

KUCHNIA POLEK W AMERYCE



ZBIÓR WYPRÓBOWANYCH PRZE-
PISÓW PRZEZ CZYTELNICZKI
KURYERA POLSKIEGO.



KUCHNIA

Polek w Ameryce

Biblioteka Jagiellońska



1000595251

Opracowała HELENA STAŚ przy współ-
udziale Czytelniczek Kurjera Polskiego.



Nakładem i Drukiem Kurjera Polskiego, Milwaukee, Wisconsin.
1920.



B 272491

III

RARA



Bibl. Jagiell.

2002 D 211/034



Wiktorya Wodarska.

Choć oczy zamkniemy i nas już nie stanie
Jeszcze żyć będziemy przez to gotowanie;
Bo nasze wnuczęta, będą się radziły —
Tej książki — co babcie tak ładnie złożyły.



A inicjatywą pani Wiktoryi Wodarskiej z Uniontown, Pa., my, Czytelniczki Kuryera Polskiego w Milwaukee, Wis., zamieszkałe po wszystkich zakątkach Stanów Zjednoczonych, zgodziłyśmy się dostarczyć przepisów gotowania, wypraktykowanych przez nas, w celu ułożenia książki kucharskiej, aby przez to ułatwić gosposiom poznanie się z kuchnią — stosownie do tutejszych dochodów i produktów.

Z rozradowaniem a życzliwością, oddajemy tę naszą zbiorową pracę ku pożytkowi ogółu, w tej nadziei, że przysłuży się ona w niejednym domu do spożycia smacznych a zdrowych pokarmów, i przyczyni się do zaoszczędzenia na codziennych wydatkach.

CZYTELNICZKI KURYERA POLSKIEGO.

Co trzeba mieć w kuchni pod ręką.

1. Oprócz zwykłych łyżli, mieć jeden podwójny do gotowania mleka, oraz kaszy, ryżu, etc.
2. Lejek do odłączania żółtka od białka.
3. Maszynkę do siekania mięsa, owocu lub co trzeba.
4. Miseczkę pół-okrągłą drewnianą, do wyrabiania mięsa, a w razie gdy się niema maszynki do siekania, zastąpić ją drewnianą miseczką, w takim razie potrzebny jest także siekacz.
5. Dobrą trzepaczkę do ubijania jaj.
6. Sitko do osiewania mąki.
7. Stolniczkę i wałek.
8. Brytwannę do pieczenia mięsa.
9. Kilka foremek podłużnych i okrągłych, głębokich i miałkich do ciasta.
10. Foremki do wykrawania drobnych ciastek.
11. Karbowany nożyk do strugania i krajania jarzyn.
12. Przetak oraz gęste sito.
13. Duży nów i widelec, łyżkę i kopystkę.
14. I wiele innych przyrządów do gotowania.

Nigdy nie leje się zaprawki lub zasmażki w zupę, ale zupę leje się powoli w zaprawkę, a gdy dostatecznie rozcieńczona, wlewa się wtedy w resztę zupy.

* * *

Tylko do rosółu baraniego kładzie kawałek włoskiej kapusty. Do rosółu z innych mięs nie używa się kapusty. Tak samo bobkowy listek kładzie się tylko do rosółu baraniego a także i cebulę. Ale cebuli nigdy nie powinno kłaść się surowej, tylko rozprażoną w piecu, bo od tęgości cebuli zupa może zbieleć a i smak dostaje ostry.

Ogólne uwagi.

Dobre i smaczne gotowanie wymaga czasu. Każda niemal potrawa z wyjątkiem niektórych, powinna gotować się wolno, i pod pokryciem. Przez wolne gotowanie, otrzymujemy smaczny pokarm, a na opale zaoszczędzamy.

* * *

W kuchni powinna każda rzecz mieć swe miejsce, aby gospodyni nie potrzebowała szukać przedmiotów, biegając po wszystkich zakątkach swego gospodarstwa.

* * *

Pamiętać o tem, że w kuchni nigdy nie jest za czysto. Należy pilnować tej czystości jak żrenicy oka.

* * *

Różnica pomiędzy zupą a sosem jest ta, że zupę robi się bardzo rzadką, nawet i wtedy gdy jest zaprawna, sos zaś robi się gęsty.

Zupę jada się jako pierwsze danie, sosy zaś podje się razem z mięsem lub też osobno.

* * *

Obiad zwykłego robotnika w Ameryce składa się z zupy, mięsa, jarzyn, kartofli i leguminy albo ciasta z kawą lub herbatą.

Takie dania znajdziemy niemal w każdym domu i do takich właśnie stosujemy niniejsze dziełko.

* * *

Mierząc mąkę lub cukier na filiżanki, bierze się zawsze filiżankę równą nie czubatą. Tak samo gdy się mierzy na łyżki lub łyżeczki, liczy się na równe, najlepiej zrównać nożem.

ROZDZIAŁ I.

ZUPY MIĘSNE.

1. Rosół wołowy.

Gotując rosół, liczy się mniej więcej $\frac{1}{2}$ funta mięsa na osobę. Mięso na rosół nie powinno być zbyt tłuste, a obmyć je najlepiej w zimnej wodzie. Po omyciu, nalać mięso zimną wodą i niech się wolno zagotuje. Lepiej nalać odrazu zimnej wody, licząc na wygotowanie, aniżeli dolewać, gdyż przez dolewanie wody, mięso robi się twardsze. Zanim mięso zacznie się otrzej gotować, zbierać starannie szumowiny, poczem wrzucić marchewkę, korzonek pietruszki, selerę, trochę całego pieprzu i angielskiego korzenia, tylko nie za wiele.

Rosół z mięsa wołowego gotuje się dwie godziny. Dobrą imitację kurzego rosółu można zrobić na wołowinie, jeżeli dołoży się kawałek wieprzowiny, dodając na wydaniu drobno siekanego zielonego koperku.

„Kucharka Milwaucka.”

2. Rosół wołowy.

Trzy funty wołowiny obmyć w zimnej wodzie i wstawić na ogień, również w zimną wodę z dodaniem pietruszki, marchwi, kawałek świeżej kapusty i kalafioru, niech się gotuje aż mięso będzie miękkie.. Wtedy rosół precedzić i podać z makaronem lub z czem innym. — Rosół kurzy lub cielęcy gotuje się w ten sam

sposób z tą różnicą, że zasypuje się go kaszką. — Kure gotuje się od godziny do dwóch, cielęcinę $1\frac{1}{2}$ godziny.

Duluth, Minn.

W. Mazak.

3. Rosół

Dwa funty mięsa zrazowego i trochę dobrych kości obmyć czysto w zimnej wodzie i postawić na wolny ogień. Uważać i szumować zanim się zagotuje. Po odszumowaniu, osolić, dodać 20 ziarenek pieprzu, 10 angielskiego (kubaba) dwie średnie pietruszki, dwie marchewki, kawałek selery, jeżeli niema w korzonku to liście, kawałek pory (leek), kawałek kalafioru i małą cebulę upieczoną w łupinie na piecu, dodać jeden lub dwa kawałki bulionu i gotować aż mięso będzie miękkie. W miarę wygotowania się wody, podlewać świeżą

„Włocławianka.”

4. Rosół.

Chcąc mieć dobry rosół, trzeba liczyć funt mięsa na osobę. Mięso wypłukać w zimnej wodzie i zimną nalać; gdy się zaczyna gotować, zeszumować, przetakować łyżką, aby nie zebrać tłuszczu. Potem osolić, dodać dziesięć ziarenek angielskiego ziela, (oll spiece), tyleż ziarenek pieprzu, listek bobkowy, jedną marchewkę, pietruszki, selery, kawałek włoskiej kapusty, jedną cebulkę upieczoną na blasze. Tak doprawiony rosół, postawić na wolny ogień i niech się powoli gotuje. Rosół powinien się gotować trzy godziny, licząc od nastawienia. — Rosół podaje się z czem kto lubi, makaron, lane kluseczki, ryż, kartofle i t. p.

Greenfield, Mass.

Piontek.

5. Rosół rumiany. (Sposób krajowy.)

Mięso wołowe pokrajać na kawałki i włożyć do patelni na masło, dodać parę cebul, parę marchwi i trzymać tak długo aż się mięso zarumieni. Następnie dodać trochę wody, aby sos, który mięso puści z siebie, zagotował się nieco. W końcu dolać wody ile potrzeba na rosół i gotuje się zwykłym sposobem. Można też, lecz nie jest to konieczne, ugotować osobno w tym samym rosolu małą główkę kapusty, pietruszki i selery — pokrajać to i dać do wazy. Z rumianem rosółem podają się kluseczki lub kto co lubi.

Toledo, Ohio.

Rozalia Skalska.

6. Zupa mięsna rumiana.

Nastawić włoszczyzny tyle jak zwykle na rosół, zaś mięso po obmyciu, posolić i dusić na maśle pod pokrywą tak długo aż się zarumieni. Wtedy podlewać wodą z włoszczyzny, tyle, ile potrzeba aby było zupy. Teraz jeszcze dobrze gotować, potem precedzić, włoszczyznę poszatkować i włożyć do wazy. Po precedzeniu, można na tej zupie ugotować kluseczki, lub pulpety z domieszką muszkatołowej gałki.

Helena Staś.

7. Zupa biała cytrynowa.

Ugotować zwyczajny rosół z kości wołowych, cielęciny lub drobiu. Osobno ugotować pół filiżanki ryżu, tak, aby się rozkleił zupełnie, rozbić go dobrze filiżanką śmietany. — Sok z jednej cytryny rozprowadzić rosółem, zaprawić wyżej wymienioną zaprawą i lekko zagotować. We wazie powinno być kilka talarków cytryny.

Jeżeli cytrynowa zupa ma być postna, to w miejsce rosółu gotuje się smak z włoszczyzny i tem się zupę rozprowadza. Zaś na wydaniu, zaciąga się dwoma jajkami, dobrze rozbitemi.

Morgan, Pa.

Zofia Błochowicz.

8. Zupa z kury.

Ugotować zwykłym sposobem rosół z dużej, tłustej kury, gotując tak długo aż mięso będzie odchodzić od kości. Po ugotowaniu, zostawić pierś z kury osobno, którą posiekać na masę, przetrzeć przez sitko, rozbić jaje i cztery żółtka, dobrą filiżankę śmietanki. wymieszać z masą czyli pierśią kury, trochę posolić i masę tę wlać w małe blaszane foremki, wysmarowane przedtem masłem, gotować na parze w łańdzu z gorącą wodą, w razie gdy niema foremek, można użyć filiżanek od kawy. Z tej masy wytworzy się gęsty krem, który wystudziwszy, pokrajać w plasterki i włożyć we wazę. Dodać również groszku zielonego i kilka łebków od szparagów. Elegancka zupa na lepsze przyjęcie.

Philadelphia, Pa.

„Kucharka”.

9. Zupa biała.

Dwa funty wołowiny, funt cielęciny jedną kurę, po obmyciu, razem gotować. Szumowiny starannie zebrać a kiedy już mięso jest ugotowane, to je wyjąć a do rosółu włożyć trochę odgotowany i przepłukany ryż. Gdy się już dobrze ugotuje, wziąć dobrej śmietany, trzy żółtka rozbić i zaprawić zupę. Posypać trochę tartą muszkatołową gałką. Mięso z kury pokrajać w podłużne kawałki i włożyć w zupę i krótko zagotować, albo jeszcze lepiej nie gotować tylko niech chwilę stoi.

Kalamazoo, Mich.

„Nadzieja”.

10. Czarnina.

Na pół szklanki winnego octu, spuszcza się krew zabitej kaczki, gęsi lub prosiaka. Przypuśćmy że to jest kaczka, a więc ładnie ją oczyścić, ugotować jak na rosół, a gdy będzie miękka, zaprawić zupę w ten sposób:

Bierze się łyżkę mąki, łyżkę cukru i rozciera się we krwi, dolewając po trochu gorącego rosółu aż się wszystko zmiesza. Wtedy razem zgotować. Osobno ugotować pół funta śliwek suszonych i pół funta jabłek w krótkim sosie. Wlać to wszystko do czerniny. Podług smaku, dodaje się jeszcze octu, cukru i kto lubi to i trochę majeranku. Do czerniny najlepsze są kluseczki krajane.

Chcąc żeby czernina miała dobry smak, nie należy kłaść mięsa wołowego, baraniego, ani karzeja, bo straci smak i będzie cierpką. Natomiast wieprzowego mięsa można dołożyć, które po ugotowaniu pokroić w kostki i włożyć do czerniny.

Chicago, Ill.

Michalina Strykowska.

11. Czernina.

Krew z kaczki spuścić do garnuszka w trochę soli, odstawić. Kaczkę oskubać, opalić, oczyścić ładnie, wypłukać w zimnej wodzie, potem w gorącej i zastawić jak na rosół, gdy się zagotuje, zeszumować i włożyć podług smaku soli i octu, dwie łyżki cukru, filiżankę śliwek, jabłko i trochę pieprzu i niech się tak razem gotuje. Teraz wziąć filiżankę ciepłej wody, wlać do krwi, rozbić trzepaczką, wmieszać trochę mąki i gdy już niema grudek, zaprawić tem zupę. Jeżeli uważa się, że jest za tłustą, to zdjąć tłuszcz zanim się krwią zaprawi. Po zaprawieniu, dać się krótko zagotować i odstawić.

Thomas, So. Dakota.

M. Przymus.

12. Czernina z kaczki, gęsi lub prosiaka.

Najsmaczniejsza czernina jest na wieprzowinie albo na kostkach wieprzowych, ale w braku tychże, może być też i na mięsie wołowym. Ugotować rosół z włoszczyzną, biorąc kilka korzonków pietruszki, marchwi, cebulę, kawałek selery i trochę korzeni. Gdy się rosół podgotuje, dodać do niego podróbka, t. j. skrzydełka, nóżki, łapki, szyjkę z głową i żołądek od kaczki i gęsi, a od prosięcia ucina się nóżki od stawów i główkę. Oddzielnie wziąć ½ funta suszonych śliwek, można i gruszek, ale te trzeba wcześniej wstawić, bo się muszą dłużej gotować. Do owocu dodać ⅛ ft. świeżej słoninki, drobinutko w kosteczki pokrajaną, kilka goździków, kawałeczek cynamonu, łyżkę cukru i to razem w rądelku pod przykryciem wolno gotować dopóki nie zmiękną. Jeżeli się nie ma suszanego owocu, to można zastąpić świeżymi jabłkami i śliwkami odrzucając pestki. Na pół godziny przed wydaniem obiadu na stół, wziąć czy to z kaczki czy z gęsi wszystką krew, która powinna być spuszczana na dwie łyżki octu i trochę posolona, a z prosięcia bierze się połowę krwi; a więc krew rozciera się łyżką mąki, i potrochu rozbiiera się rosółem, potem przecedzić przez sitko do rądla, dolać rosółem ile potrzeba, włożyć ugotowane owoce ze słoniną, wsypać łyżkę cukru, jeżeli kto lubi można wsypać odrobinę majeranku i pozostawić na piecu, mieszając często, aby się nie przypaliła, jeżeli mało kwaśna, dodać octu przed zagotowaniem. Kluseczki krajane w kostkę gotować na wodzie oddzielnie, po ugotowaniu przelać zimną wodą, a gdy już dobrze ociekną, włożyć do wazy i nalać czerniną. Dróbka podają się w zupie, a to w ten sposób, że żołądek kraje się cieniutko i kładzie do wazy. Skór-

ki ze szyjek kaczych lub gęsich zdejmuje się ostrożnie, aby się nie podarły, nadziewa się farszem a po ugotowaniu kraje się w ukośne plasterki jak kiszkę i kładzie do wazy. Na talerzu wygląda bardzo apetycznie i mężczyznom zwykle bardzo smakuje.

Farsz.

Na farsz usiekać surową wątróbkę z kaczki lub gęsi, wsypać od trzech do czterech łyżek tartej bułki. — przed zmieszaniami bułkę skropić mlekiem, wbić jedno jajko, łyżkę masła przetopionego, trochę soli, cukru, mielonych goździków, cynamonu, pieprzu, garść rożenków i razem to wszystko wymieszać dobrze i tem szyję nadzieć; zaszyć z obu stron i gotować na wodzie pół godziny.

Czernina ze śmietaną gotuje się tak samo, z tą tylko różnicą, że do owoców nie trzeba dodawać słoninki, a zaprawiając krwią, dodać kwaterkę śmietany. Czerninę z prosięcia podają też z kartoflami krajanemi w talarki. Z pozostałej gęsi, kaczki, lub prosięcia, robi się pieczone nadziane z czem kto lubi, bo do czerniny bierze się tylko dróbka.

Mansville, Fla.

Stanisława Wojnowska.

(Przyp. red. — Ta czernina była odznaczona na konkursie pierwszą nagrodą.)

Do kurzego i cielęcego rosółu nie kładzie się cebuli, korzeni bardzo mało albo wcale, natomiast dodaje się szczyptę tartej gałki muszkatołowej.

13. Przepis na czerninę.

Najlepsza jest czernina z kaczki. Kupić żywą, małym nożykiem zrobić dziurkę w łepku i wypuścić krew do filiżanki, w której było trochę octu. Gdy kaczka ostygnie, oczyścić z pierza i wewnątrz, pokrajać na kawałki, umyć, oparzyć warem, żeby odszedł od niej odór, jeszcze raz opłukać, potem nalać wodą i niech się gotuje. Gdy się zagotuje, zeszumować czysto i włożyć $\frac{1}{2}$ funta suszonych śliwek i dwa ostrugane jabłka, także jedną cebulę, zasolić i niech się tak gotuje godzinę i pół, albo i dwie godziny. Potem zebrać dobrze tłuszcz, bo tłusta czernina nie jest dobra, następnie wziąć pół filiżanki śmietany, filiżankę wody i krew z kaczki, zlać razem, dodać trzy łyżki stołowe mąki i dobrze trzepaczką rozbić, i gdy się gotuje rosół, wlać tę zaprawę, zagotować, spróbować, jeśli potrzeba, to przysolić i przykwasić. Przed samem wydaniem dodać trochę mielonego pieprzu i podać na stół z kluseczkami na kartoflach, albo też mogą być kartofelki.

Milwaukee, Wis.

Józefa Kolaszewska.

(Ta czernina była odznaczoną na konkursie drugą nagrodą.)

14. Czernina.

Bierze się dwie łyżki stołowe octu, tylko ocet powinien być słaby — pół łyżki soli z niem wymieszać i puszcza się krew dobrze mieszając, poczem stawi się w inne miejsce. Do podróbek od kaczki można dodać funt mięsa wieprzowego, albo gdy kto lubi, kaczkę gotowaną; ugotować rosół, dodając jak zwykle cebuli, pietruszki, pieprzu, soli, po ugotowaniu wyłożyć mięsa na przetak, rosół precedzić, dodać funt jabłek, pół

funta innych owoców, można śliwek, łyżkę cukru i niech się gotuje aż będą miękkie owoce. Wtedy bierze się krew, do której dodać łyżkę mąki i dobrze wymieszać przez jakie 5 minut i zalewać gorącym rosółem, ciągle mieszając, żeby się krew nie zwarzyła. Postawić następnie na wolnym ogniu, zamieszać kilka razy, zagotować i wydać na stół z kluseczkami albo z kartofelkami. Jak kto lubi, można dodać więcej cukru.

Scotville, N. Y.

„Warszawianka.”

15. Biały barszcz z siekanem mięsem.

Siekanego mięsa pół funta wieprzowego i pół funta wołowego, jedną rozmoczoną bułkę, jedno jajko, drobno usiekanej cebulki, soli i pieprzu w miarę potrzeby, wygnieść razem, a następnie porobić małe kuleczki. — Mieć na ogniu trzy kwarty wody, gdy się zagotuje, kłaść na nią mięsne kluseczki, dołożyć jedną całą cebulę, angielskiego pieprzu i niech się razem gotuje trzydzieści minut. Przed wydaniem na stół zaprawić zupę jedną filiżanką śmietany rozrobionej z jednym żółtkiem i dwoma łyżkami mąki, oraz cztery łyżki octu. Wymieszać razem dobrze i zaprawić gotującą się wodę z mięsem. Niech chwilę zaparuje i podać na stół.

Polka z Racine.

16. Barszcz mięsny czysty.

Trzy buraki, opłukane, nastawić niech się ugotują do miękkości. Osobno nastawić wędzone żeberka z domieszką świeżej wołowiny jak zwykle na zupę. Włożyć w tę zupę jedną cebulę, bobkowy listek, trochę całego pieprzu i angielskiego ziela. W międzyczasie, ugotowane buraki obrać ze skórki i utrzeć na tartce do głębokiego sitka. Gdy mięso już jest miękkie, wylać rosół na

tarte buraki, zaprawić octem podług smaku, można także dodać odrobinę cukru, ale bardzo mało. Buraków ze sitka nie przeciskać silnie i spotrzebować tylko rosół, który przeszedł przez buraki. Mięso wołowe usiekać drobno, dodać rozprażonej tartej cebuli, miążkiego pieprzu, soli, dwa jajka i tartych na mąkę krekesów, umieścić razem wszystko, ukulać wałek, krajać kawałki i rzucać na gotujący się barszcz; albo z tego mięsa wołowego można zrobić pierożki — małe zwijane, nazywane uszkami. — Aby barszcz miał ładny, czerwony kolor, zostawia się kawałek czerwonego buraka, uciera go się na tartce i przez sitko gęste lub biały płatek — wpuszcza się surowego soku kilka kropel przed samem wydaniem na stół. Można też ten barszcz podać czysty bez pierożków, lub bez czegokolwiek, a w takim razie pół gotowanego buraka kraje się na wąskie paseczki i to wrzuca się w zupę.

Helena Staś.

17. Barszcz z buraków.

Obrać i obmyć starannie buraki, większe przekroić na dwie części i włożyć w głębokie naczynie, najlepiej w kamienny garnek. Nalać przegotowaną i przestudzoną wodą miękką i postawić w ciepłym miejscu a kwas będzie gotów; jeżeli chce się trzymać kwas na dłuższy czas, to po ukwaszeniu wynieść go w zimne miejsce. — Gdy się ma robić barszcz, to zagotować kwasu, ale nie długo trzeba gotować, gdyż straci smak i kolor. Łyżkę mąki rozbić w pół filiżance wody i tem zalać gotujący się kwas, gdy się zagotuje zaraz odstawić, wtedy rozbić jajko w śmietance i tem barszcz zalać.

Thompsonville, Conn.

A. Łuczaj.

18. Barszcz owsiany.

Dwie kwarty kaszy owsianej (oatmeal) wsypać w garnek gliniany. Osobno, rozpuścić kawałek drożdży i zalać nią kaszę, postawić w ciepłym miejscu, najlepiej koło pieca, przykryć i niech stoi czterdzieści ośm godzin, a będzie już doskonale kwaśny. Zagotować pożądaną ilość wody i zalać owsianym rozczyntem, ale trzeba go lać przez sitko. Uważać, żeby nie przelać kwasu, aby barszcz nie był za gęsty. Jeżeli kto lubi, można podczas gotowania dodać pół czosnku.

Barszcz ten najlepiej smakuje z przesmażoną słoninką albo wędzoną kielbasą.

A. Łuczaj.

19. Barszcz.

Barszcz może być z mięsa wołowego lub wieprzowego. Chcąc mieć barszcz wołowy, bierze się kość ze szpikiem i dodawszy włoszczyzny, gotuje się jak zwykły rosół. Po pół godzinnem gotowaniu daje się kwas z buraków i gotuje się znowu pół godziny. Kwas robi się w ten sposób, że obrane buraki ciemno-czerwone, zalewa się zimną wodą w jakimś naczyniu i stawia się w ciepłym miejscu na tydzień lub dwa, gdy jest kwaśny, stawia się w chłodne miejsce.

Barszcz na wieprzowinie robi się w ten sam sposób z tą różnicą, że gdy do wołowego podajemy zwykle uszka, to wieprzowy zaprawiamy śmietaną z odrobiną mąki.

Jeżeli niema kwasu z buraków, to można użyć octu i dolożyć ząbek czosnku, a smak barszczu będzie jakby był z polską kielbasą.

Milwaukee, Wis.

M. Trzcńska.

20. Barszcz czysty na mięsie.

Z kostek i żylek od pieczeni lub zrazów pozostałych wygotować rosół, licząc filiżankę na osobę, osolić, a jak się zagotuje, dodać całą cebulę, marchewki, pietruszki, korzeni i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu.

Kilka buraków obrać i pokrajać w grube plasterki, włożyć do rądelka i nalać kwasem chlebnym, to jest rozczyntem z żytniej albo razowej mąki tak, aby barszcz był dość kwaśny, a jeżeli rozczyntu niema, to nalać wodą buraki, żeby je pokryć, dodać octu i postawić na ogniu niech się gotuje. Gdy buraki są już miękkie i rosół gotów, to wlać buraki do rosółu, spróbować i jeżeli potrzeba octu lub soli to dolożyć. Przesmażyć słoniny, dodać łyżkę mąki, żeby się przesmażyła i zaprawić barszcz. Zlać do wazy i podać do barszczu osobno tłuczone kartofle. Zamiast słoniny, kto chce, może zaprawić śmietaną, dodając tak samo trochę mąki, a jeżeli to jest latem, dodać w końcu trochę siekanego koperku. Jeżeli się niema kostek wołowych, to barszcz można robić na wieprzowych żeberkach, licząc funt i pół na pięć osób.

Kwas burakowy. — Obrane i pokrajane w kawałki buraki włożyć do kamiennego garnka, nalać wodą tyle, aby pokryć buraki, postawić w ciepłym miejscu na 24 godziny, czasem trochę dłużej, aż sfermentuje. Właśnie ten czysty kwas używamy do barszczu.

Mansville, Fla.

S. Wojnowska.

21. Innym sposobem barszcz.

Rosół ugotować jak zwykle, a równocześnie wsta-
wić opłukawszy kilka buraków w łupinach i jak się u-

gotują, obrać je delikatnie, utrzcć na tartce w paseczki, włożyć do naczynia, nalać rosołem, dolać octu do smaku i niech się zagotują. Dolać przez sitko resztę rosółu i zaprawić albo słoniną albo śmietaną. Jest bardzo smaczny, gdyż są w nim buraki.

S. Wojnowska.

22. Zupa jarzynowa na mięsie.

Wziąć mięsa z kością ile kto chce i nalać zimną wodą, gdy się zagotuje, zeszumować, osolić, pokrajać drobno cebulkę, ze dwie marchwie, trochę słodkiej kapusty i dwa pomidory. Gdy mięso będzie podgotowane, wtedy wrzucić jarzyny, opieprzyć i gotować aż wszystko będzie miękkie. Tania i smaczna zupa.

Custer, Mich.

Ewa Dyl.

23. Chilli Con Carne.

Jeden funt beefshtyku (round steak), jedną małą puszkę pomidorów, jedną puszkę brunatnego szablaku (Red kidney beans), jedną wielką cebulę.

Mięso pokrajać w kostkę i posiekać, następnie smażyć na smalcu na patelni aż się zarumieni, wtedy wkrajać cebulę drobno pokrajaną, osolić, dodać sporo papryki i wszystko razem smażyć. Podlać pół filiżanką wody i niechaj się tak pruży pół godziny. Teraz dodać do tego szablak, pomidorową zupę i dolać trzy filiżanki gorącej wody. Zagotować jeszcze razem z pięć minut i zupa gotowa. Ta zupa jest dosyć gęsta i niema być inaczej podawana tylko gęsta.

Mliwaukee, Wis.

Z. S.

24. Mięśny Krupnik.

Dwa funty wołowego mięsa nalać wodą, gdy się zagotuje, szeszumować i dodać: korzeni, jedną marchew pokrajaną w kostkę, pół funta perłowej kaszy i niech się tak gotuje, gdy już mięso nie długo ma mieć dosyć, to pokrajać w kostkę trzy kartofle, włożyć do zupy niech się razem gotują, przed wydaniem posypać zupę drobną zieloną pietruszką.

Newark, N. J.

F. Mejsner.

25. Kapuśniak.

Ugotować tęgi rosół zwyczajnym sposobem. Kapustę kwaszoną wycisnąć mocno z soli i posiekać drobno, włożyć do rądla na gotujące się masło, podlać trochę ugotowanym rosołem i dusić pod pokrywą aż kapusta miękka będzie. Podlać resztę rosółu i jeszcze trochę pogotować.

Osobno upraży się na młodej słoninie gryczaną kaszę, rozciągnie się na półmisku, kraje podłużne kawałki lub kostki, osmaża się na maśle i podaje do kapuśniaku. Wypróbowała

Morgan, Pa.

Zofia Blachowicz.

26. Mięsna kartoflanka.

Gotować rosół jak zwykle, można z kości lub z pozostałych kawałków od pieczeni, gdy odszumowany, dodać włoszczyzny, wiązkę pietruszki, którą później wyrzucić. Gdy już rosół z włoszczyzną podgotowany, wrzucić w niego kartofle, aby zupa była zawieszista.

Auroral, Ill.

A. J.

27. Grochówka na wędzonce.

Pół kwarty grochu zalać dwoma kwartami wody, dołożyć kawał wędzonki i gotować póki groch nie będzie miękki. Ze solą ostrożnie, bo wędzonka może dosyć soli wydać. Gdy już groch miękki, wtedy wyjąć mięso, groch przefasować i podać z grzankami, krajanami w kostki.

28. Krupnik na ogonach.

Pokrajać duży ogon wołowy, na ośm do dziesięciu części, zalać zimną wodą i gotować. Gdy szumowiny, które trzeba zbierać starannie, przestaną się ukazywać, dodać wszelkich jarzyn, jakie są pod ręką, zasypać kaszą jęczmienną i gotować na wolnym ogniu trzy godziny. Gdy mięso ugotowane, wyjąć i podać je w sosie. Zupę zaś tak jak jest, podać na stół.

Laporte, Ind.

I. Majcher.

29. Zupa grochowa na mięsie.

Nalać pół kwarty grochu garącą wodą, gotować pół godziny, wyplukać, wlać cztery kwarty gorącej wody, włożyć kawałek chudej wieprzowiny, kawałek wędzonki, zaprawić korzeniami jak rosół, gdy mięso ugotowane do miękkości, wyjmuje się je, a groch przeciera się przez sitko, dodaje się teraz do zupy trochę majeranku, zagotuje się jeszcze raz i podaje z grzankami w kostki, smażonami na maśle.

Deerfield, Mass.

Marya K. Piontek.

30. Zupa grochowa mięsna.

Dwa funty wołowiny lub wieprzowe nogi, pół funta grochu (Split Beans) nastawić na ogień w dwóch kwartach wody, niech się gotuje. Dodać małą cebulkę poprzednio w piecu upieczoną, łyżkę soli i bobkowy listek. Gdy mięso miękkie, wybrać je, a do zupy wkrajać ze cztery kartofle. Przy końcu rozprowadzić dwoma łyżkami mąki i dać się jeszcze trochę pogotować.

Hammond, Ind.

Ludwika Lis.

31. Zupa grochowa z jarzynami.

Pół funta grochu łupanego nastawić żeby się rozgotował na mase. Kawałek wędzonki lub świeżej wieprzowiny ugotować osobno z jarzynami, to jest jedną marchew, jedną pietruszkę, kawałek selery, jedną cebulkę, ćwierć średniego kalafioru. Gdy groch rozgotowany rozbić go dobrze i przetrzeć przez sito, rozrabiając smakiem z wędzonki i jarzyn. Dodać soli i białego pieprzu do smaku. Potem zaprawić zupę zasmażką ze słoniny i mąki.

Podać z drobnymi smażonami grzankami z chleba.

Brooksville, Fla.

M. Szatko.

32. Zupa Orzechowa mięsna.

Pokrajać w kostkę jedną cebulę i gotować w 2-ch filiżankach wody i dwóch filiżankach mleka. Osobno umieszczać filiżankę orzechów z filiżanką mięsa, trochę soli i pieprzu. Masę tę następnie włożyć w gotującą się zupę i niechaj się trochę pogotuje. Podać bardzo gorąca.

M. Szatko.

33. Kapuśniak.

Najsmaczniejszy jest kapuśniak, gdy się weźmie pół na pół mięsa wołowego i wieprzowego. Wstawić mięso jak zwykle na rosół, lecz w mniejszej ilości wody. Po wyszumowaniu przełożyć mięso do większego garnka, nalać kwasu kapuścianego, oraz nie wielką ilość kapusty, włożyć również kilka oparzonych suszonych grzybów, parę cebul w całości, kilka ziarenek pieprzu, ziela angielskiego, soli i gotować, aż do miękkości mięsa. Zbyteczną tłustość zebrać, grzyby wyjąć, poszatковать, włożyć do wazy, tak samo pokrajaną na kawałki wiprzowinę. Zupę wylać do wazy i podać na stół.

Solon Springs, Wis.

Helena Kamińska.

34. Zupa jarzynowa mięsna.

Jeden funt i pół wołowego mięsa opłukać i nastawić w zimnej wodzie. Powinno być trochę więcej jak dwie kwarty, posolić, a gdy mięso się trochę podgotuje, wsypać cztery łyżki ryżu, obrać cztery duże kartofle, pokrajać w kostki i włożyć do zupy, także kukurydzę (corn) ziarnka zeszatkowane z trzech basiek, trzy świeże pomidory roztarte przez sitko. Niech się to wszystko razem gotuje aż będzie miało dosyć. Ta porcja jest na pięć osób. Ta zupa jest wypraktykowana — gdyż cała moja rodzina bardzo ją lubi.

