на смазанное маслом блюдо и размять добела и лёгкости. — *Миссис МакГ.*

Сладкие Поцелуи.

Взбейте белки четырёх яиц в густую пену и добавьте полфунта просеянного белого сахара. Приправьте по вкусу. Выложите на белую бумагу в виде кучек размером с маленькое яйцо. Выложите на противень толщиной в полдюйма и поставьте в горячую духовку. Когда они немного подрумянятся, снимите два пирожных ножом и соедините нижние части. Продолжайте, пока не приготовите все. — *Миссис Р.*

ОРЕХОВАЯ КОНФЕТА.

Приготовьте сахарную помадку по одному из приведённых выше рецептов, но вместо того, чтобы вылить её в блюдо, через равные промежутки времени выкладывайте её на смазанное маслом блюдо. На каждый кусочек помадки, выложенный таким образом, положите половинку ядра английского грецкого ореха, а когда помадка немного остынет, выложите сверху пол-ложки сахарной помадки. По тому же рецепту можно приготовить помадку из миндаля, пекана или пальмового ореха. — *Миссис С. Т.*

459

КОНФЕТА С КРЕМОМ.

Два фунта сахара, полстакана воды, две столовые ложки уксуса, одна столовая ложка сливочного масла. Варить двадцать минут. Приправить лимоном или ванилью, когда будете снимать с огня. Выложить в блюдо и перемешивать, пока не остынет. — *Миссис МакН.*

КОНФЕТА ИЗ ПАТОКИ.

Сварите одну кварту патоки в довольно глубокой посуде. Варите на медленном огне, помешивая со всех сторон и снизу. Когда немного патоки, налитой в стакан с холодной водой, станет ломкой, значит, готово. Вылейте в смазанную маслом форму и достаньте, как только остынет настолько, что можно будет брать руками, или, когда почти готово, добавьте несколько очищенных ядер чёрного грецкого ореха. Варите ещё немного, вылейте в смазанную маслом форму и нарежьте на квадраты, пока не остыло. — *Миссис С. Т.*

КАРАМЕЛЬКИ.

Один корж (полфунта) шоколада «Бейкерс», раскрошенный, четыре фунта коричневого сахара, полфунта свежего сливочного масла, одна пинта молока. Налейте молоко в сотейник и добавьте остальные ингредиенты. Варите не менее получаса, часто помешивая. Когда всё будет готово, на ложке и стенках сотейника образуется сахарная корочка. Добавьте большую столовую ложку ванильного экстракта, снимите с огня и быстро перемешайте, пока смесь не загустеет. Затем быстро разложите по смазанным маслом формам или противням и, когда почти остынет, нарежьте на небольшие квадратики. — *Миссис С. Т.*

Карамельки.

Три фунта белого сахара, полфунта шоколада, одна пинта молока, шесть унций сливочного масла. Варить три четверти часа, постоянно помешивая. — *Миссис Р. К.*

460

Шоколадные карамельки.

Два с половиной фунта сахара, три четверти фунта шоколада, четверть фунта сливочного масла, полпинты молока или сливок. — *Миссис У. К. Р.*

Крем Шоколадный.

Один стакан сливок с достаточным количеством белого сахара, чтобы они загустели. Варить до загустения, а когда остынут, скатать в маленькие шарики и выложить на блюдо, на которое налит растопленный шоколад. Затем ложкой полить их растопленным шоколадом. Когда остынут, разрезать и обрезать неровные края. В эти сливки нужно добавить несколько капель ванили, а блюдо смазать маслом. — *Мисс Н.*

КОКОСОВО-АРАХИСОВЫЕ КАРАМЕЛЬКИ.

Четверть фунта шоколада «Бейкерс» (половина плитки), четверть фунта сливочного масла, два фунта хорошего коричневого сахара, одна чашка жирного молока. Тушить полчаса или до загустения. Добавить тертый кокос. Перемешивать, пока снова не начнет кипеть. Снять с огня, добавить столовую ложку ванили и разлить по смазанным маслом формам. Когда остынет настолько, что можно будет брать в руки, скатайте шарики размером с грецкий орех и разложите по смазанным маслом формам. — *Миссис С. Т.*

Налейте чашку кипящего молока на четверть плитки тёртого шоколада. Дайте настояться в течение часа, затем добавьте полтора фунта белого сахара и молоко из кокоса. Варите до готовности. Затем снимите с огня, добавив тёртый кокос. Приправьте ванилью, разлейте по смазанным маслом формам и нарежьте на кусочки. — *Миссис У. К.*

ШАРИКИ ИЗ КОКОСОВЫХ ОРЕХОВ.

Смешайте два фунта сахара с кокосовым молоком. Варите и помешивайте, пока он не начнёт кристаллизоваться. Затем добавьте мелко натёртый кокосовый орех. Варите ещё немного, затем перелейте в смазанные маслом формы и, как только с ним можно будет работать, скатайте в шарики. — *Миссис Дж. М.*

461

КОКОСОВЫЕ ОЛАДЬИ.

Белая часть тёртого кокоса, хорошо взбитые белки четырёх яиц, полфунта просеянного белого сахара. Приправить розовой водой или лимоном. Смешать всё так густо, как только можно размешать; выложить горками на расстоянии полдюйма друг от друга на бумаге или противне в горячей духовке. Вынуть, когда они начнут желтеть. — *Миссис Р.*

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАКАРУН.

Полфунта бланшированного и измельчённого миндаля смешайте с чайной ложкой лимонной эссенции до получения однородной пасты. Добавьте равное количество просеянного белого сахара и белки двух яиц. Хорошо перемешайте ложкой. Окуните руку в воду и скатайте шарики размером с мускатный орех. Выложите их на белую бумагу на расстоянии дюйма друг от друга, затем окуните руку в воду и разровняйте их. Поставьте в духовку на три четверти часа. Вместо миндаля можно использовать кокосовую стружку. — *Миссис М. Г. Х.*

ВИНО.

Для приготовления вина обязательно используйте полностью созревшие плоды, но не собирайте их сразу после дождя, так как они будут водянистыми и менее сладкими, чем обычно.

Будьте очень осторожны и плотно закрывайте вино, как только прекратится брожение, иначе оно потеряет крепость и аромат. Внимательно следите за процессом брожения.

Из клубничного вина получается восхитительный ароматизатор для силлабуба, торта, желе и т. д., как и из вина из крыжовника. Из ежевики получается более красивое и вкусное вино, чем из чёрной смородины, и оно обладает всеми лечебными свойствами последней.

462

Самое чистое вино получается без процеживания, если сделать следующее: возьмите кадку или бочку (например, бочку для муки) и сделайте на дне небольшое углубление из деревянных палочек. Сверху на это углубление насыпьте горсть чистой соломы. Прodelайте отверстие в боковой части кадки или бочки как можно ближе ко дну и поставьте её на табурет или ящик так, чтобы под ней можно было поставить сосуд. После того как вы разомнёте ягоды, предназначенные для вина, положите их на солому и дайте соку стечь через неё в отверстие в бочке или кадке в подставленную снизу ёмкость. Убедитесь, что эта ёмкость достаточно большая, чтобы в неё поместился весь сок. Подойдёт любая открытая каменная ёмкость, не использовавшаяся ранее для засолки, а также ведро или другая деревянная ёмкость. Оставьте ягоды на соломе и дайте соку стечь с вечера до следующего утра. Некоторые вносят небольшое изменение в описанный выше процесс, заливая ягоды горячей водой после того, как они будут выложены на солому. После того как ягоды будут отжаты, можно приготовить более дешёвый сорт вина.

Следующий процесс сделает вино идеально прозрачным: на пол-литра вина добавьте два бокала сладкого молока. Перемешайте его с вином и перелейте всё в прозрачную бутылку на пол-литра. Закройте её и оставьте на двадцать четыре часа, по истечении которых вино станет идеально прозрачным, а осадок с молоком осядут на дно. Осторожно перелейте вино в другую бутылку, не допуская попадания осадка или молока в новую бутылку. Те же действия применимы к уксусу.

ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО.

Наполните большие каменные кувшины спелыми чёрными или росистыми ягодами. Залейте их водой, разомните и оставьте на несколько часов или, если ягоды только что собраны, оставьте на всю ночь. Затем процедите через плотную ткань и добавьте три фунта белого сахара на каждый галлон сока. Оставьте вино в кувшинах на несколько дней, каждый день перемешивая и снимая пену. Перелейте его в полупинтовую бутылку, но не закрывайте пробкой некоторое время. — *Миссис М. Д.*

463

Ежевичное вино.

Отмерьте ягоды и разомните их; на каждый галлон добавьте одну кварту кипящей воды. Оставьте на двадцать четыре часа, периодически помешивая; затем процедите напиток в бочонок, добавив на каждый галлон два фунта сахара. Плотнo закупорьте и оставьте до следующего октября, когда напиток будет готов к употреблению без дальнейшего кипячения или процеживания.

Ежевичное вино.

Из одного бушеля очень спелых ягод получается десять галлонов вина. Разомните ягоды как можно мельче и залейте их ведром чистой родниковой воды. Накройте и оставьте на двадцать четыре часа для брожения. На следующий день процедите через ткань и на каждые три литра сока добавьте два литра чистой холодной воды и пять фунтов обычного коричневого сахара. Перелейте в полупинтовую или литровую бутылку, оставив немного для заполнения ёмкости по мере брожения. Через шесть или восемь дней добавьте на каждые десять галлонов по полпачки желатина. Через две недели закройте горлышко марлей. Через две-три недели плотнo закупорьте и оставьте на шесть месяцев. По истечении этого времени разлейте по бутылкам и запечатайте. По этому рецепту можно приготовить превосходное смородиновое вино. — *Миссис Ф.*

Ежевичное вино.

Наполните большую каменную банку спелыми фруктами и залейте водой. Накройте банку тканью и оставьте на три-четыре дня для брожения; затем разомните и отожмите через ткань. На каждый галлон сока добавьте три фунта коричневого сахара. Верните смесь в банку и плотнo закройте. Снимайте пену каждое утро в течение недели, пока не закончится второе брожение. Когда пена перестанет появляться, осторожно перелейте сок с осадка в полулитровую бутылку. Плотнo закупорьте, поставьте в прохладное место, и через два месяца оно будет готово к употреблению. — 464
Миссис генерал Р. Э. Ли.

[Скопировано с рецепта, написанного рукой миссис Ли.]

Виноградное вино.

Возьмите любое удобное для вас количество идеально спелого винограда. Разомните их так, чтобы очистить от кожицы, и положите в кадку или другой чистый сосуд и оставьте на сутки; с помощью пресса для сидра или другого удобного устройства сцедите весь сок и на каждый галлон полученного таким образом сока добавьте от двух до двух с половиной фунтов белого сахара (если виноград сладкий, двух фунтов будет достаточно), перелейте сок и сахар в бочонок или бочоночек и закройте отверстие для пробки куском муслина, чтобы могли выходить газы и пыль и насекомые не могли проникать внутрь; пусть остается совершенно тихо. до наступления холодов, затем плотнo закупориваем. Это вино не нуждается в освещении; если дать ему отстояться, оно станет совершенно прозрачным. — *Мистер У. А. С.*

Виноградное вино.

Соберите виноград в гроздь, тщательно разомните и оставьте на двадцать четыре часа. Затем процедите и добавьте три фунта сахара на каждый галлон сока. Оставьте в бочке на шесть месяцев, а затем разлейте по бутылкам, положив в каждую по три изюминки. — *Миссис Р. Л.*

Виноградное вино.

Отожмите виноград, и когда сок отстоится, добавьте два фунта белого сахара на четыре литра сока. Дайте настояться в течение суток, слейте, перелейте в бочку; не закрывайте плотнo, пока не закончится брожение. — *Миссис Р. А.*

Виноградное вино «Катавба».

Разомните спелый виноград в кашу и оставьте на двадцать четыре часа. Затем процедите через ткань и добавьте два фунта сахара на каждый галлон чистого сока. Перелейте в бочонок, оставьте пробку снаружи и накройте отверстие грубой муслиновой тканью, чтобы пропускать воздух. Оставьте на шесть недель или до прекращения брожения. Затем закройте горлышко бочонка и оставьте вино на несколько месяцев, после чего его можно будет слить. — *Миссис Р. Д.* 465

Виноградное вино «Катавба».

На каждый галлон виноградного сока добавьте одну кварту холодной чистой воды и три фунта сахара «А». Перелейте в бутылку и оставьте без крышки на четырнадцать дней, а затем неплотнo закройте пробкой. Через четырнадцать дней после приготовления добавьте половину коробки желатина на каждые десять галлонов. В конце месяца плотнo закройте пробкой и оставьте без движения на шесть месяцев, после чего можно аккуратно процедить, разлить по бутылкам и закупорить. — *Миссис доктор Э.*

Лисьё виноградное вино.

На каждый бушель кишмиша добавьте двадцать две кварты воды. Разомните плоды и оставьте на двадцать четыре часа. Процедите через льняное или мелкое сито, чтобы не пропустить косточки.

На каждый галлон сока добавьте два фунта коричневого сахара. Наполните бочонок не до конца. Оставьте открытым на четырнадцать дней, а затем закройте пробкой. — *Миссис генерал Р. Э. Ли.*

[Приведенный выше рецепт был скопирован с автографа миссис Ли, любезно предоставленного ее дочерью.]

Вино из дикого чёрного винограда.

Отделите виноград от плодоножек и залейте водой. Разомните и сразу же процедите. Добавьте три фунта белого сахара на один галлон сока. Вино из садового винограда готовится так же. Если вы предпочитаете красное вино, оставьте виноград в воде на всю ночь. Однако лучше всего получается лёгкое вино.

Это вино нужно выдерживать гораздо дольше, чем ежевичное, прежде чем его можно будет использовать. — *Миссис М. Д.*

Местное виноградное вино.

Соберите все спелые ягоды винограда в гроздья, вымойте их и уложите в деревянный или каменный сосуд. Залейте их кипящей водой — примерно по одному литру на каждый бушель винограда. Накройте тканью и оставьте на неделю или десять дней. Затем процедите и добавьте три фунта сахара на каждый галлон сока, хорошо перемешав. Разлейте по бутылкам и накройте тканью. Оставьте на шесть месяцев, а затем плотно закупорьте. Вино будет пригодно к употреблению через девять месяцев. — *Миссис доктор С.*

466

Вино из крыжовника.

На каждый галлон крыжовника добавьте три пинты кипящей воды. Дайте настояться два дня, затем разомните и выжмите сок, на каждый галлон которого добавьте три фунта сахара. Перелейте в бочку и слейте примерно в то же время, что и другие вина. — *Миссис Р. Т. Х. А.*

Смородиновое вино.

На каждый выжатый галлон смородины добавьте три фунта коричневого сахара. Добавьте галлон воды или два, если сока мало. Лучше перелить его в старую винную бочку и дать постоять год, прежде чем разливать по бутылкам. — *Миссис генерал Р. Э. Ли.*

[Скопировано с рецепта, написанного её собственной рукой.]

Смородиновое вино.

Хорошо разомните смородину и процедите через льняное полотенце. Добавьте галлон воды на каждый галлон сока. Добавьте три фунта сахара на каждый галлон смеси. Перелейте в бочонок и неплотно закупорьте до окончания брожения. Разлейте по бутылкам в сентябре. — *Миссис доктор С.*

Смородиновое вино.

К одному галлону хорошо собранной и промытой смородины добавьте один галлон воды. Дайте настояться в течение 24 часов, затем процедите через льняную ткань. Добавьте к одному галлону сока и воды три фунта коричневого сахара. Дайте настояться в течение 14 дней в чистой открытой бочке. — *Миссис доктор Э.*

467

Вишневое вино.

Отмерьте ягоды и измельчите их, добавляя на каждый литр по литру кипятка. Дайте настояться сутки, периодически помешивая. Затем процедите ликер, перелейте в банки, добавив по два фунта сахара на каждый галлон. Плотнo закройте и дайте настояться до октября следующего года, когда его можно будет употреблять без процеживания или кипячения.

Клубничное вино.

Разомните ягоды и добавьте на каждый галлон фруктов полгаллона кипящей воды. Дайте настояться в течение 24 часов, затем процедите и добавьте на каждый галлон сока три фунта коричневого сахара. Дайте настояться в течение 36 часов, снимая всплывающие на поверхность примеси. Перелейте в бочонок, оставив немного для добавления по мере вытекания из бочонка. Наполняйте каждое утро. Закупорьте и плотно запечатайте после завершения брожения. — *Миссис Э.*

Апельсиновое вино.

Один галлон сока из кислых апельсинов, четыре галлона воды, двадцать фунтов сахара. Сварить и осветлить с помощью белков двух яиц; снять пену, пока она не исчезнет. Перелить в ёмкость подходящего размера, предварительно процедив через фланель. Добавить три четверти бутылки

сырого сока и дать перебродить. Разлить по бутылкам через шесть месяцев. Если вы предпочитаете менее сладкое вино, добавьте меньше сахара. — *Миссис Н.*

Сидр-вино.

Один галлон сладкого сидра, три фунта сахара. Перелейте в бочонок и дайте перебродить. Сосуд должен быть полным, чтобы сидр переливался. Дайте настояться пятнадцать дней. Каждый день немного плотнее закрывайте пробками. Дайте настояться три месяца, затем разлейте по бутылкам и закупорьте. — *Миссис Э. Б.*

Томатное вино.

Очистите небольшие спелые помидоры от плодоножек, положите их в чистое ведро или кадку, хорошо разомните и процедите через льняную тряпку (из бушеля получится пять литров сока). Добавьте от двух с половиной до трех фунтов коричневого сахара на каждый галлон. Перелейте в бочку и дайте ему забродить, как малиновому вину. Если в бушель помидоров добавить два галлона воды, вино получится таким же вкусным. — *Миссис А. Д.*

468

Гоголь-моголь.

На каждое яйцо — одну столовую ложку сахара, один бокал молока, один бокал ликёра. Сахар и желтки хорошо взбить, а белки (хорошо взбитые) добавлять постепенно. На двенадцать яиц — восемь бокалов бренди и четыре бокала вина. Влить ликёр в желтки и сахар, постоянно помешивая; затем добавить белки и, наконец, молоко. — *Миссис Ф.*

Гоголь-моголь.

Три дюжины яиц, три фунта сахара, полгаллона бренди, полпинты французского бренди, полгаллона молока. Взбейте желтки и белки отдельно. Тщательно перемешайте сахар с желтками, медленно добавьте бренди, чтобы яйца сварились, затем добавьте молоко и, наконец, белки с тёртым мускатным орехом, оставив немного для украшения. — *Миссис П. У.*

Гоголь-моголь.

Возьмите любое количество яиц, которое вы хотите использовать, взбейте белки и желтки по отдельности, чтобы они стали как можно более лёгкими. Во время взбивания добавьте в желтки по столовой ложке сахара на каждое яйцо. Затем влейте в желтки и сахар по небольшому бокалу вина, приправленного небольшим количеством ванили, на каждое яйцо. Затем влейте по бокалу жирного молока или сливок на каждое яйцо. Взбейте белки, как для бисквита, затем добавьте столько сахара, чтобы они стали однородными и плотными. Помешивайте это в гоголь-моголе в течение двадцати минут, а сверху посыпьте тёртым мускатным орехом. — *Миссис Р. К.*

Яблочный пунш.

Полгаллона яблочного бренди, полпинты французского бренди, полпинты персикового бренди, полпинты мaderas, шесть яблок, запечённых без кожуры, один фунт сахара, достаточное количество горячей воды, чтобы его растворить; специи, если хотите. Этот напиток, процеженный и разлит по бутылкам, может храниться годами и с возрастом становится только лучше. — *Миссис К. К. МакП.*

469

Яблочный пунш.