Chicago, Ill.

„Krakowianka.”

35. Krupnik.

Wziąć dwa funtu wołowego mięsa, dodać włoszczyzny i postąpić tak jak zwykle z rosółem, potem precedzić, zasypać grubą kaszą jęczmienną a gdy się

podgotuje, wkrajać w kostki ze dwie kartofle, po ugotowaniu wydać na stół. Zwyczajny, ale smaczny krupniknik.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

36. Zupa koprowa mięsna.

Trzy funty wieprzowych żeberków nastawić w 3-ch kwartach wody, gdy się zagotuje, zeszumować, posolić, dodać korzeni, niech się gotuje dopóki mięso nie będzie miękkie, wtedy wziąć pół kwarty kwaśnej śmietany i jedną łyżkę mąki, rozbić trzepaczką i wlać na gotującą się zupę i zaraz odstawić. Pokrajać drobniutko zielonego kopru, wsypać do zupy i trzymać przykrytą bo zapach się ulatnia. Jeżeli kto lubi, dodać trochę octu do smaku. Podaje się z kartoflami.

Mystic, Iowa.

.. Zofia Pudowa.

37. Zupa mięsna z marchwi.

Świeżą marchew i cebulę upiec w piecu aż do zrumienienia. Osobno wygotować wołowych kości, albo i trochę mięsa. Gdy marchew już upieczona, rozetrzeć ją przez sitko, tak samo cebulę i rozprowadzić wygotowanym rosółem, lejąc go w sitko gdzie jest utarta marchew. Teraz zupę zagotować, i albo zaprawić słodką śmietaną, albo jeżeli rosół był silny, pozostawić tak jak jest. Do tej zupy są dobre kluseczki ze zwyczajnego ciasta z domieszką muszkatołowego kwiatu i odrobiny cukru, ale te kluseczki piecze się w piecu lub suszy na patelni.

Helena Staś.

38. Zupa grochowa na mięsie.

Pół funta łupanego groszku opłukać i zalać kwartą i pół wody, posolić i włożyć do tego jedną wieprzową nóżkę. Groch musi się dobrze rozgotować, aby go można przetrzeć przez sitko. Do tej zupy podają się grzanki, krajane w kostki. Jest to tania zupa a smaczna.

„Krakowianka.”

39. Zupa pomidorowa.

Na wrzące masło do rądla wrzucić pokrajaną drobno cebulę, gdy się rozpraży, dołożyć kilka pokrajanych pomidorów, niech się dusi pod pokrywą. Gdy dobrze rozgotowane, rozprowadzić rosołem wygotowanym z kości, jeżeli postna to smakiem z wygotowanej włoszczyzny. Przepiec, zagotować i zaprawić słodką śmietaną z odrobiną mąki. Osobno ugotować ryż, włożyć go do wazy. Letnią porą wrzucić do wazy posiekanego kopru.

Kucharka Milwaucka.

40. Zupa pomidorowa czysta.

Gotuje się tak samo jak poprzednia z tą różnicą, że do pomidorów dodaje się trochę bułki, wtedy wszystko się razem cedzi i przeciera przez sito, a potem nie zaprawia się śmietaną tylko dodaje się trochę cynamonu i cukru. Ta zupa może być mięsna lub postna, jeżeli postna, to trzeba wziąć większą ilość pomidorów. Do tej zupy najlepiej podać grzanki, krajane w kostkę lub kresy.

Kucharka Milwaucka.

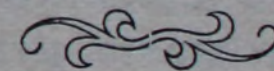
41. Zupa szczawiowa.

Czysto opłukany szczaw, posiekać i wrzucić na gotujące się masło, gdy się dobrze udusi, to rozprowadzić rosołem a następnie zaprawić kwaśną śmietaną. Jeżeli to ma być postna zupa, to po uduszeniu odstawia się i wbija w szczawiową masę kilka żółtek, potem zaprawia się śmietaną i rozprowadza gorącą wodą. Tak do postnej jak i do mięsnej szczawiowej zupy, kładzie się pokarjane gotowane na twardo jaja. Postną zupę, można letnią porą podać na stół zupełnie wychłodzoną. Do ciepłej, podają się grzanki krajane w kostkę, lub faszerowane jaja.

Helena Staś.

EMIL NOEHRE'S

SKŁAD RZEŹNICZY



Gdzie możecie zakupić najlepsze,

Domowego Wyrobu KIELBASSY oraz najlepszy wybór
świeżego Mięsa, it.d.

1044 NATIONAL AVE. Tel. Orchard 1840

Zupy Postne.

42. Zupa rakowa.

Jest to najsmaczniejsza a bardzo elegancka zupa, zaś we Wisconsinie, gdzie jest tak wielka obfitość raków każda gospodyni może ją gotować.

Ugotować raki w solonej wodzie z zielonem koperem (koper musi być koniecznie), mniej więcej piętnaście raków. Gdy ostygną, wybrać mięso ze skorup, szyjek i nóżek. Ośm skorupek z tułowia zostawić całych do nadziania, zaś resztę całych skorup i z nóżek utłuc na proszek. Teraz ten proszek włożyć do trzech łyżek dobrego świeżego masła i postawić na wolnym ogniu, niech się smarzy powoli, a gdy masło nabierze czerwonego rakowego koloru, przefasować tę masę przez gęste sitko, zmieszać z łyżką mąki, jeszcze zasmażyć i rozprowadzić, albo zwyczajnym rosołem, lub też smakiem wygotowanym z włoszczyzny. Następnie zaprawić filiżanką słodkiej śmietany. We wazie powinno być mięso ze szyjek i nóżek trochę siekanego kopru. Niektórzy lubią wcisnąć trochę cytryny, ale nie wszyscy. Powyższa proporcya jest mniejwięcej na pięć osób. Do wazy kładzie się także faszzerowane skorupki z raków.

Farsz: — Do wrzącej wody wsypać $\frac{1}{2}$ filiżanki drobnej pszennej kaszki, dodać masła, soli, zielonej pietruszki i kopru drobno usiekanych. Ugotować to

razem na gęsto. Potem zmieszać z jednym jajkiem i tem nadziewać skorupki. Jest jeszcze lepiej, jeżeli kaszka jest poprzednio mieszana z jajkiem i suszona i dopiero sypana na wodę.

Taką zupę podaje się na lepsze przyjęcia.

Helena Staś.

43. Zupa szczawiowa sztuczna.

Ponieważ w Ameryce w niektórych miejscach jest brak szczawiu, przeto można go doskonale zastąpić „pajplantem.” Kraje się łodygi pajplantu na drobne kawałki i 2 lub 3 listki od młodych buraków i postępuje się tak samo jak opisane powyżej ze szczawiem. Najlepszy smakosz nie pozna różnicy pomiędzy sztuczną a naturalną szczawiową zupą.

Helena Staś.

44. Zupa farmerska.

Poszatkować drobno, średniej wielkości dwa ostrugane jabłka, wrzucić na kwartę gotującej się wody i dobrze je rozgotować. Osobno pokrajać także drobno kiszony ogórek (najlepszy jest bez octu) i gdy jabłka są już ugotowane, wrzucić do nich posiekany ogórek. Dolać do wrzątku filiżankę kwasu od ogórków, a gdy się wszystko razem dobrze podgotuje, zasmażyć na patelce masła, zagęścić, do tego podać grzanki, krajane w kostkę.

Helena Staś.

45. Zupa myśliwska.

Zagotować w rądlu pół domowego piwa i pół wody, zresztą zależy od tego, jaką kto chce mieć mocną.

Wrzucić do rądla kawałek cały cynamonu i kilka goździków. Osobno rozbić słodką śmietanę z żółtkami i trochę w tym cukru. Gdy się piwo zagotuje, lać je powoli w śmietanę, ciągle mieszając. Zagrzać jeszcze dobrze ale nie gotować już więcej i odstawić. Do wazy włożyć świeżego pokruszonego twarogu. Bardzo posilna zupa zimową porą.

Helena Staś.

46. Zupa pomidorowa postna.

Kwartę pomidorów z puszki, wlać w radeł, postawić na piecu niech się chwile gotuje; włożyć szczyptę soli, dwie stołowe łyżki cukru, soli i pieprzu do smaku, łyżkę masła i dwie filiżanki wody. Na ostatku włożyć odrobinę sody, aby zabezpieczyć od zważenia się mleka, poczem wlać dwie filiżanki mleka. Podać na stół z sucharkami.

Wausau, Wis.

W. T. B.

47. Zupa z jarzyn postna.

Jarzyny, jako to: marchew, galarepę, brukiew, rzepę, groszek, cebulę, selerę, pietruszkę, kałtofle, kornę, wszystkie te jarzyny oczyścić, pokrajać, oparzyć gorącą wodą, potem nalać zimną i gotować aż się zupełnie jarzyny rozgotują, wtedy przetrzeć je przez durszlak, przelewając tą wodą w której się gotowały. Zaprawić zupę łyżką masła rozartego z kilkoma żółtkami. Zagotować lekko i wylać do wazy. Dobra ze smażonemi grzankami na maśle.

Aurora, Ill.

A. J.

48. Zupa grzybowa.

Ćwierć funta suchych grzybów, w ciepłej wodzie kilkakrotnie wypłukać i nastawić, osolić, dodać wszelkiej włoszczyzny i korzeni, nadto cztery duże cebule, gotować grzyby aż dobrze zmiękną, wtedy wyjąć, przestudzić i krajać w długie cienkie paseczki. Włoszczyznę przetrzeć przez sito do czystego rądla, zalewając wygotowanym smakiem, włożyć w to pokrajane grzybki. Na patelce zasmażyć łyżkę masła, łyżkę mąki i pokrajaną drobno cebulkę i tem zupę zaprawić. Do tego daje się kluseczki jak makaron, albo gotowe makaronowe gwiazdki.

Kalmazoo, Mich.

M. Niedźwiecka.

49. Zupa postna z ziemniaków.

Cztery duże ziemniaki, ostrugać, opłukać i zalać w rądel dwoma kwartami wody. Osolić, dodać selery, średniej wielkości jedną cebulę, ząbek czosnku, łyżeczkę majeranki, pietruszki, pory, kilka ziarenek kubaby,— przykryć niech się wolno gotuje. Kiedy ziemniaki już dobrze miękie, przetrzeć to wszystko przez sito. Następnie wziąć dwie łyżki gęstej śmietany, jedną łyżkę mąki, roztrzepać i wlać do zupy, krótko zagotować. Na końcu można włożyć kosteczkę bulionu i odrobinę miłego białego pieprzu. Do tego grzanki z białego chleba. Smaczna a nie droga zupa.

Philadelphia, Pa.

Gospodyni z Philadelphii.

50. Zupa ze ślimaków. (Clams Chowder.)

Drobno pokrajaną włoszczyznę włożyć we woreczek i niech się wolno gotuje przez pół godziny. Następnie, opłukane i w kostkę pokrajane dwie duże kartofle, sparzyć gorącą wodą, wyjąć i włożyć do gotującej się z włoszczyzną wody. Teraz posiekać drobno sześć ślimaków, a gdy ziemniaki będą miękkie, włożyć ślimaki, dodać pół puszki zupy pomidorowej i sos od ślimaków, zagotować parę minut. Wziąć filiżankę słodkiej śmietany, łyżkę lub dwie mąki (bierze się zwykle łyżkę na dwie kwarty wody) i rozstrzepać i wlać do zupy, a gdy się zagotuje, odstawić. Po pół godzinie wydać na stół.

Philadelfia, Pa.

Gospodyni z Philadelfii.

51. Zupa z kaszki jęczmiennej.

Na wrzącą wodę wsypać jęczmiennej kaszki tyle tylko, co potrzeba na ciekłą zupę. We filiżance kwaśnej śmietany rozstrzepać jajko i gdy kaszka jest już ugotowana, zaprawić ją tą śmietaną. Trzepać zupę ciągle i nie trzymać jej już teraz na ogniu, boby się mogła zważyć.

Jamestown, N. D.

K. D.

52. Zupa postna.

Kilka suszonych grzybków opłukać w ciepłej wodzie i nastawić niech się gotują. Zrobić ciasto na jajku, rozwałkować cienko, wysuszyć, pokrajać w drobną kostkę; grzybki gdy się ugotują wyjąć, na wodę wrzucić kluseczki, grzybki cienko poszatkować, wrzucić napowrót do zupy, zrobić zasmażkę z masła i z mąki i zaprawić zupę.

Jamestown, N. D.

K. D.

53. Zupa ruska.

Do trzech kwart wody włożyć jarzynę, t. j. marchew, pietruszkę, kapusty liść, cebulę średnią, piperzu, soli i gotować z godzinę, potem przelać przez sitko i do tej wody włożyć pięć kartofli drobno w kostkę pokrajanych, następnie dodać do tego szklankę grochu cukrowego, ale lepiej, ażeby groch był osobno odgotowany i razem z wodą w której się gotuje, wlany do pierwszej zupy. Mieć osobno usiekane twarde ciasto, to wsypać do zupy a gdy już gotowa, zaprawić zasmażką z mąki i masła. Posolić do smaku i wydać na stół.

Neffs, Ohio.

Katarzyna P.

54. Zupa rakowa postna.

Dwanaście raków gotować półtorej godziny, po ugotowaniu, wyjąć wnętrzności. Skorupki wraz z łapkami potłuc drobnutko, włożyć do czystej wody i gotować z godzinę. Przetrzeć przez sitko aby łupiny pozostały w sicie, a zupę zaprawić zwykłą zasmażką z masła, zbrunacaną. Albo zaprawić śmietaną ze żółtkiem.

Neffs, Ohio.

Katarzyna P.

55. Zupa postna na prędcie.

Włożyć do garnka masła lub smalcu, wkrajać jedną dużą cebulę, gdy się zarumieni, lać wody gorącej tyle, ile potrzeba na zupę, niech się gotuje, cokolwiek osolić, potem dodać cukru, octu, jedną łyżkę mąki roztrzymaną z wodą, a na ostatku zaprawić trzema jajkami.

Hamond, Ind.

Lud. Lis.

56. Zupa ślimakowa.

Nie robi różnicy jakie są ślimaki, nastawia się je, nalewając wodą tyle, aby były dobrze przykryte, jak będą zbierać, to zdjąć szumowiny i niech się chwileczkę gotują. Tymczasem mieć usiekany jeden zielony pieprz nie duży i jedną cebulę mniejszą od pieprzu, wrzucić na gorące masło, a gdy już rozprażone, dodać dwie łyżki mąki, dobrze rozmieszać, rozprowadzić wodą, w której gotować, do tego półkwarty ciepłego mleka, posolić, zagrzać dobrze i podać na stół. Jest to zupa nie droga, smaczna a zdrowa.

St. Paul, Minn.

Katarzyna Mosio.**57. Zupa z kalafiorów.**

Oczyszczony kalafior pokrajać i ugotować w solonej wodzie. Gdy już miękkie wybrać kilka najbielszych kawałków, które włożyć do wazy, a resztę przetrzeć przez sito. Zasmażyć łyżkę mąki na maśle i rozprowadzić selerowym rosołem. Zagotować i zaprawić dwoma żółtkami, rozbitymi w słodkiej śmietanie.

Philadelphia, Pa.

„Kuchareczka.”**58. Zupa ze ślimaków. (Clam chowder.)**

Pokrajać drobno słoninę, także kilka cebul i razem w rądelku przesmażyć, w to wsypać troszkę mąki, rozbić i zalać sosem od ślimaków. Do tego dodać kwartę wody, kwartę pomidorów i kartofli, krajanych w kostkę lub w talarki. Niech się gotuje. Ślimaki posiekać i dołożyć na ostatku, niech się wszystko razem gotuje. Jeżeli za gęsta, to rozprowadzić gorącą wodą. Słonina powinna być wędzona.

B. B.**59. Zupa z Karpa.**

Wziąć jedną marchew, dwie cebule, salery, pietruszki i wszystkie te jarzyny posiekać drobno, dodać jeden listek bobkowy, kilka ziarenek całego pieprzu, soli do smaku, zalać zimną wodą i gotować aż jarzyny będą zupełnie miękkie. Wtedy przecedzić przez citko i zalać tym pokrajanego karpia i gotować pół godziny, jeżeli rybę podaje się jako danie na stół, to dosyć jest gotować ją dwadzieścia minut, jeżeli zaś służy tylko jako smak do zupy, to można ją rozgotować zupełnie, jeszcze raz przecedzić, mięso rybnie użyć na zraziki, a zupę zaprawić zasmażką z masła i mąki. Wydać na stół z kluseczkami krajanymi.

Mosinee, Wis.

Anna Wawrzonek.**60. Zupa z pomidorów.**

Puszkę pomidorów przetrzeć przez sitko, zagotować, dodać pół łyżeczki sody do pieczenia. W osobnym garnuszku, rozpuścić łyżkę masła, wsypać łyżeczkę mąki, wlać jedną filiżankę gotującej się wody, jedną łyżeczkę cukru, szczyptę papryki, gotować pięć minut, potem zmieszać z pomidorami, osolić do smaku i wydać z krekesami.

Uniontown, Pa.

A. Wodarska.**61. Zupa postna.**

Pół funta dużej fasoli oplukać i zalać dwoma kwartami wody i niech się gotuje do miękkości a wówczas dołożyć pół funta suszonych śliwek, niech się razem gotuje, dodać łyżkę stołową masła. Pod koniec wrzucić na zupę zwyczajne z makaronowego ciasta kluseczki. —

Zasmażyć dwie łyżki masła i łyżkę mąki i zasmażką tą zaprawić zupę. Można także zamiast śliwek włożyć kilka grzybków.

„Krakowianka.”

62. Zupa kartoflana. (Proporcya na sześć osób.)

Na trzy kwarty wody, wziąć pięć średniej wielkości kartofli, obrać, pokrajać w talarki, pokroić jedną marchewkę, kilka listków zielonej pietruszki, posolić i gotować godzinę. Przed wydaniem na stół, wziąć dwie łyżki smalcu z wędzonej słoniny, rozbić w nim mąkę aż się zrumieni i zaprawić tem zupę.

„Polka z Racine, Wis.”

63. Kartoflanka postna.

Postna zupa kartoflana robi się tak samo jak powyższa, z tą różnicą, że zamiast smalcu bierze się filiżankę śmietany i rozbija się te z dwoma łyżkami mąki. Dając na stół, posypać zieloną pietruszeczka.

„Polka z Racine, Wis.”

64. Zupa z suszonych owoców.

Pół funta suszonych śliwek i pół funta jabłek lub gruszek, rozgotować w dwóch kwartach wody, przetrzeć następnie przez sitko, zagotować jeszcze raz, dodać cynamonu, goździków i kawałek starej skórki z cytryny; rozbić we wodzie łyżkę mąki i na ostatku zaprawić nią zupę. Kto chce, może mąkę zamiast w wodzie, rozbić w słodkiej śmietanie.

Taylor, Pa.

J. Jackowska.

65. Zupa jarzynowa.

Nastawić rosół jak zwykle, gdy już zeszumowany, wkrajać albo w paseczki albo w kostkę następujące jarzyny: marchew, brukiew, włoską kapustę, kalafiory, kalarepy, selery, pietruszki, wszystkiego tylko po troszę. Pod koniec gotowania, zrumienić łyżkę mąki w maśle, dodać do zupy, gotować jeszcze kilka minut i po dać na stół.

Greenfield, Mass.

Marya Piontek.

66. Zupa z słodkiej kukurydzy (sweet-corn.)

Z pół kwartowej puszki kukurydżę włożyć do rądelka, wlać półkwarty mleka, soli, pieprzu, pół łyżeczki cukru, trochę masła, gotować pół godziny i zupa gotowa. Kto lubi, może dodać kilka plasterków lub kostek kartofli.

Greenfield, Mass.

Marya Piontek.

67. Zupa z ostryg.

Proporcya na siedm osób. — Jedną kwartę ostryg, zalać gorącą wodą tyle, aby je pokryć, gdy się zagotują zeszumować, dodać kwartę mleka gotującego się, trochę soli i pieprzu, pogotować jeszcze chwilę i podać na stół z krekesami na osobnym talerzu.

M. Piontek.

68. Zupa pasternakowa.

Obrać i obmyć trzy pasternaki i gotować aż będą miękkie. Przepuścić przez sito i wlać tę wodę z powrotem, w której były gotowane. Dodać taką samą ilość

mleka, posolić, popieprzyć. Następnie, na każde półkwarty mleka wziąć łyżkę mąki, rozbić w zimnem mleku i tem zupę zaprawić. Pogotować jeszcze trochę i podać gorącą.

Brooksville, Fla.

M. Szatko.

69. Zupa kminkowa.

Nastawić wody tyle ile chce się zupy, dodać kminu i gotować pod przykryciem pół godziny, potem zrumienić mąkę na maśle i zaprawić zupę. Posolić i gotować. Podaje się z grzankami lub z krekesami.

Olyphant, Pa.

B. Czeluśniak.

70. Zupa z korny.

Bierze się blaszkę korny, dodaje się kwartę mleka, trochę wody i gotuje się godzinę. Zarobić zwyczajne twarde ciasto, usiekać je i wrzucić na zupę. Gdy się ugotują, dodać soli do smaku i wydać na stół.

Olyphant, Pa.

B. Czeluśniak.

71. Zupa z ryżu.

Uszatkować drobno pietruszki, marchewki, cebulki i nastawić. Sparzyć pół filiżanki ryżu i wsypać na wodę gdy się włoszczyzna gotuje, zasolić, włożyć kawałek dobrego masła a gdy ryż rozgotowany, posypać drobno usiekaną zieloną pietruszką i wydać na stół.

Milwaucka Kucharka.

72. Mleczna zupa z ryżu.

Ugotować zwyczajnie pół filiżanki ryżu, przed dogotowaniem wrzucić pół filiżanki obmytych w ciepłej

wodzie rodzynków, wlać w to kwartę mleka, trochę cukru i cynamonu, albo nie kłaść cynamonu tylko wlać wanilii. Tę zupę można jeść na gorąco lub zimno.

Milwaucka Kucharka.

73. Zupa z ryb.

Nastawić cały korzonek pietruski i marchewski, dużą cebulę, bobkowy listek, pieprzu, kubaby (all spice) niech się gotuje. Oczyścić drobnych ryb i łby jeżeli są od większych włożyć do zupy i zasolić. Gdy włoszczyzna miękka, precedzić to wszystko przez sito, marchewkę i pietruszkę wyjąć, poszatkować i wrzucić w precedzoną zupę. Zagotować i zaprawić zasmażką z mąki i z masła. Do wazy kładzie się krajana w kostkę kaszkę i trochę usiekanej zielonej pietruszki. Kaszkę gotuje się na gęsto na wodzie, rozciąga się ją po ugotowaniu na pół cala grubości na półmisku a gdy ostygnie kraje się ją na pół calowe kawałki.

Milwaucka Kucharka.

74. Zupa grochowa z pomidorami.

Funt grochu białego zalać wodą, gotować. Gdy na wpół ugotowany, wlać ćwierć puszeki pomidorów, cebulę, soli, pieprzu, osobno na patelce zarumienić, łyżkę mąki w dwóch łyżkach masła, zalać gorącą wodą trochę, rozprowadzić dobrze i wlać do zupy. Gotować dopóki groch nie będzie miękki.

Port Richmond, N. Y.

Karolina Kosowska.

75. Zupa z dyni. (Pumpkin.)

Dynię przekrajać, środek wyrzucić, część soczystą od skóry odjąć i te pokrajać i nastawić we wodzie tyle aby woda pokryła. Wsypać łyżkę cukru, łyżkę masła, gotować, aż się rozgotuje, później jeszcze wymieszać łyżką dobrze. Osobno wziąć półkwarty mąki pszennej, i zagnieść z jednym jajkiem i pięcioma łyżkami wody. Gdy już dobrze wygniecione, posiekać drobniutko i te zacierkę wsypać na kwartę gotującego się mleka. Gdy już zacierka ugotowana, zmieszać z rozgotowaną dynią. Osolić a kto lubi cynamon, może posypać trochę cynamonem i jeszcze trochę posłodzić.

Toledo, Ohio.

Rozalia Skalska.

76. Zupa ogórkowa.

Ugotować rosół jak zwykle, a gdy już będzie prawie gotów wkrajać kilka kartofli, dwa lub trzy ogórki, pokrajane w paski, zasmażyć w łyżce masła i włożyć do zupy. Szklankę kwaśnej śmietany rozbić z łyżką mąki i zaprawić. Jeżeli ma się gotować postną zupę, to trzeba wziąć podwójną ilość śmietany do zaprawiania.

Stefania Biernacka.

77. Barszcz ukraiński.

Dwa funty mostku opłukać i wstawić na rosół, gdy się podgotuje pokrajać sporą cebulę, drobno poszatko- wać trzy pietruszki i tyleż marchwi, nie dużego buraczka. Wszystko to włożyć do rosółu i niech się gotuje na małym ogniu, osolić, włożyć kilka ziarek pieprzu, wziąć pół główki kapusty, pokrajać w grube kawałki,

odgotować ją, wodę odcedzić i włożyć do rosółu, na trzy kwadransy przed podaniem zupy na stół, wkrajać do zupy parę kartofelków, i niech się wszystko gotuje, gdy kartofle już miękkie, wziąć pięć sporych dojrzałych pomidorów, albo też i z puszki, pokrajać drobno i włożyć do rosółu. Gdy się podgotuje, spróbować czy dosyć kwasu dały pomidory, jeżeli mało, to jeszcze trochę dołożyć, opieprzyć, i podać na stół. Osobno na stole w sosyjerce mieć świeżą śmietaną, którą każdy sobie, jeżeli chce, zupę doprawia na talerzu. Na Ukrainie podają do tego barszczu tatarczaną kaszę.

St. Wojnowska.

78. Barszcz postny.

Kilka buraków obrać, opłukać, pokrajać w plastry i włożyć do garnka. Nalać albo wodą, albo kwasem chlebnym, postawić na piecu niech się gotuje. Dodać dużą cebulę, dwa korzonki pietruszki, tyleż marchwi, kilka ziarek pieprzu, liść. Osobno nastawić w małym garnuszku kilka grzybków z jedną cebulą.

Gdy buraki zmiękną i grzybki się ugotują, przece- dzić smak buraków do innego naczynia, dodać smak od grzybków, grzybki pokrajać cieniutko w paseczki, wrzu- cić do zupy i zaprawić zupę śmietaną z łyżką mąki. Je- żeli do tego barszczu chcemy podać uszka z grzybków, to kładzie się więcej grzybów i zużywa się te do uszek.

Mansville, Fla.

St. Wojnowska.

79. Barszcz z boćwiną.

Ten barszcz gotuje się na wiosnę, kiedy buraczki są młode. — Rosół ugotować jak zwykle, a buraczki

obrać z liści, liście też oczyścić i namoczyć w wodzie. Buraczki oskrobać, oplukać i utrzeć na tarce w karbowane paseczki, włożyć do kwartowego rądelka, nalać wodą, aby pokryła i dolać octu dwie łyżki, postawić na piecu niech się gotuje pod przykryciem. Gdy już buraczki są podgotowane, pokrajać drobno liście i włożyć do buraczków dolać jeszcze trochę wody i niech się gotują. Gdy już i rosół i buraczki gotowe, precedzić rosół doradla, dolać buraki, trochę osłodzić, jeżeli potrzeba i zagotować razem. Do wazy wlać dużą filiżankę kwaśnej śmietany, dodać koperku i podać na stół.

St. Wojnowska.

80. Barszcz postny na prędcie.

Dwie łyżki rozmoczonej tapioki wrzucić na wodę, niech się gotuje, wody mieć tyle, ile chce się mieć zupy. Przez ten czas wziąć kilka lub kilkanaście konserwowanych w occie buraczków, jakie każda gospodyni w domu zawsze ma, i te posztkować w drobniutkie paseczki, gdy tapioca już jest rozgotowana, wrzucić te buraczki wraz z trochę octu do nich, jeżeli w buraczkach nie było goździków, to wrzucić ze trzy, gdy się trochę pogotuje, ubić ze trzy żółtka z łyżką cukru i zaprawić. Wyborny barszczyk, smakuje jak z winem.

„Kucharka Milwaucka.”

81. Barszcz postny.

Na wrząca wodę, wrzucić kilka grzybków, kilka suszonych śliwek, kilka suszonych brzoškwiń, dwa małe buraczki ostrugane i pokrajane na talarki, jedną pokrajaną cebulkę, niech się to wszystko razem gotuje. Dodać z pół filiżanki rodzyneków, na ostatku przed wy-

daniem wlać trochę octu, jeżeli kto lubi słodko kwaśny barszcz, to dodać odrobinę cukru. Następnie zaprawić śmietaną z pół łyżką mąki. Można też podać bez zaprawy.

Ramseytown, Pa.

W. K.

82. Barszcz z buraków postny.

Trzy buraki średnie obrać, pokrajać w plasterki, nalać na nie cztery łyżki octu, niech postoją z piętnaście minut, później nalać na nie trzy kwarty wody, posolić i niech tak gotują się jedną godzinę. Przed wydaniem na stół, zaprawić filiżanką śmietany z jednym żółtkiem i dwie łyżki stołowe mąki. Bardzo dobry barszcz zwłaszcza wiosną, gdy buraki są młode, jest smaczniejszy, aniżeli ze starych.

Polka z Racine.

83. Jak gotować mleko?

Mleko powinno się gotować w dubeltowym rądelku, jeżeli niema pod ręką specjalnego na ten cel rądelka, to wziąć większy, nalać trochę wody, zagrzać, a w mniejszy wlać mleko i wstawić w zagrzaną wodę, niech się woda teraz gotuje a i mleko zacznie się gotować.

Postępując w ten sposób, mleko się nigdy nie przypali, ani nie skipi, bo nie gotuje się tak silnie. Jest to jedyny prawidłowy sposób gotowania mleka, czy to do kawy, czy też nazupę.

W domach, gdzie nie lubią gotowanego mleka do kawy, to zimową porą, aby kawy mlekiem nie ostudzić, dobrze jest wstawić butelkę z mlekiem w ciepłą wodę, a nawet w ten sposób mleko zagotowane, jest najpożywniejsze. Ale pokrywka musi być trochę zwolniona, bo by szkło pękło.

Helena Staś.

Zupy Chłodne.

84. Zupa wiśniowa.

Wyjąć pestki z wisien, i potłuc je tak, aby jądrka też zostały potłuczone, potem, złączyć to z wiśniami, wsypać troszeczkę miążkiego cynamonu i goździków i tak zostawić na misce na kilka godzin. Potem przefasować przez sitko przelewając wodą, wsypać cukru i zagotować. Na wydaniu zaprawić śmietaną. Tę zupę można podać gorącą, lub też latem zupełnie zimną.

Helena Staś.

85. Zupa nic.

Odpowiednią ilość mleka słodkiego, zagotować z kilku roztluczonymi gorzkimi migdałami, wrzucić można także kilka drobno usiekanych słodkich migdałów. Tymczasem, ubić pianę z czterech białek, lub mniej lub więcej stósownie do ilości mleka, gdy piana dobrze ubita, kłaść ją łyżką na gotujące się mleko, gdy piana się trochę ściągnie wyjąć ją do wazy i wystawić w chłodne miejsce a żółtka rozbić z cukrem i zaprawić niemi zupę. Wlać łyżeczkę wanilii, wymieszać i wynieść w chłodne miejsce. Gdy się ma podać na stół, wylać ją do wazy na pianę. Można też piany nie gotować, tylko ubić ją, wtedy, gdy zupę podaje się na stół. Amerykanie podają ją to jako deser i nazywają „pływające wyspy”.

Helena Staś.

86. Garus.

Pół funta świeżych śliwek, wyjąć pestki, gruszek i jabłek także po pół funta, obrać ze skórki, pokrajać cienko, do tego wlać jedną kwartę wody i gotować godzinę. Następnie wziąć pół kwarty kwaśnej śmietany, dwa żółtka, jedną łyżkę mąki, ubić dobrze, aby grudek nie było i zalać tem ugotowany garus i jeden raz zagotować na wolnym ogniu, potem odstawić i osłodzić do smaku i podać ciepły lub zimny. Jest dobry z grzankami.

Kansas City, Kans.

Domicela Godell.

87. Zupa z jabłek na zimno.

2 funty jabłek, 1 funt gruszek oczyścić, zalać dwiema kwartami wody, włożyć kawałek cynamonu i dwa plasterki cytryny i niech się wolno pod przykryciem gotuje. Kiedy już jabłka miękkie, przetrzeć przez sito, wziąć pół filiżanki wody, jedną łyżkę stołową mąki kartoflanej lub kukurydzanej roztrzepać, zalać do zagotowanej zupy mieszając, odstawić, dołożyć cukru podług upodobania i ćwierć łyżeczki soli. Jeżeli za gęste, dolać wody lub włożyć kawałek lodu.

Manayunk, Pa.

W. Wojciechowicz.

88. Zupa z wiśni na zimno.

Kwartę wiśni opłukać, zalać jedną kwartą wody, włożyć kawałek cynamonu, 6 goździków i niech się wolno gotuje przez pół godziny pod przykryciem. Następnie wiśnie przetrzeć przez sito, wziąć pół filiżanki wody, jedną stołową łyżkę mąki kukurydzanej lub kar-

toflanej, roztrzepać, zalać gotującą się zupę mieszając, dodać ćwierć łyżeczki soli i cukru podług gustu.