Один галлон яблочного бренди или виски, полтора галлона горячей воды, хорошо подслащённой, дюжина крупных яблок, хорошо пропечённых, два тёртых мускатных ореха, одна горсть душистого перца, одна горсть гвоздики, щепотка мускатного цвета. Добавьте полпинты хорошего рома. Перед использованием дайте настояться три-четыре дня. — *Полковник С.*

Ромовый пунш.

Приготовьте насыщенный, сладкий лимонад, добавьте ром и бренди по вкусу, но только бренди. Он должен быть сладким и крепким. — *Миссис Д. Р.*

Регентский удар.

Одна пинта крепкого чёрного чая (в который нужно добавить цедру четырёх лимонов, нарезанную очень тонкими ломтиками). Два фунта сахара, сок шести лимонов, сок шести апельсинов, одна пинта французского бренди, одна пинта рома, две четверти шампанского. Подавать в миске с большим количеством льда. — *Миссис К. К. МакП.*

Чайный пунш.

Три чашки крепкого зелёного чая (в который нужно добавить цедру шести лимонов, натертую очень тонко), полтора фунта сахара, сок шести лимонов. Перемешайте, дайте настояться несколько минут, затем процедите и, наконец, добавьте одну четверть хорошего рома. Перед подачей наполните

бокалы колотым льдом. В закупоренных бутылках может храниться сколько угодно. Отлично подходит для жаркой погоды. — *Миссис А. Б.*

Римский пунш.

Натрите цедру четырёх лимонов и двух апельсинов на два фунта сахара. Выжмите из них сок и оставьте на несколько часов. Процедите через сито. Добавьте одну кварту шампанского и взбитые в пену белки трёх яиц. Заморозьте и подавайте в бокалах для шампанского. — *Миссис К. К. МакП.* 470

Римский пунш.

Чтобы получить галлон. Полтора литра лимонного сока, цедра двух лимонов, натёртая на сахар, пол-литра рома, пол-литра бренди, два литра воды, три фунта сахара. Бутылка шампанского объёмом в пол-литра значительно улучшит вкус. Смешайте всё вместе и заморозьте. — *Миссис Б. К. К.*

СЕРДЕЧНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ.

Две кварты ежевичного сока, один фунт сахара, четыре натёртых мускатных ореха, четверть унции молотой гвоздики, четверть унции молотого душистого перца, четверть унции молотой корицы. Варите всё вместе в течение тридцати минут в кастрюле, плотно закрытой крышкой, чтобы предотвратить испарение. Когда остынет, процедите через ткань и добавьте пинту лучшего французского бренди. Успокаивает и эффективно помогает при летних простудах у детей. Дозировка: одна чайная ложка, добавленная в немного измельчённый лёд, один или несколько раз в день, по мере необходимости.

Ликер из черники можно приготовить по тому же рецепту. В отсутствие бренди можно использовать старый добрый виски. — *Миссис Дж. С.*

Сердечный напиток из ежевики.

Полбушеля хорошо размятых ягод, четверть фунта душистого перца (измельчённого), две унции гвоздики (измельчённой). Смешайте и медленно варите до готовности. Затем процедите через марлю или фланель и добавьте по фунту белого сахара на каждую пинту сока. Снова вскипятите и, когда остынет, добавьте полгаллона лучшего бренди. Хорошо помогает при диарее или дизентерии. Дозировка: одна чайная ложка или больше в зависимости от возраста. — *Миссис С. Б.*

СЕРДЕЧНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЯГОД РОСЫ.

На одну кварту сока возьмите один фунт сахара и варите вместе в течение пятнадцати минут. Когда остынет, добавьте одну рюмку бренди, одну столовую ложку мускатного ореха, гвоздики и молотого душистого перца. Плотно закупорьте бутылкой и пробкой. — *Миссис А. Д.* 471

Сердечный напиток из ягод росы.

Две кварты процеженного сока, один фунт сахарного песка, четыре натёртых мускатных ореха, пол-унции молотой корицы, четверть унции молотой гвоздики, четверть унции молотого душистого перца. Варить всё вместе в течение тридцати минут в кастрюле, плотно закрытой, чтобы предотвратить испарение. Затем процедить через ткань и, когда остынет, добавить одну пинту лучшего французского бренди. Плотно закрыть бутылкой и пробкой. — *Миссис Д. Р.*

КЛУБНИЧНЫЙ ЛИКЕР.

Один галлон яблочного бренди, четыре кварты клубники. Через двадцать четыре часа процедите через марлю и добавьте ещё четыре кварты ягод. Через ещё двадцать четыре часа повторите процедуру. На каждую кварту ликёра добавьте один фунт сахара или подсластите его сиропом, приготовленным следующим образом: два фунта сахара, одна пинта воды, немного взбитый белок одного яйца — всё это вскипятить вместе. Когда остынет, добавьте одну пинту сиропа на одну кварту ликёра. — *Миссис К. Ф. К.*

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР.

Выжмите сок из спелых вишен сорта Морель, как из ягод. Процедите через ткань, подсластите по вкусу и, когда сок станет прозрачным, вскипятите его. В каждую бутылку добавьте немного бренди, закупорьте и плотно закрутите. Храните всё лето в прохладном месте. Очень вкусно с ледяной водой.

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЁР ИЛИ ВИШНЁВЫЙ БРЕНДИ.

Возьмите три фунта вишни сорта Морель. Выньте косточки из половины ягод, а остальные наколите. Сложите в банку, добавив слегка раздавленные косточки. Добавьте один фунт белого сахара. Залейте бренди и оставьте на месяц. — *Миссис Э.*

МЯТНЫЙ ЛИКЕР ДЛЯ СЕРДЦА.

Соберите мяту рано утром, пока на ней ещё есть роса. Не мните её. Залейте водой, а затем слейте воду. Положите две пригоршни в кувшин с литром французского бренди. Накройте и оставьте на следующий день. Осторожно достаньте мяту и положите столько же свежей, которую достанете на следующий день. Добавьте свежую мяту в третий раз и достаньте её через двадцать четыре часа. Затем добавьте в бренди три литра воды и один фунт сахара. Хорошо перемешайте и, когда смесь станет прозрачной, разлейте по бутылкам. — *Миссис доктор Дж.*

КЛУБНИЧНАЯ КИСЛОТА.

Положите двенадцать фунтов фруктов в кастрюлю. Залейте двумя литрами воды, предварительно подкислив её пятью унциями винной кислоты. Оставьте на сорок восемь часов. Затем процедите, стараясь не помять фрукты. На каждую пинту сока добавьте полтора фунта сахарной пудры. Перемешайте до растворения и оставьте на несколько дней. Затем разлейте по бутылкам и слегка закупорьте. Если произойдёт лёгкое брожение, оставьте пробки на несколько дней. Весь процесс должен проходить в холоде. Бутылки, в которых хранится вино, должны стоять вертикально. — *Миссис Кол. Р.*

КОРОЛЕВСКАЯ КЛУБНИЧНАЯ КИСЛОТА.

Растворите две унции лимонной кислоты в одном литре родниковой воды и залейте этой смесью три фунта спелой клубники. Через двадцать четыре часа слейте жидкость и залейте ею ещё три фунта клубники. Дайте настояться ещё двадцать четыре часа и снова слейте жидкость. Добавьте в жидкость столько же сахара, сколько в ней самой. Варите три-четыре минуты, разлейте по холодным бутылкам, неплотно закупорьте на три дня, затем плотно закупорьте и запечатайте. — *Миссис Г.*

КЛУБНИЧНЫЙ УКСУС.

Четыре фунта клубники, три литра уксуса. Положите свежие спелые ягоды в банку, добавив на каждый фунт по пол-литра хорошего светлого белого винного уксуса. Накройте их плотной бумагой и оставьте на три-четыре дня. Затем слейте уксус и залейте им четыре фунта свежих ягод. Через три дня снова слейте уксус и в третий раз залейте им свежие ягоды. После последнего слива добавьте на каждый литр уксуса по одному фунту рафинированного сахара. Когда сахар почти растворится, помешивайте сироп на огне, пока он не растворится (пять минут). Снимите пену, перелейте в кувшин, накройте и оставьте до следующего дня. Затем разлейте по бутылкам и неплотно закупорьте на первые несколько дней. Добавляйте несколько ложек на стакан воды. — *Миссис Э. П. Г.*

473

МАЛИНОВЫЙ УКСУС.

Положите в миску литр красной малины. Залейте её литром крепкого яблочного уксуса. Через двадцать четыре часа процедите через сито и добавьте жидкость к литру свежих ягод. Через ещё двадцать четыре часа снова процедите и добавьте жидкость к третьему литру ягод. После последнего процеживания обильно подсластите толчёным сахарным песком, процедите и разлейте по бутылкам. По этому же рецепту можно приготовить уксус из ежевики. — *Миссис К. Н.*

МАЛИНОВЫЙ УКСУС.

Положите два литра спелых, только что собранных ягод в каменную или фарфоровую ёмкость и залейте их литром уксуса. Через двадцать четыре часа процедите через сито. Залейте жидкостью два литра свежих ягод, которые процедите через двадцать четыре часа. На каждый литр сока добавьте один фунт сахара. Растворите сахар и дайте ему раствориться в жидкости. Переложите всё в каменную банку, плотно закройте и поставьте в кастрюлю с кипящей водой, которая должна кипеть на медленном огне в течение часа. Снимите пену и, когда остынет, разлейте по бутылкам. — *Мисс Н. Л.*

МАЛИНОВАЯ КИСЛОТА.

Растворите пять унций винной кислоты в двух литрах воды и залейте ею двенадцать фунтов ягод. Дайте настояться в течение двадцати четырёх часов, а затем процедите, не разминая ягоды. На каждую пинту чистого сока добавьте полтора фунта растворённого сахара и оставьте на несколько дней. Если начнётся лёгкое брожение, подождите с закупоркой ещё несколько дней. Затем закупорьте и запечатайте. — *Миссис Г.*

474

ЛИМОННЫЙ УКСУС.

Наполните бутылку почти доверху крепким яблочным уксусом. Положите в неё цедру двух или трёх лимонов, очищенных от кожуры очень тонко. Через неделю или две она будет готова к использованию и не только станет прекрасным напитком (очень похожим на лимонад), но и подойдёт в качестве приправы. — *Миссис М. К. К.*

ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП.

На каждую пинту сока добавьте полтора фунта белого сахара. Добавьте немного цедры и варите десять минут, затем процедите и закупорьте. Получается прекрасный напиток, который можно использовать для ароматизации пирогов и пудингов. Из сока любых кислых фруктов можно приготовить сироп по вышеуказанному рецепту.

ПОТРЯСАЮЩЕ.

Приготовьте сироп из одного фунта сахара и одной пинты воды. Отставьте его в сторону до остывания. На пять фунтов сахара добавьте одну чайную ложку розовой воды и две столовые ложки миндальной эссенции. — *Миссис И. Х.*

ЛЕТНЕЕ ПИВО.

Двенадцать литров воды, один литр патоки, один литр крепкого хмельного чая, пол-литра дрожжей. Хорошо перемешайте и дайте отстояться. Процедите через грубую ткань и разлейте по бутылкам. Через двадцать четыре часа будет готово. — *Миссис Э. У.*

СЛИВОЧНОЕ ПИВО.

Две унции винной кислоты, два фунта белого сахара, три пинты воды, сок одного лимона. Сварить всё вместе. Когда почти остынет, добавить хорошо взбитые белки трёх яиц, полстакана муки и полунции эссенции «Зимородок». Разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте. Возьмите две столовые ложки этой смеси на стакан воды, в который добавьте четверть чайной ложки соды. — *Миссис Э.*

475

ЛИМОННОЕ ПИВО.

Нарежьте два больших лимона ломтиками и положите в банку. Добавьте один фунт белого сахара и один галлон кипящей воды. Дайте настояться до остывания, затем добавьте четверть стакана дрожжей. Дайте настояться до брожения. Вечером разлейте по каменным кувшинчикам и плотно закупорьте. — *Миссис Дж. У. П.*

ИМБИРНОЕ ПИВО.

Полторы унции молотого ямайского имбиря, полторы унции винного камня, один фунт коричневого сахара, два нарезанных лимона, четыре литра кипятка, полпинты дрожжей. Дайте настояться в течение суток. Через две недели будет готово к употреблению. — *Миссис Дж. У. П.*

МАЛЕНЬКОЕ ПИВО.

Пятнадцать галлонов воды, один галлон отрубей, полтора галлона патоки, одна кварта кукурузы или овса, четверть фунта хмеля. Дайте один раз закипеть, снимите с огня и подсластите вышеупомянутой патокой. Перелейте в кадку для остывания. Когда станет чуть теплее молока, добавьте полторы пинты дрожжей. Накройте одеялом до следующего утра, а затем разлейте по бутылкам. — *Миссис М. П.*

ПОДОГРЕТЫЙ СИДР.

На одну кварту сидра возьмите три яйца. Взбейте их в пену и добавьте сахар в зависимости от кислотности сидра. Когда пена станет светлой, влейте кипящий сидр, быстро помешивая. Снова поставьте на огонь и помешивайте, пока не закипит. Затем снимите с огня. — *Мистер Р. Х. М.*

КРАБОВЫЙ СИДР.

В бочку на тридцать галлонов положите один бушель только что собранного винограда. Залейте сладким сидром, только что отжатым, — предпочтительно крабовым. Слейте в марте, и он будет пригоден для использования. Добавьте бренди, столько, сколько считаете нужным. — *Миссис А. Д.*

476

БОЛЬНИЧНАЯ КОМНАТА — ДИЕТА И ЛЕКАРСТВА ДЛЯ БОЛЬНЫХ.

Прежде всего, позвольте мне сказать, что после того, как вы вызвали надёжного врача, его указаниям следует неукоснительно следовать, а его предписания должны быть законом в больничной палате. Приготовьте всё для его приёма сразу после его прибытия, так как его время ценно, и ему будет неприятно и неудобно ждать в коридоре, пока он дойдёт до палаты больного.

Чистый воздух жизненно важен в больничной палате. Многие люди не допускают притока свежего воздуха, опасаясь сырости, но даже влажный воздух лучше, чем загрязнённый. Даже в холодную погоду должна быть обеспечена свободная циркуляция воздуха. Если нет вентиляторов, пусть воздух циркулирует через верхние части окон, а не поступает через открытую дверь, которая может вызвать сквозняк. Тем временем поддерживайте хороший огонь в камине; если это возможно, пусть это будет дровяной камин, но если это невозможно, пусть это будет открытая решётка с угольным камином. Вид яркого пламени должен поднимать настроение пациенту, в то время как вид тёмной,

закрытой печи угнетает. Ни в коем случае не позволяйте больному находиться в комнате, обогреваемой трубой или регистром.

Старая идея затемнять больничную палату отвергнута. Её следует затемнять только тогда, когда пациент хочет спать. Если у вас слабые глаза, пускайте солнечный свет с той стороны, где он не будет попадать на них. Современная физика признала солнечный свет одним из самых мощных лечебных средств, и нередки случаи, когда инвалиды выздоравливали, принимая солнечные ванны и в целом свободно наслаждаясь солнечным светом.

В комнате, где находится больной, лучше не пользоваться никакими духами, за исключением, может быть, рома с лавровым листом, немецкого одеколона или чего-то ещё, что особенно нравится больному. Если есть какие-то неприятные испарения, гораздо лучше дать им выйти наружу, хорошенько проветрив комнату, чем пытаться избавиться от них с помощью парфюмерии. При лихорадке, когда от тела исходит неприятный запах, протирание губкой, смоченной в тёплой воде, поможет устранить запах, а также успокоит больного. Зимой при обтирании обнажайте лишь небольшую часть тела за раз. Затем аккуратно разотрите кожу рукой или грубым полотенцем, и пациент не простудится даже зимой.

477

Зимой следите за тем, чтобы на больном была тёплая мягкая фланелевая одежда. Летом не накрывайте больного толстым слоем постельного белья, даже если ему холодно. Лучше поддерживать кровообращение другими способами, например растиранием или стимуляторами. Постельное бельё (как и другие принадлежности в комнате больного) должно быть безупречно чистым. Никогда не используйте одеяла или пледы; они не только тяжёлые, но и задерживают выделения тела. Вместо этого используйте мягкие, ворсистые одеяла.

Медсестра должна следить за тем, чтобы постельное бельё выносили на свежий воздух и встряхивали, а кровать заправляли, когда пациентку поднимают и усаживают в кресло у камина. Необходимо быстро привести в порядок постель, чтобы пациентка могла снова лечь, как только устанет. Подметание и вытирание пыли также следует проводить быстро, используя совok для сбора пыли с ковра. Избегайте клубов пыли от ковра и пепла от камина.

Медсестра играет очень важную роль, поскольку, по словам врачей, уход за больным не менее важен, чем лечение. Медсестра должна следить за тем, чтобы её платье не шуршало, а обувь не скрипела, и если у пациента есть какие-либо предпочтения или антипатии, связанные с цветами, она должна учитывать это при выборе одежды. На самом деле, пациенту следует потакать во всём, что не причиняет вреда.

Медсестра должна быть расторопной во всём. Если нужно сделать припарки или компрессы, она не должна ждать до последнего момента, чтобы их приготовить, а должна сделать это до того, как разденет пациента, чтобы наложить их, или даже до того, как заговорит об этом. Если пациенту предстоит перенести что-то болезненное или неприятное, не следует обсуждать это с ним заранее или в его присутствии; но когда всё будет готово, пусть это будет сделано с весёлыми и успокаивающими словами.

478

Пациента ни в коем случае нельзя заставлять ждать, пока ему принесут еду, лекарства, воду для ванны или что-то ещё. Необходимо заранее всё подготовить, чтобы вовремя удовлетворить его потребности. Колотый лёд и другие необходимые вещи должны быть всегда под рукой, чтобы пациент мог получить их в любой момент без промедления. Особенно с приближением ночи постарайтесь подготовить всё необходимое на ночь, например, лёд, горчицу, горячую воду, растопку, большой кусок мыльного камня для ног, так как он чище и лучше сохраняет тепло, чем другие предметы, используемые для этой цели. Другие вещи, которые могут понадобиться в зависимости от характера болезни, следует подготовить до наступления ночи.

Поскольку больные очень привередливы, вся еда для них должна быть приготовлена самым деликатным образом. Не подавайте одно и то же блюдо несколько раз подряд, а время от времени меняйте его. Не давайте больному человеку ничего из того, что запрещено врачом, так как существует множество причин, известных только ему, по которым блюда, которые нравятся больным, могут быть вредны.

Не говорите шёпотом, так как это вызывает нервозность и опасения у больного. Не спрашивайте скорбным тоном, как себя чувствует пациент. На самом деле, лучше задавать больному как можно меньше вопросов. Гораздо лучше самому наблюдать за его симптомами, чем расспрашивать его. Проверьте, тёплые ли у него ноги, и постарайтесь по возможности без вопросов определить его состояние и потребности.

Когда человек болеет, многие из лучших побуждений стремятся навестить его. Не пускайте их в больничную палату, так как больному человеку и приятно, и утомительно видаться с гостями, а в критическом состоянии неразумное посещение может привести к катастрофическим последствиям. И разум, и тело должны быть спокойны, чтобы дать пациенту шанс на выздоровление. Когда пациент достаточно окрепнет, чтобы слушать разговоры, он должен слышать только весёлые и занимательные истории, а не споры или что-то неприятное.

479

Не позволяйте пациенту читать, так как это слишком большая нагрузка на зрение и мозг в период выздоровления. Подходящие книги с крупным шрифтом — отличный помощник для пациента на этом этапе, но читать их следует в умеренном количестве.