Manayunk, Pa.

J. Wojciechowicz.

89. Chłodnik litewski.

Ubić trzepaczką półtorej kwarty mleka dobrze zsiadłego. Osobno ubić pół kwarty śmietanki, zmieszać razem z mlekiem i jeszcze trochę ubijać, aby na wierzchu pęcherzyki wystąpiły, następnie wlać w to kwartę kwasu ogórkowego — przegotowanego — dodać świeżych młodych listków z buraków ćwikłowych, ugotowanych i poszatkowanych, dodać dużo młodego koperku, usiekanego drobno i dwa ogórki surowe, obrane i pokrajane w plasterki, które przedtem na godzinę posolić, aby surowizna z nich wyszła, a następnie dobrze wycisnąć. Wszystko razem wymieszać z ubitą śmietaną i mlekiem, w końcu dodać jeszcze dwa jaja ugotowane na twardo i pokrajane w kostkę, parę szyjek z raków, jeżeli można dostać — kawałek pieczeni cielecej pokrajanej w kostkę. Chłodnik posolić do smaku i wstawić na lód aż do wydania. Bardzo smaczny.

Rez. Tel. West 2214

Tel. Grand 6982

Orange Express & Transfer Co.

Geo. Coakley i Synowie

KUFRY 50c

718 Grand Ave., Milwaukee, Wis.

ROZDZIAŁ II.

SOSY I MIĘSA W SOSIE.

90. Sos kalafiorowy.

Ugotować pół kalafiora, można na rosole aby wykorzystać smak z kalafioru. Kalafior rozetrzeć zupełnie. Zasmażyć trochę masła ale nie zbrunacić, wrzucić łyżeczkę małą mąki, rozprowadzić pół filiżanką śmietanki, włożyć tarty kalafior, podlać trochę rosółem, skosztować, jeżeli potrzeba to przysolić.

Sztukę mięsa ułożyć na półmisku, obłożyć całymi małymi kartoflami i oblać tym sosem, a będzie smakować wyśmienicie. Taki sos można podać i do pieczeni.

Helena Staś.

91. Sos ogórkowy.

Łżykę masła usmarzyć z łyżką mąki na rumiano, wlać sos z ogórków octu i rosółu, pokrajać dwa ogóreczki w kostkę, włożyć w ten sos, zagotować — jeżeli za kwaśny dodać troszkę cukru.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

92. Sos śliwkowy.

Marmuladę śliwkową, rozprowadzić wodą, wsypać cukru i trochę drobno usiekanej cytrynowej skórki. Zamieszać, zagotować i podać gorący albo zimny. Dobry do smażonej wieprzowiny, albo do naleśników.

Larkesville, Pa.

Stella Rokita.

93. Sos kwaśny grzybowy.

Drobno usiekana cebulę i zieloną nać od pietruszki ugotować razem, gdy ugotowane precedzić. Zasmażyć łyżkę masła, zagęścić mąką i rozprowadzić odcedzoną z pietruszki wodą. Osobno pokrajać kilka marynowanych grzybów i wrzucić na gotujący się sos a także dolać trochę octu od grzybów.

Milwauzanka.

94. Sos chrzanowy.

Tarty chrzan włożyć w sitko i sparzyć go lekko, niech woda osiąknie. W rądelku, rozpuścić masła, i wrzucić w to dobrą łyżkę mąki, rozprowadzić, jeśli jest pod ręką rosół, jeśli niema zastąpić gorącą wodą, ale nie wiele, włożyć w to chrzan, posolić, wlać octu, niech się chwileczkę gotuje, a tymczasem roztrzepać słodkiej śmietanki z żółtkiem i cukrem odpowiednio do smaku. Zaprawić tem chrzan i dobrze zaparować, ale niech się nie gotuje już więcej. Taki chrzan daje się gorący lub zimny. W chłodnym miejscu może stać choćby i dwa tygodnie.

Milwaucka Kucharka.

95. Sos musztardowy.

Rozpuścić łyżkę masła, wsypać niepełną łyżkę mąki, rozbić, żeby grudek nie było i rozprowadzić zimnym rosół, poczem zagotować, dodając trzy łyżeczki od kawy musztardy w proszku, łyżeczkę miłkiego cukru, trochę soli i dwie łyżki octu. Sos ten podaje się do pieczenia wieprzowej.

96. Sos cytrynowy.

Łyżkę masła usmarzyć z łyżką mąki aż się zacznie rumienić, wlać parę łyżek rosół, otrzeć skórkę cytryny, sok z niej wycisnąć, osłodzić, wbić dwa żółtka i mieszać ciągle na ogniu. Gdy zacznie gęstnieć, odstawić i oblać potrawkę z kurcząt lub gołębi. Sos ten używa się także do kotletów cielęcych ale wtedy musi być zupełnie rumiany a kotlety ubiera się plasterkami cytryny.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

97. Sos na cielęcej kości.

Dużą kość cielęcą, wygotować z włoszczyzną i korzeniami tak jak na rosół. Gdy już dobrze wygotowana, włożyć na patelkę masła, w to jak zwykle na zaprawkę łyżkę mąki, rozporowadzić rosół, jeszcze raz zagotować i albo dać do jakiego mięsa, albo też tam gdzie są dzieci podać dogęsto ugotowanej kaszki, lub też podać dzieciom z kluszeckami.

Br. Czeluśniak.

98. Sos cebulowy.

Dwie łyżki masła rozpuścić na patelni, dodać dużą drobno pokrajaną cebulę, trochę zbrunacić, dodać dwie łyżki mąki, gdy wszystko razem jest zbrunaczone podlać wodą i jeszcze zagotować. Dając na stół, precedzić sos przez sitko, ażeby cebula została. Taki sos jest dobry do wołowej pieczeni.

Br. Czeluśniak.

99. Sos z żurawin.

Kwartę żurawin zalać pół kwartą wody i zagotować z pół godziny. Potem przefasować przez sitko. Na

filizankę tego sosu dać filizankę cukru i gotować przez 15 minut, wylać w jaką foremkę i postawić w chłodne miejsce, a zrobi się sztywne jak galareta.

Przed wydaniem wyłożyć na półmisek do góry denkiem, a będzie ładnie wyglądać.

H. Strawińska.

100. Sos koperkowy.

Zaprażkę zrobić namaśle, koperek młody posiekać drobniutko, wrzucić na gorącą zaprażkę, chwilę posmażyć, niech dobrze przewiednie, podlać wodą i dodać szczyptę soli i dwie łyżki kwaśnej śmietany. Dobroć sosu zależy na tem, aby przyrządzanym był na maśle i nie należy dodawać mączki kukurydzanej, zwanej (corn starch).

101. Sos meksykański.

Pokrajać w cienkie plasterki dużą cebulę i usmażyć w łyżce masła aż się lekko zarumieni; następnie dodać: dwa obrane ze skórki i w cienkie plasterki pokrajane pomidory, jeden strąk czerwonego pieprzu, posiekane drobno wraz z ziarnkami, i dusić wszystko pod pokrywą, aż będzie miękkie, poczem dodać jeden drobniutko usiekany ząbek czosnku, pół łyżeczki nasienia selerów, ćwierć łyżki mielonego czarnego pieprzu i łyżeczkę sosu Worcestershire, wymieszać i polać na mięso. Sos ten używany jest do befsztyków i innego mięsa smażonego.

102. Sos biały.

Jedną kwartę świeżego mleka, jeden bobkowy listek, trochę soli i pieprzu, dodać stołową łyżkę masła

i zagotować, osobno umieszać dwie łyżki mąki w pół filizance słodkiej śmietany, wlać do mleka, gdy się zagotuje a gdy zgęśnie odstawić.

Argyle, Minn.

Katarzyna Dombek.

103. Dobry sos.

Gdy się bifszyk usmaży, to na tę patelkę, wlać albo trochę rosółu, albo czystej wody, niech się zagotuje, potem dać zaprawkę z dwóch łyżek mąki rozrobionej w zimnej wodzie. Dodać soli, pieprzu, zagotować i odstawić. Dobry sos do kartofli.

K. Dombek.

104. Sos szczawiowy.

Obrać starannie, umyć i usiekać listki szczawiowe, poczem odgotować je w osolonej wodzie i udusić w maśle, podlewając trochę mocnym rosółem. Przesieć przez sito, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki, wsypać łyżeczkę cukru, zagotować i polać mięso. Podaje się do sztuki mięsa lub kotletów cielęcych.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

105. Biały sos.

Dwie łyżki stołowe masła, jedną łyżkę mąki, i pół filizanki mleka, jedną czwartą łyżeczki soli, trochę pieprzu.

Najpierw rozpuścić masło na patelni, włożyć mąkę, gdy już dobrze zaprażona, lać po trochu mleko ciągle mieszając. Wsypać pieprzu i soli i niech się zagotuje. Mąkę trzeba dobrze rozbić w maśle ażeby grudek nie było. Taki sos jest dobry do mięsa, do ryby do ziemniaków, lub do kaszy lub ryżu na gęsto.

106. Sos szary.

Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprorowadzić rosołem lub smakiem z ryby stósownie do tego czy sos ma być z mięsa lub ryby. Wsypać potem do niego garść obranych rodzynków, garść obranych i drobno pokrajanych migdałów, wcisnąć sok z pół cytryny, wsypać odpowiednio cukru i trochę dla koloru brunatnego cukru, zagotować kilka razy i podać do ozora lub karpia na szaro.

Pelagia Olikowska.

107. Sos cebulowy.

Kilka cebul pokrajanych udusić na maśle aby były tak miękkie iż się dadzą przetrzeć przez sito. Zrobić rumianą zaprażkę, rozprorowadzić rosołem, dodać tę przetartą przez sito cebulę, posolić trochę popieprzyć i sos gotowy do jakiegokolwiek bądź mięsa.

P. Olikowska.

108. Sos szary z rodzynkami.

Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprorowadzić mocnym rosołem lub bulionem i zagotować. Zmoczyć wodą parę kawałków cukru i zrumienić na patelni. Wlać cukier do sosu, wsypać garść dużych rodzynków bez ziarenek, wcisnąć sok z pół cytryny i zagotować. Przed wydaniem włożyć kilka plasterków cytryny, z których wyjąć należy pestki, bo te nadają smak gorzki. Sos ten używa się do ozora, nóżek cielęcych lub ryb. Jeżeli ma być użyty do ryb, zamiast rosołu, rozprorowadzić go smakiem wygotowanym z ryb.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

109. Sos do ryb.

Zmięszać filiżankę mleka z filiżanką wody i zagotować. Dodać mąki łyżkę, rozrobioną poprzednio w małej ilości zimnej wody, ubić dwa jajka i także dodać do sosu, posolić i popieprzyć do smaku i odstawić od ognia. Pokrajać w cienkie plasterki dwa ugotowane na twardo jajka, posypać niemi ułożoną na półmisku rybę, gotowaną i na to dopiero wylać sos.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

110. Pomidorowy sos.

Kilka pomidorów ugotować, potem przefasować przez sitko, włożyć do tego łyżkę masła. Osobno ubić z pół filiżanki śmietany, trochę mąki, wlać do sosu, dodać soli, pieprzu, zagotować i podać na stół do kuletek, do smażonej ryby, do smażonych ostryg, i tp.

White House Sta. N, Y,

Honorata Strawińska.

111. Sos pomidorowy.

Cztery pomidory opłukać, pokrajać i włożyć do rądelka a także cebulę drobno pokrajaną. Gdy się dobrze rozgotuje, przefasować przez sitko, wlać do rądelka, dodać pół łyżki masła, pół łyżki cukru, trochę papryki i niech się dusi na wolnym ogniu. Taki sos jest dobry do każdego mięsa.

Lawrence, Mass.

A. Szewczyk.

112. Sos selerowy.

Rozgotować łodygi selery i osolić, opieprzyć, przefasować, rozprorowadzić wodą w której selery się gotowały i zaciągnąć zaprażką z masła i mąki.

H. S.

Mięso w sosie.

113. Sztuka mięsa w białym sosie.

Pokrajane kartofle w dużą kostkę sparzyć, a jak osiąkną, włożyć do rądelka, nalać rosołem tyle, aby je pokryć i postawić, niech się gotują na wolnym ogniu. Gdy są już ugotowane, wziąć pół łyżki masła, rozpuścić, wrzucić na to łyżkę mąki, dobrze rozmieszać, rozprowadzić zupką od kartofli, wlać potem do kartofli, zagotować krótko. Sos musi być zawiesisty, na ostatku dodać siekanej zielonej pietruszki lub koperku, mięso pokrajać na kawałki, ułożyć na półmisku, lub podłużnej salaterce, oblać sosem, a tak podana sztuka mięsa jest bardzo smaczna.

Mannville, Fla.

St. Wojnowska.

114. Potrawka z siekanego mięsa.

Rozprażyć na smalcu dużą pokrajaną drobno cebulę, gdy się zaczyna rumienić, włożyć siekane wołowe mięso, posolić i opieprzyć. Niech się chwilę pruży. Osobno, rozgotować świeżych pomidorów, albo też z puszek, trochę tylko, naturalnie stósownie do ilości mięsa. Przypuśćmy na dwa funty mięsa, wystarczy mała filiżanka pomidorów. Do mięsa zaglądać, i dobrze łyżką poprzerzynać aby się nie zgrupiło w duże kawały. Gdy się mięso zaczyna brunacić, posypać trochę mąką i podlewać po trosze pomidorami. Tego sosu musi być

nie wiele. Gdy gotowe, podać na stół na salaterce i obłożyć gotowanym włoskim makaronem.

Można ugotować ten krótki gruby makaron, i przed wydaniem zmieszać go razem z mięsem. Jest to bardzo smaczna potrawa, wielce lubiona przez dzieci i starsze osoby i tania a podzielna.

Helena Staś.

115. Potrawka cielęca z ryżem.

Kawał cielęciny zagotować, poczem wyjąć i rozebrać naczątki, pokrajać także w płaskie krążki marchew i w taki sam sposób selerę i pietruszkę Ryż osobno odgotować, precedzić przelewając zimną wodą. Włożyć w rądel łyżkę masła na to pokrajaną jarzynę, potem trochę ryżu, kilka kawałków cielęciny i tak postępować dalej aż się wszystko wypotrzebuje, zalać rosołem w którym się cielęcina gotowała z domieszką bulionu, położyć na wierzchu całą cebulę, którą trzeba pamiętać na ukończeniu gotowania wyjąć, i dusić tak potrawkę na wolnym ogniu, aż rosół zupełnie wyparuje a ryż sypki zostanie. Mięso na pół miski ułożyć środkiem a ryżem obłożyć. Można podać osobno jakikolwiek sos, albo marynaty.

Kalamazoo, Mich.

M. Niedźwiecka.

116. Potrawka z królika z ryżem.

Oczyszczonego królika, naszpilkować słoniną, i tak odgotować królika w solonej wodzie z kawałkiem bulionu. Osobno ugotować ryż, ale żeby nie był rozgotowany. Królika wyjąć, precedzony od niego rosół zapra-

wić śmietaną z domieszką trochę mąki, włożyć w ten sos ryż i gotować przez kilnaście minut, dodać trochę utartej muszkatołowej gałki i kwiatu pomarańczowego, jeżeli jest pod ręką, rozebrać królika, ułożyć ładnie na półmisku, polać sosem i obłożyć ryżem. Wydać na stół bardzo gorące, bo zimne nie mają tego smaku.

M. Niedźwiecka.

117. Potrawka z gotowanego mięsa.

Pozostałe resztki mięsa czy to z pieczeni czy też gotowane, pokrajać w kostkę i włożyć na rozpuszczone masło lub dobry smalec, dołożyć trochę siekanej cebuli, posypać mąką i rozprowadzić rosołem lub wodą. Włożyć do tego pokrajane w plasterki ogórki kiszane albo marynowane słodko kwaśne. Można podlać trochę octem ogórkowem, włożyć kawałek cukru albo karmelu i dusić pod pokrywą. Gdy potrawka gotowa wydać z kartoflami lub kaszą tatarską.

Chicago, Ill.

Róża Pietrzykowska.

118. Potrawka mieszana.

Funt cielecej wątróbki lub wołowej, namoczyć na godzinę we wodzie lub mleku, jeden funt czystych flaków, jedną wołową nerkę i jedno serce. Obmyć to wszystko i nastawić w gorącej wodzie. Po odgotowaniu, wylać na durszlak, przepłukać ciepłą wodą, garnek umyć i napowrót wszystko włożyć, znów zalać gorącą wodą tyle, aby woda pokryła mięso, osolić, dodać pieprzu, włożyć łyżkę masła, wkrajać trzy duże cebule i dusić pod pokrywą aż będzie zupełnie miękkie. Wtedy zro-

bić zwyczajną zasmażkę z masła i mąki, na ostatku dodać trochę octu. Smaczna a tania potrawka.

Chicago, Ill.

Róża Pietrzykowska.

119. Potrawka farmerska.

Rądel, albo głęboką miseczkę, wyłożyć, paseczkami wędzonej lub świeżej słoniny, ale lepiej wędzonej. Na to nakłaść opłukanych i cienko poszatkowanych kartofli, na warstwę kartofli, nakłaść cienko siekanego wołowego mięsa, na to trochę, nie wiele, drobno usiekanej cebulki, posolić i popieprzyć, potem znowu dać warstwę kartofli, warstwę mięsa, cebulki i pieprzu. Gdy już pełno, to na wierzchu znowu pokłaść paseczki słoniny. Przykryć i wstawić na trzy kwadranse do pieca. Bardzo smaczna a tania potrawa, jeżeli kto chce, to przed wyjęciem z pieca, może podlać kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany.

Helena Staś.

120. Mięso w sosie pomidorowym po arabsku.

Na dwa funty mięsa wołowego pokroić drobno kilka cebul, soli, pieprzu do smaku dodać i w rądelku pod przykryciem przużyć przez 15 minut. Kwartę szablaku w strączkach, pokrajanego drobno, włożyć do mięsa i podusić jeszcze 15 minut. Dodać do tego pomidorów jeżeli kto lubi zielonego pieprzu, — i niech się to gotuje aż do miękkości, uważając aby się nie przypaliło. Jest to potrawa arabska bardzo smaczna — do tego podać można ryż ugotowany na parze B. B...

121. Cieleca potrawka w sposób angielski.

Cielece mięso pokrajane na drobne kawałki, opłukać i nastawić w zimnej osolonej wodzie, dołożyć sporo cebuli, i trochę marchewki, wody nie musi być dużo, gdy się podgotuje i zeszumuje, dołożyć trochę kartofli pokrajanych w talarki, a gdy mięso i kartofle miękkie, wtedy rozbić w osobnym naczyniu łyżkę mąki w trochę zimnej wodzie i tem mięso zaprawić. Mięso podać na stół w sosie.

Helena Staś.

122. Cieleca potrawka w sposób polski.

Cielece mięso świeże, albo pozostałe od pieczeni w drobnych kawałeczkach nastawić w trochę wody, osolic, włożyć małą cebulkę, trochę angielskiego korzenia i kilka małych goździków. Gdy już mięso ugotowane, zasmażyć odrobinę masła, zgęścić mąką i zalać sosem od mięsa. Dodać trochę ale nie wiele octu, a gdy się zagotuje, zaprawić ubitem z odrobiną cukru żółtkiem. Wyborna potrawka. Do tej potrawki podaje się ryż na gęsto.

Helena Staś.

123. Cieleca potrawka. (Veal stew).

Mięso cielece lub owcze, pokrajać na średnie kawałki, nalać wodą tyle, aby objęło mięso, jak się zagotuje odszumować, włożyć marchwi, pietruszki, korzeni, pół listka bobkowego, cebulę drobno pokrajaną a gdy mięso już jest miękkie, wziąć pół łyżki stołowej masła, dwie łyżki mąki, utrzyć w małej miseczce, rozebrać ro-

sołem i wlać do mięsa. Zagotować jeszcze trochę a wydając na stół, posypać drobno usiekaną zieloną pietruszką.

White, Wis.

Teresa Stryk.

124. Potrawka z pieczeni baraniej.

Resztki od baraniej pieczeni, pokrajać na średniej wielkości kawałki, włożyć do rądla, także sos z pozostałej pieczeni, trochę włoszczyzny drobno pokrajanej, pół filiżanki rodzynek czarnych i razem gotować. Na wydaniu zrobić zaprawkę z mąki, dolać trochę octu, łyżkę brunatnego cukru, albo upalić zwyczajny cukier, na ostatku wkrajać ze trzy plasterki cytryny albo kwaśne ogórki i potrawka gotowa. Podaje się z smażonemi kartoflami.

Milwaukee, Wis.

Helena Staś.

125. Gularz słowiański

Kruchą polędwicę, licząc na osobę pół funta, obrać z tłuszczu, żył i błony, nakrajać na dwa calowe kawałki chudej, wędzonej słoniny. Zarumienić w rądle kilka cebul pokrajanych w kosteczkę, wtedy włożyć mięso,, dodać papryki, soli, miałko tłuczonego kminku pół łyżeczki, podlać nieco, nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, dopóki mięso nie zmięknie. Odląć wtedy sos, zebrać tłuszcz, dodać winnego octu lub cytryny i zaprawić mąką na sos zawiesisty, włożyć w niego napowrót mięso, dodać parę ziarnków angielskiego ziela, parę goździków korzennych, marchwi, pietruszki selery i dusić dalej na wolnym ogniu.

Do tego są bardzo dobre kluski z ciasta jak na makaron, tylko, że zamiast wygniatać, bije się kopystką, a następnie zgarnia się na wodę z deseczki drobne płatki. Wybiera się durszlakową łyżką i okłada się niemi gularz.

Kalamazoo, Mich.

M. Niedźwiecka.

126. Płucka w potrawce.

Płucka cielęce odgotować w świeżej wodzie, po ostudzeniu pokroić w kostkę, rzucić do letniej wody parę listków bobkowych i angielskiego pieprzu i pokostkować płucka i to razem zagotować. Na patelni zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła i łyżką smalcu. Zalać tą zasmażką zupę. Dodać soli i trochę octu jeżeli kto lubi taką potrawkę kwaskową.

Milwaukee, Wis.

„Pszczółka”.

127. Gularz węgierski.

Parę funtów polędwicy albo krzyżówki wyżyłować, rozbić i pokrajać na małe grube zraziki. Cwierć funta słoniny pokrajać i włożyć w rądel, do tej, wkrajać kilka cebul, w to włożyć mięso, przesypując papryką, solą tłuczonym kminkiem, nakryć i dusić na wolnym ogniu. Gdy mięso zmięknie, podlać rosołem, zaprawić mąką, wcisnąć pół cytryny, podusić jeszcze i wydać na stół na półmisku, obłożwszy smażonemi kartoflami.

Toledo, O.

R. Skalska.

128. Bigosik z pozostałej pieczeni.

Kawałek pieczeni lub kawałek gotowanego mięsa, pokrajać w kostkę, dodać parę jabłek, pokrajaną cebu-

łę, zalać rosołem i zagotować. Łyżkę mąki usmażyć z łyżką masła, wlać octu do smaku, zagotować, zaprawić tem bigosik jeszcze trochę pogotować i wydać.

Toledo, O.

R. Skalska.

129. Nerki wołowe.

Odgotować nerki wołowe w wodzie, poczem je wyjąć, wyżyłować i pokrajać w plasterki. Rozpuścić nieco masła lub świeżego łoju w rądelku, włożyć pokrajane nerki, pokrajanej cebuli, i dusić na dobrym ogniu podlewając często wodą, gdy są już prawie miękkie, posolić i jeszcze dusić a wtedy wsypać trochę tartego chleba i wydać na stół.

A. Luczaj.

130. Bigos.

Poszatkować główkę kapusty, posolić ją dobrze i mocno wycisnąć. Usiekać dwie białe cebule, parę kwaśnych jabłek, tłustej gotowanej wołowiny, zimną pieczeń, surawą wieprzowinę, wogóle każde mięso; zmieszać kapustę z cebulą i wtedy układać w rądlu warstwami w sposób następujący:

Na dno rądla, położyć łyżkę masła, potem kapustę, jabłka, wieprzowinę i inne mięsa, potem znowu masło i tak dalej aż wszystko wyjdzie.

Po ułożeniu w ten sposób, gdy już jest blisko pełen rądel, zalać to rosołem, przykryć pokrywą, i dusić dwie godziny na wolnym ogniu, często rądlem potrząsając aby się nie przypaliło. Kiedy bigos już jest gotów, zaprawić go łyżką mąki z łyżką masła i jeszcze raz zagotować i wydać na stół. Na wierzch kładzie się zwykle gotowaną i krajaną w plasterki kielbasę.

M. Luczaj.

131. Bigos polski.

Kapustę kwaśną wycisnąć trochę z soku, włożyć w rądel spory kawał świeżego wieprzowego sadła lub szmalcu świeżego przesmażonego, na to włożyć kapustę i dolać tęgim rosołem. Włożyć kawał świeżej słoniny ze skórą, najlepiej przerastaną i niech się razem z kapustą pod pokrywą dusi.

Mięso jakie jest w domu najlepiej z pieczeni wołowej i ze zwierzyny pokrajać ze skórą zmieszać z kapustą, opieprzyć, zasmażyć masłem, mąki trochę i cebulę siekaną zrumienić i dusić dalej aż kapusta nabierze ciemniejszego koloru, mieszając ciągle aby się nie przypaliło. Do takiego bigosu kładzie się także kielbasę którą można albo pokrajać i dusić razem z kapustą, albo usmażoną położyć osobno na wierzchu.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

132. Staropolski bigos.

Bigos tylko wtedy jest dobry, jeżeli użyte są do niego pozostałe resztki od pieczeni. Nakrajać słoniny do rądelka i smażyć dopóki się cokolwiek nie zrumieni. Kapustę kiszoną z beczki przepłukać lekko, wycisnąć i włożyć do przyrumienionej słoniny, przykryć i niech się pruży. Pokrajać w kostkę pozostałą pieczeń wieprzową i pieczeń wołową, pokrajać na cal i pół długie kawałki kielbasy, dołożyć i niech się tak wolno pruży. Jeżeli są resztki od innej pieczeni, na przykład: cielęciny lub kurzyny, to też dołączyć ale nie baraniny. Na ostatku, zebrać starannie pozostały sos od pieczeni i dołączyć do bigosu. Jeżeli

sosu jest mało, to włożyć dwie lub trzy kostki bulionu. Gotować powoli, podlewając od czasu do czasu kilka łyżek gorącej wody lub rosołu. Kto nie lubi bigosu zbyt kwaśnego, może przed wydaniem wlać kilka łyżek słodkiej śmietany, tylko nie za wiele, tak, aby nie było znać śmietany. Wogóle w bigosie nie musi być dość sosu.

Helena Staś.

133. Chop Suy.

Chop Suy, który ma takie wzięcie u Amerykanów jest potrawą chińską i wprowadzony do Ameryki przez Chińczyków. Chop Suy może być z mięsa wołowego, wieprzowego, cielęcego, kurzego, albo też może być dwojakie lub trojakie złączone.

Poniżej podaje przepis, który wielokrotnie wypróbowałam. Ponieważ chop suy nie powinien się długo smażyć, więc najlepiej wziąć mięso i przepuścić grubo przez maszynkę. Naprzykład weźmy funt i pół wieprzowego mięsa, przepuścmy przez maszynkę. Włożyć teraz to mięso na gotujący się smalec lub masło, posolić, niechaj prędko się zrumieni, mieć gotową dużą filiżankę cebuli krajanej podłużnie, tak samo filiżankę młodej białej selery pokrajaną w pół calowe kawałki. Gdy mięso się przyrumieniło, to posypać je cokolwiek mąką, podlać trochę wodą; na wierzchu na mięsie, na całej brytwanie, rozłożyć pokrajaną selerę, na to cebule, jeszcze dodać trochę soli, przykryć i niech się tak dusi z pół godziny nie dłużej, na małym ogniu. Zwracam tu uwagę, że mięso poprzednio musi być bardzo prędko zarumienione, aby nie było wysuszone, boby teraz przykryte nie wydało soku, który stanowi treść. Raz po raz

trzeba łyżką do dna sięgnąć, aby się upewnić, że się nie przypala. Gdy się już tak wszystko dobrze podusiło, to teraz dobrze wymieszać i wlać pół buteleczki catsupu. Albo można też i wprzód podlewać a zabezpieczy się od przypalenia. Gdy się jeszcze kilka razy zagotuje, dać dwie łyżki nie więcej melasu. Teraz dodać jeżeli jest pod ręką, drobno krajany zielony pieprz, a jeżeli niema to i tak dobrze. Tak samo dodają bardzo smaku szatkowane grzyby. W każdej większej groserni dostanie się w buteleczkach chiński sos, który używają do chop suy, lecz wierzcie mi panie, że zrobiony chop suy jak powyżej, nikt nawet nie pozna, że w nim niema chińskiego sosu.

Helena Staś.

134. Gulasz zwyczajny.

Na gotujące się masło lub smalec, wrzucić sporo pokrajanej wzdłuż cebuli, posypać dobrze czerwoną papryką, gdy cebula już zmięknie, ale nie zbrunaci, podlać zimną wodą, zagotować lekko i włożyć na to pokrajane w kostkę wołowe mięso, posolić i przykryć niech się dusi. Przed wydaniem zaciągnąć odrobiną mąki, jeżeli są pod ręką pomidory, można cokolwiek dodać, ale nie dużo. Natomiast cebuli i papryki musi być sporo.

„Kucharka milwaucka”.

135. Ozór w sosie.

Kupić ozór już dwa dni przed czasem użycia, dobrze posolić i postawić w chłodne miejsce. W dzień, w który ma być użyty, rano dobrze go obmyć i gotować tak jak rosół, zeszumować i za godzinę przewrócić

i znów gotować godzinę na wolnym ogniu. Dodać korzeni i można także dodać chrzanu. Gdy już miękki, wyjąć z wody i obedrzeć skórę, pokrajać w ukośne kawałki, położyć jeden obok drugiego na półmisku i polać sosem, na który podaje przepis poniżej:

Sos — Włożyć na patelkę, dużą łyżkę masła albo buteryny, gdy się roztopi dodać dwie łyżki cukru, dobrze mieszać i dodać dwie łyżeczki mąki i mieszać dodając rosółu z ozora. Pokrajać w cienkie plasterki całą cytrynę i dodać do sosu, potem dodać także pół filiżanki rodzyneków, — niech się wszystko razem gotuje przez pół godziny, a gdyby sos okazał się za gęsty, to dodać więcej rosółu. Po skończeniu wyjąć cytrynę a sos poleć na ozór i podać.

Milwaukee, Wis.

A. J.

136. Potrawka meksykańska.

Najlepiej robić z kury pieczonej, pozostałej z dnia poprzedniego, chociaż można użyć i kury gotowanej. Mięso kurze, obrane ze skóry i kości, usiekać bardzo drobno. Na filiżankę takiego mięsa wziąć pół filiżanki surowej szynki, pokrajanej na małe kawałeczki wraz z tłuszczem; szynkę zasmażyć z łyżką masła parę minut, poczem dodać usiekane mięso kurze, łyżeczkę siekanej zielonej pietruszki, nieco pieprzu, a gdy to wszystko dobrze się zagrzeje, wsypać dwie duże filiżanki gotowanego ryżu; potrzymać chwilę na ogniu, aż dobrze się zagrzeje, mieszając łyżką, poczem wyłożyć na półmisek i pokropić małą ilością soku cytrynowego.

X. X.

137. Polędwica z grzybkami.

Polędwicę wołową, obżyłować, posolić i rumienić na maśle w łyżku. Polędwicy nie trzeba przużyć długo, bo się robi twardą. Najlepiej obrumienić ją na maśle, wkrajać cebulę, podsypać trochę tartych osianych kreków, osobno mieć odgotowane grzybki, podlać nieco tą wodą grzybkową, grzybki poszatковать, także wrzucić do łyżki, na ostatku podlać kilka łyżek śmietany i podać na stół. Do tego smażone ziemniaki.

Helena Staś.

138. Polędwica duszona w śmietanie.

Polędwicę oczyszczoną z żył i tłuszczu, naszpilkować słoniną, posolić, akropić octem lub cytryną i pozostawić przez pół godziny. Po upływie tego czasu, rozpuścić masła w łyżku, obrumienić polędwicę, podlać dwoma łyżkami rosółu lub wody i czterema pełnymi łyżkami śmietany i dusić na wolnym ogniu, polewając często z wierzchu sosem, aby nie była sucha. Do takiej polędwicy podaje się oddzielnie buraczki i kartofle całe lub tarte.

Phila, Pa.

„Kuchareczka”.

139. Serce w musztardowym sosie.

Serce gotować do miękkości, dwie do trzech godzin. Osobno nastawić jarzyny to jest selery, marchwi, cebuli, całego pieprzu angielskiego, bobkowy listek, gdy jarzyny ugotowane, pokrajać je drobno a pieprz i korzenie wyrzucić. Zarumienić masła, zagęścić mąką, rozprowadzić wodą od jarzyn, dodać trochę brunatne-

go cukru, pół łyżeczki mielonej gorczycy i można wciśnąć trochę cytryny. Na ostatku rozrobić śmietanką słodką i zaprawić sos. Serce pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku głębokim, brzegi obłożyć karbowaną pietruszką na to kołeczka od białka, oblać mięso sosem i jest smaczne eleganckie podanie.