Прогулка на свежем воздухе — восхитительное развлечение для выздоравливающих, и им следует позволять это, как только врач разрешит. Зимой их следует вывозить на прогулку около полудня,

чтобы они могли насладиться солнечным светом в его самые тёплые часы. Летом лучше всего вывозить их на прогулку в прохладное утреннее или вечернее время, но если вы выберете последнее, не забудьте вернуться сразу после захода солнца. Позаботьтесь о том, чтобы по возвращении пациент обнаружил, что комната тщательно убрана, проветрена и украшена свежими цветами (это всегда поднимает настроение в больничной палате), а постель была аккуратно застелена и перевернута. После поездки хорошо бы предложить что-нибудь освежающее — немного сливок или молока, чашку чая или кофе, а если погода жаркая, то, возможно, будет уместнее предложить прохладительный напиток. Хорошо бы поддерживать в выздоравливающем человеке бодрость духа, каждый день составляя для него новый приятный план на завтра.

АРРОУРУТ.

Разбейте яйцо. Отделите желток от белка. Взбейте каждый в крепкую пену. Добавьте к желтку столовую ложку аррорута и немного воды. Разотрите до получения однородной массы без комочков. Медленно влейте в пол-литра кипящей воды, постоянно помешивая. Варите на медленном огне до получения желеобразной консистенции. Подсластите по вкусу и добавьте столовую ложку французского бренди. Добавьте взбитый белок и подавайте горячим зимой. Летом сначала поставьте на лёд, затем добавьте взбитый белок. Вместо воды можно использовать молоко. — *Миссис С. Т.*

480

Арроурут.

Смешайте одну столовую ложку аррорута с достаточным количеством холодной воды, чтобы получилась паста без комочков. Медленно влейте её в пол-литра кипящего молока и варите на медленном огне, пока она не загустеет и не станет похожей на желе. Подсластите по вкусу и добавьте немного мускатного ореха или корицы. — *Миссис Р. К. М. У.*

МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ ФАРИНА.

Одна столовая ложка на литр горячей воды даёт желе; одна столовая ложка на литр молока даёт бланманже. Варить пятнадцать минут, а в процессе варки добавить ваниль или лимон. Подходит для больных людей. — *М. Л. Г.*

РАКАХАУТ.

Один фунт рисовой муки, один фунт тёртого шоколада, две столовые ложки аррорута. От половины до фунта сахара. Хорошо перемешайте и переложите в плотно закрывающуюся банку. На одну кварту молока добавьте четыре десертные ложки вышеуказанной смеси. Доведите до кипения и приправьте ванилью. — *Миссис Дж. Х. Т.*

ТРЕСНУТАЯ ПШЕНИЦА.

Замочите пшеницу в холодной воде на всю ночь. Утром слейте воду. Залейте пшеницу кипятком и варите около полчаса, добавив соль и сливочное масло. Подавайте со сливками. — *Миссис А. М.*

ЗАВТРАК ДЛЯ ИНВАЛИДА.

Хлеб двенадцатичасовой выдержки, яйцо и чёрный чай. — *Миссис А.*

ПИТАНИЕ ДЛЯ БОЛЬНОГО РЕБЁНКА.

Желатин размером два на два дюйма, полпинты молока, полпинты воды, сливки пополам с водой, чайная ложка аррорута. Подсластить по вкусу. — *Миссис Дж. Д.*

ВИННАЯ СЫВОРОТКА.

Поставьте полпинту молока на огонь и, как только оно начнёт закипать, медленно влейте в него бокал хереса, смешанного с чайной ложкой белого сахара. Натрите в него немного мускатного ореха и, как только оно снова закипит, снимите с огня. Когда остынет, процедите для использования. — *Миссис Р. К. М. У.*

481

МОЛОЧНЫЙ ПУНШ.

Смешайте две столовые ложки хорошего бренди с шестью столовыми ложками молока. Добавьте две чайные ложки молотого сахара и немного тёртого мускатного ореха. Взрослый может принимать по столовой ложке этого напитка каждые два-три часа, но детям нужно давать меньше. — *Миссис Р. К. М. У.*

ГОВЯЖЬЯ ЭССЕНЦИЯ.

Нарежьте один фунт говядины небольшими кусочками, посыпьте совсем немного солью, положите в закрытую каменную банку и залейте кипятком. Варите на сильном огне час или больше, затем процедите. Курицу можно приготовить таким же образом. Полезно для больных. — *Миссис Пол У.*

На каждую пинту говяжьего чая требуется полфунта свежей говядины. Тщательно удалите с говядины весь жир, сухожилия, жилы и кости. Нарезьте её на кусочки размером не более 2,5 см и оставьте на двенадцать часов в одной трети воды, необходимой для приготовления чая. Затем достаньте мясо и варите три часа в оставшихся двух третях воды, время от времени доливая выпарившуюся воду. Затем кипящий бульон нужно влить в холодный бульон, в котором вымачивалось мясо. Твёрдое мясо нужно высушить, растереть в ступке и измельчить, чтобы разрезать все прожилки, и смешать с жидкостью. Если говяжий бульон готовится ежедневно, удобно использовать вчерашний вареный бульон для приготовления бульона на следующий день, так как за это время он успевает подсохнуть и его легче растереть. Не допускайте, чтобы он был липким и слишком желеобразным в холодном виде.

ЭССЕНЦИЯ ИЗ КУРИЦЫ.

В случае тяжёлой болезни, когда важно, чтобы то небольшое, что может съесть пациент, было максимально концентрированным, следующий способ отлично подходит для того, чтобы в

482

небольшом объёме сконцентрировать все питательные свойства курицы. После того как вы разберёте курицу, посыпьте её немного солью и нарежьте на кусочки, как для жарки. Положите кусочки в небольшую стеклянную банку (или бутылку с широким горлышком), плотно закройте её и поставьте в кастрюлю с холодной водой, постепенно нагревая воду до кипения. Оставьте банку с курицей в воде до тех пор, пока не вытечет весь сок, затем слейте его для пациента. — *Миссис М. К. К.*

КУРИНОЕ ЖЕЛЕ.

Возьмите большую курицу, отделите мясо от костей, разломайте кости, замочите на час в слабом солевом растворе, чтобы вышла кровь. Положите в кастрюлю с тремя пинтами холодной воды. Варите на медленном огне, пока объём не уменьшится вдвое. Посолите и процедите в миску. Храните на льду. — *Миссис С. Т.*

ПОЛЕЗНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУРИЦЫ, БЕЛКИ ИЛИ ГОВЯДИНЫ ДЛЯ БОЛЬНЫХ.

Положите в чистую, покрытую глазурью банку или внутреннюю кастрюлю. Поставьте в другую ёмкость с кипящей водой. Плотно накройте и кипятите в течение нескольких часов. Приправьте полученный сок небольшим количеством соли, добавьте чайную ложку свежего молока и дайте больному. — *Миссис Т.*

ПАНАДА.

Положите в миску шесть хороших крекеров. Посыпьте их сахарной пудрой и щепоткой соли, добавьте совсем немного свежего сливочного масла. Залейте крекеры кипятком и оставьте на полчаса у огня. Затем добавьте чайную ложку хорошего французского бренди или столовую ложку мадеры и немного тёртого мускатного ореха. — *Миссис Т.*

СУХОЙ ТОСТ.

Нарежьте тонкими ломтиками хороший белый хлеб, идеально сладкий. Поджарьте до светло-коричневого цвета и смажьте свежим сливочным маслом. — *Миссис С. Т.*

483

ОБЖАРЕННЫЙ ТОСТ.

Подготовьте и поджарьте хлеб, как указано выше. Затем выложите его на блюдо, накройте и залейте кипятком. Переверните на другую сторону и слейте воду. Затем положите на каждый ломтик свежее сливочное масло и добавьте щепотку соли. Подавайте на блюде, накрыв его. — *Миссис С. Т.*

МОЛОЧНЫЙ ТОСТ.

Нарежьте хлеб тонкими ломтиками, поджарьте до светло-коричневого цвета, смажьте маслом с каждой стороны и посыпьте небольшим количеством соли. Выложите на блюдо, накройте и залейте кипящим молоком. — *Миссис С. Т.*

МАЛЕНЬКАЯ МАМАЛЫГА ПО-КАРОЛИНСКИ.

Вымойте и очистите. Слейте воду и замочите на час в холодной воде. Снова слейте воду и положите в кастрюлю, залив одной пинтой кипятка на одну пинту гомини. Варите до готовности, как рис. Ешьте со сливками, маслом и солью или с сахаром, маслом и мускатным орехом. — *Миссис С. Т.*

Блюда, подходящие для больных

Может содержаться в различных блюдах, таких как рисовый пудинг, запечённый заварной крем и различные блюда из тапиоки, саго и маранты. Виноград полезен при лихорадке, а также при

«УКСУС ВОРОВ».

Горсть шалфея и столько же мяты, пижмы, руты, розмарина, лаванды и тимьяна; одна унция камфоры. Положите в литровую бутылку и залейте хорошим уксусом. Выдержите на солнце две недели, закрыв горлышко куском кожи, затем плотно закупорьте. — *Миссис Д. Р.*

АРОМАТНЫЙ УКСУС.

Уксусная кислота (концентрированная), восемь унций; масло лаванды (английское), две драхмы; масло розмарина, одна драхма; масло гвоздики, одна драхма; камфора, одна унция. Растворите камфору (измельчённую) в кислоте, затем добавьте духи. После настаивания в течение нескольких дней, периодически встряхивая, процедите, и средство готово к использованию. — *Доктор Э. А. К.*

484

МЯТНАЯ ГАЗИРОВКА.

Бикарбонат. содовая (англ.), одна драхма; чистая вода, три унции; мятная вода, четыре унции; глицерин, одна унция; арт. спец. нашатырный спирт, тридцать две капли. Смешайте и отфильтруйте. Дозировка: от двадцати капель до столовой ложки, в зависимости от возраста.—*Доктор Э. А. К.*

ЛАЙМОВАЯ ВОДА.

Его легко приготовить, и бутылочку всегда нужно держать наготове. Это противоядие от многих ядов и ценное средство в больничной палате. Положите в бутылочку несколько кусочков негашёной извести, залейте холодной водой, закупорьте и поставьте в прохладное тёмное место. Количество извести не имеет значения, так как в воде растворится не более определённого количества. Через несколько минут раствор будет готов к использованию, а прозрачную известковую воду можно сливать по мере необходимости. Когда вся вода будет использована, снова налейте её, и так можно делать несколько раз, пока не понадобится свежий раствор извести. — *Миссис Т.*

ШИПУЧИЙ АПЕРИТИВ ТАРРАНТА.

Это бесценное средство от головной боли, тошноты, запоров и многих других неприятных симптомов диспепсии. К каждой бутылке прилагается инструкция. Колики и другие сильные боли в желудке иногда мгновенно проходят, если добавить к дозе Seltzer Aperient чайную ложку ямайского имбиря от Brown.

ЯМАЙСКИЙ ИМБИРЬ ОТ БРАУНА.

Это не только бесценное лекарство, но и освежающий и восхитительный напиток, который можно приготовить из него летом, когда холодный лимонад небезопасен, а холодный джулеп и т. д. слишком горяч для тех, кто страдает от переутомления. Наполните бокал колотым льдом, добавьте две чайные ложки сахарной пудры и одну чайную ложку ямайского имбиря. Долейте воды, перемешайте и пейте. — *Миссис С. Т.*

ГОРЧИЦА.

Без горчицы в доме не обойтись, настолько ценны её лечебные свойства. Если нужен большой пластырь, насыпьте в тарелку или миску две столовые ложки молотой горчицы. Залейте холодной водой и перемешайте ложкой или ножом до получения однородной пасты. Положите на перевёрнутый поднос кусок газеты в два раза больше нужного пластыря. На одну половину равномерно и тонким слоем нанесите горчицу. Сложите пополам и загните края, как будто подшиваете кусок ткани, чтобы горчица не попала на кожу или одежду. Зимой перед применением слегка подогрейте. Держите на взрослом человеке пятнадцать минут, на ребёнке — в два раза меньше. Таким образом вы всегда сможете избежать болезненных волдырей. Если боль ощущается в груди или животе, приложите такой же пластырь на спину напротив и оставьте на двадцать минут во второй раз. Многие считают горчицу Колмана лучшей.

485

ГОРЧИЧНЫЕ ЛИСТЬЯ ИЛИ ПЛАСТЫРИ.

Во время путешествия полезно иметь при себе упаковку таких пластырей на случай внезапной тошноты. Также важно иметь их дома, так как иногда они могут понадобиться ночью, и даже одна выигранная минута может быть важна в чрезвычайной ситуации. Пластыри, производимые компанией Seabury & Johnson, Нью-Йорк, считаются превосходными и превосходят зарубежные аналоги.

КОМБИНИРОВАННЫЙ СИРОП ИЗ БУЗИНЫ И ДЕГТЯ.

Отлично подходит для лечения кашля, простуды, бронхита и заболеваний грудной клетки. Произведено компанией Faulkner & Craighill, Линчберг, Вирджиния.

ОТ БОЛИ В ГОРЛЕ.

Кристаллы карболовой кислоты, чистые, полдрахма; настойка кино, один драхма; хлорат калия, два драхма; простой сироп, полунции. Воды достаточно, чтобы получилась смесь на восемь унций. Полоскать горло каждые несколько часов. — *Доктор Т. Л. У.*

От боли в горле.

Хорошо разотрите горло камфорным маслом и часто полощите его крепким раствором хлората калия. — *Миссис С. Т.*

486

От боли в горле.

Карболовая кислота, пятнадцать гран; хлорат калия, тридцать гран; розовая вода, полторы унции; глицерин, пол-унции. Использовать для полоскания три или четыре раза в день. — *Мистер Э. К.*

ЛЕКАРСТВО ОТ ЭПИЛЕПСИИ (которое, как я знаю, во многих случаях помогает).

Возьмите свежий корень белого пиона. Очистите его и нарежьте на кусочки размером в квадратный дюйм. Ешьте по кусочку три раза в день, не принимая пищу после четырёх часов дня. Используйте в течение месяца, сделайте перерыв на две недели и начните снова. Лучше всего хранить корень, нанизав его на нитку. Если у вас нет белого пиона, подойдёт и красный. — *Миссис Р. К.*

ЛЕКАРСТВО ОТ СУДОРОГ.

Смочите ткань скипидаром и приложите к тому месту, где ощущается боль. Если боль усиливается, переложите ткань. Принимайте по пять капель скипидара на кусочке сахара, пока не почувствуете облегчение. — *Миссис Р.*

ПРИ СПАЗМАХ И КОЛИКАХ, А ТАКЖЕ ПРИ БОЛЯХ, ВЫЗВАННЫХ РАССТРОЙСТВАМИ КИШЕЧНИКА.

Одна чайная ложка парегорика, одна чайная ложка ямайского имбиря, одна чайная ложка камфоры, половина чайной ложки карбоната соды, две столовые ложки воды, две столовые ложки виски. Это на одну дозу. Если через час не станет легче, повторите. — *Доктор Дж. Т. У.*

ОТ ОБМОРОЖЕНИЯ.

Возьмите обычный мебельный клей из банки, нанесите его на льняную тряпку или кусок коричневой бумаги и приложите к обмороженному месту, оставив до тех пор, пока клей не высохнет.

ДЛЯ СВЕЖИХ НАРЕЗОК.

Покройте их обычным мебельным лаком. Известно, что это средство очень эффективно. — *Мистер У.*

ОКЕАНСКАЯ СОЛЬ.

Сейчас его часто используют те, кто не может поехать на море. Семьдесят пять центов за полбушеля. Растворите большую горсть в кувшине с водой. Протрите мясо губкой. — *Миссис А.*

487

МАЗЬ ДЛЯ ГРУДИ.

Льняное масло (сырое), четыре унции; бараний жир, четыре унции; жёлтый воск, две унции; бургундская смола, одна унция; венецианский скипидар, одна унция; лавандовое масло, пол-унции; канифоль, пол-унции.

Растопите вместе и процедите через фланель. Слегка нанесите на мягкую льняную ткань, приложите к груди, и облегчение наступит почти мгновенно. — *Доктор Э. А. К.*

ОТЛИЧНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЫВАНИЯ ВОСПАЛЁННЫХ ГЛАЗ.

Сульф. цинк, два зерна; опиумное вино, десять капель; дистиллированная вода, одна унция. Смешать. Закапывать по две-три капли в наружный угол глаза несколько раз в день. — *Доктор Э. А. К.*

ГЛАЗНЫЕ КАПЛИ ДЛЯ СЛАБЫХ ГЛАЗ.

Одна чайная ложка лауданума, две чайные ложки мадеры, двенадцать чайных ложек розовой воды. — *Миссис Э. И.*

ОТ БОЛИ В УХЕ.

Смешайте в равных частях лауданум и настойку арники. Смочите в смеси кусочек ваты и вставьте в ухо. — *Доктор Э. А. К.*

Капли от зубной боли. (Верное средство.)

Морфий, шесть гранул; по пол-унции настойки корня аконита, хлороформа, лауданума, креозота, гвоздичного масла, каяпута. Добавьте столько камфоры, сколько растворит хлороформ. Пропитайте этой смесью кусок ваты и поместите его в дупло зуба, убедившись, что полость очищена. — *Доктор Э. А. К.*

ПРОФИЛАКТИКА СКАРЛАТИНЫ.

Экстракт белладонны (чистый), три зерна; коричневая вода, одна драхма; дистиллированная вода, семь драхм. Смешайте, обозначьте как яд и давайте ребёнку по столько капель, сколько ему лет. — *Доктор Э. А. К.*

488

Для ПРОФИЛАКТИКИ СКАРЛАТИНЫ.

Измельчите белладонну, шесть зёрен; коричневую воду, одну драхму; белый сахар, две драхмы; спирт, две драхмы; чистую воду, тринадцать драхм. Тщательно перемешайте и подпишите «белладонна», яд. Дозировка: одна капля на каждый год жизни ребёнка, принимать два раза в день. — *Доктор Э. А. К.*

ЧТОБЫ СНЯТЬ «ЖГУЧУЮ ЖАРУ».

Сульфат меди, десять крупинок; чистая вода, одна унция. Смешайте. Наносите ежедневно или чаще с помощью кисточки из верблюжьей шерсти. — *Доктор Э. А. К.*

От змеиных укусов.

Немедленно приложите к месту укуса нашатырный спирт или борную кислоту и выпейте десять капель, разведённых в бокале воды. Говорят, это верное средство. — *Миссис Т.*

СРЕДСТВО ОТ КУРИНОЙ ХОЛЕРЫ.

Окуните небольшое перо или кисточку в настойку йода, откройте курице рот и тщательно смажьте йодом внутреннюю поверхность горла. Это лечение всегда оказывалось успешным. — *Миссис Н. Г.*

РАЗМЯТЫЙ ПАЛЕЦ.

Забинтуйте старым бельём и постоянно смачивайте холодной водой. Если боль сильная, добавьте лауданум или настойку арники. Если после того, как боль утихнет, останутся изменения цвета кожи и отёк, используйте стимулирующую мазь, чтобы усилить приток чистой крови и смыть повреждённую кровь.

ОЖОГИ И ОБВАРИВАНИЯ.

Если ожог или ошпаривание серьезное, немедленно обратитесь за врачом. Тем временем накройте влажными льняными салфетками, поливая большим количеством воды, не снимая их, пока боль не уменьшится, после чего можно будет нанести чистое свиное сало, которое является одной из лучших и наиболее легко добываемых перевязочных материалов. Если ожог незначительный, этого достаточно. Мыльная пена из стаканчика для бритья, нанесенная кисточкой, часто приносит облегчение. Яичный белок, нанесённый таким же образом, является простой и полезной повязкой. Никогда не пытайтесь лечить сильный ожог самостоятельно. Это требует умелого вмешательства врача. Если шок сильный и нет реакции, часто давайте нюхать нашатырный спирт или немного бренди с водой, пока пациент не придёт в себя.

489

МАЗЬ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ СВЕЖИХ ОЖОГОВ И ОБМОРОЖЕНИЙ.

Возьмите в равных частях известковую воду, льняное масло и лауданум. Смешайте и нанесите на мягкую льняную ткань. Некоторые добавляют примерно четверть количества карболовой кислоты. — *Доктор Э. А. К.*

КОМБИНИРОВАННАЯ МЕЛОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ВОЗРАСТА.

Подготовленный мел, белый сахар-песок, гуммиарабик, по две драхмы каждого. Настойка кино, парегорик, по шесть драхм каждого. Вода с известью, одна унция; вода с перечной мятой, достаточно для четырёх унций.

Тщательно перемешайте и хорошо взболтайте перед применением. Дозировка: от половины до чайной ложки, в зависимости от возраста и срочности случая. — *Доктор Э. А. К.*

ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ОТ ДИЗЕНТЕРИИ.

Чёрный или зелёный чай, заваренный в кипятке и подслащённый сахарным песком. — *Миссис Р. К. М. У.*

От диареи.

Возьмите в равных частях лауданум, настойку перца, камфорную настойку и ароматный сироп из ревеня. Смешайте. Принимайте от половины до чайной ложки в воде по мере необходимости. — *Доктор Э. А. К.*

ТАБЛЕТКИ ОТ ПРОСТУДЫ.

Сульф. хинин, две драхмы; мышьяковая кислота, одно зерно; стрихнин, одно зерно; берлинская лазурь, двадцать зёрен; порошковый перец, одна драхма. Смешайте и сделайте шестьдесят таблеток. Принимайте по одной таблетке три раза в день. — *Доктор Э. А. К.*

490

СРЕДСТВО ОТ ГОЛОВНОЙ БОЛИ.

Морфий в виде натра, два зерна; порошковая гуммиарабика, две драхмы; субнитрат висмута, шесть драхм.

Смешайте и нюхайте часто. — *Доктор Э. А. К.*

БЫСТРОЕ СРЕДСТВО ОТ ГОЛОВНОЙ БОЛИ.

Сульф. хинин, двадцать четыре грана; кайенский перец, пять грана. Приготовить двенадцать таблеток и принимать по одной каждые три часа. — *Мистер Э. К.*

СРЕДСТВО ОТ ДИСПЕПСИИ.

Лучший турецкий ремень, одна унция; корень горечавки, измельчённый, половина унции; колумбо, половина унции; апельсиновая цедра, половина унции; семена фенхеля, половина унции; лучший французский бренди, одна кварта. Можно добавлять несколько раз.

ОТ КОКЛЮШНОГО КАШЛЯ.

Разбейте свежее, не разбитое яйцо в лимонный сок. Когда оно растворится, подсластите и время от времени давайте по ложке, когда начинается кашель. — *Миссис Э. И.*

ОТЛИЧНОЕ СРЕДСТВО ОТ КАШЛЯ.

Отварите три свежих лимона до мягкости. Затем нарежьте их ломтиками и посыпьте фунтом коричневого сахара. Тушите их вместе пятнадцать-двадцать минут или до образования густого сиропа. Когда остынет, добавьте одну столовую ложку масла сладкого миндаля.

Принимайте по одной ложке или больше, если кашель сильный. — *Н. А. Л.*

СРЕДСТВО ОТ КАШЛЯ.

Отварите одну унцию корня солодки в половине пинты воды, пока объём не уменьшится вдвое. Затем добавьте одну унцию гуммиарабика и одну унцию сахарного песка. Принимайте по чайной ложке каждые несколько часов. — *Н. А. Л.*

Средство от кашля.

Варите три лимона в течение пятнадцати минут. Нарежьте их тонкими ломтиками, пока они ещё горячие, и смешайте с одним фунтом сахарного песка. Поставьте на огонь в выложенной фарфором кастрюле и тушите, пока сироп не станет довольно густым. Сняв с огня, добавьте одну столовую ложку масла из сладкого миндаля. Перемешайте до получения однородной массы и остудите. Если требуется большее количество, удвойте указанные выше пропорции. — *Миссис Дж. Д. Л.*

491

СРЕДСТВО ОТ АСТМЫ, БОЛИ В ГОРЛЕ ИЛИ КАШЛЯ.

Нарежьте две или три луковицы индийской репы, положите кусочки в литровую бутылку и залейте хорошим виски. Принимайте по столовой ложке три или четыре раза в день. Особенно желательно принимать его сразу после пробуждения и перед сном. Это средство чудесно помогает при астме, и многие люди, живущие рядом с автором, испытали его эффективность на себе. Бутылку можно несколько раз наполнять виски. При приготовлении этого блюда необходимо соблюдать особую осторожность, так как существует ядовитое растение, очень похожее на него. — *Миссис М. Л.*

СРЕДСТВО ОТ ЯДОВИТОГО ДУБА.

Приготовьте крепкий отвар из листьев или коры ивы обыкновенной. Часто промывайте поражённые участки этим отваром, и вы увидите, что это очень эффективное средство. — *Ген. М.*

Средство от ядовитого дуба.

Сорок гранов едкого калия на пять унций воды. Наносите на высыпания с помощью небольшой тряпочки, привязанной к палочке. Часто помогает быстро. — *Миссис С. Т.*

Наполните литровую бутылку на треть измельчённой внутренней частью коры вишни. Добавьте большую чайную ложку соды и залейте бутылку виски или бренди. Принимайте по столько капель три раза в день, сколько сможете выдержать. Если это вызывает неприятные ощущения в голове, уменьшите количество коры. Через несколько часов средство будет готово к употреблению. — *Доктор Б.*

ЛЕКАРСТВО ОТ КОСТНОГО РАКА.

Одна унция асафетиды на одну пинту уксуса, настолько горячего, насколько можно терпеть. Держите его горячим, поставив сосуд на чайник. Используйте его часто в течение дня, по часу за раз. Болезненное, но эффективное средство. — *Миссис Дж. Д. П.*

Для лечения мозолей.

Наносите на ночь и утром с помощью кисточки одну или две капли протоксида железа в течение двух недель. — *Миссис У.*

СРЕДСТВО ОТ МОЗОЛЕЙ МЕЖДУ ПАЛЬЦАМИ НОГ.

Смачивайте их несколько раз в день настойкой окопника, и вскоре они исчезнут. — *Миссис У. Б.*

МОРКОВНАЯ МАЗЬ ОТ ВОЛДЫРЕЙ.

Натрите две моркови и потушите в двух столовых ложках свиного жира. Добавьте два листа подорожника. Когда морковь будет готова, процедите. — *Миссис Э. И.*

МАЗЬ ОТ РЕВМАТИЗМА.

Пол-унции камфорного ладана, пол-унции селитры, пол-унции нашатырного спирта, пол-пинты спирта. Старинная мазь, полезная для людей и животных. — *Миссис Т.*

ХОРОШАЯ МАЗЬ.

Одно взбитое яйцо, полпинты скипидара, полпинты хорошего яблочного уксуса. Перед использованием хорошо взболтать. Хорошо помогает при растяжениях, порезах или ушибах. — *Миссис Х.*

ХОРОШЕЕ СРЕДСТВО ОТ КРУПА.

Если у ребёнка хриплый, надсадный кашель, немедленно дайте ему от десяти капель до половины чайной ложки сиропа от коклюша или крупа, а если у вас их нет, используйте сироп ипекакуаны, хотя он действует не так быстро. Наложите горчичник на трахею и подождите, пока кожа покраснеет, но не до волдырей. Опустите ноги в горчичную воду настолько горячую, насколько они могут выдержать. Затем вытрите их насухо и держите в тепле. Ребёнку в возрасте от трёх до шести лет потребуется от десяти капель до половины чайной ложки сиропа каждые полчаса до наступления облегчения. Детям в возрасте от шести до двенадцати лет давайте от половины чайной ложки до целой чайной ложки в зависимости от возраста пациента. Круп требует очень быстрого лечения. Если домашнее лечение не помогает, немедленно вызовите врача. — *Миссис П. У.*

ПРИНИМАТЬ ХИНИН, НЕ ПРОБУЯ ЕГО НА ВКУС.

Наберите немного слизи из коры скользкого вяза в чайную ложку. Положите на неё хинин и сверху добавьте немного слизи. Так хинин будет легко проглатываться, не оставляя неприятного вкуса. — *Миссис Дж. А. С.*

Повязка для лечения волдырей.

Первая заправка должна быть из листьев кольраби, приготовленных следующим образом. Острым ножом аккуратно срежьте все стебли и прожилки. Затем ошпарьте и отожмите каждый лист до приятной влажности, сохраняя их тёплыми до применения. Вторая заправка — чистое свиное или баранье сало, равномерно и тонким слоем нанесённое на мягкую льняную салфетку. — *Миссис С. Т.*

ОТЛИЧНАЯ И ПРОСТАЯ МАЗЬ ОТ ФУРУНКУЛОВ.

Смешайте в равных частях белую смолу, выделяемую обыкновенной сосной, и бараний жир. Из этого получается хорошая мазь для фурункула, как до его вскрытия, так и после. — *Миссис С. Т.*

Для лечения фурункулов.

Мука из коры скользкого вяза, смоченная холодной водой, помещённая в мягкий муслиновый мешочек и прикладываемая к фурункулу до тех пор, пока воспаление не утихнет, является

Чтобы потушить пламя, если загорелась одежда.

Сначала бросьте человека на землю, чтобы он не надышался поднимающимся вверх пламенем. Затем быстро заверните его в ковёр, половик или одеяло; если ничего из этого нет под рукой, используйте любую шерстяную одежду, например пальто, шинель или плащ. По возможности держите пламя подальше от лица, сначала обернув шерстяной одеждой шею и плечи. Также можно запрыгнуть в постель и укрыться одеялом.

494

Для Слабой спины.

Две столовые ложки мелко измельчённой канифоли, четыре столовые ложки белого сахара, белки двух яиц, одна бутылка лучшего виски. Принимать по столовой ложке три раза в день, до или после еды. Также отлично помогает при простуде или слабом иммунитете; останавливает раздражающий кашель. Принимать по пол чайной ложки за раз. — *Миссис Г.*

Яды и противоядия.

Кислоты — серная, азотная, соляная, фосфорная, щавелевая, лимонная, винная, уксусная. — Давайте магнезию или мыльную воду (пол-унции белого мыла на два литра тёплой воды). Также можно использовать очень слабые растворы карбоната натрия или поташа. Давайте смягчающие напитки и молочные ванны, примочки, противовоспалительные средства. Избегайте известковой воды.

Щёлочи — каустическая, поташная, содовая, известковая, стронциевая, бариевая и их карбонаты. — Обильно давайте разбавленный уксус, четыре унции уксуса на одну кварту воды. Лимонный или винный лимонад, яичные белки с тёплой водой, молоко, растительное масло. Ванны, примочки, компрессы.

Мышьяк. — Вызывайте рвоту. Давайте гидратированный пероксид железа в больших количествах; доза — пол-унции, часто повторяйте. Если его нет под рукой, давайте магнезию в большом количестве тёплой воды. Успокаивающие напитки, ванны и раздражающие средства для желудка, чтобы снять спазмы.

Карболовая кислота. — Сахарный сироп из извести в воде; также используется для приготовления смягчающих напитков.

Хлорал. — Согревайте пациента в постели с помощью горячих одеял и грелок с горячей водой, которые также следует прикладывать к сердцу. Может быть полезна теплая ванна. Если дыхание затруднено, поддерживайте его искусственно и прикладывайте гальваническую батарею (индуцированный ток), один полюс которой должен находиться над желудком, а другой — над нижними шейными позвонками.

495

Хлороформ. — Вытяните язык, если он запал. Обеспечьте приток воздуха. Поднимите тело и опустите голову, пока тело не окажется почти в вертикальном положении. Продолжайте искусственное дыхание. Используйте гальваническую батарею, как указано выше.

Медь, соли меди. Вызывайте рвоту, а затем давайте обильное количество яичного белка и воды, смягчающие напитки, успокаивающие клизмы, примочки, компрессы. Избегайте уксуса.

Едкая сублимация. — Сначала вызовите рвоту, затем дайте яичные белки, разведенные в воде, из расчета четыре белка на литр воды. Молоко, смягчающие напитки и полоскания.

Газы. — Противоядием от хлора является вдыхание аммиака. При асфиксии, вызванной другими газами, необходимо приложить холод к голове, обеспечить приток воздуха и искусственное дыхание.

Стекло в порошок. — Фарфарина или лёгкая пища в изобилии. Затем рвотное средство, затем молоко и смягчающие напитки.

Йод. — Водный раствор крахмала, содержащий большое количество белка, или только водный раствор крахмала.

Свинец, соли свинца. Яичный белок, английская соль или лимонад с серной кислотой. (Один драхм разбавленной кислоты на литр подслащенной воды.)

Нитрат серебра (лунная щелочь). — Дайте солёной воде отстояться.

Опиум и соли морфина. — Вызовите рвоту с помощью сульфата цинка, сульфата меди и рвотного средства, а также используйте желудочный зонд. Затем введите подкожно одну шестнадцатую долю грамма атропина и осторожно повторяйте процедуру до тех пор, пока зрачки не расширятся. Также дайте крепкий кофе или чай. Не позволяйте пациенту засыпать. Если депрессия и сонливость сильны, кровопускание может пойти пациенту на пользу.

Фосфор. — Рвотное, затем вода с яичным белком, магнезия в суспензии, молоко. Избегайте масел.

Синильная кислота. — Нанесение воды на шейные позвонки. Вдыхание газа, выделяемого хлорной водой. Дайте от двадцати до сорока капель сильно разбавленного раствора Лаббарак, а также

496

кофе.

Стрихнин. — Вызовите рвоту. Дайте понюхать эфир или хлороформ, а также хлорал внутрь. Продуйте лёгкие.

Тартаровая рвотная настойка. — Если есть рвота, вызовите ее, дав в большом количестве яичный белок с водой, затем дайте настойку из желчи или коры дуба. Если рвота не прекращается, используйте желудочный насос.

Ядовитые укусы змей. Наложите умеренно тугую повязку над местом укуса. Обильно промойте рану теплой водой, чтобы вызвать кровотечение, затем тщательно прижгите. После этого приложите вату, смоченную в равных частях оливкового масла и спирта. Принимайте внутрь алкогольные стимуляторы с жидким аммиаком, сильно разбавленным.

Бешеные собаки. — Наложите жгут, как описано выше, тщательно промойте рану теплой водой и немедленно прижгите азотной кислотой или луковым соком, не оставляя ни одной части раны нетронутой.

Уборка в доме.

Не убирайтесь в нескольких комнатах одновременно, так как это плохой план — устраивать беспорядок во всём доме сразу. Лучше всего начать с чердака.

Прежде чем приступить к генеральной уборке, снимите шторы, всю передвижную мебель и ковры. С помощью веника и совка уберите всю пыль с пола. Затем с помощью щётки для стен тщательно подметите и пропылесосьте потолок и боковые стены, оконные и дверные рамы, картины и люстры. Затем снова пройдитесь по полу, убирая пыль, упавшую с потолка и стен. Затем приступайте к мытью всей краски в комнате. Если это белая краска, используйте белила или другие средства, рекомендованные для этой цели на последующих страницах. Если это лакированная поверхность или имитация дуба или ореха, протрите её тканью, смоченной в тёплой воде с молоком. Если деревянная отделка в комнате сделана из нелакированного ореха или дуба, сначала протрите её, а затем смажьте маслом, хорошо втирая его.

497

Затем протрите каждый мраморный фрагмент в комнате мягкой фланелевой тряпкой, смоченной в саполио. Затем тщательно протрите зеркала фланелевой тряпкой, смоченной в тёплой воде и слегка отбелённой, или натрите тряпку небольшим количеством серебряного мыла. Позолоту нужно просто протирать от пыли, так как малейшая влажность или капля воды повредят её.

Затем окна (вместе с рамами) нужно вымыть водой с мылом обычной щёткой, которой обычно смывают краску. Немного соды, растворённой в воде, улучшит внешний вид окон. Необязательно использовать такое количество мыла и воды, чтобы забрызгать всё вокруг. После мытья окна следует отполировать газетами. За исключением генеральной уборки, окна можно мыть так же, как зеркала, следуя приведённым выше инструкциям.

Металлические дверные ручки, щипцы и т. д. можно очистить с помощью электросиликона, а решетки можно покрыть черным лаком, который продается в магазинах, торгующих решетками, печами и т. д. Перед тем как вернуть мебель в комнату, ее следует тщательно вычистить, а на стулья надеть льняные чехлы. Если вы собираетесь постелить ковер, сделайте это до того, как вернете мебель. Некоторые хозяйки, однако, оставляют циновки на зиму под коврами. Пятна на циновке можно удалить, протерев её тряпкой, смоченной сначала в горячей воде, а затем в соли. Однако в сырую погоду на циновке могут появиться влажные пятна. После удаления пятен протрите циновку сухой кукурузной мукой и грубой тканью. Пропылесосьте её несколько раз, чтобы удалить всю муку.

Для тех, кто не пользуется ковриками летом, ниже приводится рецепт красивой окраски пола с помощью вареного льняного масла и жженой сиены. Если пол сделан из разных пород дерева, то это масло подходит лучше, чем ежегодная покраска пола.

498

Как только ковры будут убраны, хорошенько встряхните их, подметите и почистите с обеих сторон. Каждое пятно следует тщательно вымыть и вытереть насухо. Затем ковры нужно аккуратно свернуть, насыпать между складками табак, зашить в грубую льняную ткань и убрать до осени. Кедровый шкаф — отличное место для хранения ковров и другой шерстяной одежды. Однако если у вас нет кедрового шкафа, то кедровый сундук защитит вашу шерстяную одежду от моли, и лучше хранить её таким образом, чем посыпать табаком, который придаёт ей неприятный запах.

БЕЛАЯ КРАСКА ДЛЯ НАРУЖНОГО ПРИМЕНЕНИЯ.

Возьмите хорошую негашёную известь в кусках. Залейте её горячей водой и, пока она будет гаситься, добавьте в неё один фунт сала или другого жира, очищенного от грязи. Жир может быть прогорклым, копчёным или иным образом непригодным для использования в кулинарии.

Когда сильное оседание прекратится, тщательно перемешайте. Всю воду следует добавить до прекращения оседания, и перемешивание должно быть тщательным. Не разбавляйте холодной водой. Если всё сделано правильно, покрытие будет очень гладким и почти не пострадает от дождя. — *Миссис Э.*

Недавно мы прочли в журнале рекомендацию по приготовлению прекрасной и блестящей побелки из мела под названием «Парижская белизна», которая, как утверждается, отлично подходит для побелки стен. Она продаётся в магазинах красок по три цента за фунт в розницу. На каждые шестнадцать фунтов «Парижской белизны» возьмите полфунта белого прозрачного клея. Залейте клей холодной водой на ночь, а утром нагрейте его, не доводя до кипения, до растворения. Смешайте «Парижскую белизну» с горячей водой, чтобы получилась консистенция молока. Затем добавьте и хорошо перемешайте клей. Наносите обычной кистью для побелки известью. Достаточно одного слоя, за исключением очень грязных стен. Почти так же блестяще, как «Цинковая белизна». — *Миссис С. Т.*

Для смазывания полов маслом.

К одному галлону кипячёного льняного масла добавьте полфунта жжёной сиены. Аптекарь, который продаёт эти ингредиенты, смешает их для вас. Если нужно сэкономить, вместо того чтобы нанимать маляра, окуните в смесь большую шерстяную тряпку и протрите ею пол. — *Миссис С. Т.*

Чтобы покрасить полы в красивый цвет.

Приготовьте крепкий отвар из внутренней коры красного дуба. Придайте ему тёмный цвет с помощью медного купороса.

Тщательно подметите и очистите полы от пятен. Затем хорошо вотрите краску тряпкой, стараясь протирать пол сверху вниз, чтобы не осталось разводов.

Дайте ему высохнуть, затем протрите слабым раствором щёлочи, а как только он высохнет, потрите вощёной щёткой. — *Миссис доктор П. К.*

Для Очистки краски.