Helena Staś.

140. Cielęcina w sosie.

Wziąć cielęciny bez kości, pokrajać w kostki, posolić, oprószyć mąką i smażyć na szmalcu. Gdy się obrumieni podlać wodą, wyłożyć do drugiego naczynia dodać wody, pieprzu, soli i niech się gotuje, następnie wstawić do pieca, aby się piekło aż będzie miękkie.

Carlinsville, Ill.

Katarzyna Skibicka.

141. Zraziki cielęce siekane.

Kawałek cielęciny usiekać drobno, dać pszenną bułkę, wymoczoną w mleku i dobrze z niego wyciśniętą, kawałek surowego masła, soli, pieprzu, dwa żółtka, a białka ubić na pianę, wymieszać to wszystko razem i robić podłużne zraziki, które obsypywać mąką i smażyć. Gdy są już zrumienione, podlać dobrym rosółem, wciśnąć soku z cytryny i wydać.

Godowa, Małopolska.

S. Matłasz.

142. Flaki krajowe.

Cztery funty flaków, dobrze oczyszczonych, wymytych, namoczyć przez kilka godzin, a nawet można przez całą noc. Na drugi dzień wypłukać, nalać wodą i niech się gotują. Gdy się z pięć minut dobrze gotują,

to tę wodę odlać zupełnie, nalać czystą i gotować kilka godzin to jest dopóki flaki nie będą miękkie. Teraz je wyjąć na miskę, nalać rosółem w którym się gotowały i postawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Na trzeci dzień, flaki cokolwiek zagrzać i pokrajać cienko na calowo długie paseczki. Włożyć do rądelka, nalać smakiem w którym się gotowały i pod przykryciem niech się duszą na wolnym ogniu. W osobnym rądelku podgotować na maśle i trochę wody, poszatkowaną pietruszkę i marchew, dać włoszczyzny obficie. Jeżeli jest rosół wygotowany z kości bez kapusty, to podlać flaki a gdy włoszczyzna miękka także włożyć we flaki i niech się tak razem wolno gotuje. Na pół godziny przed wydaniem, zaprawić flaki masłem z mąką, robiąc na patelce zwyczajną zaprawkę. Na ostatku dodać imbiru i flaki gotowe. Podnosi smak flaków, jeżeli na półmisku doleje się je świeżem masłem zarumienionem z bułeczką.

Do flaków dają się pulpety, które się robi jak następuje: Cwierć funta nerkowego łaju wyżyłować i drobniutko posiekać, dodać pół filiżanki tartej bułki skropionej mlekiem letnim, rozbić dwa jajka, osolic, trochę popieprzyć, dodać siekanej pietruszki, miłkiego angielskiego ziela, wszystko razem zagnieść, robić małe gałeczki i rzucać na soloną gotującą się wodę. Gotować najdłużej dziesięć minut. Wyjąć ostrożnie durszlakową łyżką i obłożyć niemi flaki gdy się na stół podaje.

Mansville, Fla.

S. Wojnowska.

143. Flaki.

Oczyszczone flaki nalać miękką wodą i gotować od czterech do pięciu godzin w całości. Potem wyjąć z wody, oczyścić, oskrobać, i pokrajać w podługowate ka-

wałki. Osobno zaś wygotować rosół z cielęciny i tym rosółem wraz z mięsem nalać pokrajane flaki, osolic, nakrajać selerów, porów, pietruszki, marchwi, wszystko cienko podługowato jak makron, wrzucić i gotować jeszcze razem parę godzin, aż flaki będą zupełnie miękkie. Na pół godziny przed wydaniem, wsypać kilka ziarenek angielskiego ziela, pieprzu tłuczonego, tartego majeranku, a kto nie lubi majeranku, to muszkatołowego kwiatu. Bułkę rozmoczoną w wodzie lub mleku, wycisnąć, utrzeć z kawałkiem masła i włożyć do flaków, wymieszać, zagotować i wydać w salaterce na stół. Flaki powinny być zawiesziste.

Solon Springs, Wis.

Helena Kamińska.

144. Gotowanie flaków.

Ugotować na kościach i włoszczyźnie dobry rosół. Flaki oczyszczone i odgotowane, pokrajać w paseczki jak makaron i te nalać precedzonem rosółem. Ugotowaną w rosole włoszczyznę poszatkować drobno i dołączyć do flaków. Osobno wziąć dobrze usiekanego wieprzowego mięsa, dodać pieprzu, soli, jajko i trochę tartych krekesów, wymieszać, robić z tego małe gałeczki i włożyć do flaków krótko przed wydaniem. Niech się krótką chwilę gotują. Rozetrzeć masło z mąką i zaprawić. Na salaterce posypać imbirem.

Camden, N. J.

M. Głowacka.

145. Zrazy polskie zawijane.

Mięso zrazowe lub krzyżowe, pokrajać na bardzo cienkie plasterki, zbić, posolic i niech leżą z piętnaście minut. Utrzeć dwie upieczone cebule, łyżkę masła, pół

filizanki tartego chleba, soli i pieprzu do smaku i wymieszać to na gładką masę, którą posmarować zraziki i zwinąć mocno aby się nie rozkręcały. Najlepiej zapiąć drewnianą śpilką (wykluwaczką). Na patelni rozpuścić kawałek masła i na nie ułożyć zawinięte zrazy, także dodać jeszcze pieczonej cebuli i dusić pod pokrywką na wolnym ogniu. Gdy się zarumienią, podlać trochę rosółem, wsypać nieco tartego chleba i dusić aż będą miękkie, co powinno zabrać godzinę czasu.

Marya Danko.

146. Zrazy po wiejsku.

Pokrajane cienko mięso wołowe, rozbić, posolić, popieprzyć i ułożyć w rądelku, przekładając kawałkami słoninki, cebulą i bobkowem listkiem, tego ostatniego nie zbyt dużo. Podlać małą ilością wody i dusić na wolnym ogniu, aż mięso będzie miękkie, wtedy wsypać tartego chleba razowego, aby sos zagęścić. Jeszcze chwilę pogotować, i wydać na stół. Do tych zrazów podają się placki ze ziemniaków.

M. Panek.

147. Zrazy zawijane z kapustą.

Mięso wołowe, pokrajając na dosyć duże cienkie kawałki, zbić mocno, posolić i popieprzyć. Osobno, sparzyć kwaśnej kapusty i nakładać ją na mięso, biorąc dużą łyżkę kapusty na każdy kawałek mięsa, także włożyć kawałek słoniny lub łyżeczkę masła, zawinąć, owiązać nitką, ułożyć w rądlu, podlać rosółem lub wodą, dodać krajanej słoniny, lub też skórek wieprzowych, kilka pokrajanych pomidorów, korzeni i dusić aż do miękkości. Gdy już mięso miękkie, ułożyć je na półmi-

sku, sos zaprawić mąką i wylać na zrazy. Wokoło obłożyć tartymi ziemniakami i posypać siekaną zieloną pietruszką lub koperkiem.

Marya Danko.

148. Zrazy cielęce.

Pokrajając cielęcinę na cienkie zraziki, zbić lekko aby się nie rozleciały, posypać solą i pieprzem, włożyć na gotujące się, ale nie zarumienione masło, gdy się po obydwóch stronach zrumienią, wcisnąć trochę cytryny, wsypać tartej bułki, włożyć dla zdelikacenia smaku pół łyżki masła świeżego, przykryć i dusić na małym ogniu przez pięć minut.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

149. Zrazy zawijane z cielęciną.

Małe kawałki beefsteaku, odbić, posolić i popieprzyć, niech leżą gotowe na deseczce. Osobno usiekać pół funta cielęciny, do tej dodać tartej bułki, łyżkę masła, rozprażoną tartą cebulę i jedno jajko, soli i pieprzu do smaku. Wymieszać dobrze i nakładać na zrazy, owiązać aby się nie roleciały, kłaść na gorący smalec i obrumienić ze wszystkich stron. Wtedy podlać wodą, dodać cebulki i niech się prużą. Pod koniec, posypać trochę mąką, i podlać śmietaną.

Chicago, Ill.

Róża Pietrzykowska.

150. Zrazy faszerowane.

Do mięsa wołowego dodać trochę nerkowego łożu i dobrze zesiekać, włożyć rozmoczoną i wyciśniętą całą bułkę, soli, miłkiego pieprzu, tartej cebuli, wszystko

razem dobrze wymieszać, robić podługowate okrągłe zrazy, które zwilżyć wodą i posypać mąką aby zostały w całości, włożyć w rumiane masło, a gdy się obrumienią, podlać smakiem wygotowanym z kości i łyżkę śmietany, i jeszcze kwadrans pod pokrywą dusić.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

151. Zraze bite.

Zrazówkę pokrajać na cienkie plasterki, zbić doskonale, osolic, opieprzyć, osypać każdy mąką, i włożyć na rumiane masło. Gdy się zrumienią, włożyć cebuli krajanej, kilka grzybków, podlać wodą i niech się duszą. Krótko przed wydaniem, wlać łyżkę śmietany.

Nadesłała A. Szmurło.

152. Polskie zrazy.

Zrazówkę wyżyłować i pokrajać nie wielkie cienkie plasterki, — te plasterki odbić, posolic i popieprzyć. Osobno urobić następujący farsz: Tarty żytni chleb, drobno siekana cebula, jedno żółtko, łyżkę masła, szczyptę soli i pieprzu. Tę masę dobrze ugnieść i nakładać po trochu na plasterki mięsa. Zawinać, zapiąć wykłuwaczką i kłaść te zrazy do rądla na rozprażone masło z tartą cebulką. Gdy się dookoła zarumienią wyjąć, okulać w mące, włożyć napowrót do rądla i podlać rosółem z wygotowanych żył. Można dołożyć jeszcze trochę tartego chleba.

Do zrazów podaje się tarte ziemniaki albo kaszę, jeżeli daje się ziemniaki to do zrazów można zrobić farsz z kaszki drobnej, wtedy, gotuje się trochę kaszki

na gęsto a na odstawieniu od ognia wbija się żółtko i trochę drobniutko siekanej zielonej pietruszki z odrobiną soli. Wymieszać z tem kaszę i nakładać tą masą mięso.

H. Staś.

153. Zrazy siekane.

Dwa funty mięsa i kawałek świeżej słoniny drobno posiekanej albo wszystko razem przez maszynkę przepuścić, dodać jedną bułkę rozmoczoną i wyciśniętą z wody, jedną utartą cebulę, trochę pieprzu, soli i jedno jajko. Wymieszać, potem biorąc po troszę mięsa robić podłużne zraziki, okulać je w mące, włożyć do rądla na gorące masło i obrumienić. Gdy są rumiane wlać cztery łyżki rosółu albo wody, tyleż śmietany, niech się duszą na wolnym ogniu pół godziny.

St. Louis, Ill.

Stef. Biernacka.

154. Mózg w naleśnikach.

Mózg cielęcy splukać, dobrze sparzyć, albo raz zagotować, wyżyłować, posiekać i zmieszać z mielonym gotowanym mięsem pozostałym z rosółu lub zupy. Wsypać trochę soli, pieprzu i przesmażyć na maśle w którym była lekko zrumieniona cebula.

Ciasto na naleśniki przyrządza się w sposób następujący: Pół kwarty mleka rozbić z dwoma żółtkami, trochę soli, trochę mąki aby ciasto nie było za gęste, żeby się dobrze lało na patelnię, dodać do tego piankę z dwóch białek, wymieszać i smażyć tak cienkie jak tylko można, potem nadziać powyższym farszem, pozwijać w okrągłe wałeczki, maczać w jajku i tartej bułce i obsmażyć naokoło.

Longdon, N. H.

L. Jadkowska.

155. Kielbasa z sosem.

Świeżą kielbasę, obmyć, włożyć do rądla, zalać zimną wodą, dodać cebulę pokrajaną w kawałki i gotować pół godziny. Na patelni zrumienić łyżkę masła z cebulą i pół łyżki mąki, gdy się zasmaży, rozprzewadzić smakiem od kielbasy, dolać łyżkę octu i wsypać trochę cukru, jak się sos zagotuje, oblać nim kielbasę pokrajaną w kawałki. Podać z kartoflami.

J. Jackowska.

156. Mózgi wołowe z białym sosem.

Obrane z błonki mózgi posolić i włożyć do rądla, dodać rosołu i gotować. Gdy mózgi miękkie, wyjąć je na talerz, a do smaku w którym się gotowały, dodać łyżkę mąki zasmażonej oddzielnie z masłem, wcisnąć soku z pół cytryny, zagotować razem i zaprawić dwoma żółtkami. Włożyć mózgi w ten sos, zaparować nie gotując więcej, a na wydaniu wsypać trochę zielonej pietruszki.

Phila. Pa.

„Kuchareczka.”

157. Klopsiki w sosie

Do funta zrazowego mięsa, dodać soli i pieprzu, dwa jajka, trochę tartej bułki i formować małe klopsiki, osmażyć je w maśle na patelni, a gdy gotowe, wyjąć na półmisek, wstawić do pieca a tymczasem przyrządzić następujący sos: Do masła w którym klopsiki się smażyły dodać tartą cebulę, łyżkę rosołu, dwie łyżki wody, a gdy się to zagotuje, podlać powoli pół filiżanką śmietany. Zagotować, polać tym sosem klopsiki i wydać na stół.

Phila. Pa.

„Kuchareczka”.

158. Zając duszony ze śliwkami.

Oczyszczonego, całego zająca, nie szpilkować jak zwykle, tylko nasoliwszy, wstawić z brutwanną do pieca i obrumienić na maśle. Potem go porąbać i włożyć do rądla, zaś na maśle na którym się piekł, zasmażyć sporą łyżkę mąki, dodać włoszczyzny, dwie pokrajane cebule, dwa goździki, trochę korzeni, trochę wody i dusić w tym zająca na wolnym ogniu. Pół godziny przed wydaniem, trzeba sos precedzić, zalać nim znów zająca i włożyć funt suszonych opłukanych śliwek, dodać kawałek cytrynowej skórki i razem zagotować, a gdy śliwki popękają i puszczą sok, wtenczas całą potrawę wyłożyć na półmisek i podać gorącą na stół.

„Kuchareczka”.

159. Wątróbka w sosie zawieszonym.

Dwa funty wątróbki, pokrajać w średniej grubości plastry, obsypać mąką i smażyć na gorącym smalcu, gdy się na jednej stronie obrumieni, przewrócić na drugą, posolić i znów obrumienić. Osobno w rądle, usmażyć na jednej łyżce smalcu jedną dużą cebulę pokrajaną, teraz ułożyć na to smażoną wątróbkę, a na resztę smalcu na patelni wsypać mąki łyżkę, rozprzewadzić gorącą wodą, wlać troszeczkę octu, posolić i zalać tem wątróbkę, przykryć i niech się jeszcze z dziesięć minut dusi. Sos musi być zawieszony, octu dodać bardzo mało.

Glouster, Ohio.

K. P. Z.

160. Wątróbka duszona.

Wątróbkę cielęcą albo baranią, oparzyć gotującą wodą i gdy dostatecznie przestygnie, zdjąć z niej błonę i naszpilkować świeżą słoniną. Na pół godziny przed obiadem zasmażyć łyżkę masła, lub smalcu w rądelku i włożyć w tą tłustość wątrobę, pokrajać cienko cebulę, kilka ziarenek jałowcu, włożyć do rądelka i dusić na wolnym ogniu, obracając często, żeby się wątróbka równo wszędzie zrumieniła. Jeżeli sos się zanadto wysmarzy, to podlać trochę wodą. Pod koniec, posolić wątróbkę ze wszystkich stron, pręcej nie, bo wątroba od soli stwardnieje. Trochę podlać, jeszcze z pięć minut przysypać trochę mąką, podlać dwie łyżki śmietany, a gdy się zasmaży odstawić i podać na stół. Najstosowniejsze do wątróbki są tarte kartofle.

Mansville, Fla.

St. Wojnowska.



Miód
Musztarda
Maple Syrup
Oliwki
Konserwy
Marynaty

Adres:

North Milwaukee
Route 5, Box 140
Tel. Kilbourn 2482

Chrzan
Ocet
Catsup
Masło
orzechowe
Oliwa do
jedzenia

Fond du Lac Ave.
i 45-ta ul.
Milwaukee, Wis.

ROZDZIAŁ III.

MIĘSA SMAŻONE I PIECZONE.

161. Tani smalec.

Pięć funtów łoju wołowego od nerki, gotować przez pół godziny. Gdy przestygnie, wyjąć z wody i pokrajać, włożyć do rądla, a gdy woda w której się łoś gotował ostygnie, zebrać tłuszcz i dołączyć do łoju. Postawić na ogień niech się topi. Kiedy się tak z piętnaście minut posmażyć, wziąć jedną filiżankę słodkiej śmietany, dolać do tłuszczu, ogień zrobić mały, tak, że tylko widać, że się gotuje, i niech stoi 2 — 3 godzin. Im dłużej się gotuje, tem jest wolniejszy. Jeżeli kto lubi z cebulą, to można zaraz dodać do tłuszczu.

Gosp. z Phila.

162. Jak smażyć „beefsteak”.

Dobroć „steaku” polega na tem, aby go smażyć krótko i kłaść go na gotujący się tłuszcz. Rozpuścić na patelce nerkowego łoju, a gdy się zagotuje włożyć w niego steak. Posolić. Steak powinien mieć trzy czwarte cala grubości. Pięć do sześć minut czasu smażenia jest dostateczne. Jeżeli smaży się dłużej będzie twardy.

W razie gdy kto lubi z cebulą, to najlepiej, pokrajaną cebulę włożyć w trochę wody i odgotować. W czasie gdy steak przewraca się na drugą stronę, to cebulę odgotowaną włożyć na smalec do steaku. Cebula zrobiona w ten sposób będzie miękka o kolorze złotawym i łagodnym smaku.

Helena Staś.

163. Smaczna karbonada.

Kawałki karbonady rozplaszczyc dobrze, posolic, nastepnie maczac w rozbitem jajku, miec pod ręką tarte krekesy, albo bułeczkę i prosto z jajka kłaść na krekesy, posypać dobrze z obu stron i smażyć na gorącym smalcu. Powinny miec kolor złotawo brunatny, a nie brązowo brunatny.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

164. Polędwica smażona.

Polędwica wołowa jest najlepsza smażona. Pokrajać w poprzek małe zraziki, zbić, osolic i kłaść na gorące masło. Smażyć prędko tak jak steak.

Wieprzowa polędwica, jest najlepsza pieczona prędko w tłuszczu w piecu. Trzeba ją ciągle polewać tłuszczem aby nie wyschła. I nie trzymać w piecu długo. Pół godziny do trzech kwadransy wystarczy.

Helena Staś.

165. Cielece kotlety.

Dwa funty cieleciny siekanej, dwa jajka, pieprzu i soli, wygnieść dobrze rękami. Następnie brać po trochu, okulać, rozplaszczyc i kłaść na gorący smalec, niech się zarumienia. Osobno, miec wygotowany smak z włoszczyzny i gdy już kotlety są obrumienione, posypać cokolwiczek mąką, podlać wygotowanym smakiem i niech się jeszcze prużą. Dobrze z tartemi kartoflami. Można też takie kotlety podać bez zasmażki, tylko obrumienione na smalcu lub maśle.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

166. Kotlety z baraniny.

Dwa funty baraniny, zemleć na maszynie, dodać jedną filiżankę tartego chleba, jedną filiżankę pomidorów, jedno jajko, soli, wymieszać wszystko razem dobrze, robić kotleciki i smażyć na patelce dopóki nie nabiorą brunatnego koloru.

Taylor, Pa.

J. Jackowska.

167. Baranie kotlety.

Odbite kotletowe mięso posolic, popieprzyć i osypać mąką, poczem umaczać w rozbitem jajku, osypać tartą bułką i smażyć na tłuszczu lub maśle na wolnym ogniu. Dotych kotletów nadaje się pomidorowy sos, podany osobno.

White House, N. Y.

Honorata Strawińska.

168. Wątróbka cieleca smażona.

Wymoczyć wątróbkę w mleku małą godzinę, ściągnąć błonkę, pokrajać kawałki nie grubsze jak pół cala, kłaść na gorące masło, lub przesmażoną wędzoną słoninę. Solić dopiero wtedy, gdy jest na patelni, gdyż od soli twardnieje.

Gdy wątróbkę kładzie się na talerz, można w masło wlać cokolwiek kwaśnej śmietany, i osobno podać do polania wątróbki. Albo też wkrajać cebuli i ta przesmarzona, wątróbkę obłożyć.

Helena Staś.

169. Kotlety z mózgu cielecego.

Mózdek wymoczyć, ożyłować i włożyć do osolonej wody do której także dolać dwie łyżki octu. Gdy się zagotuje odcedzić, mózg pkoarjąc na plasterki, na-

dając im okrągłą formę, maczać w rozbitem jajku, posypać tartą bułką i smażyć na maśle na obu stronach aż się zrumienia.

A. Szmarło.

170. Polski beefsteak.

Kawałki mięsa dobrze odbić, posolić, popieprzyć, i posypać beefsteak drobno pokrajaną cebulą, niech tak leży z 15 minut. Poczem kłaść na gorący smalec i smażyć na obu stronach nie dłużej jak 10 minut.

Chicago, Ill.

W. Johan.

171. Kotlety z mięsa wołowego.

Mięso ugotowane posiekać drobniutko albo przez maszynkę przepuścić, dodać troszkę pieprzu, soli i jedno żółtko, zrobić z tego kulki podługowate, maczać w pianie z białka a później w bułce tartej i położyć na gorący smalec lub masło aby się obsmażyły.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

172. Beefsteak prużony.

Beefsteak pokrajać na kawałki nie zbyt cienkie i dobrze go posiekać z obydwóch stron, kłaść warstwami do ładu, jeden na drugim i każdy z osobna posolić i popieprzyć, wkrajać jedną dużą cebulę w kawałki, dodać smalca, podlać trochę wody i niech się tak pruży przez dobrą godzinę. Trzeba zaglądać i po trochu podlewać aby się mięso nie przypaliło. Gdy już kruche, wygotować wodę zupełnie, a beefsteak osmażyć aby był zrumieniony. Beefsteak robiony w ten sposób jest kruchy i smaczny.

Katarzyna Dombek.

173. Sznycle (hamburger cake.)

Pół funta mięsa wołowego i pół funta wieprzowego, posiekać, albo przepuścić przez maszynkę. Kawałek chleba rozmoczony i wyciśnięty z wody, jedno jajko, soli, pieprzu, cebuli przesmażonej, wszystko razem wraz z mięsem wymieszać, porobić placuszki, osypać tartą bułką, lub krekesami i smażyć.

Sprucer, N. Y.

Marta Olowacz.

174. Siekanka smażona.

Resztki z mięsa, gotowane czy smażone, może być mieszane lub też jedno, posiekać drobno, najlepiej przepuścić przez maszynę, do tego dodać dosyć sporo drobno usiekanej cebuli a na ostatku usiekane gotowane kartofle. Osolić i dobrze opieprzyć. Na patelni rozpuścić smalca i na gorący włożyć tę masę, urownać na całej patelni i niech się smaży. Przewracać często a na ostatku trochę przyrumienić. Wyłożyć na miałki talerz lub półmisek, obłożyć jakąkolwiek kwaśną marynatą.

Helena Staś

175. Smażone cielęce nóżki.

Nóżki oczyścić i poprzecinać na połowę i nastawić we wodzie z włoszczyzną. Gdy już są miękkie, to wyjmować kostki, mięso maczać w rozbitem jajku, osypać dobrze tartymi krekesami i smażyć na gorącym smalca. Wyborne.

A. Szewczyk.

176. Pieczeń z siekanego mięsa.

Funt cielęciny, funt wołowego mięsa i jeden funt wieprzowego, posiekać drobno albo przepuścić przez maszynkę, dodać trzy jaja, dobrze rozbite, jedną filiżan-

kę krekesów utartych na proszek, dodać soli i pieprzu, wymieszać to, potem wyrabiać rękoma przez minut kilka jak chleb i uformować gładki bochenek. Włożyć go do brutowany i piec w piecu przez dwie godziny. Na wierzch mięsa poukładać w talarki pokrajane cebule i cytrynę i podlewać pół filiżanką octu z dwoma łyżkami wody. Cebulę można później odrzucić.

Anastazy Domek.

177. Babka z mięsa wołowego.

Funt mięsa wołowego gotowanego lub surowego, albo też pozostałości od pieczenia, pół funta wieprzowego i ćwierć funta tłuszczu, wołowego od nerek lub od polędwicy razem usiekać, dodać soli, pieprzu, jedną tartą cebulę, dwie bułki rozmoczone i wyciśnięte, łyżeczkę siekanej pietruszki, dwa całe jaja i dwie łyżki masła nie rozpuszczonego. Wszystko dobrze razem umieszać, dołożyć piankę z białek z dwóch jaj, lekko wmieszać w masę, i wyłożyć w foremkę kamienną lub polewaną blaszaną. Foremka musi być wysmarowana tłuszczem i napełniona tylko trzy ćwiercie, z wierzchu obsypać tartą bułeczką i wstawić do pieca na dobre pół godziny. Gdy gotowe wyjąć z formy, wyrzucić na półmisek i podać na zimno, albo na gorąco. Do gorącego podania, sklarować osobno mostło, wcisnąć weń cytrynę i dodać siekanego szczypiorku lub pietruszki. Do zimnego podania dać sos musztardowy. Bardzo smaczne danie.

„Kuchareczka”.

178. Mózdek wypiekany.

Wymoczyć mózdek w zimnej wodzie, poczem go opłukać i gotować w wodzie z troszką octu i soli. (Na

pół kwarty wody bierze się pół filiżanki octu.) Mózdek wyjąć z wody, wystudzić, poczem drobno usiekać. W łyżce masła przesmarzyć utartą cebulę, włożyć w to mózdek, dosypać tartej bułki, trochę pieprzu, soli, dolać ze dwie łyżki kwaśnej śmietany, jedno albo dwa jajka, trochę drobno siekanej pietruszki, mieszać tę masę trzymając na ogniu, poczem wyłożyć we foremki do pieczenia. Posypać po wierzchu bułeczką i wstawić na 20 — 15 minut do gorącego pieca.

Wyborna potrawa, ale trzeba uważać aby nie dać za wiele tartej bułki, bo masa byłaby za sucha i nie trzymać za długo w piecu. To potrzebuje się tylko trochę zarumienić.

Helena Staś

179. Wątróbka pieczona.

Zemleć funt i pół wątroby z trzema plasterkami słoniny, dodać posiekanej cebuli, soli, pieprzu, filiżankę tartego chleba, wymieszać to razem dobrze i włożyć do rądla wysmarowanego, na którego spód położyć trzy plasterki wędzonej słoniny. Na wierzch na wątrobę, znowu położyć kilka plasterków słoniny. Piec w dobrze gorącym piecu godzinę

Uniontown, Pa.

Wodarska.

180. Pieczeń cielęca z farszem.

Łopatkę lub piersi cielęciny, rozciąć w dłuży, wyjąć kość (to może rzeźnik zrobić) zbić ją ubijaczką, natrzeć solą i niech tak poleży ze trzy godziny. Przeszykować farsz następujący: Utrzeć na tarce cebuli i zasmażyć ją, ale nie zrumienić, zmieszać z wyciśniętą z

wody bułką, do tego dodać jedno jaje, soli, pieprzu, a kto lubi to może dodać odrobinę muszkatołowej gałgi. Tym farszem, nałożyć środek mięsa, zwinąć mięso dobrze, owiązać, na wierzchu pokłaść krajanej w paski młodej słoninki podlać odrobinę wodą i wstawić do pieca. Gdy się już dobrze zrumieni, podlać kilka łyżek pomidorów, a na samym wydaniu, podlać trochę śmietaną, rozrobioną z łyżką mąki. W czasie pieczenia, trzeba często zaglądać i oblewać sosem jaki formuje się w brytwannie, jeżeli za mało jest, to podlewać więcej. Można podać do tego szeroki włoski makaron, pyzy z gotowanych ziemniaków, lub też tarte ziemniaki.

Helena Staś

(P. R. Do pieczeni wieprzowej robi się taki sam farsz z domieszką nie wielką szalwi.

Do wszystkich farszów w miejsce bułki, brak tarte krekesy. Farsz z krekesami jest smaczniejszy).

181. Pieczeń wieprzowa.

Kawałek wieprzowiny dowolny, obmyć, nasolić, wziąć pół ząbka czosnku drobno pokrajanego, ponapuzczać do środka mięsa; wziąć pół łyżeczki tartego majeranku i natrzeć tem mięso. Jedną średniej wilekości cebulę pokrajać na plasterki, obłożyć pieczeń, przykryć i niech tak stoi przez dwanaście godzin. Kładąc do pieczenia nie obmywać mięsa — podlać jedną szklanką wody i wstawić do gorącego pieca. Gdy zacznie się rumienić, często podlewać aby nie wysuszyć. Kiedy jest już miękka, podlać tyle ile sosu potrzeba i niech się pruży wolno przez dziesięć minut. Następnie wziąć

dwie łyżki gęstej śmietany, pół łyżki mąki roztrzepać i wlać do sosu mieszając.

Manayunk, Pa.

J. Wojciechowicz.

182. Pieczeń barania duszona ze śmietaną.

Oczyszczoną z błony i zbytniego tłuszczu pieczeń baranią, namoczyć na parę dni w occie przegotowanym z korzeniami. Wyjawszy z tegoż, naszpilkować słoniną, włożyć w rądel masła i pieczeń, podlać łyżką lub dwoma octu w którym się mięso moczyło i dusić na wolnym ogniu. Gdy się zrumieni, trzeba ją często przewracać poczem pieczeń wyjąć, posypać ze wszystkich stron mąką, sos precedzić i przetrzeć przez sitko, pieczeń na powrót do rądla włożyć, nalać tym sosem dodając pół kwarty kwaśnej śmietany i dusić do miękkości. Przed samem wydaniem można włożyć w sos co kto lubi — albo szarotek drobnych albo oliwek.

Ażeby sos zbyt mocno nie wysadził, trzeba go podlewać często rosółem albo wodą.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

183. Cielecina pruzona.

Jakibądź kawałek cielęciny namoczyć w solonej wodzie na pół godziny, wyjąć z wody, obetrzeć, i na rozgrzaną dobrze patelnię położyć mięso, zarumienić, i złożyć do rądla, podlewając trochę wody. Postawić na bardzo mały ogień i niech się wolno pod pokrywą dusi. Można dodać parę kawałków wędzonej słoniny a sos zaprawić śmietaną. Podać do tego ryż na sypko ugotowany z masłem.

Milwaukee, Wis.

K. Małachowska.

184. Cielęcina z kwaśną śmietaną.

Cielęcinę od kulki lub od żeberek włożyć do garneczka pokrajawszy ją poprzednio na mniejsze kawałki. Na cztery funty mięsa wziąć 3 filiżanki wody, 1 małą cebulę drobno pokrajaną, sól, pieprz, 3 łyżki smalcu lub masła. Gdy woda się wygotuje mięso będzie miękkie, zalać je tedy filiżanką kwaśnej śmietany wymieszanej z łyżeczką pszennej mąki i wydać, nie zagotowując śmietany bo by się zwarzyła. Jeżeli kto chce mieć sos lepszy, można wziąć grzybów, po odgotowaniu ich pokroić drobno i dodać do mięsa nim się wleje śmietanę, ale suszone grzyby nie nadają się tak do tego jak świeże lub marynowane.

Milwaukee, Wis.

„Pszczółka”.

185. Siekana pieczeń z kartoflami.

Półtora funta wołowiny i pół funta wieprzowiny zmleć drobno, dodać 2 jajka, 2 bułki namoczone i wyciśnięte, jedną cebulę utartą na tarce, pieprzu i soli do smaku, kawałek młodej słoniny pokrajać w drobną kostkę, to wszystko razem wymieszać, namoczyć stolnicę wodą wyłożyć na nią mięso i rozpostrzeć dość cienko. Mieć pod ręką ugotowane i potłuczone kartofle, i gorące ułożyć na środku mięsa, zawinąć w podłużny bochenek, obsypać mąką, obrumienić na bardzo gorącym ogniu i wstawić z patelnią w piec gorący na pół godziny. Przed wydaniem zaprawić kwaśną śmietaną, z trochę mąki.

Milwaukee, Wis.

K. Małachowska.

186. Cielęca pieczeń nadziewana.

Wziąć dwie bułki suche utrzeć, 2 żółtka, łyżkę masła, łyżeczkę cukru, parę migdałów utłuczonych w masę, garść rodzynek czarnych, trochę skórki cytrynowej, wszystko to wymieszać, dodać pianę z ubitych białek i tem nadzianiem nałożyć błonę znajdującą się przy cielęcej ćwiartce, którą po nasoleniu wkłada się na brytwance i piecze się ciągle, polewając masłem. Na dopieczeniu posypuje się tartą bułeczką.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

187. Mostek cielęcy nadziewany ryżem.

Mostek cielęcy powinien być ładnie ucięty i cały. Po wymoczeniu zrobić pomiędzy żebrami a mięsem miejsce na farsz czyli kieszeń. Jedną filiżankę ryżu na wpół ugotować, jedno surowe a 3 gotowane jajka i posiekane na drobno dodać, pokrajać drobno z pół funta wędzonej chudej słoniny, dodać łyżkę rozpuszczonego masła, trochę soli i pieprzu, wszystko razem dobrze wymieszać i nakładać w ten otwór, poczem ładnie zaszyć i wstawić do gorącego pieca na godzinę lub trochę dłużej, polewając z wierzchu aby nie wyschła.