Отожмите чистую фланель, насыпьте на неё столько зубного порошка, сколько она может впитать, затем разотрите краску. Смойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тканью, и она будет выглядеть как новая. Не подходит для краски под дуб. — *Миссис Р.*

Как стирать масляную ткань.

Прополощите масляные тряпки в солёной воде: скажем, в ведре воды растворите одну пинтовую банку соли. Когда высохнут, протрите их небольшим количеством молока и воды. — *Миссис Х. Д.*

Как стирать масляную ткань.

Хорошо выметите его. Промойте холодной водой с помощью щётки. Затем промойте молоком и вытрите насухо. Никогда не используйте горячую воду. — *Миссис Р.*

Стирать ковры.

Встряхните, взбейте и хорошо выметите. Плотно прибейте к полу. Смешайте три литра мягкой холодной воды с одним литром говяжьей желчи. Протрите фланелью, вытрите чистой фланелью сразу после нанесения на каждую полосу ковра. — *Миссис Р.*

Ковры следует чистить щёткой или фланелью, смоченной в растворе из одной столовой ложки бычьей желчи на один или два литра воды. — *Миссис А.*

Как удалить чернила с ковров.

Возьмите чернила ложкой. Налейте холодную воду на испачканное место, зачерпните воду ложкой и часто повторяйте этот процесс. Затем нанесите немного щавелевой кислоты и сразу же смойте холодной водой. Затем промокните щавелем. — *Миссис Р.*

Для очистки мраморных плит и т. д.

Пищевая сода, четыре унции; измельчённая пемза, две унции; измельчённый мел, две унции. Хорошо перемешайте, добавьте достаточное количество воды, тщательно потрите мрамор, а затем промойте водой с мылом. — *Доктор Э. А. К.*

Сапожол, нанесённый на фланелевую тряпку, которую только что окунули в горячую воду и отжали, также хорошо подходит для чистки мрамора. — *Миссис С. Т.*

Как удалить жир с обоев.

Смочите фланель в винном спирте и аккуратно протрите испачканные места один или два раза. — *Миссис Р.*

Для Чистки мебели.

Половина пинты льняного масла, половина пинты уксуса, половина пинты скипидара. Нанесите на фланелевую тряпку, а затем протрите сухой фланелью. — *Миссис Х. С.*

КАК ЧИСТИТЬ ЛАКИРОВАННУЮ МЕБЕЛЬ, ОСОБЕННО ИЗ КРАСНОГО ДЕРЕВА.

Вымойте предмет мебели тёплой водой с мылом, а затем вытрите насухо; затем возьмите фланелевую тряпку и протрите его следующей смесью: равные пропорции уксуса, растительного масла и скипидара в бутылке, которую перед использованием нужно взболтать. — *Миссис МакГ.*

Отличный полироль для мебели.

Спирт, три унции; льняное масло, кипячёное, две унции; щавелевая кислота, одна драхма; камедь шеллак, две драхмы; камедь бензойная, две драхмы; канифоль, две драхмы. Растворите камеди в спирте, затем добавьте масло и щавелевую кислоту. Нанесите на кожу шерстяной тканью. — *Доктор Э. А. К.*

501

Полироль для мебели.

Одна пинта спирта, одна пинта скипидара, полторы пинты сырого льняного масла, одна унция пихтового бальзама, одна унция эфира. Смешайте бальзам со спиртом, на что потребуется около двенадцати часов. [То есть разбавьте бальзам спиртом.] Смешайте масло со скипидаром в отдельной ёмкости и добавьте спирт, а затем эфир. — *Г. К. У.*

Для чистки серебра.

Для этой цели нет ничего лучше, чем «Серебряное мыло» Colgate и «Серебряное мыло» Robinson, изготовленное в Бостоне. После очистки серебра в соответствии с инструкциями, прилагаемыми к каждой упаковке вышеупомянутых видов мыла, промойте его в кастрюле с горячей водой, в которую добавлена столовая ложка нашатырного спирта. — *Миссис С. Т.*

Для чистки серебра.

Приготовьте пасту из яичного белка и винного спирта. Нанесите её на лицо мягкой тканью, затем сотрите также мягкой тканью и отполируйте замшей. — *Миссис Р.*

КАК УДАЛИТЬ ПЯТНА ОТ ЯИЦ С СЕРЕБРЯНЫХ ЛОЖЕК.

Потрите солью, и она полностью удалит пятна, которые появляются, если есть варёное яйцо серебряной ложкой. Потирание солью также удалит сероватые разводы, которые появляются на белом фарфоре из-за небрежного обращения. — *Миссис М. К. К.*

Для очистки латунных изделий и т. д.

Электросиликон, производимый компанией J. Seth Hopkins & Co. в Балтиморе, является лучшим средством, которое можно приобрести для этой цели. Его цена составляет двадцать пять центов за коробку с подробными инструкциями по применению. Его можно приобрести в любой аптеке. Если нет возможности его достать, используйте измельчённый в порошок кирпич. — *Миссис С. Т.*

502

Для кухни.

Средство Sapolio, производимое компанией Enoch Morgan & Sons, должно быть на каждой кухне. Оно незаменимо для очистки консервных банок, посуды из железа, ручек и настолько аккуратно сделано, что не пачкает руки.

Дуврская яичная скорлупа.

Незаменим для хозяек. Взбивает яйца менее чем за четверть того времени, которое требуется для взбивания ложкой или обычной яйцекбилкой. — *Миссис С. Т.*

КАК УДАЛИТЬ РЖАВЧИНУ С НОЖЕЙ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ СТАЛИ.

Очень сильно потрите кусочком замши, смоченным в толчёном угле, смешанном с винным спиртом. Быстро сотрите, промойте в горячей воде и при необходимости повторите процедуру. — *Миссис К.*

Для очистки ножей, консервных банок и т. д.

Для этой цели отлично подходит «Хрустальное кухонное мыло» от Eastman & Brooke из Филадельфии. Оно настолько чистое, что ножи и кофейник, а также формы для выпечки, используемые при приготовлении завтрака, можно быстро вымыть прямо за столом, пока моется чайная посуда.

Если нет возможности приобрести «Хрустальное кухонное мыло», ножи можно почистить угольной или древесной золой. — *Миссис С. Т.*

Ручки ножей из слоновой кости иногда желтеют, если их оставить в воде для мытья посуды. Потрите их наждачной бумагой добела. Если лезвия заржавели от небрежного использования, тоже потрите их наждачной бумагой, и они будут выглядеть как новые. — *Миссис С. Т.*

СМЕСЬ ДЛЯ ТОНИРОВАНИЯ СТЕКЛА.

Испанская белильная краска, один фунт; белый клей, четверть фунта; литораль, одна унция; квасцы, одна унция. Сварите клей и квасцы в достаточном количестве воды. Дайте остыть, затем добавьте белильную краску и литораль. Хорошо перемешайте и сразу используйте. При желании можно смыть или соскрести. — *Доктор Э. А. К.*

ЦЕМЕНТ ДЛЯ РЕЗИНЫ И СТЕКЛА.

Растворите измельчённый в порошок шеллак в десятикратном количестве крепкого спирта. — *Доктор Э. А. К.*

Для Уничтожения клопов.

Растворите одну унцию едкого натра в одной пинте крепких спиртных напитков. Нанесите его на матрасы с помощью кисточки, и он уничтожит клопов и их яйца. — *Миссис доктор П. К.*

Яд от клопов.

Спирт, две с половиной пинты; камфора, одна унция; скипидар, одна унция; едкая субстанция, пол-унции. Смешайте и растворите. Если запах не вызывает возражений, две унции карболовой кислоты значительно улучшат качество смеси. — *Доктор Э. А. К.*

Для уничтожения жуков, муравьёв и т. д.

Растворите два фунта квасцов в трёх литрах кипящей воды. Нанесите на поверхность горячим. Добавьте квасцы в побелку для кладовых, буфетов и шкафов. Хорошо измельчите квасцы и рассыпьте их по кроватям, заражённым клопами. — *Миссис С. Т.*

СРЕДСТВО ОТ КРАСНЫХ МУРАВЬЁВ.

Керосиновое масло — верное средство от красных муравьёв. Положите небольшие бруски под бочку с сахаром так, чтобы масло не касалось бочки. — *Миссис Дж. У.*

Кайенский перец защитит кладовую и буфет от муравьёв и тараканов. — *Миссис С. Д.*

СРЕДСТВО ОТ КОМАРОВ И ДРУГИХ КРОВОСОСУЩИХ НАСЕКОМЫХ.

Откупорьте пузырёк с маслом лаванды, и они улетят и не вернуться, пока в комнате будет витать его аромат. — *Миссис С. Д.*

При укусах насекомых, ос, шершней, пчёл и т. д. приложите к месту укуса соду, бодягу или арнику.

КРЫСЫ.

Смешайте немного порошкового поташа с мукой и засыпьте в крысиные норы, и это обязательно прогонит крыс. Если мышь забралась в какую-нибудь часть вашего дома, пропитайте тряпку раствором кайенского перца и засуньте её в нору. — *Миссис С. Д.*

КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ЩЕЛОЧНОЕ МЫЛО.

Весь жир и масло, которые остаются на кухне, следует тщательно собирать и перерабатывать в мыло, пока они не накопились и не стали пахучими.

В течение шести часов кипятите десять галлонов щёлока, приготовленного из древесной золы. Затем добавьте восемь или десять фунтов жира и продолжайте кипятить. Если жир густой или вязкий, добавляйте щёлок до тех пор, пока жир не растворится. Это можно проверить, опустив ложку в стакан с водой: если жир остался, он будет виден на поверхности воды.

Если вам нужно твёрдое мыло, растворите одну кварту соли в пол-литре горячей воды. Перемешайте до растворения и влейте в кипящее мыло. Варите двадцать минут, постоянно помешивая. Снимите с огня, а когда остынет, нарежьте на кусочки и высушите. Вместо соли можно использовать коробку концентрированного щёлока, так как это избавит вас от необходимости добавлять больше щёлока, чтобы растворить жир. — *Миссис П. У.*

МОЮЩАЯ СМЕСЬ.

Смешайте и кипятите в течение двадцати минут один галлон мягкого мыла; полгаллона слабого кипящего щёлока; четыре унции кальцинированной соды; полгаллона скипидара. Замочите одежду

на ночь в тёплой воде с молоком. Утром прополощите и отожмите. На каждый галлон холодной воды добавьте одну пинту вышеуказанной смеси. Хорошо размешайте в воде. Выложите одежду и кипятите пятнадцать-двадцать минут; смойте пену. Если вещи не были тщательно выстираны, нанесите немного смеси на загрязненные места, и результат будет удовлетворительным. — *Миссис доктор Э.*

РЕЦЕПТЫ ПО ВОССТАНОВЛЕНИЮ СТАРЫХ ВЕЩЕЙ, РАССТАНОВКЕ ЦВЕТОВ, УДАЛЕНИЮ ПЯТЕН И Т.Д.

Для чистки одежды.

Кастильское мыло, одна унция; нашатырный спирт (34), четверть фунта; серный эфир, одна унция; глицерин, одна унция; крепленое вино, одна унция. Настрогайте мыло тонкими кусочками, растворите его в двух литрах дождевой (или любой другой мягкой) воды. Затем добавьте остальные ингредиенты. Протрите загрязнённые места губкой или фланелью и оставьте на воздухе. — *Миссис Б.*

Мыло для удаления жира с ткани.

Дезинфицирующее мыло, три фунта; спирт, две пинты; щавелевая кислота, пол-унции; эфирное масло для аромата. Сначала доведите спирт до кипения, затем постепенно добавляйте мыло (наструганное тонкой стружкой) и постоянно помешивайте. Затем добавьте кислоту и масло, разлейте по формам, пока смесь горячая, и дайте остыть. Вы, конечно, можете приготовить её в меньшем количестве, соблюдая те же относительные пропорции. — *Доктор Э. А. К.*

Как удалить пятна с ткани.

Аммиак водный, две унции; спирт, две унции; камфора спиртовая, одна унция; прозрачное мыло, одна унция; дождевая вода, один литр. — *Мистер Э. К., младший*

КАК СТИРАТЬ ЧЕРНЫЙ КАШЕМИР.

Выстирайте в горячей воде с добавлением небольшого количества буры. Прополощите в воде для придания цвета и прогладьте слегка влажным.

506

Чтобы восстановить ворс на бархате.

Нагрейте большой утюг, положите его на противень и накройте влажной тканью. Пар будет быстро подниматься. Держите над ним бархатную ткань лицевой стороной вниз. Если ворс не восстанавливается, намочите ткань с изнаночной стороны. Нагрейте гладкий утюг. Поставьте его вертикально на край стола. Если это узкий кусок бархата, его можно легко разгладить, приложив влажную сторону к утюгу. Если это большой кусок, попросите кого-нибудь придерживать утюг снизу, пока вы будете проводить по нему влажной стороной бархата. — *Миссис С. Т.*

Чтобы восстановить старый чёрный шёлк.

На две столовые ложки гуммиарабика налейте одну пинту кипятка. Когда немного остынет, добавьте одну чайную ложку скипидара и столько же нашатырного спирта. Большой губкой протрите шёлк с обеих сторон этой смесью. Затем разложите шёлк на гладильной доске, положите на него тонкий кусок цветного батиста и очень сильно прогладьте горячим утюгом. Благодаря этому старый шёлк будет выглядеть как новый. — *Миссис С. Т.*

Чтобы освежить старый чёрный шёлк.

Сварите одну унцию измельчённой мыльной стружки в одном литре воды, пока объём не уменьшится до одной пинты. Процедите; смочите материал жидкостью и, пока он влажный, прогладьте с изнаночной стороны. Подходит и для чёрной шерсти. — *Миссис М. Э. Л. У.*

КАК ОБНОВИТЬ ЧЁРНУЮ ВУАЛЬ ИЗ КРЕПА.

Отожмите два больших полотенца, чтобы они стали влажными. Затем положите вуаль (сложенную вдоль посередине) на нижнее полотенце, сверху положите другое полотенце и сверните вуаль в небольшой плотный рулон. Оставьте на час или до тех пор, пока она не станет влажной насквозь. Достаньте её и немного проветрите, прежде чем она высохнет. Затем сложите его в ровные квадраты, положите в большую книгу, например в атлас, придавите тяжёлым грузом и оставьте на час или два. — *Миссис М. К. К.*

507

Чтобы задать цвета.

Промойте в крепком солевом растворе или растворе квасцов и ополосните в воде, в которой был нарезан и сварен ирландский картофель, чтобы он стал жёстче.

Крепкий чай из сена или травы сохраняет цвет коричневого льна. Одна ложка желчи на галлон воды закрепит цвет практически любого изделия. Чайная ложка свинцового сахара на галлон холодной воды (некоторые говорят, что столовая ложка на литр мягкой воды) закрепит цвет. Оставьте ткань в растворе на час.

Чайная ложка щёлочи в ведре воды улучшит качество чёрного ситца.

Для восстановления удаленных цветов.

Натрите пятна на коже окопником и оставьте на солнце до высыхания.

КАК СОХРАНИТЬ ЯРКОСТЬ И СВЕЖЕСТЬ ГОЛУБОГО СИТЦА.

При первом мытье положите их в воду, добавив в каждое ведро воды по чашке скипидара. Это закрепит цвет, и они всегда будут хорошо выглядеть.

Плесень.

Смочите заплесневелое пятно чистой водой, затем нанесите на него толстый слой кастильского мыла. Нанесите мыло на мел, смешайте и потрите кончиком пальца. Затем смойте. Иногда достаточно одного слоя, но обычно требуется несколько.

ЛАБОРАТОРНЫЙ РАСТВОР.

Удаляет с ткани плесень, чернила и практически любые пятна от фруктов. Раствор следует смыть вскоре после нанесения, так как он может повредить ткань. — *Доктор Э. А. К.*

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОЯВЛЕНИЕ СТОЙКИХ ПЯТЕН ОТ ФРУКТОВ.

Перед стиркой смочите пятно виски, и, когда вещь будет готова, от пятен не останется и следа.

Для удаления пятен от фруктов или чернил.

Две драхмы хлорида кальция, две драхмы уксусной кислоты, полторы унции воды. Хорошо перемешайте. — *Доктор Э. А. К.*

508

ЖЕЛЕЗНАЯ РЖАВЧИНА.

Лимонная кислота, нанесённая на пятно и оставленная на солнце, удалит всю ржавчину с белья и т. д.

РАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ.

НАШАТЫРНЫЙ СПИРТ.

Ни одна хозяйка не должна обходиться без пузырька нашатырного спирта, потому что, помимо его медицинских свойств, он очень полезен в быту. Он почти так же полезен, как мыло, а его дешевизна делает его доступным для всех. Добавьте чайную ложку нашатырного спирта в литр тёплой мыльной воды, смочите фланелевую тряпку, сотрите пыль и следы от мух и посмотрите, сколько времени это сэкономит вам на уборке.

Для мытья окон и зеркал это очень удобно. Несколько капель на лист бумаги удалят все пятна и следы от пальцев на стекле.

Это чудесно очищает и полирует серебро. Окуните вилки, ложки и т. д. в пол-литровую банку с мыльной пеной, смешанной с чайной ложкой нашатырного спирта. Затем протрите щёткой и отполируйте замшей.

Он удалит жирные пятна с любой ткани. Нанесите нашатырный спирт почти до прозрачности. Положите на пятно промокательную бумагу и прижмите горячим утюгом на несколько секунд. Несколько капель нашатырного спирта очистят и отбелят кружева, а также муслин.

Это очень полезное и освежающее средство для туалетного столика. Несколько капель в ванне устраняют неприятный запах пота и жирный блеск (если кожа жирная). Нет ничего лучше для очищения волос от пыли и перхоти. Чайная ложка на пол-литра воды очистит самые грязные щётки. Потрясите щётки в воде, а когда они станут белыми, промойте их водой и положите сушиться на солнце или в тёплое место.

В медицинских целях нашатырный спирт практически не имеет себе равных. Вдыхание его паров часто помогает при головной боли и катаральном насморке. Десять капель нашатырного спирта в бокале воды отлично помогают при изжоге или диспепсии. Для этой цели можно использовать и обычный нашатырный спирт, но он не так приятен на вкус.

509

Аммиак также полезен для растительности. Если вы хотите, чтобы розы, фушии, герань и т.д. Стали более пышными, добавляйте пять-шесть капель нашатырного спирта в каждую пинту теплой воды, которую вы им даете. Не повторяйте это чаще одного раза в пять или шесть дней, чтобы не стимулировать их слишком сильно.

Обязательно держите в доме большую бутылку с нашатырным спиртом и используйте для неё стеклянную пробку, так как нашатырный спирт быстро испаряется и вредит пробкам.

[Приведённые выше замечания о пользе аммиака были предоставлены и одобрены миссис А. Д. из Вирджинии.]

БУРА.

Очень желательно иметь в доме буру. Она смягчает самую жёсткую воду и отлично подходит для мытья волос. Некоторые прачки используют буру вместо стирального порошка в пропорции: горсть буры на десять галлонов кипятка, и они экономят на мыле почти половину, в то время как бура, будучи нейтральной солью, не вредит структуре белья. — *Миссис С. Т.*

КРАСНЫМИ ЧЕРНИЛАМИ.

Бикарбонат. поташ - пол-унции; кошениль - пол-унции; битарт. поташ - пол-унции; толченые квасцы - пол-унции; чистая дождевая вода - четыре унции. Перемешайте и добавьте десять капель креозота. — *Доктор Э. А. К.*

ЧЕРНЫМИ ЧЕРНИЛАМИ.