K. M.

188. Żeberka z powidełkowym sosem.

Żeberka porąbać na kawałki, odgotować lekko w osolonej wodzie, aby tłustość wyciągnąć, wyjąć z wody, ostudzić trochę, osypać tartymi krekesami i obrumienić w gorącym piecu. Można przełożyć zwyczajnem farszem, z domieszką tartej suchej szalwi, ale nie przes-

dzić szalwią, bo straci smak właściwy. Gdy się zrumienia żeberka, podlać kilka łyżek śliwkowych powideł, lub jeżeli nie ma powideł, rozgotować trochę z cukru i z cynomonem suszonych śliwek, i te bez pestek dodać wraz z sosem. Bardzo smaczne.

Helena Staś

189. Schab wieprzowy po wiedeńsku.

Sławne jest wiedeńskie „Schweincarre”, nigdzie go tak smacznie nie przyrządzają jak w Wiedniu. Podaje poniżej sposób z jednej z najlepszych ksiąg kucharskich niemieckich Louisy Saleskowitz.

Niezbyt tłusty blade różowy Schab wieprzowy zbić najpierw pałą i skropić wrzącym octem, aby skruszał, niech leży ze dwie godziny. Potem go posolić, posypać kminkiem i wstawić do gorącego pieca, polewając często masłem i natopionym ze Schabu tłuszczem. Gdy się zacznie rumienić, wkrajać trochę cebuli, obsypać lekko mąką i dalej polewać aż cały nabierze ładnego koloru i będzie miękki. Powinien się piec najwyżej półtorej godziny, gdyż za długo pieczony wyschnie. Potem pokrajać go w plastry, polać precedzonym sosem i podać z kartoflami i kapustą lub z rzepą duszoną.

Można tak upieczony Schab wystudzić, krajać w cienkie plastry, i podać z jakimkolwiek zimnym ostrem sosem.

Kazimiera Ołdakowska.

190. Pieczyste z peklowiny.

Wsypać na miskę dwie łyżki soli, jedną saletry, tyleż pieprzu, zwyczajnego i angielskiego, garść holerndru, trzy listki bobkowe i nieco jałowcu, wszystko to

wymieszać i natrzeć tem mięso; ułożyć je okrągło na misce, lub w drewnianym statku, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem. W tej marynacie zostawić je przez dwa tygodnie, codzień przewracając. Przed użyciem wymyć dobrze z korzeni, dno brutwanny wyłożyć cienkimi plastrami słoniny, włożyć pieczeń na to, posypać krajaną cebulą, a podlawszy zimnym rosołem, dusić przez trzy do czterech godzin nawolnym ogniu, (pod przykryciem) aż będzie zupełna miękka.

191. Baranina duszona z marchewką.

Kilka funtów baraniny obrumienić w gorącym maśle, następnie ją podlać rosołem lub wodą, włożyć dużą ilość marchewki pokrajanej w kostkę, dodać soli, pieprzu i łyżeczkę cukru i dusić razem na wolnym ogniu aż do miękkości. Po uduszeniu zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła i rozprowadzić sosem od baraniny. Taka baranina, wyborna jest z jarzyną z młodej marchewki.

E. St. Louis, Ill.

Stefania Biernacka.

192. Wołowa pieczeń.

Dwa funty wołowego mięsa obmyć, pokrajać na mniejsze części, zbić dobrze pałą, posolić, niech tak leży 10 minut. Ukroić wędzonej słoniny do rądla, a gdy już jest rumiana, włożyć mięso, dodać pieprzu, pietruszki, cztery duże cebule, dolać troszkę wody, nakryć pokrywką rądel i dusić na wolnym ogniu aż będzie miękkie. Podać z kartoflami.

Bronisława Dzwonkowska.

193. Pieczeń wołowa huzarska.

Na pieczeń huzarską najlepsza jest zrazowa, środkowa, wybierać kawał gruby a krótki. Mięsa nie trzeba kłaść w ocet, a powiesić w chłodnym miejscu, żeby skruszało owinawszy w papier, szczególnie zimą, to będzie daleko smaczniejsza. Kostki i żyłki okroić, zbić silnie, osolic łyżką soli i niech poleży z godzinę żeby nastoniało. Wziąć łyżkę masła lub smalcu na brytwannę, pieczeń obrumienić ze wszystkich stron, potem położyć na pieczeń pół łyżki masła i wstawić pod blachę aby się piekła z godzinę, często podlewając sosem z brytwanny.

Oddzielnie sparzyć 3 spore cebule, wyjąć na deseczkę, 2 uncye młodej świeżej słoniny, pół łyżki masła i jedną i pół filiżanki ośrodka z chleba utartego na tarce, soli i wszystko razem usiekać na masę. Po przyrządzeniu farszu, pieczeń wyjąć na deskę, nakrawać głęboko ale nie do samego końca, w cienkie ukośne plastry i nakładać te nakrojenia farszem.

Tak przygotowana pieczeń włożyć do rądla ostróżnie aby farsz nie wvpadł. Podlać sosem z brytwanny i dusić na wolnym ogniu jeszcze godzinę, dolewając potrochu wodą, jeżeli sos się zanadto wysadzi.. Sosu w tej pieczeni nie powinno być dużo, gdy miękka odstawić ją na bok żeby się nie rozdużyła. Do tej pieczeni podaje się kapustę albo buraczki siekane.

Mannville, Fla.

Stanisława Wojnowska.

194. Pieczeń wołowa (przekładana.)

Ładny kawałek wołowego mięsa, wyżyłować, rozbić na stolnicy do cienkości, pół cala, następnie posolić

i popieprzyć, i tak dać leżeć godzinę lub dwie. Potem zrobić farsz w następujący sposób: Usiekać drobniutko cebulę, dać dużą łyżkę masła, kilka łyżek tartego żytniego chleba (nie razowego), jedno żółtko, sól, pieprzu i to wszystko razem wymieszać na jedną masę. Gdy mięso już nasolało, rozsmarować tę masę na całym i zwinąć w kształt wałeczka, owiązać białym sznureczkiem i włożyć w podłużną patelkę, podkładając do smażenia pół smalcu, a pół masła, poczem wstawić w gorący piec. Gdy już jest na wydaniu włożyć w nią skórę suchego chleba, moczoną parę minut w zimnej wodzie, podczas pieczenia ową skórę rozcierać, żeby w sosie nie było grudek, albo też podsypać łyżeczkę mąki, podlać wodą, a gdy się zagotuje, wydać z pieczeni. Do takiej pieczeni najstosowniejsze są kartofle, lub kalarepka.

Ludwika Jadkowska.

195. Pieczeń wołowa.

Trzy funty wołowiny, zbić dobrze, i włożyć do naczynia. Osobno zagotować octu z korzeniami i liśćmi bobkowemi, polać tem mięso, przewrócić kilka razy i niech sobie tak leży przez noc a choćby i dłużej. Gdy się mięso chce piec, to trzeba pokrajać w cienkie paseczki słoniny i naszpilkować mięso, włożyć do rądla, posolić, wrzucić parę ziarnków pieprzu, liści, nakryć niech się dusi przez dwie godziny. Można dodać kawałek chleba to się sos zrobi zawiesisty. Gdy miękkie mięso, wyjąć, pokrajać ładnie, do sosu dodać śmietany i przez sitko polać na mięso. Smaczna pieczeń.

Anna Szewczyk.

196. Pieczeń wołowa siekana.

Usiekać kilka funtów wołowego mięsa, najlepiej zrazówki, wbić trzy jaja, dodać soli, pieprzu, tartej cebuli, pierwszej pod blachą upieczonej a potem przetartej przez sito, tartej bułki, lub krekesów, trochę pokrajanej w grubą kostkę słoniny, ulepić z tego jedną bryłę podługowatą, podłożyć masła lub smalcu i piec na brutowannie w piecu. Na dopiekaniu podlać śmietaną. Piec się powinna nie całą godzinę, aby nie była wysuszona. Doskonała pieczeń, szczególnie do krajania na zimno.

Solon Springs, Wis.

Helena Kamińska**197. Pieczeń wołowa z pomidorami.**

Wołowe mięso, kładzie się na gorący smalec, opieprzy się, osoli i niech się dusi pod przykryciem, aż będzie w pół miękkie, wtedy wkrajać cebulkę i filizankę pomidorów. Niechaj to wszystko trochę się zrumieni, ale zwracać uwagę aby się nie przypaliło. Wyjąć mięso na głęboki półmisek i obłożyć grubym włoskim makaronem, oblać sosem i podać na stół. Smaczna a nie droga pieczeń.

Polka z Suwałk.**198. Tania wołowa pieczeń.**

Mięsa ukrajany duży kawał na pół cala grubości, zbić ale żeby się nie przedarło, posolić, popieprzyć trochę, nakrajać na nią drobno cebuli, położyć kilka całych skórek od żytniego chleba, trochę nerkowego łoju, ułożyć to wszystko przy brzegu, mięso owinać we wałek, aby to było w środku, owiązać dobrze, sznurkiem, położyć w brutowannę i piec w gorącym piecu. Ma się

rozumieć że trzeba podłożyć tłuszczu i często tłuszczem polewać. Do tego kapusta przymuszana i całe opiekane kartofelki, i jest obiadek tani i smaczny.

Kucharka Milwaucka.**199. Klops czyli mięso w bochenku.**

Trzy funty mięsa wołowego, jeden funt wieprzowego, ćwierć funta tłustej wieprzowiny, razem dobrze usiekać lub przepuścić przez maszynkę, pół funta białego rozmoczonego i wyciśniętego chleba, albo tartych na mąkę krekesów, soli, pieprzu, upieczoną i usiekaną cebulę, dwa żółtka lub całe jajka, wszystko razem dobrze ręką wymieszać, maczając często rękę we wodzie, aby mięso nie przylegało. Urobić następnie w formie bochenka i włożyć na wysmarowaną brtywanę, położyć smalcu na wierzch, przykryć i wstawić do gorącego pieca. Zaglądać często i podlewać spadającym na dno tłuszczem. W końcu osypać bułeczką albo mąką, podlać śmietaną, a pieczeń taka będzie wyborna.

Sturgeon Lake, Minn.

Wiktorya Zydek.**200. Kurczęta na pieczyście.**

Ponieważ kurczęta bardzo łatwo wysychają, przeto praktyczniej jest smażyć je pod pokrywą, rozebrawszy na części. Gdy już blisko mają dosyć, wyjąć części, osypać tartą bułeczką i osmażyć na maśle bez przykrycia. Osobno można zasmażyć trochę masła i trochę kurzego tłuszczu, wsypać w to dosyć sporo drobno zielonej pietruszki i tartej bułeczki, solić bardzo mało. Niech się zasmaży, ale nie zrumieni. Tym nadziankiem można

obłożyć na półmisku kurczęta, lub też podać osobno. Bardzo smakuje, gdy do tak przyrządzonych kurcząt, poda się jeszcze osobno trochę kwaśnej śmietany.

Helena Staś

201. Kurczęta smażone.

Rano zabić kurczęta nie większe jak po 1½ funta, a najsmaczniejsze funtowe i żeby były tłuste, i zaraz po zabiciu wrzucić je w zimną wodę na jakie trzy godziny żeby skruszały. Po tym czasie, wyjąć z wody, sparzyć ich gorącą wodą (ale nie gotującą się) bo się będzie skórka drzeć. Gdy gotowe, wodę odlać i zaraz prędko skubać, oczyścić dobrze z pierza, wyrzucić wszystkie wnętrzności a zostawiając żołądek i wątróbkę z której ostrożnie żółć wyjąć. Oczy wyjąć, dziób obciąć i grzebień.

Wypłókać dobrze żeby były czyściutkie, poprzekrawać na dwie równe części przez długość. Na godzinę przed obiadem posolić troszkę, żeby nasłoniały z kwadrans czasu licząc na to, wziąć jajko rozbić dobrze dodając łyżkę mleka; na brytwanke włożyć łyżkę masła, jak się zarumieni, wziąć kurczęcia połowę, oprószyć mąką, posmarować jajkiem i znów oprószyć mąką i kłaść na brytwanę jedno koło drugiego smarząc na małym ogniu.

Gdy się obrumieni na jedną stronę przewrócić na drugą, uważając, aby ogień nie był silny. Są to bardzo smaczne kurczęta, powiem że lepsze jak w piecyku pieczone bo nie suche. Do tych kurcząt dobra mizeryja ze śmietaną, sałata z jajkami lub kompoty.

Mannville, Fla. Stanisława Wojnowska.

202. Kura nadziewana.

Kurę zabić dzień przed użyciem, ażeby skruszała, oczyścić. Pół funta mięsa siekanego, cielecego lub wieprzowego, wyłożyć na stolnicę, posiekać do tego kurzy żołądek, wątróbkę, serce, kawałek chleba lub krekesów rozmoczonych w mleku lub bulionie i zaraz odcisnąć, trzy żółtka ugotowane na twardo i cebulę utartą na tartce, trochę muszkatołowej gałki, dwa surowe jaja, soli, wymieszać to wszystko razem, nadziać kurę, zaszyć, owinąć w czyste płótno, owiązać bawełną lub szpagatem i gotować tak długo aż kura będzie miękka. W rądelku utrzyć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosółem, w którym się kura gotowała, mieć pod ręką ugotowany zielony groszek, wsypać go do powyższej zaprawki, zagotować i polać tem miękko ugotowaną, rozebraną, nadzianą kurę.

Kalamazoo, Mich.

M. Niedzwiecka.

203. Gołąbki pieczone nadziewane.

Namoczyć bułkę w słodkim mleku i wycisnąć. Surową wątróbkę i żołądek z gołąbka, posiekać drobno, także zieloną pietruszkę, jajka i odrobinę muszkatołowej gałki (nutmeg). Tę masę wymieszać i tem nadziewać gołąbki. Otwory śpiąć drewnianą szpilką, lub mocną wykłuwaczką i piec pod przykryciem od 20—30 minut, polewając bardzo często rozpuszczonym masłem i zmieszanym ze śmietaną. W końcu osypać bułeczką i jeszcze zarumienić.

W ten sposób zrobione gołąbki są najsmaczniejsze.

H. S.

204. Kura z selerą duszona.

Kurę nie zbyt starą po oczyszczeniu, pokroić w małe kawałki, osobno pokrajać drobno, 3 dość duże cebule i dość duży pęczek stołowej selery, dodać soli, pieprzu, jeżeli kura jest tłusta, wlać filiżankę wody i dusić na średnim ogniu. Jeżeli kura nie jest tłustą to włożyć 2 duże łyżki masła lub dobrego smalcu i dusić 45 minut do 1 godziny. Jeżeli by się woda wygotowała to dolać trochę więcej, bo jak kura jest duża to więcej wody potrzeba dolać i trochę dłużej gotować. Po ugotowaniu można podać mięso osobno i selerę osobno, z czego będą dwa dania bardzo smaczne. Zamiast kury można w ten sposób przyrządzić baraninę albo skopowinę.

Milwaukee, Wis.

„Pszczółka”.

205. Perliczki na pieczone.

Perliczki są najlepsze gdy wiszą jak najdłużej, gdyż są o wiele smaczniejsze i kruchsze. Po oczyszczeniu, obmyć i namoczyć na pół dnia, nasolić, następnie naszpikować lub obwinać młodą słoniną i smażyć na maśle. W końcu obsypać utartą drobno bułeczką, piec jeszcze pół godziny i wydać na stół.

W. Przydryga.

206. Kurczę duszone.

Młodego koguta oczyścić, wymoczyć w wodzie zimnej, pokrajać na zgrabne kawałki włożyć do garnka, dodać trochę pieprzu, listków bobkowych, marchewkę, pietruszkę, łyżkę masła i trochę soli, nakryć, i niech się pruży na wolnym ogniu. Gdy mięso już jest miękkie

wyjąć, ułożyć na płaskim talerzu kładąc kawałki pod spód a większe na wierzch. Łżykę mąki zrumienić z łyżką masła dodać sos nagotowany z kurczęcia, jeżeli go jest za mało, dolać trochę wody gotowanej zagotować i wydać jako sos do kurczęcia. Podaje się z kartoflami. Kurę można także w ten sam sposób prużyć, tylko dłużej niż kurczęta.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

207. Kura z makaronem po chińsku.

Pół funta drobnego makaronu, ugotować w osolonej wodzie, poczem wyrzucić na durszlak. Gdy woda odpłynie, włożyć napowrót w rądelek i wlać pół filiżanki ostrego sosu pomidorowego. Upiec lub ugotować małą kurę, ważącą około dwóch funtów, i mięso tak białe jak i ciemne, porozdzierać na małe strzępy, wielkości zapałki;; posiekać cztery duże łodygi selerów, oraz drobniutko usiekać jedną dużą cebulę, najlepiej z gatunku „Bermuda”. Dodać soli, pieprzu białego i czerwonego, a także szczyptę sproszkowanego imbiru, cynamonu i goździków; wymieszać to wszystko, włożyć w wysmarowany masłem rądelek i usmażyć, ciągle mieszając, aż wszystko się zrumieni, a wtedy wyłożyć na salaterkę i natychmiast wydać.

208. Pieczona kaczka.

Kaczkę po oczyszczeniu i omyciu, natrzeć dobrze solą. Na drugi dzień, gdy ma być użyta, splucze ją się z zbytnej soli, wyłoży się wewnątrz kaczkę ostruganemi i oczyszczonemi z pestek jabłkami, naturalnie poprzekrawanemi, przynajmniej na cztery części. Można dołożyć

kilka suszonych śliwek, otwór spiąć lub zaszyć i włożyć kaczkę na brytwannę. Podłożyć masła cokolwiek, albo jeżeli kaczka bardzo tłusta, to podlać tymczasem trochę wody. Gdy się kaczka rozgrzeje to puści z siebie tłuszcz. Tym tłuszczem często podczas pieczenia oblewać. Kaczkę obracać i obrumienić na wszystkie strony. Podając na stół, kaczkę rozebrać na części, ułożyć na półmisku, przekładając owocowym nadzianiem. Tłuszcz wytopiony z kaczki, podać osobno w sosyjerce, albo też inny jaki sos. Gdy kaczka się piecze, obrać i oparzyć kilka małych kartofli i te przy kaczkę w tłuszczu upiec a następnie przy kaczkę podać.

Helena Staś

209. Tanie nadzianie do drobiu.

Wyczyścić kaczkę lub kurę, którą się chce upiec nadzianą, wytrzeć solą i niech poleży cztery do pięciu godzin. Nadzianie: Ugotowane ziemniaki zetrzeć na tartce, posiekać drobno serce i wątróbkę. Drób przeznaczony na pieczeń jest zwykle tłusty, więc wziąć tego tłuszczu, usiekać i dodać do poprzedniej masy a także drobniutko usiekanej pietruszki, soli i jedno jaje. Wymieszać dobrze i nadziać tem drób. Jeżeli drób niema tłuszczu, to można wziąć łyżkę masła. Po nadzianiu, zaszyć ptaka i wstawić do pieca na dwiegodziny.

210. Pieczona gęś nadziana ryżem.

Ryż ugotować na mleku albo na wodzie, dajmy na to pół funta ryżu, przysmażyć do tego małą cebulkę, dodać trochę majeranku, soli i pieprzu, wlać trochę pozostawionej krwi z gęsi, wymieszać dobrze, nadziać tem szyję i cały środek gęsi i upiec. Bardzo smaczne pieczone.

Honorata Strawińska.

211. Zając pieczony.

Przednia część od zająca odrzucić, gdyż na pieczeń nadaje się tylko cały tył zająca, to znaczy comber i zad. To skropić octem i niech tak kilka dni poleży. Potem wymoczyć trochę, obmyć, wyżyłować, naszpilkować słoniną i piec w piecu, gdy się zacznie rumienić, oblać go raz po raz łyżką śmietany. Do takiej pieczeni nadają się siekane buraczki.

A. Kmiotek.

212 Pieczony indyk z nadzianem.

Indyk musi być tak na zewnątrz jak i wewnątrz dobrze oczyszczony i opłukany, ale nigdy nie moczony. Natomiast dobrze jest na noc owinąć go mokrym ręcznikiem. Na drugi dzień wytrzeć go dobrze w środku i z wierzchu, wyjąć kość piersiową, co daje się łatwo zrobić, odbiwszy ją wałkiem. Teraz indyka posolić trochę i nałożyć następującym nadzianiem:

213 Nadzianie.

Nadzianie gra główną rolę w indyku, to też mamy kilka sposobów przyrządzania nadziania. Poniżej podany, jest bardzo smaczny i syty.

Usiekać drobno ćwierć funta cielej w wątróbki, także usiekać trochę świeżej słoninki, rozmoczyć w mleku dwie bułki, odcisnąć i włożyć do poprzedniej masy, jedną rozprażoną na maśle tartą cebulę, filiżankę sparzonych rodzynek, jedno duże w kostkę posiekane jabłko, dwa całe jajka, dodać ze trzy łyżki tartych kresków, mieszaninę posolić, wymieszać, nałożyć nią indyka. Otwór spiąć drewnianymi szpilkami.

Indyk, jeżeli młody, nie potrzebuje siedzieć dłużej w piecu nad dwie godziny, jeżeli starszy, to do trzech.

214. Inne nadzianie.

Ugotować ryż w mleku z masłem, cukrem, rodzynkami i krajanami migdałami, przydawszy odrobinę kwiatu pomarańczowego, dodać jedno jajko i nadziać tem indyka. Piec jak zwykle.

215. Sos z indyka.

Indyka można piec, oblewając masłem, a następnie zaprawić sos mąką i żółtkiem.

Inny sos: — Skoro się indyka włoży do brytwanny na masło, to równocześnie wkrajać w kostkę pokrajaną marchew, selerę, i cebulę z dodaniem małego bobkowego listka. Gdy się już z godzinę pieczeń dusi, przeceścić sos, jarzynę odjąć, a sos z małą odrobinką mąki, wylać naokoło indyka i jeszcze dalej razem dusić. Doskonałego smaku do sosu dodają grzybki. Opłukać, drobno poszatковать i wrzucić do sosu na pół godziny przed wydaniem.

Helena Staś

216. Szyńka wielkanocna.

Wymoczoną dobrze szynkę, gotować powoli z jakie cztery godziny, to zależy od wielkości. Gdy szynka się gotuje, pamiętać podlewać ciągle wodą gorącą, aby się zbyt nie wygotowała. Do wody, w której szynka się gotuje, jest dobrze włożyć kilka kawałków cukru, a słony smak złagodnieje nieco.

W zamożnych czasach, dawniej w Polsce, dolewano do wody, w której się szynka gotowała, kilka szkla-

nek węgierskiego wina, w mniej zamożnych domach, dolewano piwa. Ten ostatni zwyczaj praktykują niektórzy nawet i tu w Ameryce.

Gdy szynka ma już dosyć, to zestawić z ognia i niech powoli przestygnie, leżąc w rosole, w którym się gotowała. Następnie, ściąga się z niej skórę, a biały okład słoniny garniruje się po brzegi zielenią, a środkiem można zrobić Alleluja, utykając do góry łebkami goździki (cloves), albo buraczkami konserwowanymi.

Helena Staś

217. Inny sposób przyrządzania szynki.

Zrobić zwyczajne ciasto jak na maakron, rozwałkować, gdy szynka już wymoczona, wymyta, wytarta, owinać ją w ciasto szczelnie i wstawić do pieca, niech się piecze. Potrzebuje tak długiego czasu jak i gotowania. Gdy ma dosyć, zdjąć ciasto i postąpić ze szynką tak samo jak opisane w poprzednim przepisie.

Szynka pieczona jest smaczniejsza, aniżeli gotowana, gdyż nie traci tyle swej treści.

Helena Staś.

218. Szyńka z nadzianiem.

Wymoczyć szynkę w zimnej wodzie przez noc, potem oczyścić, wyjąć kość, nałożyć farszem i zaszyć. Całą zaś szynkę owinać w mocny biały muślin, zaszyć i gotować około czterech godzin. Gdy ugotowana odstawić. Po wystygnięciu zdjąć płótno, potem skórę, posypać cokolwiek cukrem i tartą bułką i wstawić na trzy kwadransy godziny do pieca, aby się cokolwiek zrumieniła.

Nadzianie do szynki: — Siekane włoskie orzechy, z których należy zdjąć skórkę przez sparzenie tak jak z migdałów, kilka grzybów marynowanych, albo ugotowanych suszonych, kawałek surowej szynki, pół łyżeczki mielonej gorczycy (mustard), dwa marynowane ogórki (pickles), ćwierć łyżeczki mialkiego angielskiego pieprzu (allspice), ćwierć łyżeczki mielonych goździków, dwie łyżki siekanej pietruszki, jedną łyżkę siekanej cebuli. Wszystko razem jeszcze siekać, a na ostatku umieścić z jednym surowym jajem. Potem nałożyć szynkę i postąpić jak poprzednio opisane.

Helena Staś.

Mięso jest najlepszym produktem spożywczym z naszego stołu.

Idźcie do

EMIL NOEHRE'S MARKET

po wasze **A** Dobre Domowej Roboty Kielbasy
Piękne i Świeże Mięso

1044 NATIONAL AVE.

Tel. Orchard 1840

ROZDZIAŁ IV.

KONSERWOWANIE MIĘSA ORAZ WYROBY MASARSKIE I WĘDLINY.

Wyroby mięsne.

219. Przepis na kiszki z wątroby.

Wziąć pół wątroby i dwa razy tyle tłustego mięsa od 1ba i ugotować mięso do miękkości a wątrobę, uważać aby za długo nie gotować, bo będzie twarda a to psuje smak. Potem mięso i wątrobę razem zmielić, posolić, popieprzyć i dodać szałwi (sage) i umieszczać do brze, potem napychać tem kiszki i kłaść na gotującą się wodę. Krótko gotować aby nie popękały, wyłożyć na miskę i jeść gdy będą zimne.

Katarzyna Dombek.

220. Nadziany kałdun.

Bierze się jedno serce, nerkę, śledziona, kawałek wątroby, kawałek płucek i kawałek tłustego mięsa od 1ba i trochę chudego mięsa też od 1ba, to wszystko ugotować aż będzie w połowie miękkie, potem drobno pokrajać w kosteczki i posolić i popieprzyć do smaku, dodać trochę majeranku, dwie tarte bułki i to wszystko

razem dobrze umieszać i tem nadziać kałdun i zaszyć i gotować na wolnym ogniu od półtorej do dwóch godzin. Po ugotowaniu wyłożyć na duży płaski talerz od mięsa, położyć na nim deseczkę i przycisnąć aby się nieco spłaszczył. Krajać gdy zimny cienkie plasterki.

Kałdun czyści się w ten sposób, że najpierw obdziera go się ze spodniej skóry, pozostawiając tylko wierzchnią. Potem nasolić dobrze iniech leży przez noc, a potem włożyć w zimną wodę aby się trzymał świeży aż doczasu użytku. Lub też można go osobno ugotować, ugotowany łatwiej się czyści.

Katarzyna Dombek.

221. Wyrób kiszek.

Ugotować, skórę od okrasy, wątrobę, płuca i serce, a osobno ugotować ryżu i taterczą kaszę, ale nie zbyt mocno. Wtedy ugotowane poprzednio części przepuścić przez maszynę i zmieszać wszystko razem i dodać soli, miałkiego czarnego pieprzu i majeranki, na ostatku wlać krew, wymieszać i nakładać do flaków. Jak kto lubi tłuste, to może dodać trochę pokrajanej drobno słoniny. We flaki nie kłaść bardzo pełno bo by popękały. Gotować od 10 — 15 minut. Przebić małą śpilką, jeżeli krew nie idzie to mają już dosyć. Kiszki ze samego ryżu, także są bardzo dobre.

Bay City, Mich.

Helena Kasprzyk...

222. Jak robić kiskę.

Wieprzową wątrobę ugotować razem ze sercem w niewielkiej ilości wody, dodać do tego babkowy listek

cały pieprz i angielskie ziele. Kupić ze trzy funty obrzynków od szynek, i schabu a to doda kiszczce smaku, gotować razem z wątróbką. Gdy już ugotowane, przecedzić. To wszystko razem pokrajać na kawałki. A w rosół wspanać cztery funty jęczmiennej kaszy i mieszając ciągle trzymać na ogniu dwadzieścia minut, poczem odstawić i szczelnie przykryć. Po godzinie czasu, zmieszać z tem pokrajane mięso, posolić, popieprzyć i dodać pół kwarty krwi, i nakładać do flaków nie zbyt pełno, bo w gotowaniu mogłyby popękać. Pamiętać o tem aby gotować je na wolnym ogniu.

Gdy po kilku dniach, chce się mieć kiskę gorącą, kładzie się ją do gorącej wody, albo też do gorącego pieca z brytwaną, wyłożoną smalcem.

Cleveland, Ohio.

St. Zuchowska.

223 Kiszki.

Cielęce płucko i serce, parę wieprzowych nówek; to wszystko ugotuję oraz wezmę tłuszczu od wieprzowego mięsa i to zmielę w maszynce. Cztery funty kaszy tatarczanej sparzę i zmieszam z mięsną masą a potem dodam kwartę krwi, sól i pieprz i trochę majeranku. Wszystko to zmięszam, skosztuję czy nie potrzeba czego dołożyć a potem nakładam we flaki. Jeżeli kasza jest dobrze sparzona to wpycham masę trochę więcej, — jeżeli mniej sparzona, to też mniej nakładam, bo popęcznieje. Gotować je trzeba na wolnym ogniu trzy kwadransy. Przebić widelcem — a jeżeli krew idzie, to znak, że trzeba jeszcze dłużej gotować.

Milwaukee, Wis.

K. W.

224. Wątrobianka (Liver Sausage.)

Wieprzową głowiznę, wątrobę i serce ugotować, przepuścić przez maszynkę razem z cebulą, urobić dobrze, posolić, dać pieprzu i kubaby do smaku. Nadziać tem kiszki wolno. Włożyć na gotującą się wodę i gotować trzy minuty. Bardzo smaczna.

Rozalia Markielewska.

225. Kiełbasy letowe. (Summer sausage).

Na każde dziesięć funtów wołowiny, dodać jeden funt wieprzowiny, to razem zemleć na maszynce dość drobno i dodać $2\frac{1}{2}$ uncye soli, $1\frac{1}{2}$ uncyi czarnego pieprzu mielonego, trochę całego białego piperzu i trochę korjanderu (Coriander) to razem dobrze umieszać i nałożyć w grube flaki, długości od 12 do 15 cali. Związać na obu końcach i niech wiszą prosto. Potem trzeba je wędzić około dwunastu godzin. Po uwędzeniu, włożyć w gotującą się wodę i gotować aż spłyną, ale nie dłużej jak dziesięć minut, potem wysuszyć i powiesić w chłodnym suchym miejscu, aż do czasu użytku. Te kiełbasy trzymają się dobrze podczas lata.

Katarzyna Dombek.

226. Salceson.

Jedną głowę wieprzową świeżą, nogi po kolana, uszy i ozór gotować tak długo aż mięso będzie od kostek odstawać w osolonej wodzie. Mięso obrać z kostek, pokrajać na drobne kawałeczki i zalać tym rosołem w

którem się mięso gotowało. Kto lubi, może dodać czosnku, ale nie dużo, trochę octu i odstawić w chłodne miejsce aby się zsiadło ale nie zmarzło bo się zepsuje.

Silver Creek, Mich.

A. K.

227. Odróbki z wieprza.

Wziąć jedną głowę, uszy, ozór, wątrobę, płuca, nerki, serce i kawałek czystej skóry ze słoniny. Głowę gotować aż mięso odstanie od kości, obrać żeby nie było kostek, wziąć $\frac{1}{2}$ wątroby, bo cała jest za wiele, i zagotować osobno oraz zgotować płuca, nerki i serce. — Pokrajać wszystko na kawałki, przepuścić przez maszynkę, osolić do smaku i dodać pieprzu. Teraz włożyć szmalcu, zasmażyć i włożyć do słoju, jeżeli się woda dobrze wyparuje, to utrzyma się dość długo. Dobre to jest na śniadanie, — wziąć ze 2 łyżki na jedną osobę, włożyć do rądelka, rozpuścić wodą, podbić mąką, wkrajać 1 cebulkę i kto lubi, może dodać do smaku mielonego (allspice).

Siler Creek, Nebr.

A. K.

228. Obrzynki wieprzowe. (Scrapple).

Oczyścić z wieprza dróbka jak uszy, nogi, płuca, wątrobę, serce i ozór, ugotować i przepuścić przez maszynkę. W drugim garnku ugotować głowę i mięso też posiekać. Włożyć wszystko w tę samą wodę, dodać pieprzu, soli i kubaby, dobrze wymieszać. Gdy się zagotuje rozrobić z $1\frac{1}{2}$ filiżanką mąki i zimną wodą, wlać to w mięso i mieszać, aby się nie przypaliło przez pięć minut. Wlać w miskę i odstawić w chłodne miejsce. Może być

smażone lub też można jeść zimne. Da się przechować 3 tygodnie to jest jeżeli się nie zje, bo bardzo smaczne.

West Allis, Wis.

Markielewska.