Экстракт полена (pulv.) - две унции; горячая дождевая вода - один галлон. Тушите на водяной бане один час, пока полено не растворится. Положите в бутылку следующее: бихроматный калий, сто гран; прус. калий, сорок гран; теплая дождевая вода, четыре унции. Взболтайте до растворения, добавьте в раствор из древесины, хорошо перемешайте, процедите через фланель и, когда остынет, добавьте едкий сульфур, десять гранов; тёплую дождевую воду, одну унцию. Тщательно растворите, добавьте к вышеизложенному и добавьте чистую кристаллическую карболовую кислоту, один драхм. Получаются лучшие в мире чёрные чернила по цене около десяти центов за галлон. — *Доктор Э. А. К.*

510

ОБЫЧНЫЙ БУТЫЛОЧНЫЙ ВОСК.

Розин, восемнадцать унций; шеллак, одна унция; пчелиный воск, две унции. Растопите вместе и окрасьте по своему вкусу. — *Доктор Э. А. К.*

ПРИВИВОЧНЫЙ ВОСК.

Розин, два фунта; пчелиный воск, один фунт; жир, один фунт. Растопите вместе, вылейте в таз с холодной водой и месите руками до получения пластичной массы. — *Доктор Э. А. К.*

ЖИДКИЙ КЛЕЙ.

Уксусная кислота, одна унция; вода, пол-унции; клей, две унции; камедь трагакантовая, одна унция. Смешайте и растворите. — *Доктор Э. А. К.*

ЧЕРНЕНИЕ ДЛЯ ОБУВИ (равноценно чернению Мэйсона).

Чёрный цвет слоновой кости, двенадцать унций; патока, четыре унции; спермацет, одна унция; купоросное масло, по весу, две драхмы; уксус, одна пинта. Смешайте чёрный цвет, патоку и масло и постепенно добавляйте уксус, постоянно помешивая. Затем очень осторожно добавляйте купоросное масло, постоянно помешивая, пока не прекратится шипение. — *Доктор Э. А. К.*

ЖИДКОЕ ЗАТЕМНЕНИЕ.

Чёрный цвет слоновой кости в виде мелкого порошка, один фунт; патока, двенадцать унций; сладкое масло, две унции; пиво и уксус, по две пинты каждого. Тщательно перемешайте. — *Доктор Э. А. К.*

Из чего состоит большинство разрыхлителей.

(Один из лучших.)

Тартар из сливок - двенадцать с четвертью унций; двухуглеродный. сода (англ.), шесть с половиной унций; винная кислота, одна и одна треть унции; карбонат аммиака, четыре пятых унции; хорошая пшеничная мука, четыре унции. Тщательно перемешайте и пропустите через мелкое сито. — *Доктор Э. А. К.*

511

Для Сушки ТРАВ.

Собирайте в сухой день, непосредственно перед цветением. Положите их в духовку, а когда они высохнут, достаньте, оборвите листья, разложите по бутылкам, плотно закупорьте и храните в сухом месте. — *Миссис Р.*

ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ ПШЕНИЦУ ОТ ДОЛГОНОСИКА.

Положите пшеницу в бочки, разровняйте её и посыпьте сверху слоем соли. Держите бочки хорошо закрытыми, обвязав их тканью. Это надёжная профилактика. — *Миссис доктор П. К.*

УДОБРЕНИЕ ДЛЯ КЛУБНИКИ.

Нитрат калия — один фунт; глауберова соль — один фунт; кальцинированная сода — один фунт; аммиачная селитра — четверть фунта. Растворите всё это в сорока галлонах воды. Одну треть внесите, когда начнут появляться листья, вторую треть — через десять дней, а остальное — когда виноград начнёт цвести. Этого количества хватит на сорок квадратных футов. — *Миссис Р.*

КРАСНАЯ МАЗЬ ДЛЯ ГУБ.

Масло сладкого миндаля, две унции; чистое оливковое масло, шесть унций; спермацет, одна с половиной унции; белый воск, одна унция. Окрасить кармином и ароматизировать розовым маслом. — *Доктор Э. А. К.*

ЛОСЬОН ДЛЯ КОЖИ.

Бура, две драхмы; крепкая розовая вода, двенадцать унций; глицерин, три унции; слизь из семян айвы, десять драхм. Смешать. — *Доктор Э. А. К.*

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ.

Розовая вода — пол-унции; масло сладкого миндаля — пол-унции; чистое оливковое масло — две унции; спермацет — пол-унции; белый воск — одна драхма. Растопите спермацет и воск с маслом на водяной бане. Затем добавьте розовую воду и перемешивайте до остывания. Когда почти остынет, добавьте розовое масло или любые другие духи по желанию. — *Доктор Э. А. К.*

512

КАМФОРНЫЙ ЛЕД.

Белый воск, две унции; спермацет, две унции и две драхмы; камфора, шесть драхм. Растопите и добавьте оливковое масло, пять унций и пять драхм; глицерин, три драхмы. Сформируйте восемнадцать шариков. — *Доктор Э. А. К.*

КАМФОРНАЯ МАЗЬ ДЛЯ ПОТРЕСКАВШИХСЯ ГУБ, РУК И Т. Д.

Спермацет, две драхмы; белый воск, две драхмы; измельчённая в порошок камфора, две драхмы; промытое сало, пол-унции; чистое оливковое масло, пол-унции. Растопите на водяной бане и, пока остывает, добавьте две драхмы глицерина.

Примечание. — Это отличное средство, которое почти мгновенно снимает боль и излечивает за несколько применений. — *Доктор Э. А. К.*

ЗУБНОЙ ПОРОШОК.

Подготовленный мел, два фунта; измельчённый корень ириса, два фунта; измельчённое белое кастильское мыло, четверть фунта; измельчённый белый сахар, четверть фунта; измельчённая пемза, пол-унции; измельчённый кармин, пол-унции; лимонное масло, пол-унции; лавандовое масло, пол-унции. Измельчите кармин как можно мельче; затем добавьте к нему пемзу, затем сахар, затем мыло, ирис и мел по очереди. Затем по каплям добавляйте ароматизатор, тщательно перемешивая его со всеми ингредиентами. Просейте через самое мелкое аптекарское сито. — *Доктор Э. А. К.*

Для зубов.

Sozodont Ван Бускирка, производимый компанией Hall & Ruckel, Нью-Йорк, — это именно то, чем он себя называет. Я пользовался им десять лет подряд с самыми положительными результатами. — *Миссис С. Т.*

513

ЗУБНОЙ ПОРОШОК С ДРЕВЕСНЫМ УГЛЕМ.

Порошок из древесного угля, шесть унций; камедь мирры, одна унция; светлая перуанская кора, одна унция. Тщательно перемешайте. — *Доктор Э. А. К.*

Масло для волос.

Чистое оливковое масло, шесть унций; ароматизированное маслом жасмина. — *Доктор Э. А. К.*

Масло для волос.

Касторовое масло, десять унций; чистый спирт, шесть унций. Ароматизируйте маслом бергамота или любым другим предпочитаемым ароматом. — *Доктор Э. А. К.*

Тоник для волос.

Глицерин - полторы унции; настойка кантаридов (95%) - пол-унции; сульфат. хинин - двадцать гран; спирт - четыре унции. Смешайте вместе; духи с маслом розы.—*Dr. E. A. C.*

Еще один Тоник для волос.

Утверждается, что восстанавливает выпавшие волосы, если облысение не является наследственным. Настойка кантаридиса (лекарственного), одна унция; глицерин, полторы унции; розовая вода, три с половиной унции. — *Доктор Э. А. К.*

КРАСКА ДЛЯ ВОЛОС, № 1.

Пирогалловая кислота, одна драхма; дистиллированная вода, три унции. Растворить. — *Доктор Э. А. К.*

№ 2.

Нитрат серебра (кристаллы), одна драхма; нашатырный спирт, крепкий, две драхмы; дистиллированная вода, шесть драхм. Смешайте. — *Доктор Э. А. К.*

ВОССТАНАВЛИВАЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ВОЛОС.

Свинцовый сахар (химически чистый), одна драхма; серное молоко, две драхмы; розовая вода, четыре унции; глицерин, одна унция. Смешать. — *Доктор Э. А. К.*

ЛИКЕР ДЛЯ ШАМПУНЯ.

Лавровый ром, три кварта; настойка кантаридес (официальная), одна с половиной унций; углеводы. нашатырный спирт, половина унции; винный камень, одна унция. Смешайте. После использования тщательно промойте волосы чистой водой.—*Доктор Э.А. К.*

514

РОЗОВЫЙ БАНДОЛИН.

Трагакант, шесть унций; розовая вода, один галлон; отто из роз, пол-унции. Замочите трагакант в воде на день или два. Часто помешивайте, пока он не превратится в желеобразную массу. Через сорок восемь часов процедите через чистую грубую льняную ткань. Снова дайте настояться несколько дней, а затем процедите во второй раз. Когда консистенция станет однородной, добавьте отто из роз и подкрасьте кармином. — *Доктор Э. А. К.*

МИНДАЛЬНЫЙ БАНДОЛИН.

Приготавливается так же, как и предыдущий, за исключением того, что не используется краситель, а вместо розового масла добавляется четверть унции масла горького миндаля. — *Доктор Э. А. К.*

ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОЛОС, А ТАКЖЕ ЩЁТОК И РАСЧЁСОК.

Растворите одну унцию буры и пол-унции камфоры в литре кипящей воды. Для чистки расчёсок и щёток используйте две чайные ложки кальцинированной соды, растворённые в половине литра кипящей воды, или одну чайную ложку мыльного корня, растворённого в небольшом количестве воды. — *Миссис Р.*

Для удаления перхоти.

Тщательно вымойте волосы дождевой водой, в которой растворена бура. — *Миссис К. К.*

КАК УДАЛИТЬ ПЯТНА КРОВИ.

Приготовьте жидкую пасту из крахмала и воды. Нанесите на пятно. Когда высохнет, стряхните крахмал, и пятно исчезнет. Два или три применения удалят самые стойкие пятна. — *Миссис Д.*

515

Тесто для хлеба	56
Хлеб на закваске, рецепт №2	57
Хлеб на закваске, рецепт на 3 порции	57
Черный хлеб	40
Взбитое печенье	42
Бисквит, взбитый, рецепт 2	42
Бисквит, взбитые сливки	42
Бисквит, взбитый, по-французски	41
Бисквит, взбитый, с отличным вкусом	43
Бисквит, взбитый, лёгкий	43
Бисквит, взбитые сливки, содовая	42
Бисквит, взбитый, густой	43
Бисквит, взбитые сливки, тонкие крекеры	43
Коробка хлеба	40
Кролики	39
Пирожные, Вирджиния эш	61
Пирожные в жидком тесте	55
Торты, тесто, рецепт на 2 порции	55
Пирожки, тесто из чёрствого хлеба	55
Торты, тесто, простой рецепт	56
Пирожные, старовиргинские бисквитные пирожные	55
Торты, старовиргинские бисквитные торты, 2-й вариант	56
Пирожные с бостонским кремом	53
Пирожные, завтрак	50
Торты, гречка	51
Торты, гречка, рецепт на 2 порции	52
Торты, гречка, 3D-рецепт	52
Торты, гречка, 4-й рецепт	52
Торты, пахта	54
Пирожные кукурузные	58
Пирожные с кремом	52
Торты, крем, 2D	53
Торты, крем, 3D	53
Пирожные, farina	54
Торты фланелевые	51
Торты, фланель, двухмерный метод	51
Торты, фланель, 3D-метод	51
Торты, индийская сковорода	56
Пирожные, Мэдисон	50
Пирожные апельсиновые	50
Пирожные с рисом	54
Пирожные на кислом молоке	54
Пирожные бархатные	50
Простой кукурузный хлеб	61
Легкий кукурузный хлеб	59
Крекеры, Хантсвилл	44
Крекеры с содовой	43
Крекеры с водой	44
Креклин-хлеб	60
Хлеб с яйцом	60
Яичный хлеб, по старинке	59
Мягкий хлеб с яйцом	59
Семейный хлеб	29
Хлеб из Грэма	40
Грит или кукурузный хлеб	58
Грит или кукурузный хлеб, рецепт №2	58
Хлеб Генриетты	45
Индийский хлеб	60

Лапландский хлеб	45
Лапландский хлеб, простой рецепт	45
Закваска	27
Легкий хлеб	31
Хлеб Дженни Линд	46
Батон, творожный	39
Буханка хлеба	29
Буханка хлеба, старая Вирджиния	29
Буханка хлеба, 3D-метод	30
Хлеб на обед	46
Ланн, быстрее, Салли	36
Ланн, Салли, 2-й курс	34
Ланн, Салли, 3D	35
Ланн, Салли, 4-й класс	35
Ланн, Салли, 5-й класс	35
Новый хлеб	45
Старые девы	39
Маффины	36
Маффины, 2-й вариант	37
Маффины, 3D	38
Кексы, хлеб	38
Маффины с кукурузой	57
Маффины со сливками	38
Маффины с белым яйцом	38
Маффины, Паркер Хаус	37
Маффины, соль и сера	36
Кексы с содовой	38
Маффины высшего качества	37
Маффины, сладкая весна	36
Хлеб из кашицы	59
Карманы	34
Поне, святой Николай	58
Картофельный хлеб	39
Слойки на завтрак	46
Пуховки, монашки	44
Рисовый хлеб	60
Булочки, горячий или холодный хлеб	31
Булочки по-французски	31
Рулетики, по-французски, 2-й вариант	32
Рулетики, французские или с начинкой	32
Булочки, записная книжка	33
Рулоны из бархата	32
Сухарики	40
Сухари, яйцо	41
Сухарики по-немецки	41
Подсоленный хлеб	47
Солёный дрожжевой хлеб, 2-й день	47
Обороты	33
Поворот	34
Вафли	44
Вафли	47
Вафли, 2-слойные	48
Вафли, 3D	48
Вафли из кукурузной муки	57
Вафли, кашлица	49
Вафли с рисом	49
Вафли, рис, 2 десерта	49
Вафли с превосходным рисом	49
Вафли с содовой	48
Вафли, еще один рецепт	48

Дрожжи	25
Дрожжи, квасцы	27
Дрожжи, еще один рецепт	26
Дрожжи, картофель по-ирландски	26
Дрожжи — это всегда беспрюиригышный вариант	26

КОФЕ, ЧАЙ И ШОКОЛАД.

Safé au lait	63
Кофе, для приготовления	62
Кофе, чтобы приготовить, 2d	62
Кофе, сваренный	61
Кофе, капельный или фильтрованный	63
Кофе, капельный или фильтрованный, 2-й день	63
Кофе для тостов	61
Врома	65
Шоколад	65
Какао	65
Черный чай	64
Чёрный чай, 2-й сорт	64
Зеленый чай	63
Зелёный чай, 2-й сорт	64
Зелёный чай, хорошая чашка чая	64
Чай со льдом	64

МОЛОКО И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

Сливочное масло, чтобы было вкусно на столе зимой	67
Сливочное масло, размешивающееся	67
Клаббер	67
Творог	68

СУП.

Суп из спаржи	83
Суп из спаржи, 2-е блюдо	83
Суп из говядины	74
Говяжий суп, 2-е блюдо	74
Говяжья голова для приготовления бульона для супа	74
Суп из телячьей головы	75
Суп из телячьей головы, 2-е блюдо	75
Суп из телячьей головы, 3D	76
Суп из телячьей головы, 4-й рецепт	76
Суп из телячьей головы, 5-й рецепт	77
Суп из телячьей головы, коричневый	77
Суп из моллюсков	72
Суп из моллюсков, 2-е блюдо	73
Куриный суп	78
Куриный суп, 2-е блюдо	79
Крабовый суп	73
Суп с крабами, 2 порции	74
Суп с потрохами	79
Суп - гамбо	80
Суп Гамбо, 2-е блюдо	80
Суп из бамии	79
Суп из бычьих хвостов	78
Устричный суп	69
Устричный суп, 2-е блюдо	70
Устричный суп, 3D	70
Устричный суп, экономичный	69
Устричный суп, пюре из	70
Гороховый суп	83
Устричный суп с зеленью	84
Устричный суп, 2-е блюдо	84
Картофельный суп	84
Картофельный суп, 2-е блюдо	84

Суп из черепахи, имитация	72
Черепаховый суп	71
Черепаший суп, 2-е блюдо	71
Черепаший суп, 3D	72
Черепаховый суп, макароны	72
Томатный суп	82
Томатный суп, 2-е блюдо	83
Прозрачный томатный суп	83
Суп из телятины, жаркое и суп из куриных костей	79
Овощной суп	81
Овощной суп, мелкий	80

УСТРИЦЫ И ДРУГИЕ МОРСКИЕ ОВОЩИ.

Оладьи с моллюсками или устрицами	90
Крабы для приготовления	94
Крабы, приготовленные на пару	94
Крабы, фаршированные, 2 вида	94
Крабы, да ещё и с дьяволом	95
Тушеный краб	94
Краб, мягкий	95
Карри из лобстера	95
Черепаха	96
Черепаха в кляре	96
Стейки из черепахи	96
Черепаший суп	96
Черепахи для приготовления	96
Тушеные черепахи	96
Устрицы, запечённые на гриле	90
Устрицы, приготовленные особым способом	86
Устрицы, приготовленные особым способом	89
Устрицы, фаршированные	88
Устрицы, фаршированные,	88
Устрицы, оладьи	89
Устрицы, оладьи,	89
Устрицы, жареные на сковороде	89
Устрицы жареные	89
Устрицы, жареные, 2 шт.	90
Устрицы, жареные на сковороде	90
Устрицы, жареные на сковороде, 2 шт.	90
Устрицы, чтобы они были живыми и жирными	94
Устрицы, паштеты	92
Устрицы, пирог	92
Устрицы, пирог, 2-й курс	92
Устрицы, маринованные	91
Устрицы, маринованные, 2 шт.	91
Устрицы, маринованные, 3D	92
Устрицы сырые	93
Устрицы, запечённые в духовке	91
Устрицы, сосиски	93
Устрицы на пару	90
Устрицы, песочный пирог	93
Устрицы, морские гребешки	86
Устрицы, гребешки, 2 порции	87
Устрицы, морские гребешки, 3D	87
Устрицы, гребешки, 4-й курс	88

РЫБА.

A la côte	98
Рыба - кошка	99
Рыба-кошка, или рыба-свинья	99
Рыбные шарики из трески	104
Рыба треска отварная	104

Треска, соль, приправа	105
Треска, Нантакет	105
Похлебка	99
Суп, 2-е блюдо	100
Барабан или осетрина	104
Немецкое рыбное рагу	107
Палтус	98
Палтус, 2-й сорт	98
Скумбрия, в кляре	105
Скумбрия, запечённая на гриле	105
Скумбрия, соль, для приготовления	106
Окунь для жарки	104
Морская рыба, запеченная	101
Взбить с сахаром, довести до кипения	101
Рок, вареный, 2-й сорт	101
Маринованные камни	102
Раскатать, чтобы потушить	101
Шейд, запеченный	102
Шэд, для приготовления на гриле	103
Селёдка, запечённая на гриле	102
Шад, чтобы обжарить	102
Шад, посаженный в горшок	103
Шейд для жарки	102
Лосось, запечённый, варёный и стейк из лосося	106
Шадрила для маринования	107
Баранья голова для запекания	100
Селёдка, или камбала, на огне	100
Селедка, запеченная в духовке, 2 порции	100
Шэд, запечь, 3D	101
Шад, отварной	100
Осетрина, запеченная	104
Осетрина, вырезка	103
Осетр, гребешок	103
Форель для жарки	104

Игра.