229. Przepis na polską kielbasę.

Wziąć 10 funtów mięsa wieprzowego nie zbyt tłustego, gdyby było za tłuste, dodać 3 funty mięsa wołowego, przepuścić przez maszynkę, dodać soli i pieprzu do smaku, majeranku lub czosnku, kto lubi może dodać cebuli, drobno posiekanej. Nie należy jednak wkładać wszystkie te trzy przyprawy wyżej wymienione, lecz tylko jedną z nich podług gustu. Mięso wymieszane z przyprawami nakładać do flaków, powiesić kielbasy już zrobione aby obeschły a potem wędzić przez godzinę.

Milwaukee, Wis.

F. G.

230. Moja kielbasa.

Nie tłuste mięso wieprzowe, pokrajać albo przepuścić przez maszynkę na najgrubsze kółeczko, osolić, popieprzyć, parę ząbków utartego czosnku i majeranku. Wlać trochę letniej wody, naprzykład na dwa funty mięsa półtorej szklanki wody. Wymieszać dobrze i nakładać we flaki, które powinny być poprzednio wymyte w ciepłej wodzie i naciągnięte na lijek od robienia kielbas.

Chicago, Ill.

L. Zukowska.

231. Kielbasy Polskie.

Bierze się mięso z przednich łopatek, z karku od schabu, skrawki od szynek. Na trzy części chudego mięsa bierze się jedną część tłustej wieprzowiny. Mięso pokrajać w małe kawałeczki i lekko posiekać. Na 15 funtów mięsa wziąć 6 uncyi soli, trochę pieprzu, majeranku, jeżeli kto lubi to dać 5 ząbków czosnku i dwie szklanki rosółu ciepłego wygotowanego z kości. Wymieszać dobrze z przyprawami i napychać kiszki. A gdzie się okaże pod skórą powietrze, wypuścić je, przekłuciem szpilki. Następnie gotować albo wędzić. Dla nadania kielbasom ładnego koloru, można przy soleniu dodać trochę saletry.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

“Nasze najniższe ceny są naszym hasłem.”

Tel. Lincoln 4777-M

August Zamka

Pozwólcie nam zaopatrzyć was w

Meble, Gramofony, Karpety, Dywany,
Obrazy, Religijne Artykuły, itp.

45-47 Center ul., róg Fratney

Milwaukee, Wis.

Mięsa zaprawiane.

232 Jak marynować mięso.

Mięso do marynowania najlepiej się nadaje wieprzowe od grzbietu, gdyż jest bez żył, a jeżeli wołowe, to wziąć beefsteak. Najprzód mięso oblać gorącą owdą, obmyć i pokrajać na kawałki dwu calowe i ponakładać w czyste wyparzone szkła. Na każdą kwartę mięsa włożyć jedną łyżeczkę soli i pół łyżeczki pieprzu. Teraz nakładać przykrywki ale nie zakręcać za mocno bo by para nie mogła odchodzić i szkła by popękały. W kociołek, w którym będą się gotować, trzeba mieć drugie dno z dziurkami, można włożyć i deskę, ale muszą w niej być dziury wielkości szkieł. Wlać trochę wody, wstawić szkła i postawić kocioł na ogniu. Wody dolać aż po szyjki i gotować cztery godziny, licząc od zagotowania. W miarę jak woda się wygotowuje, dolewać gorącej. Gdy gotowe, wyjąć z kotła, zdjęć przykrywkę, obetrzeć szyjkę, nałożyć gumę i teraz mocno pozakręcać. Jeżeli mięso jest bardzo chude to na wierzchu przed gotowaniem włożyć dwu-calowy kawałek tłustego mięsa. Wynieść w suche miejsce i ustawić na pułeczkach w piwnicy. Gdy się chce użyć, to w jakikolwiek garnek włożyć pokrywkę, postawić szkło z mięsem i rozgrzać. Gdy się mięso rozpuści, zagęścić sos mąką i wydać. Smakuje dobrze z tartemi kartoflami. Można także i zimne użyć, krając w plasterki, dobre z marynatami.

Thomas, S. Dakota.

M. Przymus.

233. Peklowane mięso.

Ładnie oczyszczone mięso ze łba, oraz świńskie nogi odgotować trochę, wtedy wyjąć wymyć i jeszcze raz nalać świeżą wodą tyle, aby mięso zakryło. Gdy się zagotuje odszumować i włożyć tyle soli co potrzeba i niech się gotuje. Osobno przegotować octu, wrzucić angielskiego ziela całego, trochę mielonego pieprzu i trochę cukru, mniej więcej na trzy galony mięsa dwie łyżki cukru. Przegotować to dobrze, gdy mięso gotowe, wyjąć w garnek, zalać gorącym octem, zamieszać, położyć talerz na wierzch a na niego ciężarek i ustawić w zimnym miejscu. Takie mięso jest smaczne i nie psuje się.

M. Przymus.

234. Peklowanie szynki.

Szynki jako też i słonina powinny leżeć po zabiciu przez dwadzieścia cztery godzin w zimnym miejscu. — W czystą dębową beczkę posypać na dno soli, wziąć dużą miskę i mieć na niej sól, szynki w niej maczać i nacierać — następnie układać w beczce, — jeżeli szynki są wielkie, to zrobić dziurę i włożyć w nią soli, to napewno się nie popsują. A słonina nie potrzebuje być nakrawana. Gdy już wszystko jest poukładane, to przydusić deszczułkami i położyć duży kamień, czysto obmyty i niech tak poleży z tydzień. Teraz powyjmować, odlać zupę i nasolić tak samo jak poprzednio drugi raz i przydusić a gdy poleży sześć tygodni, wyjąć, obmyć w zimnej wodzie i porozwieszać aby obeschło. Takie mięso jest smaczne i zdrowe.

M. Przymus.

235. Zaprawianie i wędzenie szynki.

Na każdy galon wody dać jeden i ćwierć funta soli, jedną uncję czystej saletry, ćwierć funta cukru, parę bobkowych liści, po jednej uncji całego pieprzu, angielskiego ziela i kolyandru, to wszystko razem zgotować, a jak ostygnie przecedzić przez muślin. Będzie to doskonała zaprawa do każdego mięsa, które ma być wędzone. Szynka przed nalaniem tego płynu powinna być natarta solą i tak leżeć przez 24 godziny. Po upływie tego czasu, nalać tym sosem tak, aby była cała pokryta, i tak ma leżeć przez cztery do pięciu tygodni w chłodnym miejscu. Co dowędzenia, to jeżeli jest nie daleko gdzie rzeźnik, to najlepiej go poprosić, a on uwędzi dobrze, a jeżeli niema, to dam taką radę: Wziąć dużą beczkę, dna powyjmować, zrobić z cegły trzy ściany wysokości na jedną stopę, szerokości jak beczka. Na tych ceglach postawić beczkę jednym końcem, z góry szynkę na kiju zawiesić w środku beczki, przykryć deskami i zrobić mały ogień żeby nie spalić. Przez sześć godzin szynka może się uwędzić. Beczka i deski muszą być z twardego drzewa.

J. M.

236. Zaprawianie wieprzowiny.

Szynki i boczki, zwykle się bierze do wędzenia, resztę mięsa kraje się na cienkie plasterki i posolone i opieprzone smaży się, w taki sam sposób jak się smaży zwykle na stół, trzeba uważać, aby było dobrze w środku przesmażone a z wierzchu nie przypalone. Po usmażeniu, nakładać w jakie naczynia, najlepiej się nadają kubeczek od syropu i melasu jedno i pół galono-

we, mięso musi być ułożone przynajmniej dwa cale poniżej brzegu, nalać gotującym się tłuszczem, tyle, że mięso pokryje, po stężeniu, dolać ciepłego tłuszczu do pełna, gdy zesiądzie, zamknąć szczelnie i wynieść do piwnicy. Mięso powinno być tłuszczem zupełnie pokryte, aby nigdzie nie przeglądało, im grubiej tłuszczu, tem lepiej się trzyma. Za każdy raz jak mięso bierę, zalewam tłuszczem. Z mniejszych obrzynków mięsa, robię siekane klopsy i tak samo zalewam tłuszczem.

Tak samo i kielbasę trochę w piecu opiec, ułożyć w kubeczek i zalać tłuszczem. Przy braniu kielbas, stawiam naczynie na piec, albo w gorącą wodę, ażeby się tłuszcz nieco rozpuścił, ażeby się kielbasa nie połamala.

„Babusia”.

237. Zając konserwowany.

Oczyszczonego zająca odstawić w chłodne miejsce na dwie godziny. Pokrajać na małe kawałki, osypać mąką i smażyć na smalcu na rumiano. Po nakładać w słoje, zakręcić do połowy i wstawić w wodę gorącą i gotować godzinę i pół. Potem wyjąć, zakręcić i odstawić w chłodne miejsce.

West Allis, Wis.

Rozalia Markielewska.

238. Zaprawianie mięsa.

... Po zarznięciu wieprza, trzeba mięso ułożyć w chłodne miejsce na dwa dni, aby dobrze wystygło, ale uważać aby nie zmarzło. Gdy się chce mięso zaprawiać, wziąć soli na dużą miskę i każdy kawał przeznaczony do zaprawy natrzeć dobrze solą. Układając w cebrzyki,

najpierw kłaść szynki, i słoninę a pomiędzy i pod wierzch kłaść kawałki mniejsze i niech tak stoi przez tydzień. Potem robi się słoną wodę w następujący sposób: Na każde sto funtów mięsa, bierze się cztery galony wody, osiem funtów soli, dwa funty brunatnego cukru (w braku tego można wziąć biały) i dwie uncye saletry (saltpetre) wodę przegotować i odstawić aby dobrze przeziębła, poczem wsypać sól, cukier i saletrę i dobrze umieszać, uważać aby woda była tak słona aż jaje spłynie. Potem wlać na mięso do beczki niech tak stoi przez ośm tygodni, po tym zaś czasie, wyjąć mięso, obetrzeć go i powiesić niech obeschnie. Potem go dobrze owędzić i można zostawić w wędzarni. Podczas lata, raz na dwatygodnie zrobić ogień mały i trochę podymić a trzyma się bardzo dobrze.

Katarzyna Dombek.

239. Konserwy z wołowiny.

Pokrajać mięso na cienkie kawałki, osmażyć je, włożyć w słoje, wlać $\frac{1}{4}$ filiżanki smalcu, zalać ciepłą wodą, a następnie zakręcić pokrywki, wstawić w kocioł napełniony ciepłą wodą i gotować przez jedną godzinę.

Przepis drugi. — włożyć mięso w słoje zalać łojem, dodać trochę pieprzu i soli, zakręcić do połowy, wstawić do kotła z ciepłą wodą i gotować. Dwa kwartowe słoje gotować trzeba 5 godzin. Po wyjęciu słoiki dobrze zakręcić.

R. Markielewska.

239 A. Zimne nogi.

Trzy funty wieprzowych nóżek obmyć i kłaść w ciepłą wodę, licząc na każdy funt jedną kwartę wody.

Jak się zagotuje wyszumować, dać parę łyżeczek pieprzu, korzonek pietruszki, soli i niech się gotuje aż do miękkości a wtedy, wyjąć mięso na salaterkę, obrać z kości, liście odrzucić także i pietruszkę, a pieprz powinien być miałki. Mięso drobno posiekać, wlać sos z wygotowanych nóg, wymieszać, posmakować czy czego nie brakuje i wstawić w chłodne miejsce dopóki nie zesztynieje. Później kroić kawałki i jeść z lekkim octem, albo z chrzanem. Można zmieszać do tego gotując cielęce nóżki, a będzie w smaku łagodniejsze i prędzej zesztynieje.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

239 B. Wędzona wołowina. (Dry beef.)

Wziąć beef steak bez żył, pokrajać kawałki 6 w 2 cale i ponacierać solą, niech poleży ze dwa dni, poczem wyjąć, odlać zupę i znów ponacierać solą i dać poleżeć drugie dwa dni, teraz wyjąć i poobmywać w zimnej wodzie ze soli i popowieszać w suchym miejscu na dwa dni jak obeschnie powiesić we wędzarni i wędzić bez przestanku przez 24 godzin. Gdy się wyjmie z wędzarni, to ponacierać czarnym pieprzem i poobwijać papierem tak zwanem „brown paper” i poukładać w papierowym pudełku. Taki beef można trzymać choć przez całe lato a im starszy tem lepszy. Dobry jest krajany w cienkie talarki i jedzony na zimno na chlebie, albo pokrajany w talarki odgotowany z pół godziny a potem osmażony. Tak smakuje, że od samego boczku lepszy być nie może.

A. Przymus.

ROZDZIAŁ V.

RYBY, OSTRYGI, RAKI.**240. Ostrygi duszone na grzankach.**

Pół kwarty ostryg wlać wraz z ich sokiem do rądelka i postawić na ogniu. Gdy się zagotują, dodać łyżkę masła, łyżkę bułki tartej, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu zwykłego, szczyptę czerwonego i łyżeczkę soku cytrynowego, wszystko zmieszać i zagotować a gdy się pogotuje jedną minutę, odstawić od ognia.

Zrobić grzanki z cienkich plasterków białego chleba — posmarować masłem i na gorące kłaść ugotowane ostrygi. Ułożyć na półmisku a wokoło obłożyć plasterkami cytryny.

A. Łuczaj.

241. Smażone ostrygi.

Ostrygi położyć na sito aby ciecz z nich ociekła i posolić, potem maczać je w dobrze rozbitem jajku a następnie w krekesowej mące i kłaść na gorące masło. Obrumienić na złoto brunatny kolor. Podać na półmisku ubranym sałatą i cytryną, krajaną w plasterki. Dobrze także z „catsupem.”

Helena Staś.

242. Ostrygi ze słoniną.

Wybrać duże ostrygi, posolić i popieprzyć. Pokrajać wędzoną słoninę w cienkie długie plasterki, w każdy

z nich zawinąć jedną ostrygę i zapiąć patyczkiem lub wykałaczką. Postawić próżną patelnię na ogniu a gdy będzie bardzo gorąca, wrzucić na nią zawinięte ostrygi i smażyć około dwóch minut, wciąż potrząsając i baczając aby się nie przypaliły. Posypać siekaną zieloną pietruszką i wydać.

M. Szatko.

243. Pasztety z ostryg.

Wziąć filiżankę mąki, pół filiżanki szmalcu, trochę soli i pół filiżanki bardzo zimnej wody. Zarobić to na ciasto, rozwałkować dość cienko i wyłożyć na niem małe foremki blaszane, zwane „pasty pans”. Wziąć łyżkę mąki i filiżankę zimnego mleka, rozrobić z trochę zimnego mleka a resztę zagrzać i następnie dodać do zarobionej mąki poczem zagotować i dodać łyżeczkę soku cytrynowego i szczyptę gałki muszkatułowej a na ostattek małą filiżankę ostryg. Posolić i raz jeden zagotować. Odstawić od ognia i włożyć po cztery ostrygi w każdą wyłożoną ciastem foremkę. Pokryć wierzch takim samym ciastem i piec w gorącym piecu.

Brooksville, Fla.

M. Szatko.

244. Ostrygi w sosie.

Do łyżki i pół masła, dać równą łyżkę mąki, smażyć parę minut, do tego wmieszać lejąc powoli jedną szklanekę mleka słodkiego, osolić, opieprzyć, do tego włożyć pół kwarty ostryg, zagotować, obłożyć zwycajnemi grzankami i wydać na stół. Bardzo zdrowa potrawa.

Uniontown, Pa.

W. Wodarska.

245. Ostrygi pieczone.

Wysmarować masłem rądel lub inną foremkę, wysypać spód tartym chlebem, dać na to warstwę ostryg, osolic, opieprzyć i dać trochę masła, na to tartych krekesów i znowu ostryg jak poprzednio aż rądel będzie pełny, na ostatek posypać tartemi krekesami. Ubić żółtko z filiżanką słodkiego mleka wlać na to, przykryć i piec w piecu przez pół godziny.

W. Wodarska.

(P. R.—Ostrygi wypiekane podług nr. 243 i 245 można dać nawet na eleganckie przyjęcie. Upiec w małych foremkach dobre kruche ciasto pajowe albo też pokrajać ciasto przed upieczeniem na dwu calowe kwadraciki na to ubrawszy dookoła pietruszeczką nałożyć wypiekanych ostryg. Stósowne, podać na pierwsze danie po zupie).

246. Homary.

Są to wielkie morskie raki, kupując je, należy uważać, aby były świeże. Po sparzeniu, gotować je w mocno osolonej wodzie z octem i kminkiem przez pół godziny. Po odcedzeniu odjąć szyjki i nóżki. Same homary poprzecinać wzdłuż na dwie połowy, poukładać na półmisku wraz z szyjkami i łapkami i wydać obrane masłem rumianym. Osobno podać sos musztardowy.

Pelagia Olikowska.

247. Żabie udka.

Żabie udka, jakie się spotyka w składach ryb, są już obdarte ze skóry, a więc należy tylko odciąć łapki, umaczać w rozbitym jajku, utarzać w tartej bułce i smażyć na maśle lub tłuszczu którego powinno być dużo. Najlepiej jest smażyć w głębokim rądlu napełnionym tłuszczem. Na stół podaje się ubrane listkami sałaty i zieloną pietruszką.

A. Łuczaj.

Ryby.

Uwaga.—Różnica w przyrządzaniu ryb w sposób polski a angielski jest ta, że w kuchni polskiej, ryby po oczyszczeniu leżą nasolone najmniej godzinę. W angielskiej kuchni nie soli ich się wcale dopiero jedzący jeżeli chce soli sobie na talerzu.

248. Smażone okonki.

Okonki albo inne ryby przeznaczone do smażenia, oczyścić, wypłukać i maczać je w mące osolonej. Poczem kłaść na gorące masło lub smalec. Obrumienić z obu stron. Piętnaście minut na smażenie wystarczy, chyba, że są duże kawały to wymagają trochę dłuższego czasu. Ryb nie powinno się długo na patelni trzymać, gdyż się przez to wysuszą. Wydając na stół jeszcze trochę posolic i popieprzyć. Smakują dobrze łańcem z młodą sałatką ze śmietaną, a zimą z pomidorowym sosem.

Marya Przymus.

249. Karp duszony.

Oczyszczonego i nasolonego karpia, pokrajać w dzwonka, osolić i opieprzyć. Przedtem, nakrajać dużo jarzyn i posiekać drobno a także kilka cebul. Włożyć w rądel łyżkę masła, dodać jarzyny, podlać kwartą wody i pod przykryciem gotować. Gdy już jarzyny miękkie, ułożyć na nich kawałki karpia i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny. Potem ułożyć karpia na półmisku, z boków ubrać jarzynką, polać sosem i wydać na stół.

P. Olikowska.

250. Ryba faszerowana.

Szczupaka oczyścić, ściągnąć z niego skórę, a mięso ze szczupaka odjąć od kości i dobrze posiekać wraz z dwoma cebulami, dodać dwie łyżki tartej bułki, trochę mialkiego pieprzu, soli, jedno jaje, łyżeczkę cukru, dobrze wymieszać i tym farszem nałożyć skórę ryby. Otwór spiąć i włożyć rybę do brutwanny. Przerzucić kilkoma kawałkami marchwi, pietruszki i cebuli, oraz kilka ziarenek pieprzu liści, podlać kwartą wody i niech się gotuje dopóki nie będzie miękka.

Lawrence, Mass.

Anna Szewczyk.

251. Ryba w galarecie.

Sandacza lub szczupaka, oczyścić, posolić, niech nasłonieje. W rądelku wygotować smak z włoszczyzny i korzeni, gdy już gotów, kładzie się rybę i gotuje pół godziny. Po ugotowaniu, obiera się z ości i albo całą

rozpołowioną rybę lub też dzwonka, kładzie się do formy, zalewa rosółem precedzonym w którym się gotowała, dodaje się rozpuszczonej żelatyny i niech zastygnie. Podając na stół, przewraca się formę, a półmisek dookoła ubiera się krajaną w plasterki cytryną.

Lawrence, Mass.

Anna Szewczyk.

252. Karasie ze śmietaną.

Oczyścić i nasolić karasie na godzinę przed gotowaniem. Tymczasem wygotować smak z rozmaitej włoszczyzny tyle, ile go tylko powinno być, aby ryby pokrył. Po wyjęciu ryby ze soli, ułożyć ją w rądelku, zalać smakiem wygotowanym i gotować dopóki ryba nie będzie miękka. W osobnym naczyniu, rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić kwaśną śmietaną, wcisnąć ćwierć cytryny, odrobinę cukru, trochę siekanego koperku, rozprowadzić smakiem od ryby. Zagotować lekko sos jeszcze raz, rybę ułożyć na podłużnej salaterce i oblać sosem. Sos ten powinien być zawiesisty. Można do tego podać kluseczki krajane.

253. Ryba pieczona.

Sporą rybę, dobrze oczyścić, posolić, a gdy już trochę nasłonieje, położyć na brutwanę, na rybę zaś nałożyć trochę masła, wkrajać pietruszki, selery, cebuli i pomidorów, wlać dwie filiżanki wody i wstawić do pieca niech się piecze blisko godzinę, polewając często sosem w którym się pruży. Sos można zagęścić trochę mąką.

Cecylia Marzecka.

254. Ryba w kwaśnym sosie.

Oczyszczoną rybę pokrajać na kawałki i posolić, niech leży z pół godziny. Osobno ugotować włoszczyzną pokrajaną w kostkę a także włożyć dużą cebulę i dwie do trzech łyżek octu. Gdy włoszczyzna już przygotowana, włożyć rybę, niech się gotuje 20 minut. Rybę wyjąć, a sos zaprawić zaprawką z mąki i śmietany. Zagotować, polać rybę, i posypać zieloną pietruszką lub koperkiem.

Cecylia Marzecka.

255. Galareta z ryb.

Ryby jak karpie, liny, szczupaki, sandacze, oczyścić, wypłukać, aby były czyste i pokrajać w duże dzwona, głowy odkroić same i posolić na parę godzin przed gotowaniem a najlepiej na noc i przełożyć ją plasterkami cebuli. Na 4 funty ryby wziąć 3 pietruszki spore, 3 marchwie i 3 cebule, pieprzu z 20 ziarenek i ze 4 gorzkie migdały. Nalać $\frac{1}{2}$ kwarty wody, włożyć głowy od ryb i postawić żeby się gotowały na małym ogniu. Gdy włoszczyzna będzie już miękka smak precedzić, rybę przeznaczoną na galaretę włożyć w rądel nalać smakiem z włoszczyzny i gotować $\frac{1}{2}$ godziny na wolnym ogniu. W tym czasie trzeba 3 razy zalać zimną wodą albo smakiem zimnym pozostałym.

Latem gdy niema bardzo zimnego miejsca do zastudzenia galarety to wrzucić ze 4 tabliczki żelatyny. Ryby ugotowane wyjąć na półmisek żeby przestygły a wziąć salaterkę czy formę na galaretę. Pokrajać mar-

chew w plasterki wyłożyć nią dno, dodać parę plasterków cytryny cienko pokrajanej. Z ryby wyjąć widelcem wszystkie ości, włożyć ją do formy i nalać smakiem precedzonym przez płótno i pozostawionym, aby się ustąpił i był klarownym. Do galarety podają ocet i oliwę. Galaretę na półmisku można ubrać wokoło w kostkę pokrajanymi kartoflami, grzybkami, korniszonami i fasolą które układają się kupkami na przemian.

Manville, Fla.

Stanisława Wojnowska.

(P. R.—Żelatynę można dostać w każdej większej groserni lub aptece).

256. Smażony salmon w zrazikach.

Kwartę salmon, dwa jajka, jedną małą cebulę, dwa lub trzy kubki moczzonego chleba, trochę soli, pieprzu do smaku, umieszać to wszystko dobrze i biorąc po trosze, okulać małe okrągłe płaskie placuszki i smażyć na gorącym tłuszczu. Obrunacić zraziki z obu stron i do tego podać jakikolwiek ostry sos.

New Waverly, Tex.

Józefa Pałuka.

257. Smażona ryba na kwaśno.

Pokrajaną i posoloną rybę włożyć na gorący olej, pokrajać cebulkę, dołożyć trochę pieprzu i smażyć aż się zbrunaci. Dobrać tedy octu z wodą i dolać do ryby, zakryć szczelnie i pruzyc tak przez kilka minut.

Helena Cieluch.

258. Szczupak z chrzanem.

Oczyścić szczupaka jak zwykle, pokrajać w kawałki, posypać solą i pieprzem. Utrzeć na tarce spory korzeń chrzanu i sparzyć gorącą wodą. Włożyć w rądelek łyżkę masła, potem pokrajaną rybę, posypać chrzanem i zalać kwaśną śmietaną. Przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości co powinno zabrać najwyżej pół godziny. Podczas gotowania należy często potrząsać rądelem, aby się nie przypaliło.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

259. Szczupak z jarzynami.

Wziąć parę grubych korzeni, pietruszki, selery, jedną marchew, jedną dużą cebulę i pokrajać to wszystko bardzo drobno jak makaron, potem sparzyć ukropem. Oczyścić i pokrajać w małe kawałki szczupaka. Na dno rądla włożyć łyżkę masła, na to warstwę ryby, posypać solą i pieprzem, potem znowu jarzyny i rybę, na wierzch kawałek masła, wszystko to przykryć szczelnie pokrywą i dusić na wolnym ogniu potrząsając rądelkiem aż ryba będzie miękka, poczem wyjąć rybę i ułożyć ostrożnie na półmisku, wokół zaś obłożyć jarzynami.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

260. Szczupak faszerowany.

Oczyszczony szczupaka ociągnąć ze skóry obrzynając skórę naokoło głowy, mięso obrać z ości, usiekać, dać jedną bułkę wymoczoną w mleku lub w wodzie i

wyciśniętą, jedną utartą cebulę, 2 całe jaja, mlecz rybi, soli i pieprzu odrobinę, wymieszać wszystko i nadziać skórę szczupaka zaszywszy ją mocno. Owinąć w serwetkę włożyć w wygotowany smak z ości i włoszczyzny i gotować na wolnym ogniu wraz z głową. Przed włożeniem do rądla skórę w kilku miejscach poprzekłówać, aby nie pękła. Można szczupaka faszerowanego upiec na brutwannie podlewając masłem i smakiem od ryby w końcu zalać śmietaną kwaśną na 5 minut przed wyjęciem z pieca. Wypróbowałam ten przepis, znajduję go wyborym.

Baltimore, Md.

Wacława Abromaitis.

261. Potrawka z ryby.

Zrumienić łyżkę masła, dodać łyżkę mąki, zasmażyć razem i dodać tyle mleka by utworzyć dość rzadki sos. Wsypać małą łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu zwykłego, szczyptę czerwonego, nieco kwiatu muskatułowego i kto lubi łyżeczkę sproszkowanego imbiru. Wymieszać to wszystko dobrze, zagotować i włożyć dużą filiżankę zimnej smażonej lub gotowanej ryby pokruszonej na kawałeczki wielkości orzecha laskowego. Postawić na ogień i gotować dziesięć minut. Wyłożyć na gorący półmisek ubrany listkami pietruszki i wydać na stół.

Brooksville, Fla.

M. Szatko.

262. Ryba zapiekana z makaronem.

Filizankę zimnej gotowanej ryby zmięszać z filizanką ugotowanego i ostydzanego makaronu włoskiego drobno połamanego. Wysmarować masłem formę do ciast lub brutwanę, włożyć rybę z makaronem, dodać soli i pieprzu do smaku a także pół łyżki masła i tyle mleka, aby zwilżyć niem całą masę. Nasypać na wierzch warstwę tartej bułki, następnie trzy łyżki tartego sera i wstawić w piec. Gdy się dobrze zarumieni wyjąć z pieca i zaraz wydać na stół.

M. Szatko.

263. Ryba nadziewana.

Z ryby którą się chce nadziewać trzeba wewnętrzności wyjąć otworem przy łbie. Podczas gdy gotuje się włoszczyzna z cebulą, korzeniami i bobkowem listkiem, można przygotować następujące nadzianie: $\frac{1}{4}$ filizanki tartych krekesów, $\frac{1}{4}$ filizanki tartej bułki, jedną utartą cebulę rozprażoną w dwóch łyżkach masła, soli, pieprzu, łyżeczkę siekanej pietruszki, jedno całe jajo, jeżeli masa za gęsta rozprowadzić jedną łyżką gorącej wody. Tem nadziać rybę, jeżeli otwór jest duży to owiązać sznurkiem. Do brutwanny włożyć na spód skórę słoniny, na to położyć rybę, a na wierzch ryby trochę masła. Wlać $\frac{1}{2}$ filizanki wody i wstawić do pieca na 20 minut.

Osobno zasmażyć masła, zagęścić odrobinę mąki i rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, którego nie powinno być dużo. Zagotować i jeszcze raz zagęścić roz-

tarciem, ugotowanem na twardo żółtkiem, nie gotować już i wpuścić kilka kropel cytryny.

Rybę uprzoną, ułożyć na półmisku, na wierzchu ryby położyć kóleczką z gotowanego białka i polać sosem, na wierzchu posypać pietruszką albo koperkiem. Doskonała ryba.

Helena Staś.

264. Stokfisz (codfish) w śmietankowym sosie.

Pokrajany w kawałki stokfisz namoczyć na noc w ciepłej wodzie. Po wymyciu gotować w trochę wody tak długo dopóki nie będzie miękki, dołożyć trochę krajanych w kostkę kartofli. Gdy już miękki, zrobić zwykajny biały sos. Rozpuścić masła, zagęścić mąką, rozprowadzić śmietanką i zaprawić tem stokfisz, posypać nieco pieprzem.

Helena Staś

265. Śledzie smażone nadziewane.

Namoczyć na całą dobę cztery duże śledzie, poczem wyjąć i obetrzeć bibułą do sucha. Oczyścić śledzie wewnątrz, skóry zaś nie ściągać. Wziąć jedną dużą cebulę, usiekać ją drobno, dodać usiekanego mleczka od śledzi, łyżkę masła, jedno jajko i nieco pieprzu. Wszystko to dobrze wymięszać, poczem farszem tym nadziać śledzie, umaczać je w rozbitym z wodą jajku i utarzać w tartej bułce. Smarzyć na gorącym sklarowanym maśle.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

266. Ryby smażone.

Ryby do smażenia należy nasolić na godzinę przed użyciem, następnie zaś obetrzeć ze wszelkiej wilgoci czystą bibułą, umaczać w rozbitym jajku i smażyć na gorącym maśle którego powinno być na patelni dość dużo. Zamiast masła można użyć tłuszczu. Usmażone ryby podaje się na sucho, nie podlewając masłem, posypując tylko usiekaną zieloną pietruszką.

Laporte, Ind.

J. Majcher.

267. Siekany łosoś wypiekany. (Salmon).

Jedną puszkę łososa, małą filiżankę tartych krekesów, dwa jajka, filiżankę na wpół ugotowanych, w kostkę pokrajanych ziemniaków, filiżankę ugotowanej i drobno posiekanej pietruszki korzeń, ćwierć filiżanki mleka. Najprzód z łososa, wyjąć ości, mięso dobrze rozetrzeć, wbić jajka, wlać mleko, dodać ziemniaki, pietruszkę, posolić, popieprzyć dobrze a na ostatku wsypać tarte krekesy, jeżeli masa byłaby za wolna, to dodać więcej krekesów. Masę tę wyłożyć we foremkę wysmarowaną masłem i wysypaną krekesami. Wstawić do średnio gorącego pieca na 30—40 minut. Gdy się daje na stół, wstawić foremkę w salaterkę, brzegi zakryć zieloną. Sos musztardowy, ogórkowy lub cebulowy, jest do tego bardzo odpowiedni.

Helena Staś.

268. Zrazy z świeżej ryby.

2 funty jakiegokolwiek świeżej ryby, 1 filiżankę suchej utartej bułki, 1 jajko, 1 łyżeczkę zielonej pietruszki usiekanej, 2 łyżeczki soli, trochę pieprzu.

Rybę surową obrać należy z ości i drobno posiekać lub przepuścić przez maszynkę. Do ryby usiekanej dodaje się jajko, utartą bułkę, pietruszkę, sól i pieprz — i wszystko dobrze zmieszać.

Z masy tej robi się płaskie okrągłe zrazy, i smaży wolno na gorącym maśle przez dwadzieścia minut.

Podaje się zrazy takie z sosem pomidorowym lub cytrynowym.

269. Karp duszony po żydowsku.

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka i opieprzyć. Przedtem pokrajać dużo jarzyn i posiekać drobno 7 do 8 cebul, dać łyżkę masła, zalać kwartą wody i pod przykryciem poddusić. Gdy już jarzyny są miękkie, ułożyć na nich w ładu kawałki karpia i dusić na wolnym ogniu przez dobre pół godziny. Potem włożyć karpia na półmisku, z boków ubrać jarzyną, polać sosem i wydać na stół.

270. Karp marynowany.

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka. Osobno pokrajać w plasterki lub gwiazdki pietruszkę, marchew, seler i cebulę. Zalać te jarzyny dwoma kwartami wody, a gdy już są na wpół ugotowane wlać dobry kieliszek octu, dodać korzeni, włożyć w to rybę i gotować, aż będzie miękka. Gdy przestygnie, złożyć do słoja, zalać smakiem z jarzynami i dobrze słoik zamknąć. Taka marynata przechowuje się doskonale nawet przez kilka tygodni.