Утка дикая	111
Утка, дикая, для приготовления на завтрак	111
Дичь, запечённая в печи	110
Гусь дикий	111
Гусь, дикий, 2D	111
Жареные куропатки	112
Куропатки и фазаны для приготовления	112
Куропатки для запекания	112
Голубь, запечённый на гриле	112
Голубь, пирог	113
Голубь для тушения	113
Кролик, приготовленный на гриле	109
Жареный кролик	109
Кролик тушёный	109
Кролик, тушёный, 2-й вариант	109
Тростниковых птиц, чтобы одевать	113
Сорокопуты, коростели и другие мелкие птицы, для приготовления	113
Сорокопуты, коростели, малиновки и другие мелкие птицы, для приготовления	114
Белка, на барбекю	108
Индейка, дикая	110
Индейка, дикая, простой способ приготовления	110
Оленина, окорок	108
Оленина, лопатка	107
Оленина тушеная	108
Оленина, тушёная, 2-й способ приготовления	108

Для приготовления используйте хребтовую часть или филе	120
Основа, пирог	120
Бекон, для лечения	125
Бекон для вяления	125
Бекон, жареный	130
Бекон и зелень	129
Бекон, лопатка из	129
Китай, чтобы одеться	121
Китайский язык, жареный	121
Ветчина, запеченная	127
Ветчина, запечённая, 2-й вариант	128
Запеките ветчину или язык	127
Ветчина, запеченная	129
Ветчина из свинины, для приготовления	121
Ветчина для запекания	125
Ветчина, способ приготовления в Вирджинии	124
Ветчину отварить	126
Ветчина, в кипятке, 2 дня	127
Ветчина весом 10 фунтов	126
Ветчина жареная	129
Ветчина, усовершенствование к	126
Ветчина с приправой	131
Ветчина с пряностями	129
Ветчина, фаршированная и запеченная	128
Ветчина для начинки, свежая, вяленая	128
Ветчина, тосты	131
Ветчина, тосты, 2 вида сыра	131
Салат из трески и репы	130
Сало для лечения	124
Свиная ножка, фаршированная	121
Маринованная свинина, не уступающая по вкусу свежей	130
Свинина королевская	122
Свинина, стейк	119
Мясная колбаса	122
Мясная колбаса, отличный рецепт	122
Приправа для колбасных изделий	122
Солёная свинина, как её готовить	131
Запасные ребрышки	119
Запасные ребрышки из свинины	119
Ребрышки, 3D	119
Ребрышки, 4-й вариант	119
Ребрышки, грудинка и короткие ребрышки для приготовления	120
Сырный соус	123
Соус, который готовят из свиных ножек	123
Сладкое свиное печенье	123
Язык или ветчина в горшочке	131
Шпажка для барбекю	132
Передняя часть окорока для запекания	132
Глава шоата	134
Голова рыбы, тушёная в соусе	135
Голова свиньи для окрошки	135
Свиная голова и щека для тушения	134
Щека ягнёнка	133
Жареный поросенок	133
Жареная говядина	132
Говядина и телятина.	
À-la mode	140
À-la mode, 2d	140
À-la mode, 3D	141

Варёная говядина и репа	141
Рассол для говядины	154
Мозги, крокеты	151
Мозги, чтобы одеваться	150
Мозги, чтобы поджарить	150
Мозги для тушения	150
Коллапс из говядины	146
Воротник	142
Коровья пятка	153
Жареная коровья пятка	153
Говяжья солонина	154
Вяленая говядина, 2-й вариант	156
Вяленая говядина, 3D	156
Вяленая говядина и языки	155
Вяленая говядина или свинина	155
Мясо по-французски, способ приготовления	158
Как приготовить солонину	159
Буженина, язык, для приготовления	158
Подготовьте говядину для вяления	159
Куриная говяжья ветчина	160
Daube Froide	163
Сухая говядина и язык	160
Французское блюдо	153
Жареная говядина	144
Говядина, тушенная в соусе	145
Коричневый соус	152
Соус для ростбифа	152
Говяжью вырезку на сковороде	153
Говядина по-хантерски или пряный стейк	156
Говяжья вырезка или пряная круглая вырезка, 2 порции	157
Говяжье сердце	147
Почки, запеченные	148
Почки жареные	148
Почки, жареные, 2-й способ приготовления	148
Почки, приготовленные на гриле	148
Почки тушеные	147
Почки, тушёные, 2-й способ приготовления	147
Печень	149
Печень жареная	149
Печень, обжарить	149
Печень, обжаренная с луком	149
Печень, высушенная для пикантности	149
Жареное сердце быка	147
Ростбиф	138
Жареная говядина, 2 порции	139
Жаркое из говяжьих ребрышек	139
Говяжий стейк, приправленный специями	157
Голяшка говяжья для тушения	145
Стейк, запеченный	142
Стейк, запечённый на гриле, 2 порции	143
Стейк, как его приготовить	143
Стейк жареный	144
Стейк для жарки	144
Стейк, обжаренный с луком	148
Тушеное мясо, Ливан	146
Колбаса говяжья	152
Колбаса болонская	152
Копченая говядина	159
Говядина с пряностями	157
Язык для черепахи	146

Язык, тост	147
Язык для тушения	146
Язык для маринования	155
Рубец	151
Трип, 2-е издание	151
Рубец для жарки	152
Рубец для приготовления	151
Мозг телёнка	167
Пирог из телятины	164
Отбивные из телятины	161
Котлеты из телятины	162
Котлеты, телятина, 2-й вариант	162
Котлеты, телятина, 3D	162
Холодная телятина под белым соусом	163
Телячья обмазка	167
Ноги, икры, одетые как черепахи	165
Голова, телячья ножка	167
Головка телёнка для запекания	167
Печень, заколдованная	166
Печень, запеченная	165
Печень, обжарить	166
Печень, жареная, 2 порции	166
Печень, простой способ приготовления	166
Рулет из телятины	163
Булочка, телятина, 2-й вариант	164
Телячья вырезка, тушёная в соусе	160
Телячий фарш	163
Жареная телятина	161
Стейк из телятины	161
Сладкие Булочки	165
Сладкие бобы, 2-е издание	165
Сладкоголовы, 3D	165

БАРАНИНА И ЯГНЕНОК.

Жареный	170
Отбивные из баранины	172
Отбивные, баранина, 2 порции	172
Отбивные, баранина, 3D	173
Отбивные, баранина, запечённая на гриле	173
Тушеная баранина	171
Баранья нога, варёная	170
Баранья нога, отварная, 2-й способ приготовления	170
Баранья нога, запечённая в духовке	169
Жареная баранина	169
Баранья лопатка, для приготовления	171
Баранья лопатка,	171
Баранья лопатка, со льдом	171
Баранья лопатка, запечённая в духовке	170
Баранья лопатка, запечённая с чесноком	172
Ломтики, приготовленные на гриле	174
Тушеное мясо	173
Тушеное мясо, 2d	173
Языки, овечьи	174
Голова ягнёнка	175
Баранья голова для фрикасе	175
Жареная баранина	174
Баранья лопатка на гриле	174
Украшения и гарниры для мясного ассорти и салатов	175

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА.

Цыплята	183
Цыплят отварить	184

Цыплята, запеченные	187
Курица, запеченная на гриле, с помидорами	186
Курица, запеченная на гриле, фрикасе	187
Цыплята жареные	186
Курица, жареная, 2-й способ приготовления	186
Цыплята, пирог	187
Куры, пирог, 2-й курс	188
Цыплята, пудинг	188
Курица, пудинг, 2-й день	188
Курица, пудинг с картофелем	188
Цыплята для жарки	184
Куры, запеченные в духовке	185
Цыплята, приготовленные на пару	184
Цыплята для тушения	185
Курица для тушения	185
Утята, приготовьте их	190
Утки для тушения	190
Гусь, запеченный с мясом	189
Гусь для жарки	189
Индейка отварная	180
Индейка, отварная, 2-й день	180
Индейка без костей	181
Индейка, приготовленная на пару	181
Индейка, хаш	181
Индейка, мясное желе для	183
Индейка, жареная	178
Индейка, запеченная, 2-й день	178
Турция, жаркое, 3D	179
Жареная индейка с трюфелями	179
Индейка, приготовленная на пару	180

САЛАТЫ.

Салат из сельдерея	196
Салат с курицей	194
Куриный салат, 2 порции	195
Куриный салат, 3D	195
Куриный салат, 4-й вариант	196
Куриный салат на 35 человек	195
Рыбный салат	192
Ирландский картофельный салат	198
Салат - латук	198
Заправленные листья салата	200
Салат из омаров	192
Салат с устрицами	191
Картофельный салат	197
Картофельный салат, 2-е блюдо	198
Салат с лососем и омарами	191
Салат из капусты	199
Салат из капусты, холодный	199
Салат, холодный, 2-й день	199
Салат из морских черепах	192
Салат из помидоров	197
Салат из репы	197
Салат из индейки	193
Салат с индейкой, 2-й вариант	193
Салат с индейкой, 3D	194
Салат из телятины и картофеля	197

СОУСЫ.

Соус из анчоусов	202
Яблочный соус	204
Голова трески, соус для	201

Рыбный соус	200
Рыбный соус, 2-й вариант	201
Рыбный соус, 3D	202
Рыбный соус или соус для салата	200
Голландский соус для рыбы	201
Соус из хрена	202
Соус «Мэтр д'О»	202
Мятный соус	204
Грибной соус	203
Грибной соус,	203
Соус из настурции	204
Луковый соус	204
Перечный уксус	203
Томатный соус	203

СОУСЫ, ОСОБЕННО ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ПТИЦЫ.

Соус из спаржи	205
Сельдереевый соус	205
Клюквенный соус	206
Топленое сливочное масло	205
Сливочное масло, 2 столовые ложки	206
Сливочное масло, 3D	206
Яичный соус	205
Грибной соус	206
Устричный соус	205
Соус для отварной птицы	205
Белый соус	204

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА.

Заправка для капусты	208
Заправка из сельдерея	211
Заправка из сельдерея, 2-й вариант	211
Заправка для салата с курицей	208
Холодный соус для салата из капусты	210
Соус для салата	208
Соус из листьев салата, 2 порции	210
Майонез " Сана "	209
Заправка для салата	207
Заправка для салата, 2 порции	207
Заправка для салата, 3D	207
Заправка для салата, 4-й вариант	208
Заправка для салата, 5-й вариант	210

БРЮССЕЛЬСКАЯ СВИНИНА, ГУМБО, СОУСЫ.

Яблоки, обжаренные	231
Яблоки, приправленные специями	232
Обжаривание бекона	227
Котлеты из говядины	226
Бифштекс с картофелем	226
Блюдо для завтрака	221
Блюдо на завтрак, 2-е блюдо	222
Бульон, Скотч	216
Булочки с кашей	221
Пудинг из телячьей головы	223
Холодный цыпленок, запеченный с гарниром	225
Холодная курица с уксусом	225
Крокеты	217
Крокеты, 2-й вариант	217
Крокеты, 3D	218
Крокеты, 4-й вариант	218
Куриные Крокеты	217
Шарики-крокеты	218
Крокеты с картофелем	218

Крокеты, сосиски	219
Крокеты, колбаса, 2 вида	219
Крокеты мясные	217
Пирог с мякишем	224
Сушёные яблоки, персики, айва и груши для тушения	231
Рыба с картофелем	226
Шарики из фарша	219
Fondée	230
Пирог с потрохами	225
Гамбо	213
Гамбо, 2-е издание	213
Гамбо, 3D	213
Гамбо, филе по-креольски	214
Хаггис	225
Хэш	220
Хаш, запеченный	222
Мамалыгу отварить	228
Гомини, вари, 2-й день	229
Гомини, крокеты	228
Мамалыга жареная	229
Горячий горшочек	216
Печеночный пудинг	223
Батон мясной	216
Макароны	227
Макароны, 2-й вариант	227
Макароны, 3D	227
Макароны по-итальянски	227
Фарш с панировочными сухарями	219
Пропустить через мясорубку с картофелем	220
Грибы, запеченные в духовке	230
Грибы для тушения	230
Грибы, жареные или запечённые	229
Грибы и паштеты из свиной печени	229
Баранина, тушеная	215
Баранина, рубленая, 2-й способ приготовления	215
Баранина, рубленая, 3D	215
Вкусный пирог	223
Пудинг из свиной головы	223
Картофельный пирог	223
Картофельный пирог, 2-й вариант	223
Попурри	220
Чернослив, тушеный	232
Ragoût souse	221
Рисово-яичный паштет	231
Бутерброды	222
Бутерброды, 2-й вариант	222
Ссорный пирог	225
Гарнир	216
Тушеное мясо черного цвета	216
Тушеное мясо по-Брансуикски	211
Рагу, Брансуик, 2-й курс	212
Тушёное мясо, Брансуик, 3D	212
Стью, Брансуик, 4-й	212
Черепаха, макет	221
Язык с черносливом	231
Паштет из телятины	214
Валлийский rareбит	231
ЯЙЦА.	
À la crême	237
Вареные яйца	233

Яйца отварные всмятку	333
Запеченный на ужин	237
Стаканчики для яиц, блюдо для завтрака	233
Яйцо с тостом	236
Ветчина и яйца	236
Пудинг с ветчиной и яйцом	237
Омлет	234
Омлет, 2 порции	234
Омлет, 3D	234
Омлет, 4-й вариант	234
Омлет с сыром	235
Омлет по-немецки	235
Омлет с ветчиной	235
Омлет, макет	235
Омлет, суфле	235
Пирог с яйцом	237
Яйца-пашот	236
Раскатать яйца	236
Омлет - болтунья	233
Яичница-болтунья, 2 порции	233
Фаршированный	237

ОВОЩИ.

Артишоки, бурра	249
Спаржа, приготовленная особым способом	238
Спаржа, способ приготовления, 2-й способ	239
Фасоль, лима, варить	245
Фасоль, лима, варить, 2-й способ	245
Фасоль, лима, варить, 3-й вариант	254
Свеклу отварить	239
Капуста с беконом, на пару	251
Капуста, сваренная без бекона	251
Капуста жареная	252
Капустный пудинг	251
Капуста, пудинг, 2-й вариант	251
Цветная капуста	252
Сельдерей	240
Кукурузные оладьи	242
Кукурузные оладьи, 2-й вариант	243
Кукурузные оладьи на завтрак	243
Кукуруза, зелёная, для варки	241
Кукурузный пудинг	242
Кукуруза, пудинг, 2 столовые ложки	242
Кукуруза, приготовленная в рассоле	254
Огурцы, в сыром виде	246
Огурцы, на жарку	246
Саймлигс с беконом	240
Мальки для жарки	241
Цыплята, оладьи	241
Саймлигс, пудинг	241
Цимлингс, или кабачок для рагу	240
Баклажан, запечённый в духовке	249
Баклажан, жареный	249
Баклажан, пудинг	249
Баклажаны, тушёные в сметане	248
Бамия	246
Лук для запекания	239
Лук для приготовления	239
Лук, нарезанный кольцами	240
Лук, обжарить	239
Пастернак, для приготовления	250

Лук, обжарить	249
Лук для тушения	249
Горох, кукуруза или черноглазка	254
Горох, сушёный, для варки	254
Горох, зелёный, для варки	238
Писает, чувствует себя комфортно	253
Картофельные чипсы по-ирландски	247
Картофель, пирожные	247
Картофель в сливках	247
Картофель, ирландский, для варки	246
Картофельный окрошка	247
Картофель, пудинг	247
Картофель, снег	247
Картофель, нарезанный ломтиками, для жарки	247
Картофель, сладкий, для варки	248
Картофель, сладкий, для приготовления не подходит	248
Картофель, сладкий, для жарки	248
Редис	240
Ropa Viga	244
Приправить, приготовить	250
Обжарить с солью	250
Приправить, потушить	250
Салат из капусты, тёплый	251
Салат, тёплый, 2-й вариант	252
Салат, тёплый, 3D	252
Шнапс, довести до кипения	240
Шпинат	252
Суккоташ	246
Помидоры, запеченные	243
Помидоры, запечённые, 2 шт.	243
Помидоры, обжаренные	244
Помидоры, омлет	244
Помидоры, сырые, для заправки	245
Помидоры, сырые, для заправки, 2 шт.	245
Помидоры тушеные	244
Помидоры, тушёные, 2-й день	244
Томатный тост	245
Репа	253
Салат из репы	253
Репа для тушения	253
Батат для заправки	248

СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ И КАПУСТА.

Яблочный маринад	294
Рассол из ежевики	295
Маринованная капуста для повседневного употребления	262
Капустный маринованный огурец, нарезанный	262
Нарезанный соленый огурец из капусты	263
Маринованная мускусная дыня, 3	287 , 288
Состав маринованного огурца	291
Маринованный вишневый огурец	295
Соус «Чоу-Чоу», 5	282-284
Соус чау-чау, (Лисбург)	285
Огуречный рассол 4 шт.	266-268
Маринованный огурец, варёный	268
Маринованный спелый огурец	269
Огуречный рассол, сладкий, 2	269
Солёные огурцы, 2 штуки	290 , 291
Французский маринованный огурец, 2 шт.	292
Зеленый маринованный огурец, 3 штуки	264-266
Немецкий маринованный огурец	290

Маринованный огурец из гонолульской дыни	287
Салат «Хайден», 5 порций	273-275
Ингредиенты для приготовления зелёного рассола на один галлон	258
Кентукки рассол	292
Лимонный маринованный огурец, 2 шт.	294
Манго, масло, 3	276
Манго, зеленое	270
Манго, начинка на 60 порций	270
Манго, персик, 4	278, 279
Манго, перец	279
Маринованный огурец Мартини	281, 282
Маринованный огурец из мускусной дыни	288
Маринованный огурец с луком, 2 шт.	293, 294
Маринованный персиковый огурец, 4 шт.	286, 287
Маринованный персиковый огурец с пряностями	286
Сладкий персиковый маринованный огурец	286
Грушевый, персиковый или айвовый маринад	287
Маринованный огурец из слив	289
Готовим соленые огурцы	258
Рагоут маринованный огурец	291
Испанский маринованный огурец	293
Сладкий маринованный огурец	287, 290
Маринованные помидоры (зеленые), 3 шт.	269, 270
Маринованные помидоры (сладкие), 3 шт.	272
Маринованные помидоры, (спелые)	272
Помидор, соус (зеленый), 3	270, 271
Помидоры, мармелад или соус для мяса	273
Уксус для маринования, 3	256
Уксус для приготовления жёлтого рассола	257
Маринованные грецкие орехи, 4 шт.	280, 281
Маринованный арбуз, 4	289
Арбузный маринованный огурец сладкий	288
Желтый маринованный огурец, 7 шт.	258-261
Лавровый соус, 2 шт.	299
Соус из каперсов	302
Сельдереевый уксус	301
Огуречный кетчуп, 4 вида	297
Соус из хрена	301
Грибной соус, 4 вида	299, 300
Грибы, соус	300
Горчицу смешать	303
Горчица ароматная	303
Кетчуп с перцем	302
Перец, соус	301
Перец, уксус	302
Томатный кетчуп, 2 вида	295, 296
Соус Тартан	302
Тартановый соус (марокканский)	303
Ореховый соус, 3 вида	298
Грецкий орех, листья, томатный соус	298
ТОРТ.	
Миндальный торт, 2 порции	328
Торт для Энджела	311
Хлеб Ангела	323
Черный пирог	314, 315
Торт для невесты, 4	309, 310
Капитальный торт	342
Лимонный пирог, 4 порции	327, 328
Кокосово-ореховый торт, 6 порций	322, 324
Шоколадный торт, 5 шт.	325, 326