271. Zrazy z łososia zaprawianego.

1 puszkę czyli dwie filiżanki łososia (salmon), $\frac{3}{4}$ filiżanki suchej tartej bułki, jedno jajko, jedną małą łyżeczkę soli, trochę pieprzu, jedną łyżeczkę soku z cytryny. Po otwarciu puszki, rybę trzeba natychmiast wyłożyć na miskę, a sos odlać w czystą filiżankę.

Rybę rozetrzeć należy dobrze widelcem, odrzucając ości, dodać jajko, suchą bułkę, sól, pieprz, i sok z cytryny, zmięszać dobrze, robić płaskie zrazy, i smażyć na gorącym maśle przez dziesięć lub piętnaście minut. Podać z ostrym sosem.

272. Zrazy z stokfisz (cod-fish).

$\frac{1}{2}$ funta stokfisz, trzy filiżanki gorących roztartych kartofli, jedno jajko, jedną łyżkę roztopionego masła, trochę pieprzu.

Stokfisz, nim odpowiedni będzie do gotowania, najpierw musi być wymoczony w zimnej wodzie przez kilka godzin, lub lepiej jeszcze przez całą noc.

Kiedy ryba już należycie wymoczona — co poznać można po tem, że przy spróbowaniu jej nie jest już zbyt słona — zastawić należy w małej ilości wody na wolnym ogniu. Stokfisz nigdy nie powinien się ostro gotować, gdyż będzie suchy i niesmaczny.

Po mniej więcej trzydziestu minutach odlać trzeba rybę przez durszlak, pokrajać w bardzo drobne kawałki i zmięszać dobrze z gorącymi roztartymi kartoflami, dodać jajko, masło przetopione, pieprz, i jeśli potrzeba, trochę soli.

Zrobić płaskie okrągłe zrazy, utarzać w mące i smażyć na gorącym maśle tak długo aż się ładnie zarumienią.

Zrazy te są szczególnie smaczne gdy podawane z sosem pomidorowym.

273. Wyborne śledzie w sosie.

Sześć tłustych śledzi mleczaków wymoczyć dobrze, oczyścić, poodrzynać głowy, poprzekrawać na trzy części. Mlecz utrzyć z trzema łyżkami cukru, dodać dobrego octu, aby sos był słodko kwaśny, jedną cytrynę pokrajaną w plasterki, kilka bobkowych listków, całego pieprzu i angielskiego ziela, zmieszać to razem w sosie. Śledzie ułożyć do słoja, może być szklany i zalać tym sosem tyle, aby śledzie pokryć. Mogą stać dwa tygodnie. Za każdym razem, gdy się śledzie wyjmuje, pamiętać je zakryć.

Wacława Abromaitis.

274. Śledzie marynowane.

Wymoczyć przez trzydzieści godzin ładne śledzie, najlepiej wziąć holenderskie, następnie oczyścić, kilka razy obmyć, głowy odrzucić, a śledzie rozkładać na połowę wzdłuż odkrawając grzbiet. Obetrzeć je, i w każdą połowę włożyć albo mały ogóreczek, albo cebulkę lub inną kwaśną marynatę. Zwinąć i zapiąć wykłuwa-czką. Ułożyć w galonowym szkle, przesypując pieprzem, kubabą, bobkowym listkiem i jeśli kto lubi bardzo ostre, może wrzucić trochę suchego lub świeżego czerwonego pieprzu. Osobno zagotować mocnego octu

a gdy wystygnie zalać śledzie. Kto lubi oliwę, to niech do octu domiesza dosyć dużo oliwy. **Helena Staś.**

275. Opiekane śledzie.

Śledzie wymoczyć dobrze przed użyciem, potem je obmyć, wyjąć wnętrzności, jeszcze raz dobrze obmyć i nałożyć następującym farszem: Dobrze usiekany mlecz, tarta bułka, jajko jedno albo dwa, tartą cebulę, mialki pieprz. Gdy farsz nałożony, ułożyć śledzie na rozpuszczonym maśle w brutwanę i piec.

Ramsaytown, Pa.

W. K.

Rozpocznijcie Dzień Dobrze!

Filizanka naszej złotawo-brunatnej kawy wzmocni was na dobrze, doda potrzebnej energii na cały dzień.

Najlepsza i Najczystsza Kawa
i Herbata. Spróbujcie!

**KRANTZ
COFFEE CO.**

2206 Walnut ul.
Tel. Kilbourn 474



ROZDZIAŁ VI.

SAŁATY I KANAPKI (Sandwiches).

UWAGA: Aby mieć dobre sałaty, trzeba mieć przygotowany majonez a również przydatnym jest on do niektórych kanapek. Poniżej podajemy trzy sposoby majonezu oraz przyprawy octowe do sałat. Jeżeli majonez bierze się do sałat, to rozprowadza go się słodką śmietaną lub octem. Oliwa jest bardzo zdrową i pomaga do trawienia, ale, że nie wszyscy lubią lub mogą ją jeść, przeto podałam majonezy robione z oliwą i bez, a zastąpioną masłem. Zwracam jednak uwagę, że jeżeli miara w oliwie nie jest przebrana, a majonez jest zmieszany z sałatą, to lichey smakosz nie pozna, że jest tam oliwa. **Helena Staś.**

276. Majonez No. 1.

Jedno żółtko, ćwierć łyżeczki suchej musztardy (mielona gorczyca) ćwierć łyżeczki soli i ćwierć łyżeczki papryki. Umieszać to razem rozcierając, po trochu wlewać do tego dwie łyżki octu a jeszcze lepiej sok z jednej cytryny a na ostatku wpuszczać po kropli ciągle mieszając filizankę oliwy. Kto lubi mniej ostry niech do żółtka doda pół filizanki cukru. Zaś, aby prędzej zgęstło dobrze jest mięszać na lodzie albo w zimnej wodzie. **Helena Staś.**

277. Majonez No. 2.

Dwa na twardo ugotowane żółtka rozetrzeć, osobno ubić z cukrem dwa surowe żółtka, zmieszać razem, do tego dodać łyżeczkę mielonej gorczycy, szczyptę soli, trochę papryki, i ubijając ciągle wpuszczać po trochu sok z cytryny albo cztery łyżki octu, a następnie ciągle jeszcze ubijając wpuszczać po kilka kropel filiżankę oliwę. Ubijać tak długo, aż będzie gęste.

Helena Staś.

278. Tańszy majonez 3.

$\frac{1}{2}$ filiżanki cukru, łyżeczkę gorczycy mielonej, szczyptę soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczki corn starch, ćwierć łyżeczki papryki. Umieszać razem dobrze. Osobno ubić dwa żółtka, potem wmieszać żółtko w suchą mieszaninę. Mieć pod ręką $\frac{3}{4}$ filiżanki octu i $\frac{1}{4}$ filiżanki wody, zagotować. Lać masę na ocet, ciągle mieszając. Włożyć łyżeczkę masła, wstawić w dubeltowy radelek i gotując ciągle ubijać dopóki nie zgęstnie. Wtedy odstawić. Można przetrzymać w chłodnym miejscu i kilka tygodni. Wyborny do sałat lub kanapek, a nie drogi i łatwy do zrobienia.

Helena Staś.

279. Ocet do sałat.

Oliwę umieszać z cukrem, powoli wlać octu tyle ile potrzeba, umieszać dobrze i wsypać grubo tłuczonego zwyczajnego pieprzu. Taki ocet dobry jest do sałaty ogórkowej, pomidorowej, jarzynowej. Do zwyczajnej sałaty zielonej można użyć ale bez pieprzu.

Helena Staś.

280. Sos do sałat No. 1.

Pół filiżanki octu, dwie łyżki tartej bułki, łyżeczkę musztardy, łyżeczkę nasienia selerów, łyżkę masła i nieco pieprzu zmieszać razem.

281. Sos do Sałat No. 2.

Rozpuścić dwie łyżki masła, dodać łyżkę soku cytrynowego, łyżkę drobno usiekanych kwaszonych ogórków, soli i pieprzu do smaku i nieco utartej skórki cytrynowej; zmieszać i polać sałatę jakąkolwiek.

282. Zwykła podlewa sałatowa.

Do zimnego naczynia wlewa się 3 stołowe łyżki oliwy 2 łyżki soku cytrynowego łyżkę soku cebulowego i łyżkę pietruszki drobno posiekanej, soli, kto lubi, papryki cokolwiek można dodać.

Trenton, N. J.

Ozga.

283. Sałata z mięsa.

Jeżeli pozostanie jakie mięso z niedzieli a zwłaszcza z pieczeni, to pokrajać je w drobne kawałki, dodać pokrajanej drobno szynki, jeden kwaszony ogórek, także pokrajanej, trochę selery, wszystko razem umieszać, posolić, popieprzyć, zalać majonezem No. 2, ułożyć na talerzykach na sałatowych liściach i podać na stół.

Philadelphia, Pa.

„Kuchareczka.”

284. Sałata z kury.

Ugotowaną kurę, obrać z kości i pokrajać drobno, i taką samą ilość pokrajać selerów, a jeżeli tych niema to białą kapustę, posolić, oblać majonezem nr. 2gi i wyłożyć na salaterkę ugarniowaną pietruszką strzępiastą, lub liśćmi sałaty.

Eagle River, Wis.

A. Domek.

285. Sałata z buraków.

Buraki ugotować miękko, obrać z łupiny i przyrządzić tak samo jak sałatę zieloną.

Chicago, Ill.

W. Strama.

286. Sałata zielona.

Sałatę z główek, dobrze wymyta, położyć na sicie aby osiękła a tymczasem wziąć słoniny wędzonej, pokrajać w kosteczkę i na patelni zarumienić, w to wlać cztery łyżki octu i cztery łyżki wody, wsypać trochę soli i cukru i zagotować. Sałatę ułożyć na salaterkę i tem octem oblać.

„Kuchareczka.”

287. Sałata z kartofli.

Ugotowane kartofle w łupinkach obrać i pokrajać w drobne kawałki do salaterki, posolić, popieprzyć i dodać garść drobno siekanego szczypiorku i dwie duże pokrajane cebule. Osobno zasmażyć słoninki, wlać do niej octu niech się zagotuje i wylać na kartofle, wymieszać dobrze a gdy zupełnie zimne podać do mięsa.

A. K. „Krakowianka.”

288. Sałata z kapusty.

Główkę kapusty poszatковать cienko, osolić, opieprzyć, dodać octu i cukru a jeszcze lepiej zrobić do niej następującą zaprawę. Zagrzać 1/2 filiżanki octu, pół filiżanki cukru, gdy dobrze gorące dodać pół filiżanki kwaśnej śmietany rozbitej z dwoma jajkami. Gdy ostygnie, oblać tą zaprawą kapustę. Kto lubi niech doda czerwonego pieprzu.

Eagle River, Wis.

Anastazy Domek.

289. Sałata z kapusty.

Pokrajać główkę kapusty w długie cienkie paski i przyrządzić zaprawę w sposób następujący. Kubek wody zagotować i wlać do takowej jedną łyżkę mąki kukurydzowej (corn starch) wymieszanej z zimną wodą i zagotować raz jeszcze. Zdjąć z ognia i dodać dwie łyżki zwykłej musztardy i dwie łyżki octu, posolić, opieprzyć, dodać jeden pajnt mleka i cukru tyle, aby była cokolwiek słodką i polać tem poszatowaną kapustę.

Brimley, Mich.

Białogłowski.

290. Sałata ze śmietaną.

Dobrze omytą zieloną sałatę, posolić nieco, a po paru minutach osączyć, posypać cukrem, wymieszać z kwaśną śmietaną, jeżeli mało kwaśna dodać cokolwiek octu. Na wierzchu ugarniować jajkami pokrajanymi, które poprzednio trzeba na twardo ugotować i ostudzić.

Uniontown, Pa.

Wiktorya Wodarska.

291. Sałata z buraczków.

Czerwone buraczki ugotować w łupinach, potem obrać, pokrajać na plasterki i posypać cukrem. Osobno, przegotować octu z korzeniami i solą, gdy wystygnie zalać nim buraczki. Jeżeli kto lubi dosyć ostre, to może dodać chrzanu. Tak przyrządzone buraczki mogą stać w chłodzie i dwa tygodnie. Dobre same w sobie jako sałata a pokrajane karbowanem nożem służyć mogą jako piękny garniż do mięsnych sałat.

W. Wodarska.

292. Sałata owocowa.

Cztery pomarańcze, jedną puszkę ananasa i jeden funt winogron razem pokrajać. Osobno wziąć cztery łyżki octu, jedną łyżkę cukru, jedną łyżeczkę suchej musztardy, pół łyżeczki soli, odrobinę papryki, łyżeczkę masła i gotować w podwójnym garnuszku, dopóki nie zgęstnieje. Gdy gotowe, wbić pół kwarty śmietany. Gdy wystygnie dodać owoce. Ta porcja jest wystarczająca na dziesięć osób.

Wiktorya Wodarska.

293. Sałata z cielęciny.

Funt pieczonej, albo gotowanej cielęciny, gdy zimna posiekać na drobne kawałki, dodać jedną selerę drobno pokrajaną, dwa kwaskowate jabłka, trzy jajka twardo ugotowane i filiżankę włoskich orzechów. Polać majonezem i wymieszać razem.

Uniontown, Pa.

Wiktorya Wodarska.

294. Sałata z ogórków.

Tyle ile potrzeba ogórków, ostrugać, posolić i odstawić na krótką chwilę. Potem ogórki wycisnąć, wkrajać cebuli i polać octem do sałat nr. 3.

Helena Staś.

295. Sałata z ogórków.

Świeże ogórki posolić, popieprzyć i oblać śmietaną kwaśną rozmieszaną z cukrem i octem. Octu bardzo mało dodać gdyż nie jest dobra gdy jest za kwaśna.

Helena Staś.

296. Sałata z pomidorów.

Obmyte pomidory i osuszone, kraje się na talarki. Do tego wkrawa się cebulę albo w talarki albo w kostkę. Posolić, popieprzyć, posypać trochę cukrem i polać octem. Kto lubi to można i oliwą. Bardzo dobra do każdego mięsa.

Helena Staś.

297. Sałata mieszana.

Trochę drobno posiekanej kapusty świeżej i selerę, do tego dodać pokrajane drobno brzoskwinie i usiekane włoskie orzechy. Posolić, oblać majonezem No. 2, wymieszać a będzie bardzo smakować a gdy dodamy szyjki lub nóżki rakowe (shrimbs) i trochę zielonego garnirunku, to można podać choćby i na bankiet.

Helena Staś.

298. Sałata z ziemniaków.

Ziemniaki ugotować a gdy trochę przestygną, pokrajać je na cienkie talarki, do tego pokrajaną cebulę

i zielony pieprz. Cebula może być krajana grubiej, pieprz drobno. Posolić nieco, ułożyć na listkach zwy-
czajnej zielonej sałaty i polać majonezem Nr. 3ci. Wy-
borna.

Helena Staś.

299. Sałata z jarzyn.

Bierze się proporcjonalnie wszystkiego po równej
ilości. A więc, ugotowany na miękko biały drobny sza-
blak, surową krajaną z główki kapustę, surową drobno
pokrajaną selerę, gotowane w kostkę pokrajane ziem-
niaki, kalafior odgotowany i drobno pokrajany, jeżeli to
jest latem, to okroić ziarnka odgotowanej kukurydzy.
Razem zmieszać, oblać majonezem Nr. 2gi i ułożyć na
sałatowych listkach na półmisku, garnirując dokoła ta-
larkami marynowanych buraczków lub korniszonami
(sweet peakles) albo i jednym i drugim przeplatając
kółeczkami jaj. Po wierzchu posypać drobno siekaną
zieloną pietruszką.. Można jarzyn nie mieszać razem,
tylko układać je na płaskim dużym talerzu w promienie.
W takim razie, sieka się konserwowane buraczki i z tych
także robi się jeden promień, czerwony kolor odbija
ładnie w całości, albo kapustę można octem od buracz-
ków zafarbować, też taki pas ozdabia całość. Gdy już
wszystkie tęczę ułożone zaczynając od środka talerza,
wtedy polać majonezem którymkolwiek, po wierzchu
posypać siekanymi orzechami a u dołu na listkach sałaty,
położyć naprzemian to talarek cytryny, to raczą nóżkę.
Taką sałatę można dać na eleganckie przyjęcie.

Helena Staś.

300. Sałata pomidorowa.

Kilka listków sałaty obmyć, twarde środki nieco
poderznąć, rozpostrzeć je na miękkim talerzu, na to wło-
żyć plasterki pomidorów, a na te nałożyć majonezem.
Lub też majonez rozrobić i polać pomidory.

Uniontown, Pa.

A. Wesółowska.

301. Sałata ze świeżej kapusty.

Główkę kapusty pokrajać drobno, włożyć do sło-
nej gotującej się wody, zagotować króciutko, wodę od-
lać, trochę odcisnąć, dołożyć drobno pokrajanej cebuli,
octu, mielonego pieprzu i łyżkę smalcu. Dobra do mię-
sa wołowego.

Chicago, Ill.

W. Strama.

302. Sałata zielona.

Sałatę z główki lub liście oplukać dobrze, posypać
cukrem, trochę soli, odrobinę mielonego pieprzu i octu.
Wymieszać i podać do mięsa.

304. Sałata z bananów.

Poszatowane banany, ułożyć w dłuż jeden na
drugim tak jak naprzykład pieniądze gdy się rachuje,
oblać je gęstem majonezem, po wierzchu posypać gru-
bo siekanymi orzechami i siekanymi wiśniami (maraski-
no) brzegi obłożyć krajaniem brzoskwiniami. Elegan-
cka i bardzo smaczna owocowa sałata.

Helena Staś.

305. Sałata śledziowa.

(Przysmak mężczyzn).

Trochę rozmaitych jarzyn, dwa razy tyle kartofli krajanych albo w kostkę albo w talarki, jeden lub dwa śledzie obrane z ości i usiekane, także kilka małych kwaśnych korniszonów, wymieszać wszystko razem i oblać albo majonezem nr. 3ci albo zaprawą z octu i oliwy z domieszką trochę śmietany. Brzegi garniować jakimi kolwiek kwaśnemi konserwami z jarzyn. **Helena Staś.**

306. Głowiasta sałata duszona.

Pięć główek sałaty dobrze wyplukać i pokrajać na ćwiartki. Przygotować następujący sos: Jedną łyżkę masła rozpuścić w rądlu, wsypać w to łyżkę mąki, zasmażyć na żółty kolor, wlać filiżankę mleka lub śmietanki i gotować 10 minut, dodać dwa żółtka, mieszać ciągle by się nie zważyło, do tego dodać trochę cukru, włożyć sałatę i dusić nakrytą z 15 minut

J. Urban.**307. Sałata liściasta.**

Sałatę dobrze wyplukać i pokrajać trochę, posolić i zostawić na 10 minut. Dwa szlajse wędzonej słoniny. pokrajać drobno, włożyć do rądelka i przyrumienić; pół filiżanki octu i pół fil. wody, łyżkę cukru, zalać tem wysmażoną słoninę i zagotować, gotującą zalać sałatę i ciepłą podać na stół.

International Falls, Minn.

J. Urban.**308. Sałata z kapusty.**

1 filiżankę octu, 1 łyżkę masła pół filiżanki cukru 2 jaja, 1 łyżeczkę mąki, pół łyżki musztardy i trochę pieprzu. Ocet z masłem zagotować, wymieszać wszystko pozostałe i dodać do octu niech się zagotuje. Jak ochłodnie dodać do tego słodkiej lub kwaśnej śmietany i polać drobno posiekaną surową kapustę.

Markielewska.**309. Sałata z kapusty.**

Kapustę poszatkować drobno, popieprzyć, posolić, filiżankę śmietany zaprawić łyżką octu i łyżką cukru, wymieszać razem, wlać do kapusty i znów wymieszać

M. Ołowacz.**310. Sałata z fasoli strączkowej.**

Ugotować zieloną fasolę strączkową w osolonej wodzie, poczem odcedzić i odstawić aby ostygła. Gdy już zupełnie zimna, wyłożyć na salaterkę i polać następującym sosem: łyżeczkę utartej cebuli, łyżeczkę soku cytrynowego, łyżeczkę soli, łyżeczkę mielkiego cukru, dwie szczypty pieprzu, dwie szczypty suchej musztardy i łyżkę oliwy dobrze razem wymieszać.

311. Sałata z jaj.

.. Ugotować na twardo sześć jaj i wrzucić w zimną wodę. Gdy zupełnie ostygną, obrać ze skorupki i pokrajać w cieniutkie plasterki; najlepiej krajać wzdłuż. Wyłożyć salaterkę listkami sałaty, ułożyć na niej pokrajane jaja i polać sosem do sałat nr. 1.

312. Dobra tania sałata.

Ugotować kwartę nieobrane kartofli, odcedzić wodę i postawić na chwilę na gorącym piecu, aby obeschły, poczem obrać i pokrajać na cienkie plasterki póki gorące i natychmiast polać następującym sosem: Cwierć funta tłustej wędzonej słoniny pokrajać w drobną kostkę, wrzucić na patelnię i wysmażyć na małym ogniu. Usiekać drobniutko jedną cebulę, dodać pół filiżanki gorącego octu i dużą łyżeczkę soli; wymieszać w misce i dodać trochę czarnego pieprzu. Gdy słonina dobrze się wysmaży i skwarki zrumienią, wlać do niej dwie łyżki oliwy, wymieszać i wlać do miski z octem i wodą, lejąc ostrożnie, aby nie pryskało, zmieszać i polać tem ułożone w salaterce kartofle, wymieszać razem wszystko i wydać na stół. Sałatę tę najlepiej jest podawać zaraz po jej przyrządzeniu.

Baltimore, Md.

„Farmerka”.

313. Sałata z kartofli.

Pokrajać 1 kwartę ugotowanych kartofli, 1 cebulę i 3 na twardo ugotowane jaja, pieprzu i soli do smaku, wymieszać, — zagotować $\frac{1}{4}$ kwarty octu osłodzonego, 1 łyżeczkę musztardy, masła wielkości jaja i 1 łyżkę śmietany. Oblać tem kartofle i podać.

Markielewska.

314. Sałata z kukurydzy.

18 (bašków) kukurydzy, 4 duże cebule, 10 zielonych papryk, 1 czerwona, 1 główkę kapusty. Posiekać kapustę, cebulę i papryki i gotować w dwóch kwartach octu przez 15 minut. Dodać kukurydzę, 2 filiżanki soli gotować pół godziny.

West Allis, Wis.

Markielewska.

BADGER DAIRY

PASTERYZOWANE

MLEKO I ŚMIETANA

MASŁO I SERY

.....

SANITARNA USŁUGA

982 Booth ul.

Tel. Lincoln 3714

Kanapki (Sandwiches).

Uwagi o kanapkach.

Chleb przeznaczony na kanapki, ładnie wygląda, jeśli go się piecze w dużych blaszkach okrągłych od „Baking powder”.

Chleb na kanapki powinien być cienko krajany i cienko masłem smarowany.

Chleb na kanapki powinien być ścisły, bez dziur aby masło nie przechodziło. Najlepiej taki chleb przy wyrabianiu więcej nagnieść.

Anastazy Domek.

Jeszcze uwagi.

Jeśli kanapki robi się z piekarskiego chleba, to przekrawać dopiero wtedy, gdy już dwa równe są złożone. Przerzynać na ukos. W domu podają się kanapki na płaskim talerzu ułożone w piramidę, albo też od razu na małych talerzykach, to zależy jakie jest przyjęcie.

Biorąc kanapki na pikniki, owija się każdą w bibułkę („tissue paper”). Zabezpieczone w ten sposób nie wysychają tak łatwo i przyzwoiciej jest w ten sposób podać.

Helena Staś.

315. Kanapki jarzynowe.

Selerę, cebulę i pomidory usiekać na masę, posolić, wlać majonezu numer 3, posmarować na chleb, przełożony listkiem sałaty.

H. S.

316. Kanapki selerowe z szynką.

Szynkę usiekać na masę, w to włożyć drobno usiekanej selery (łodygi), wmieszać majonezu nr. 3ci i smarować na chleb przełożony sałatą.

H. Staś.

317. Kanapki obłożone kurą.

Chleb umaczać z jednej strony w pozostałym od kurzej pieczeni sosie, na tę stronę położyć sałatę, a na to cienko w podłuż krajane kawałki kury. Do tego oliwki albo grzybki marynowane. Bardzo dobre.

Helena Staś.

318. Kanapki pomidorowe.

Cienkie kawałki zimnej pieczeni wołowej albo cielęcej kłaść na cienko pokrajany chleb. Na to zaś cienko pokrajane pomidory, trochę posolić, pieprzyć i przykryć drugim kawałkiem chleba.

Wiktorya Wodarska.

319. Kombinacyjne kanapki.

Pokrajać chleb na cienkie kawałki, trochę przyrumienić. Przysmażyć także szynkę cienko pokrajaną i także jajka z obydwóch stron osmażyć, kłaść na chleb a na to słodkie marynowane ogóreczki cienko wzdłuż pokrajane i po listku sałaty. Posolić, wcisnąć parę kropli soku z cytryny, przykryć drugim kawałkiem chleba i podać póki jeszcze ciepłe.

Uniontown, Pa.

A. Wodarska.

320. Kanapki z serem.

Ser jaki kto lubi, utrzeć na tartce, dodać trochę masła i soli i trochę „Worcestershire” sos, który dostanie w każdej większej groserni. Dodać tyle aby masa była wolna i smarować na chleb lub bułeczki.

Anastazy Domek.

321. Kanapki z jajkiem.

Posmarować chleb masłem bardzo cienko, potem „peanutz butter” a na to pokrajane cienko, na twardo ugotowane jajka. Przyłożyć drugim kawałkiem chleba posmarowanym masłem.

A. Domek.

322. Kanapki mięsne.

Mięso jakiegokolwiek pozostałe tylko nie za tłuste i kilka orzechów „peanutz” przepuścić przez maszynkę, dodać soli, pieprzu, trochę catsup, także trochę rozpuszczonego masła lub śmietany aby masa była wolna. Wymieszać i smarować na posmarowany cienko masłem chleb.

A. Domek.

323. Kanapki ze szynką wędzoną.

Szynkę pozostałą obrać z tłuszczu, dodać kwaśny ogórek, lub więcej, zależy od ilości mięsa, jednakże uważać aby nie było za kwaśne. Posiekać dobrze razem, jeżeli potrzeba dodać soli i pieprzu, dodać zwyczajnej musztardy, wymieszać i smarować jak poprzednio.

Eagle River, Wis.

Anastazy Domek.

324. Kanapki postne z łososia. (Salmon.)

Pokrajać na plasterki zraziki łososia (przepis w poprzednim rozdziale) i obłożyć cienko smarowany masłem chleb. Na to położyć przekrajany ogóreczek i przykryć drugim kawałkiem chleba.

H. Staś.

325. Kanapki z serem.

Ser śmietankowy rozetrzeć na masło, wlać trochę śmietany, posolić i wrzucić do tego drobno siekany zielony pieprz. Kto lubi, może dodać także trochę siekanych orzechów. Wymieszać i smarować na chleb. Bardzo smaczne kanapki.

Helena Staś.

326. Kanapki z mięsem.

Chleb posmarować masłem, położyć na tem listek sałaty a na to cienko krajane kawałki z bochenka siekanego mięsa (rozdział III.) Jeżeli podaje się to w domu, to można przy każdej kanapce położyć plasterek pomidora, jeżeli mężowi do fabryki, to dać cały pomidor.

Helena Staś.

327. Kanapki ze serem.

Dwa funty lub więcej w miarę potrzeby dać do kamiennego garnka sera (twarogu), nasolić dobrze i zostawić niech zakiśnie. Gdy jest już ukiszony, wziąć ile trzeba i smażyć wolno na maśle ciągle mieszając kopystką, smażyć tak długo aż będzie się ciągnąć i zupełnie będzie rozpuszczony. Można wbić jajko i wsypać tro-

chę koperku. Poczem zestawić i smarować na chleb. Albo wylać na talerz i gdy zgęśnie, wtedy krajać cienkie kawałki i okładać chleb. Kanapki z takim serem są wyborne.

Jadwiga Cebulska.

328. Kanapki twarogowe.

Twaróg dobrze rozetrzeć, wlać do niego tyle ile potrzeba aby nie było za rzadkie „chili sauce” wymieszać i nakładać na chleb.

Rozalia Markielewska.

329. Kanapki z sałatą.

Ugotować na twardo jaja, posiekać, posolić i popieprzyć. Na posmarowany masłem chleb, położyć listek sałaty a na sałatę nakładać jajka, można skropić majonezem, chili saucem, lub posmarować nieco gotowanym chrzanem.

Rozalia Markielewska.

330. Kanapki z jajkiem.

Ugotowane jaja na twardo, posiekać drobniutko, wraz ze szczypiorkiem, umieszać z majonezem nr. 3ci ale nie brać zbyt wiele, tylko trochę, smarować na przygotowany chleb.

H. S.

331. Kanapki z jajkiem.

Na gorące masło, wrzucić całe jajka. Gdy się dobrze przysmażą, przewrócić na drugą stronę bez rozlania żółtka. Gdy się zaczynają trochę rumienić, posolić je, popieprzyć, i kłaść po jednemu na jedną kanapkę, dobre gorące lub zimne.

Helena Staś.

332. Kanapki postne.

Dwa śledzie mleczeni, wymoczone przez 24 godziny, oprawić, wybrać ości i usiekać na masę razem z mleczeniem a także jedno duże kwaskowe jabłko. Wymieszać to, wcisnąć sok z pół cytryny i dodać oliwy. Posmarować na biały chleb i dodać nieco kaparów. Zakryć drugim i jest wyborna kanapka.

Helena Staś.

333. Kanapki z orzechów.

Utrzeć na masę pół funta orzechów włoskich i wymieszać z sosem majonezowym, mieszając dopóty dopóki nie otrzyma się gęstej masy, poczem smarować na listki sałaty i nakładać na posmarowany masłem chleb.

334. Kanapki z siekanymi sardynkami.

Wziąć pół funtowe pudełko sardynek, obrać ze skóry i ości i mięso drobno usiekać. Ugotować na twardo dwa jaja, posiekać drobno, dodać musztardy i łyżeczkę tartego chrzanu, wymieszać z sardynkami i smarować na cienkie plasterki białego chleba, przykryć drugim plasterkiem i ułożyć na półmisku lub tacy.

335. Kanapki jarzynowe.

Jeden funt miękko ugotowanego mięsa, jedno na twardo ugotowane jajko, jedną małą zieloną paprykę, jedną cebulę, ćwierć małej główki kapusty, nieco pieprzu, soli, kuchennej oliwy, musztardowego proszku;

wszystko razem usiekać na masę i nakładać tem chleb lub bułeczki. Tanie to a posilne tak dla dzieci na przekąskę do szkoły, jak i dla męża do fabryki.

Helena Staś.

336. Kanapki z sera w cegiełce (Store cheese.)

Trzy łyżki sera dobrze rozetrzeć, jajko gotowane na twardo także dobrze zdusić, pół łyżeczki zwyczajnej musztardy, trzy łyżeczki majonezu, szczyptę soli i szczyptę papryki. Wymieszać dobrze, jeżeli za gęste, dołożyć trochę musztardy lub śmietanki, to zależy czy kto woli ostrzejsze lub łagodniejsze. Smarować chleb. Bardzo smaczne.

Helena Staś.

337. Kanapki z jajkami.

Ugotować jajka na twardo i posiekać grubo. Chleb pokrajać cienko, posmarować majonezem i posypać jajkami a na wierzchu siekanym szczypiorkiem. Są to smaczne kanapki i nie drogie.

Antonina Eznekier.

Kuryer Polski, dziennik kosztuje na rok \$5.
.....
niedzielnny kosztuje \$2.50.

Obie gazety razem, kosztują na rok - - - - \$6.00
albo połowę powyższych cen na pół roku.

ROZDZIAŁ VII.

WARZYWO.

Bibl. Jag.

338. Szpinak.

Miara: Trzy funty szpinaku, ćwierć funta masła, dwie łyżki mąki. Proporcya na sześć osób.

Szpinak opłukać na czysto, włożyć do garnka, gotować najmniej dwadzieścia minut, odcedzić przez durzłak, posiekać drobno. Zrobić zaprażkę. Garść zielonego koperku, trzy pietruszeczki, trzy pióka zielonej cebulki, tyleż zielonego czosnku, lub ćwierć starego, tylko jeden czosnek może być stary, cebulka musi być koniecznie zielona. Posiekać wszystko razem drobniutko, wrzucić na zaprażkę, podgotować jeszcze chwilę, podlać wodą, a jeszcze lepiej rosółem, tylko nie za wiele, aby nie był za rzadki. Usiekany szpinak włożyć razem, nakryć pokrywą niech się wysadza z 15 minut, uważać żeby się nie przypalił, przed wydaniem dodać łyżkę kwaśnej śmietany. Musi być robiony tylko na maśle.

F. Nadolna.

339. Szpinak.

Dwa funty szpinaku wymyć dobrze, oczyścić aby nie było piasku, po ugotowaniu dobrze wycisnąć, posiekać, włożyć łyżkę masła do rądelka i szpinak. Dodać

trochę soli i filiżankę mleka dobrze wymieszać i niech się na wolnym ogniu dusi przez 15 minut.

Do tego daje się grzanki i jaja na średnio twarde gotowane. Grzanki robi się z białego chleba, który trzeba pokroić na cienkie plasterki i smażyć na maśle. Kłaść na szpinaku a na nich jaja. Jest to bardzo dobra jarzyna i zdrowa.