Шоколадный желейный торт	327
Жмых из кукурузного крахмала	313
Глиняный пирог	323
Кремовый торт, 2 штуки	340 , 341
Смородиновый пирог	329
Чашка торта, 3 шт.	342
Торт с заварным кремом	344
Торт	343
Пирог с соусом	344
Торт, который никогда не проваливается	344
Нежный торт, 2 порции	312
Вкусный торт, 2 штуки	343
Фруктовый торт, 7 штук	316-319
Пирог с инжиром	329
Золотой торт	311
Торт миссис Голт	345
Желе для торта, 2 вида	334 , 335
Желейный торт, 2 штуки	335
Желейный торт (лимонный), 2	335 , 336
Желейный корж (рулет), 2 шт.	336
Желейный торт с начинкой для	337
Пирог в чайнике	345
Женский торт, 2 штуки	311 , 312
Пирог с ливером (Р. Э.), 2	321
Торт " Лейтон "	306
Лимонный пирог, 2 шт.	320 , 321
Горный пирог	307
Пирог с рябиной	308
Веселый рождественский торт	312
Мраморный торт	337 , 339
Мраморный торт или торт «Бисмарк»	339
Норфолкский пирог	345
Неаполитанское печенье	347
Апельсиновый пирог, 3 штуки	319 , 320
Торт «Парсон»	346
Фунтовый пирог, 7 шт.	329 , 331
Ананасовый пирог	319
Поднявшийся торт	346
Розовый или помутневший торт	339
Торт Раггла	346
Серебряный торт	310
Снежный пирог	308
Торт " Снежная гора "	307
Пряный горный пирог	340
Бисквитный торт, 2 штуки	332
Бисквитный торт (конфедератка)	332
Бисквитный торт (с кремом)	333
Бисквитный торт (с маслом), 2	331 , 332
Бисквитный торт (дополнительный)	333
Бисквитный торт, который всегда получается	333
Рулет с бисквитным коржом, 2 шт.	334
Подвыпившие пирожные	347
Бархатный торт	347
Белый бисквит, 2 шт.	305
Белый торт (превосходный)	305
Торт «Белая гора», 4 порции	306 , 307
Белый пирог с рябиной	308
Белый фруктовый торт, 4 порции	313 , 314
Черника	347
Глазурь для тортов	349

Глазурь, 5	348 , 349
Глазурь, вареная, 2 вида	348 , 349
Глазурь, холодная	348
Глазурь в горячем виде	348 , 349
Имбирный пряник	350 , 351
Имбирный хлеб, чашечный пирог	351
Имбирный хлеб, размягченный	351
Имбирный хлеб, взбитый	351
Мягкий имбирный хлеб	350
Имбирный рулет	350
Торт с патокой, 2 штуки	351 , 352
Меласса, или чёрный пирог	352
Толченый пирог с патокой	352
Маленькие пирожные	353
Олбанийские пирожные	353
Боннефидас	361
Кофейные пирожные	357
Файлы cookie	358
Пирожные с корицей, 2 шт.	357
Кофейные пирожные	357
Пирожные с кремом	354
Измельчители	359
Нежные чайные пирожные, 2 шт.	360
Вкусные маленькие пирожные	361
Ямочки на щеках	362
Бросайте пирожные	353
Имбирные пирожные, 2 шт.	362 , 363
Имбирные пряники, (отставить)	364
Имбирные пряники, (дешёвые)	363
Имбирные булочки	363
Кусочки имбиря, 2 шт.	363 , 364
Глостерские пирожные	359
Холмкрофт	358
Путаница, 3	356
Путаница (Джексон)	356
Смешанные (лимонные)	361
Миндальное печенье	356
Маргаритки, 3 штуки	354 , 355
Пирожные с патокой	364
Ничто	358
Шотландские пирожные	353
Клубничные пирожные	357
Сахарные пирожные	358
Шрусбери торты	355
Сладкие крекеры	353
Орехи со специями	364
Пирожные к чаю, 2 штуки	359 , 360
Тартарные пирожные	360
Вафли, 2 штуки	362

ПУДИНГИ.

Яблочный пудинг, 5 порций	376
Шарлотка с яблоками	377
Яблочный заварной крем	378
Яблочный пудинг с заварным кремом	377
Яблочное безе, 2 штуки	377
Яблочные клецки	373
Яблочный рулет (запечённый)	377
Миндальный пудинг	381
Амхерстский пудинг	370
Пудинг из свеклы	389

Пудинг из жидкого теста	398
Воздушные шары	398
Хлебный пудинг	390
Пудинг из варёного хлеба, 2 порции	372
Варёный пудинг из кислых фруктов	371
Пудинг из варёной сладкой мясной начинки	372
Пудинг из варёной патоки	373
Варёный пудинг, 2 штуки	370 , 372
Варёные пельмени, начинка для	373
Торт - пудинг	387
Карамельный пудинг	383
Лимонный пудинг, 2 порции	378
Кокосово-ореховый пудинг, 5 порций	381 , 382
Шоколадный пудинг, 2 порции	382 , 383
Вишневый пудинг	371
Пудинг с сырным пирогом	388
Пудинг с крекерами	392
Крем - пудинг	395
Смородиновый пудинг	375
Пудинг с заварным кремом	390
Домашний пудинг	396
Вкусный пудинг	398
Вкусный пудинг на скорую руку	397
Пудинг Евы	374
Экономичный пудинг	400
Очень вкусный пудинг	399
Фруктовый пудинг	374 , 391
Французский пудинг	391
Пудинг из перьев	397
Ирландский картофельный пудинг	394
Индийский пудинг	399
Желейный рулет	387
Лимонный пудинг, 4 порции	380
Лимонное безе, 2 шт.	381
Пудинг с патокой, 3 порции	395 , 396
Пудинг из кабачков	392
Оригинальный пудинг, 2 порции	369 , 392
Апельсиновый пудинг, 4 порции	378 , 379
Пудинг из одного яйца	398
Клецки с персиками	375
Пенни - пудинг	400
Простой пудинг	401
Сливовый пудинг, 4 порции	365 - 368
Сливовый пудинг на Рождество	368
Сливовый пудинг, экономный вариант, 2 порции	369
Сливовый пудинг, английский	367
Сливовый пудинг, очень сытный	367
Сливовый пудинг, более простой вариант	369
Пудинг для бедняков	400
Слоеный пудинг	400
Консервированный пудинг	387
Пудинг без молока и яиц	382
Королева пудингов, 5 лет	383 - 385
Малиновый пудинг	375
Рисовый пудинг, 3 порции	393 , 394
Пудинг из саго	389 , 390
Сиппет - пудинг	390
Снежный пудинг, 3 вида	386 , 387
Пудинг со снежками	396
Сладкий картофель	394 , 395

Рулет из сладкого картофеля	372
Пудинг с нутряным жиром, 2 порции	373
Клецки с салом	374
Паровой пудинг	370
Превосходный пудинг	399
Сладкий мясной пудинг, 2 порции	388
Пудинг от миссис Спенс	391
Пудинг из тапиоки	385
Тапиока с яблоками	386
Пудинг в чайной чашке	391
Техасский пудинг	396
Сгущенный молочный пудинг	347
Прозрачный пудинг	388 , 389
Троянский пудинг	371
Пудинг " Тайлер "	395
Вирджинский пудинг	398
Вашингтонский пудинг	397

СОУСЫ ДЛЯ ПУДИНГА.

Коньячный соус	402
Холодный соус, 3 шт.	403
Французский соус	402
Лимонный соус	403
Соус из патоки	404
Вкусный соус	402
Насыщенный соус	403
Соус для пудинга, 3	402 , 403
Соус для заварного теста	404
Винный соус, 3 шт.	400

525

ВЫПЕЧКА.

Яблочный пирог, 1, 2, 3	409 , 410
Пирог с ежевикой	410
Вишневый пирог	409
Пирог с кремом, 1, 2	412
Пирог со смородиной	409
Пирог с заварным кремом	413
Пирожные с кремом	415
Сырные пирожные, миндальные, 1, 2	415
Сырные кексы с кукурузным крахмалом	414
Сырные кексы с лимоном	414
Пирог с дамсоном	408
Пирог с крыжовником	410
Лимонный пирог, 1, 2, 3, 4	406
Пирог с лимонным кремом	406
Лимонные пироги	415
Фарш, 1, 2, 3, 4	411 , 412
Пирог с патокой, 1, 2	413 , 414
Апельсиновый пирог, 1, 2, 3	407
Выпечка, 1, 2, 3	405
Слоеная паста	405
Персиковый пирог	408
Персиковый пирог с мерингом	407
Картофельный пирог (нарезанный ломтиками)	411
Картофельный пирог (сладкий)	411
Пирог с черносливом	408
Пироги с черносливом	415
Пирог с ревенем	411
Пирог с содовым крекером	413
Серебряный пирог	413
Сахарный пирог	413
Клубничный корж	408

Вашингтонский пирог	413
Черничный пирог	410
Оладьи (Белл)	416
Оладьи (по-французски)	416
Оладьи (на дрожжах)	416
Блины (обычные)	417
Блины (из бумаги)	417

ЖЕЛЕЙНЫЕ ДЕСЕРТЫ, БЛАНМАНЖЕ, ШАРЛОТТА,
ЗАПЕЧЕННЫЕ ЗАВЯДШИЕ ЖЕЛЕ, КРЕМЫ И Т.Д.

Желе (из телячьих ножек)	419
Желе, крем	421
Желе хрустальное	420
Желе, желатин, 2	420
Желе, желатин, без процеживания	420
Желе, желатин, без яиц и варки	421
Желе без кипячения	421
Желе (бульон)	419
Бланманже, 4	421 , 422
Белокопытник (корень аррорута)	422
Бланманже (кофе)	423
Бланманже (шоколадный)	423
Блан-манж (заварной крем)	422
Русская Шарлотта, 6 лет	423 , 424
Русская шарлотка (с клубникой)	424
Запечённый заварной крем, 3 вида	425
Яблоки (печёные)	429
Яблочный компот	429
Яблочный поплавок	428
Яблоки (хороший десерт)	429
Яблоки (хороший простой десерт)	429
Яблоки (замороженные)	430
Яблоки (в хорошей обработке)	429
Яблочный снег	428
Бонни клаббер	428
Крем (Баварский), 2 шт.	426
Сливки итальянские	426
Сливки, Русские	426
Крем, Испания, 2022	425 , 426
Сливки, тапиока, 2	427
Плавать	428
Лимонная пена	427
Скольжение	428
Учебный план	427

МОРОЖЕНОЕ.

Бисквитное мороженое	437
Мороженое из пахты	437
Карамельное мороженое	435
Карамельное мороженое (Norvell House)	435
Кокосово-арахисовое мороженое, 3 вида	436
Шоколадное мороженое	435 , 436
Желатиновое мороженое	436
Мороженое, 3 вида	432
Мороженое (без сливок)	437
Лимонное мороженое	432
Апельсиновое мороженое	433
Персиковое мороженое	433
Ананасовое мороженое	434
Клубничное мороженое	433
Ванильное мороженое	434
Белое мороженое	436

Суп - пюре	438
Карамельный заварной крем	437
Замороженный заварной крем, 2 порции	437 , 438
Замороженный пудинг	438
Plumbière	438
Сливовый пудинг с мороженым	438
<i>Шербет.</i>	
Кремовый шербет	439
Лимонный шербет, 4	439
Апельсиновый шербет	439
<i>Водяной лед.</i>	
Лимонный лед	441
Желатиновый лед	441
Апельсиновое мороженое, 2	440
Ананасовый лёд, 3	440 , 441
Малиновый лед	441
Арбузный лед	441
<i>Фруктовые десерты.</i>	
Амброзия, 2	442
Канталеупы	442
Персики со сливками	442
Ананас	442
Клубника	443
Арбузы	442
<i>Консервы и фруктовые желе.</i>	
Яблоки (консервированные для зимнего употребления)	450
Яблочная чесотка	450
Яблочные консервы (с крабами)	450
Вишневые консервы	451
Засахаренные фрукты	454
Консервы из дамсона	451
Консервы из инжира	452
Лисье виноградное варенье	451
Фрукты (выкладывание)	453
Лимонные консервы	448
Лимонные дольки (нарезанные)	447
Лимонный мармелад	448
Лимонные консервы	454
Консервированная мускусная дыня (спелая)	446
Апельсиновые консервы	446
Апельсиновый мармелад, 2 штуки	447
Апельсиновые консервы	454
Консервированные персики, 2 вида	448 , 449
Персиковый мармелад	449
Персик (бренди), 2	449 , 450
Персиковые консервы	454
Грушевые консервы	450
Ананасовые консервы	446
Айвовый джем	451
Малиновый джем	452
Сладкие консервы	444
Клубничные консервы	452
Клубничный джем	452
Сироп (золотистый)	454
Томатные консервы	453
Томатные подсластители	453
Арбузный мармелад	445
Арбузные или дынные консервы	445
Яблочное желе, 3 штуки	455 , 456
Яблочное желе (с крабами)	456

Желе из ежевики	454
Варенье из смородины	455
Консервированная смородина (без варки)	454
Клюквенное желе	455
Виноградное желе	457
Желе из зеленого винограда	457
Апельсиновое желе	456
Апельсиновое желе	457
Желе из айвы	456
Помидор	458

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Миндальное печенье	460
Карамельки, 2 штуки	459
Карамель (шоколадная)	460
Шарики из кокосового ореха	460
Кокосово-ореховые карамельки, 2 шт.	460
Кокосовые капельки	460
Конфета с кремом	459
Сливочно - шоколадный	460
Ореховая конфета	458
Конфета из патоки	459
Сахарная пастила, 2 штуки	458
Сладкие поцелуи	458

ВИНО.

Вино из ежевики, 4	462 , 463
Сидровое вино	467
Вишневое вино	467
Вино из смородины, 3	466
Вино из крыжовника	466
Виноградное вино, 3	464
Виноградное вино (Катоба)	464 , 465
Виноградное вино (дикий чёрный виноград)	465
Виноградное вино (местное)	465
Лисье виноградное вино	465
Апельсиновое вино	467
Клубничное вино	467
Томатное вино	467
Яблочный сидр, 2	468 , 469
Пиво (сливочное)	474
Пиво (имбирное)	475
Пиво (лимонное)	475
Пиво (маленькое)	475
Пиво (летнее)	474
Напиток из ежевики, 2 порции	470
Вишневый ликер	471
Крабовый сидр	475
Сидр (глинтвейн)	475
Ликер из морошки, 2	470 , 471
Гоголь - Моголь	468
Лимонный уксус	474
Лимонный или апельсиновый сироп	474
Мятный ликер	472
Оргеат	474
Малиновая кислота	473
Малиновый уксус, 2 ст. л.	473
Регентский удар	469
Римский пунш	469 , 470
Ромовый пунш	469
Клубничная кислота, 2	472
Клубничный ликер	471

Клубничный уксус	472
Чайный пунш	469
ДИЕТА ДЛЯ БОЛЬНЫХ И ЛЕКАРСТВА ОТ БОЛЕЗНЕЙ.	
Ароматный уксус	483
Марантовый корень, 2	479 , 480
Астма, боль в горле и кашель, средство от них	491
Говяжья эссенция	481
Чай из говядины	481
Кипит	493
Нарывы, мазь для них	493
Костяной преступник	492
Блистеры, повязка для	493
Завтрак для инвалида	480
Мазь для груди	487
Обжигает и ошпаривает	488
Каролинская маленькая мамалыга	483
Морковная мазь от мозолей	492
Простуда в голове, лечение, 2	490
Колики, лекарство от	486
Колики, средство от них	486
Натоптыши, средство от	492
Кашель, средства от кашля	490
Меловая смесь для младенцев и детей младшего возраста	489
Куриная эссенция	481
Куриное желе	482
Куриная холера	488
Обморожение	486
Таблетки от простуды	489
Разрезы	486
Треснувшая пшеница	480
Круп, хорошее средство от него	492
Диарея, средство от неё	489
Дизентерия, средство от неё	489
Боль в ухе, средство от	487
Воспаление глаз, средство от него	487
Эпилепсия, средство от	486
Питание для больных младенцев	480
Пламя, чтобы потушить одежду	492
Желтуха, средство от неё	491
Ямайский имбирь (от Брауна)	484
Известково-водный	484
Мазь (хорошая)	492
Мазь от ревматизма	492
Мазь для лечения свежих ожогов	489
Размятый палец	488
Молочный пунш	481
Горчица	484
Горчица, листья	485
Полезный способ приготовления курицы, бекона или говядины для больных	482
Морская соль	486
Панада	482
Колючий кустарник, средство от	488
Ядовитый дуб, средство от, 2	491
Яды и противоядия	494-496
Кислоты	494
Щелочи	494
Мышьяк	494
Карболовая кислота	494
Хлорал	494
Хлороформ	495

Медь	495
Коррозионная сублимация	495
Газы	495
Стекло в порошке	495
Йод	495
Ведущий	495
Нитрат серебра	495
Опиум	495
Фосфор	495
Синильная кислота	495
Стрихнин	496
Зубной камень, рвотное средство	496
Ядовитые укусы бешеных собак и змей	496
Хинин, принимать без проверки на вкус	493
Ракахаут	480
Шеймосс farina	480
Аперитив «Селтцер»	484
Мятная газировка	484
Средство от боли в горле, 3	485 , 486
Комната для больных	476 , 496
Скарлатина, профилактика, 2	487 , 488
Змеиные укусы	488
Гренки сухие	482
Тосты с молоком	483
Поджаренный тост	483
Капли от Зубной боли	487
Воровской уксус	483
Слабая спина, средство от	494
Винная сыворотка	480
Коклюш, средство от него	490
Уборка в доме.	
Муравьи и жуки, уничтожьте их	503
Клопы, для уничтожения	503
Клопы, чтобы отравить	503
Латуни для чистки	501
Ковры для стирки	499
Ковры, чтобы удалить чернила	500
Цемент для резины и стекла	503
Взбивалка для яиц	502
Пятна от яиц, которые можно удалить с серебряных ложек	501
Полы смазать маслом	499
Полы для покраски	499
Мебель для чистки	500
Мебель, не покрытая лаком, для уборки	500
Мебель, полировка, 2	500 , 501
Уборка в доме (инструкция)	496-498
Ножи и консервные банки для очистки	502
Ножи, чтобы удалить ржавчину	502
Ножи, чтобы отбелить рукоятки	502
Комары	504
Мраморные плиты для уборки	500
Масляная ткань для стирки, 2 штуки	499
Краска для очистки	499
Крысы	504
Красные муравьи, средство от	503
Саполио для использования на кухне	502
Серебро, для очистки, 2	501
Затемнённое стекло, смесь для	503
Мыло, концентрированный щелок	504
Обёрточная бумага, чтобы удалить жир	500

Моющая смесь	504
Побелка наружная	498
Побелка для помещений	498

РЕЦЕПТЫ ПО ВОССТАНОВЛЕНИЮ СТАРЫХ ВЕЩЕЙ, РАССТАНОВКЕ ЦВЕТОВ, УДАЛЕНИЮ ПЯТЕН И Т. Д.

Чёрный кашемир, для стирки	505
Чёрные вуали из крепа, чтобы обновить	506
Чёрный шёлк, чтобы обновить старое	506
Чёрный шёлк, чтобы освежить старое	506
Синие ситцы, чтобы сохранить яркость и свежесть	507
Цвета, которые нужно установить	507
Цвета, для восстановления	507
Салфетка для удаления пятен	505
Ткань, мыло для удаления жира с поверхности	505
Одежда для чистки	505
Фруктовые пятна для удаления	507
Пятна от фруктов или чернил, которые легко удалить	507
Железная ржавчина, для удаления	508
Плесень, для удаления	507
Мучнистая роса, раствор Лабарака для	507
Бархат, чтобы восстановить ворс	506

РАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ.

Миндальный бандолин	514
Аммиак	508
Бура	509
Бутылочный воск	510
Пятна крови для удаления	514
Камфорный лед	512
Камфорная мазь	512
Холодный крем	511
Чапс, лосьон для тела	511
Перхоть, чтобы избавиться от неё	514
Удобрение для клубники	511
Прививочный воск	510
Масло для волос, 3 шт.	513
Волосы, краска, 2	513
Тоник для волос	513
Восстанавливающее средство для волос	518
Волосы, подлежащие очистке	514
Щетки для чистки волос	514
Травы для сушки	511
Чернила (черные)	509
Чернила (красные)	509
Жидкий клей	510
Жидкое затемнение	510
Бальзам для губ (красный)	511
Розовый бандолин	514
Почернение обуви	510
Ликер для шампуня	513
Созодонт	512
Зубной порошок	512
Зубной порошок, древесный уголь	513

КОНЕЦ