Lawrence, Mass.

A. Szewczyk.

340. Mój szpinak.

Czysto opłukany szpinak, odgotować w solonej wodzie. Odląć na durszlak, a potem usiekać go na drewnianej miseczce. Na patelni rozpuścić masła i włożyć szpinak, skosztować, jeżeli trzeba to posolić i podlać odrobiną słodkiej śmietany. Osobno ugotować perłową albo jęczmienną kaszę. Tę kaszę ułożyć na środek półmiska a dookoła obłożyć szpinakową jarzyną, na kaszy ułożyć paseczki wędzonej smażonej słoniny, a na szpinaku kóleciska z jajka ugotowane na twardo, kaszę oblać z wierzchu trochę słoninką, a ręczę że tak podany szpinak zadowoli podniebienie najwybredniejszego smakosza.

Helena Staś.

341. Szpinak.

Dobrze oczyszczony i opłukany szpinak, gotować w wodzie przez 15 minut, poczem wybrać go z wody. W rądlu zasmażyć łyżkę masła lub smalcu, zaciągnąć łyżką mąki, rozprowadzić pół kwartą wody, włożyć doń szpi-

nak dodać pół filiżanki kaszki pszennej trochę soli i gałki i gotować razem przez piętnaście minut i wydać na stół.

Hammond, Ind.

Nadesłała Ludwika Lis

342. Marchew duszona.

Marchew młodą oczyścić i wypłukać, pokrajać w kostki i dusić na maśle na wolnym ogniu. Łyżkę masła roztopić z łyżką mąki na żółty kolor, zalać mlekiem, gdy się rozgotuje zalać marchew i dodać trochę soli i dusić przez parę minut. W ten sam sposób można postąpić z młodym groszkiem.

International Falls, Minn.

J. Urban.

333. Buraki siekane.

Ugotować buraki w łupinie do miękkości, odcedzić, obrać i buraki usiekać, albo przepuścić przez maszynkę, lub też utrzyć na tarce. Po usiekaniu włożyć do rądla, posolić, wlać do tego dwie do trzech łyżek octu, trochę cukru i usmażoną słoninę, podlać trochę gorącą wodą, a w tłuszcz od słoniny wsypać łyżkę mąki, postawić na ogień i mieszając zaprawić tem buraki. Zagotować, skosztować, jeżeli czego potrzeba to dołożyć, i podać do pieczenia wołowej, albo do pieczonego zająca w śmietanowym sosie.

L. Żukowska.

334. Kapusta z grochem.

Funt lub więcej kiszanej kapusty, wypłukać w letniej wodzie i dobrze wycisnąć. Następnie gotować przez godzinę, kto nie lubi dobrze kwaśnej, może odląć

pierwszą wodę a nalać świeżej. Osobno, ugotować garść grochu okrągłego, lub drobnej fasolki, dwa małe ziemniaki utrzeć na masę, mały kawałek słoninki usmażyć z maleńką cebulą, a gdy przesmażona, zaciągnąć łyżeczką mąki. Wszystko dodać do kapusty, zagotować i kapusta gotowa.

Jadwiga Cebulska.

335. Smażona kapusta z kluseczkami.

Pokrajać drobno główkę kapusty, oparzyć wrzącą wodą, odcedzić. Rozpuścić dwie łyżki smalca, włożyć kapustę, osolic, smażyć aż się przyrumieni, mieszać często żeby się nie przypaliło. Osobno ugotować kluseczki, kartofle zmieszać z kapustą, posmażyć jeszcze troszkę i wydać gorąco, bardzo dobre zwłaszcza na post.

Wiktorya Wodarska.

336. Kalarepa z farszem.

Obrać ładnie kalarepki, tyle ile ich potrzeba, czubki skroić. Środek wydrążyć, kalarepę następnie zalać gorącą wodą i zagotować. Gdy będą w pół miękkie nadziać je następującym farszem. Pół funta baraniny, pół funta wieprzowiny, ćwierć funta słoniny razem wszystko drobno usiekać. Dodać jedną bułkę namoczoną, trochę soli, pieprzu, rozmieszać tę masę i nakładać nią wydrążone kalarepki, nakryć je skrojonemi czubkami i ułożyć jedną przy drugiej w rądelku. Zalać rosółem, albo wodą, trochę posolic, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu. Gdy będą miękkie, zaciągnąć trochę mąką.

F. P. Kuchareczka.

337. Kalafiory smażone.

Ugotowany kalafior w słonej wodzie, wyjąć na sito a jak osiaknie, pokrajać go na kilka kawałków. Te kawałki brać na widelec, maczać w jajku, potem w tartych krekesach, jeszcze raz w jajku, i jeszcze w krekesach i smażyć na gorącym maśle, poczem wstawić je na 5 minut do gorącego pieca aby się obrumieniły. Ubrać na półmisku sałatą i cytryną.

Phila. Pa.

Kuchareczka F. P.

338. Fasola z pomidorami.

Fasolę suchą opłókać i gotować w miękkiej wodzie najlepiej wsypać łyżeczkę sody. Gdy się podgotuje zlać wodę, a zalać gotowaną, włożyć słoniny, pół filiżanki pomidorów, łyżeczkę mielonej gorczycy (mustard) osolic i dusić pod pokrywą przez trzy godziny.

Ypsilanti, N. D.

Farmerka.

339. Marchew na jarzynę.

Oczyszczoną i pokrajaną w kosteczki marchew, nalać wodą tyle, aby ją pokryć. Włożyć kawałek wieprzowiny lub też kilka skórek od słoniny, i gotować razem dopóki marchew nie będzie miękka. Wtedy zrobić zaprażkę z masła i mąki i tem zaprawić marchew.

Lawrence, Mass.

Anna Szewczyk.

340. Zielony groszek z grzankami. (Toast)

Zielony groszek wyłupać, opłókać i nastawić, dodać soli równocześnie młodą marchewkę pokrajać w

drobną kostkę i razem z groszkiem gotować. Gdy jedno i drugie miękkie, zrobić zasmażkę z mąki i masła i zaprawić tem jarzynę. Dodać łyżkę cukru. Na półmisku położyć dokoła grzanki robione na maśle i na to wylać jarzynkę z groszku i marchewki. Bardzo smaczna.

Helena Staś.

341. Brukiew z mięsem.

Dwa funty brukwi, funt i pół baraniny młodej. Baraninę nastawić jak na rosół, zeszumować a wtedy włożyć w drobną kostkę pokrajaną brukiew, która powinna być starannie opłukana i gorącą wodą sparzona, aby odciągnąć gorycz. Gdy już mięso i brukiew są miękkie, zasmażyć na patelce słoninki wmieszać w to łyżkę mąki i zaprawić tem brukiew.

Cleveland, Ohio.

..St. Zuchowska.

342. Marchewka z groszkiem.

Trzy funty marchwi, dwa funty baraniny, lub też skóreczki od słoniny. Gdy mięso już odgotowane i zeszumowane, włożyć pokrajaną w kostkę marchew, z domieszką zielonego groszku, albo też z puszki. Dodać soli i łyżkę cukru, zrobić zaprawkę z masła i mąki i zaciągnąć tem potrawę. Zamiast groszku, można dodać do marchwi młodą kalarepę, a także dobrze smakuje.

Cleveland, Ohio.

Zuchowska.

343. Smaczna brukiew.

Oczyszczoną i dobrze opłukaną brukiew przekroić na dwie lub cztery części to zależy od wielkości. Na-

stawić niech się ugotuje, ale nie za bardzo miękko. Potem odcedzić i kawałki utrzyć na tartce, wlać w tę masę trochę śmietanki lub mleka, tylko nie zawiele, na kwartę dosyć dwie łyżki. Osolić, wymieszać, i włożyć do rądelka na gorące masło niech się tak chwilę pruży, albo wstawić z rądelkiem na 20 min. do gorącego pieca.

Inny sposób: Odgotowaną jak powyżej brukiew, utrzyć na tartce, dodać trochę mleka, jajko i tyle tartych krekesów aby się razem trzymało. Krekesów musi być nie wiele, żeby masa nie była za sucha i za twarda. Robić łyżką na stolnicy okrągłe placuszki, osypać je krekesami tartymi i osmażyć z obu stron na gorącym smalcu. Podając na stół, można dodać do tego koperkowy sos, albo i bez. Wyśmienita brukiew.

Helena Staś.

344. Papryka zielona po węgiersku.

Sześć dużych zielonych papryk opłukać, ogonek odkroić i tym otworem wyjąć wszystko ze środka. Osobno mieć spażony ryż, tak aby spęczniał, pół funta siekanego mięsa wołowego i pół wieprzowego, posolić, popieprzyć, i zmieszać z ryżem, poczem nakładać paprykę i ułożyć otworami do góry w garnku. Zalać potem pomidorami z jedno-funtowej puszki i jedną i pół puszki wody. Niech się gotuje na wolnym ogniu godzinę. Wydając można dać zupę osobno a paprykę osobno.

Avoca, Pa.

Olga Sapkoska.

(P. R. Do takiej zupy dobra kasza perłowa, ugotować osobno a gdy paprykę się wyjmie, włożyć ją w zupę. Zaś do

papryki ugotować osobno gruby włoski makaron, odcedzić i włożyć w brutwanę, pomiędzy pokłaść paprykę, podlać trochę pomidorami i wstawić na 15 minut do pieca. (Mężczyźni bardzo to lubią).

345. Fasola strączkowa.

Młoda fasolkę w strączkach pokrajać ukośno lub też całe strączki, opłukać i nastawić i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Gdy ugotowana, wyjąć durszlakiem na półmisek i oblać zrumienionem masłem z tartą bułeczką lub z krekesami.

W ten sam sposób można przyrządzić młode listki burakowe.

Stefania Dyakietwicz.

346. „Oyster plant”.

Oskrobać, obmyć i gotować do miękkości, gdy już dosyć miękko odcedzić z wody, przekrajać na pół, posolić, umoczyć w jajku, potem w tartych krekesach i smażyć na maśle, jest to bardzo dobre a w smaku podobne do prawdziwych ostryg.

M. Ołowacz.

347. „Oyster plant”.

Oyster plant, ostrugać, pokrajać na bardzo cienkie plasterki niegotować, posolić tylko i niech leżą tak z pół godziny. Gdy czas smażyć, maczać je w jajku i w tartych krekesach i kłaść na gorący smalec. Osmażyć po obu stronach, wyłożyć na półmisek i podać na stół.

H. Staś.

348. Miękuszczyli „squash”.

Miękusz pokrajać na plasterki, niech się moczy w solonej wodzie przez 5—10 minut, po upływie tego czasu wybrać go, wytrzeć na sucho serwetką, później maczać w ubitem jajku i w tartej bułce albo w tartych krekesach i smażyć na maśle.

Marta Ołowacz.

349. Drugi sposób.

Miękusz w skorupie dobrze obmyć i włożyć do pieca. Gdy się myśli że jest miękki, wybiera go się na miskę, dodaje soli i pieprzu. Jest smaczniejszy aniżeli gotowany.

Marta Ołowacz.

350. Rzepa.

Rzepę po obmyciu i ostruganiu, można gotować z kawałkiem wieprzowiny; gdy miękka, odcedzić, podusić, dać soli, pieprzu, i kawałek mięsa w którym się gotowała, ułożyć na podłużnej salaterce na środku, a dookoła obłożyć rzepą.

M. Ołowacz.

351. Zielony groszek w sosie.

Wyłuszczyć groszek ze strączków zalać wodą, posolić do smaku i gotować do miękkości. Potem wziąć pół filiżanki śmietany, 1 filiżankę mleka i 1 łyżkę mąki, rozbić, wlać i zagotować. Jest to smaczne danie do całych kartofli.

Thomas, So. D.

Marya Przymus.

352. Buraczki siekane.

Potrzebną ilość buraczków ugotować, oczyścić i drobno posiekać. Pół funta słoniny pokrajać lub też dwie łyżki smalcu przetopić i wlać w usiekane buraczki. Zasmażyć, wlać pół filiżanki octu, pół łyżki soli a w końcu dodać dwie łyżki mąki. Mieszać dobrze aby się nie przypaliło. Podaje się do pieczeni i do zrazów.

A. Kubińska.

353. Kartofle wypiekane.

Obrać surowe kartofle i pokrajać w bardzo małe kostki. Wysmarować masłem formę do ciasta i wsypać na dno warstwę kartofli, posypać solą, pieprzem, siekaną cebulą i siekaną zieloną pietruszką, oraz rozrzucić trochę małych kawałeczków masła; na to nasypać drugą taką samą warstwę i tak dalej, aż się naczynie napełni, a wtedy zalać wszystko mlekiem, które jednakże powinno niezupełnie pokryć kartofle; wstawić w średnio gorący piec na czterdzieści do pięćdziesiąt minut. Gdyby kartofle zanadto wyschły podczas pieczenia, dodać nieco więcej mleka. Na kwartę pokrajanych kartofli należy użyć dwie łyżki masła, łyżeczkę soli, łyżkę siekanej cebuli i pół łyżki pietruszki.

354. Dobra kapusta kiszona.

Wziąć kiszonej kapusty jeżeli jest za kwaśna odgotować nie długo, parę razy zagotować i odcedzić, poczem zalać ciepłą wodą i zasypać jęczmiennymi krup-

kami biorąc do tego ze dwie garstki krup, które po opłókanu włożyć do kapusty. Dodać kawałek starszej słoniny albo sadła i niech się gotuje. Przed wydaniem na stół, ugnieść ze trzy ziemniaki włożyć do kapusty i jeszcze raz zagotować poczem wydać.

J. Majcher.

355. Groch z kapustą.

Ugotować trochę grochu okrągłego lub fasoli omaścić słoninką lub masłem i kapustę niezbyt kwaśną ugotować. Słoninkę w kosteczki pokrajaną usmażyć z cebulką dodać łyżkę mąki a gdy się zasmaży wlać do kapusty. Wymieszać, i podać z grochem do mięsa pieczonego.

Leavenworth, Kans.

A. Malec.

356. Kapusta świeża z pomidorami.

Główkę kapusty pokrajać, nie potrzebuje być bardzo drobno, posolić, posypać czerwonym pieprzem, zalać gotującą się wodą i niech tak postoi aż ostygnie, potem odcisnąć z niej tę wodę, włożyć ją do innej gotującej się wody i dodać do niej kilka świeżych lub z puszki pomidorów, niechaj gotuje się z godzinę, na ostatku, zorbić zaprawkę z masła i mąki, jeżeli kto chce, może dodać trochę octu. Można także gotować to z mięsem jak na przykład z żeberkami lub wieprzowemi gnatkami.

Chicago, Ill.

W. Johan.

357. Kartofle w sposób francuski.

Kilka dużych kartofli, obrać, opłukać, pokrajać w laseczki grubości palca i włożyć w gorący smalec. Smalcu musi być dosyć dużo. Smażyć tak długo, aż nabiorą koloru żółtawo brunatnego, zwykle smaży się 20 minut. Wybrać, posolić i podać do jakiegokolwiek smażonego mięsa.

W. Jochan.

358. Pasternak smażony.

Oczyszczony i odgotowany pasternak albo też upieczony w piecu, pokroić na cienkie kawałki wzdłuż, maczać w jajku i krekesach, albo i bez i smażyć na gorącym maśle lub tłuszczu. Smaczny i zdrowy.

Helena Staś.

359. Kapusta zdelikacona.

Główkę młodej kapusty przekroić na kilka części i gotować ją w słonej wodzie. Gdy miękka, ułożyć na półmisku i oblać zrumienionym masłem z bułeczką. Bardzo smaczna.

H. S.

360. Kapusta z mlekiem.

Posiekaną kapustę, nastawić w trochę wody, posolić, popieprzyć, i włożyć z łyżką masła. Dusić pod pokrywą, gdy już miękka, podlać trochę mlekiem, jeszcze chwileczkę gotować ale nie przykrytą i wydać na stół. Jestto przysmak amerykański.

Helena Staś.

361. Kapusta z farszem,—czyli gołąbki warszawskie.

Liście z główki kapusty obrać, sparzyć gotującą się wodą. Mieć pod ręką usiekane mięso, funt wołowego i pół funta wieprzowego, także $\frac{3}{4}$ funta ryżu, zmieszać z mięsem, oraz dodać dwa jajka, łyżeczkę soli, łyżeczkę pieprzu i jedną utartą cebulę, przesmarzoną na maśle. To wszystko razem dobrze wymieszać i nakładać w sparzone liście i zawijać. W rądel włożyć kilka plaseczków słoniny, pokrajaną cebulkę, kilka ziarenek pieprzu i niech się trochę przyrumieni. Następnie włożyć w to gołąbki i posoliwszy niech się prużą. Uważać, aby się nie przypaliły, można potrochu podlewać gorącą wodą. Prużyć godzinę i pół. Jak już będzie gotowe, zrobić zasmażkę z masła i z mąki i wlać do sosu, niech się jeszcze zgotuje.

Ja przyrzadzam w ten sposób i są wyborne.

Pelagia Olikowska.

362. Fasola zielona.

Zielone strączki fasoli dobrze wypłukać, poobrywać oba końce i poobciągać włókna z obu stron. Pokroić małe kawałki nie zbyt drobno, włożyć do garnka i nalać gorącą wodą, zagotować ze dwa razy, odcedzić, nalać rosołem i gotować do miękkości. Przy końcu gotowania podprawić łyżką mąki rozbitej w zasmażonym maśle. Można też i mąki nie dawać.

Deerfield, Mass.

Marya K. Piontek.

363. Pasternak.

Pasternak obrać z łupiny, wymyć dobrze, pokroić całe grube plasterki i gotować w osolonej wodzie 30 minut. Następnie odcedzić, nalać słodkim mlekiem, dodać kawałek masła, popieprzyć i dusić pod przykryciem do miękkości.

M. Piontek.

364. Szablakowe strączki w sosie.

Pół filiżanki słoninki pokrajanej w kostki, 1 kwartę pokrajanych strączków, sześć marchewek w kostki pokrajanych, trzy kartofle również drobno pokrajane zalać wodą (ze dwa cale po nad szablakiem) dodać soli do smaku i gotować do miękkości.

Kartofle włożyć dopiero wtedy gdy szablak i marchew są na wpół ugotowane. Gdy wszystko już miękkie, wziąć pół filiżanki śmietany, 1 filiżankę mleka i 1 łyżkę stołową mąki. Rozbić, zagotować i odstawić.

Thomas, So. D.

Marya Przymus.

365. Fasola zielona.

(W sposób domowy.)

Młodą fasolę obrać ze żyłek i poszatковать. Wrzucić do gotującej się wody, a gdy będzie miękka wyłożyć na durszlak. Na patelce zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić cokolwiek odcedzoną z fasoli wodą, albo mlekiem, posolić, popieprzyć, odrobinę cukru dodać, wymieszać dobrze, raz jeszcze zagotować i wydać na stół.

F. P.

366. Kapusta „parzybroda”.

Nastawić świńskie ogony, kapustę pokrajać w duże ćwiartki, włożyć do ogonów niech się gotuje. Pamiętać posolić i trochę popieprzyć. Gdy już miękka, zrobić zasmażkę ze słoniny i mąki i tem zaprawić kapustę. Ja taką kapustę lubię trochę słodką, więc na ostatku kładę nieco cukru. Można gotować bez mięsa a wtedy daje się zasmażkę z masła, lub też zaprawkę ze śmietanki i mąki albo i z mleka, to zależy od siły smakiewki.

Helena Staś.

367. Kapusta przymuszana.

Kapustę białą lub modrą, poszatковать w długie strzępy, poczem sparzyć ją gorącą wodą niech w niej chwilę poleży. Potem odcisnąć z wody i kłaść na gorący smalec lub masło. Zakropić octem, posolić, popieprzyć dobrze, podsypać łyżkę cukru, podlać trochę wodą, przykryć i niech się tak dusi. Obrać ze trzy kwaśkowe jabłka i wkrajać drobne kawałki do kapusty. Gdy się tak gotuje z godzinę, jest już dobra do mięsa, do klusek i do czegokolwiek. Niektórzy, robią zasmażkę z mąki, ale może też być i bez.

Helena Staś.

368. Żółty groch.

.. Żółty okrągły groch, gdy się dobrze ugotuje, przetrzeć go przez sito i tak samo utrzeć go z masłem i z odrobiną mleka. Albo też, gdy jest przetarty, robić z niego placuszki jak zraziki, osypać tartemi krekesami i sma-

żyć na maśle lub smalcu. Wyborne. Podać na post a osobno do tego kwaśną kapustę. Dzieci to jedzą jak zamorskie specjały.
Helena Staś.

369. Fasola.

Fasola jest najsmaczniejsza krajana w strączkach, dla tego też gosposie powinny sobie zakonserwować dużo strączkowej fasoli.

Fasola szara, najsmaczniejsza jest w zwyczajnym kwaskowym sosie. Ugotować ją jak zwykle, dorobić szary sos i dać się jeszcze trochę gotować.
H. S.

370. Szparagi.

Oczyszczone szparagi, związać w pęczek i włożyć w gotującą się słoną wodę. Szparagi nie powinny gotować się za długo, gdyż tracą smak, jeżeli są za miękkie. Po wyjęciu z wody, pęczek się rozwięzuje, szparagi układa się na półmisku łąkami do siebie śródkiem półmiska, oblewa je się obficie, zrumienionem masłem z tartymi krekesami.

Szparagi w białym sosie, kraje się na kawałki, i tak gotuje. Sos tymczasem można zrobić zwyczajny z mąki i mleka z domieszką wody w której się szparagi gotowały, lecz tylko trochę, gdyż czasami ta woda jest bardzo gorzka.
Helena Staś.

371. Kalafiory

Kalafiory, robią się tak samo jak szparagi, albo oblewa się masłem lub w sosie, z tą różnicą, że woda od

kalafiorów nigdy nie jest gorzka i można jej wziąć do sosu tyle ile potrzeba.
Helena Staś.

372. Szablak okrągły wypiekany.

Tak zwany „beans” w słonej wodzie dobrze odgotowany, włożyć w wysmarowaną i wysypaną bułką foremkę. Gdy jest napelniona połowa, wlać trochę octu i trochę melasu, na to nałożyć drugą połowę i znów trochę octu i trochę melasu. Na wierzch nałożyć obficie wędzonej słoniny (bacan). Na spód można także położyć słoniny. Jest to bardzo smaczna potrawa.

Helena Staś.

373. Jarmuż z buraczanych liści.

Oplukać młode liście z buraków, pokrajać drobno, włożyć do rądla, nalać wodą i gotować krótko. Wtedy odlać wodę, włożyć łyżkę masła, soli, łyżkę octu i łyżkę mąki roztrzepać w śmietanie i tem jarmuż podlać. Zagotować i wydać na stół z młodem kartofelkami do mięsa.

Columbus, Nebr.

A. K.

Uwaga o ziemniakach: Młode ziemniaki nie powinny być dawane ani dzieciom ani też chorym osobom. Natomiast pieczone mogą jeść i dzieci i chore osoby.

374. Ziemniaki pieczone.

Niektórzy pieką ziemniaki w skórce, niektórzy strugane. Najsmaczniejsze jednakże są ziemniaki pieczone

w skórce. Ziemniaki przed włożeniem do pieca należy dobrze umyć, szczotką obetrzeć i włożyć do dobrze gorącego pieca. Jeżeli chce się robić nadziewane to, gdy ziemniaki prawie że już mają dosyć, rozkrajając je na wpół wydrążyć cokolwiek i nałożyć albo siekaną szynką, albo mięsem, albo serem ze szczypiorkiem, ustawić tak w piecu aby się nie przewróciły i jeszcze chwilę w piecu trzymać. Dzieci takie specjały bardzo lubią a na farmach jest łatwo takie przysmaki robić. **H. Staś.**

375. Ziemniaki tarte.

Ugotowane ziemniaki osolić, utrzeć, dodać trochę śmietanki lub mleka, trochę masła, wymieszać i gotowe do jedzenia. Marchew, brukiew, rzepę, tak samo można przyrządzać, lecz do tych nie potrzeba być tak ostrożną z mlekiem, a do kartofli jeźliby się wlało za wiele to się zepsują. Na kwartę ziemniaków, trzy łyżki mleka jest dostateczne. **Helena Staś.**

376. Kartofle smażone.

Obrane kartofle, pokrajać w talarki i sparzyć gotującą wodą. W rądelku rozpuścić masła, włożyć osączone z wody kartofle, posolić i dusić około 20 minut, często rądelkiem potrząsając. Chcąc mieć kartofle obrumienione, to nie przykrywać pokrywką.

Maryja Traczik.

377. Kartofle.

Trzy funty kartofli obrać włożyć do garnka i dusić aż będą prawie miękkie, wtedy wsypać pół funta mąki garnek pokrywką przykryć. Po dwunastu minutach wodę odcedzić, podusić dobrze zrobić gałki wielkości kartofli średniej, i smażyć na słonince aż się obrumienią. Słoninkę można zastąpić masłem.

Stanisława Szimciak.

378. Stare ziemniaki.

Stare ziemniaki, obrać i pokrajać w kostkę lub w talarki. Kwartę takich ziemniaków włożyć do rądla dwie łyżki smalcu i trochę masła, pieprzu, soli i trochę kminku, wkrajać pół cebuli, nalać tyle wodą, aby była równo z kartoflami, posypać trochę mąką na wierzchu i piec w piecu pół godziny.

Columbus, Nebr.

A. K.

379. Młode smażone kartofelki.

Oskrobać potrzebną ilość młodych drobnych kartofli, opłukać, sparzyć ukropem i włożyć je do rądelka, posolić i smażyć na maśle. Na wydaniu posypać siekaną zieloną pietruszką, lub szczypiorkiem.

Phila. Pa.

Kuchareczka F. P.

ROZDZIAŁ VIII.

JAJA, KLUSKI, BLINKI, LEGUMINY**380. Jajka całe na maśle.**

Rozpuścić na patelni nieco masła a gdy się rozgrzeje, spuszczać na nie jajka, trzymając tuż nad patelnią, aby się nie rozlały, i smażyć aż białka się zetną; żółtka powinny zostać miękkimi. Aby jajka lepiej się smażyły, radzą włożyć je przed smażeniem na parę minut w ciepłą wodę.

381. Jajka na occie.

Wrzucić na patelnię pół łyżki masła, a gdy się rozgrzeje, poprzyć odrobiną mąki, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę octu i dwie łyżki zimnej wody, dodać soli do smaku i dobrze wymieszać na ogniu. Gdy się zagotuje, wpuścić po jednym ze skorupki, trzymając tuż nad patelnią jajka, gdy białka zaczną się ścinać, przykryć pokrywą i postawić patelnię na wolnym ogniu, aby powoli doszły. Jeżeli sos zakwaśny, dodać nieco cukru.

382. Jajecznicca pieczona.

Wysmarować formę do ciast masłem, i wbić do niej ośm jaj; posypać solą i pieprzem, wlać trzy łyżki śmietanki i łyżkę masła, które należy rozrzucić w małych kawałeczkach po całej powierzchni. Wstawić w śro-

dnio gorący piec na dwadzieścia minut i natychmiast wydać na stół.

383. Jajecznicca zwyczajna na słoninie.

Pokrajać w grube kawałki wędzoną słoninę, mieć osobno rozbite jajka, gdy słonina zaczyna się rumienić, wlać jajka ciągle mieszając. Jajecznicca nie powinna być zbyt wysmażona, raczej rzadka. **H. S.**

384. Jajecznicca na maśle.

Jajka rozbić w małej salaterce, na patelnię włożyć masła, gdy się zagotuje, wlać jajka i ciągle mieszać. Mieć pod ręką posiekany drobno szczypiorek i wrzucić do jaj. Ani te, ani poprzednie jajka nie muszą stać, ale skoro się zgęstną podać na stół. Zimową porą gdy niema szczypiorku, można wkrajać cebulę do masła i razem zasmażyć.

Tam gdzie trzeba się z każdym centem liczyć, można do ostatniej jajeczniccy zwłaszcza robiąc dla dzieci, wmieszać na dwa jajka łyżeczkę „corn starch” i tę dobrze z jajkami rozmieszać; tylko dobry smakosz pozna różnicę, a powiększy to porcję. **Helena Staś.**

385. Jajka ze szynką.

Ugotowaną szynkę, pokrajać na plasterki, przysmażyć, osobno usmażyć całe jajka, uważać aby się żółtko nie rozlało, trochę posolić, popieprzyć i wydać razem z szynką przystrojona zieloną pietruszką lub młodą sałatką.

W braku szynki, można kielbaski pokrajać na plasterki, przysmażyć a obok wbić na tę samą patelkę kilka jaj. Uważać aby się nie przypaliły. Kto lubi dobrze wysmażone to najlepiej jajka przewrócić.

W. Wodarska.

386. Jaja na miękko.

Jajka, gdy się chce mieć ugotowane na miękko, kładzie się w gotującą wodę i gotuje od 3 do 5 minut najdłużej.

Milwaukee, Wis.

Jadzia Jegier.

387. Faszzerowane jajka.

Ugotowane jajka na twardo, przekroić wzdłuż, wybrać wszystko ze środka, usiekać drobniutko, posolić, popieprzyć, można wsiekać trochę zielonej pietruszki jeżeli jest pod ręką i tę siekanekę włożyć napowrót w skorupki i wtedy gładką stroną położyć na patelkę na gorące masło, gdy się zarumienią, podać na stół, czy to na śniadanie czy na kolację.

Michigan City, Ind.

Strzelińska.

388. Jajka w szarym sosie.

Zrobić zwyczajny szary sos słodko kwaśny, tak, jak się znajduje w przepisie na sosy, a jajka puszczać na gorącą słoną wodę z domieszką octu. Gdy się białka zetną, wyłożyć na salaterkę, oblać sosem i podać z tartemi kartoflami albo z tatarzczą kaszą. Dobre danie na post.

Michigan City, Ind.

Strelińska.

389. Makaron do rosolu.

Dwa funty mąki, cztery jajka i wody tyle, ile potrzeba. Zagnieść bardzo twarde ciasto i dobrze wygnieść i rozwałkować cieniutko jak papier, zwinąć rozwałkowane ciasto w rolkę i krajać je w wąziutkich odstępach jak nitki, roztrzaskać i kłaść na gotującą się wodę, wybrać łyżką durszlakową, przepłukać, potem dobrze z wody osiączyć, i włożyć na talerze. Można włożyć do wazy, lecz z powodu długości makaronu, źle go później nabierać.

Milwaukee, Wis.

J. Kołaszewska.

390. Pierogi leniwe.

Jeden funt i pół mąki, jeden funt i pół sera, cztery żółtka, pół łyżki soli, jeżeli potrzeba to dolać trochę mleka i razem wszystko dobrze wymieszać, nie musi być ciasto twarde. Potem brać po kawale ciasta i ukulać długi wałek na cal wysoki, po wierzchu, tyłem noża nieco skarbować, następnie krajać nożem duże ukośne kawałki mniej więcej na dwa cale długie i kłaść na gotującą się wodę. Gdy spłyną, wybrać na półmisek i oblać masłem zarumienionem z bułeczka.

Milwaukee, Wis.

Józefa Kołaszewska.

391. Pierogi z cielęcych płuc.

Cielęce płuca obmyć i ugotować w słonej wodzie, gdy miękkie, wyjąć i zemleć na maszynce, dodać jedną utartą cebulę, dwa jajka, soli i pieprzu do smaku, wszyst-

ko razem wymieszać, i nakładać kawałki ciasta jak zwykłe pierogi. Przy wydaniu na stół oblać słoninką.

Ironwood, Mich.

Władysława Gach.

392. Kluski ze serem.

Trzy duże ziemniaki utrzeć na tartce, dodać pół sitka mąki jedno jajko i soli, wymieszać, zrobić dosyć twarde ciasto i kłaść łyżką małe kluseczki na gotującą się wodę. Gdy spłyną na wierzch, wylać na durszlak, gdy odcięką, wybrać na półmisek, dodać pół małej łyżeczki mielonej kubaby, jeden funt sera tartego i jedną szklankę kwaśnej śmietany. Razem umieszać i wydać na stół.

Ironwood, Mich.

Władysława Gach.

393. Kluski z gotowanych kartofli.

Kartofle ugotowane podusić, ubić 4 żółtka, dać usiekanej pietruszki, i białego pieprzu. Utrzeć wszystko, dodać pianę z białek wymieszać lekko, dodać utartej bułki i kłaść na gotującą się wodę. Gdy na wierzch wypłyną wyjąć i oblać zrumienionem masłem z bułeczką.

R. Markielewska.

394. Makaron z pomidorami.

Funt najdrobniejszego makaronu połamanego w kawałki ugotować, jak poprzednio, odcedzić i przelać zimną wodą. Przedtem kilka pomidorów pokrajać w kawałki, udusić na maśle i przefasować przez sito, wymie-

sząć makaron z temi pomidorami i łyżką rozpuszczonego masła, włożyć na półmisek, zapiec w piecu na rumiano.

395. Makaron z farszem mięsnym.

Makaron ugotować w słonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą i wymieszawszy z łyżką roztopionego masła i farszem mięsnym, włożyć do rądla, wysmarowanego masłem i wysypanego bułką i wypiec w piecu na rumiano. Farsz z mięsa przyrządza się w sposób następujący: pozostałe resztki pieczeni lub gotowanego mięsa, usiekać drobno, zasmażyć na maśle z cebulką, posolić, opieprzyć, wsypać dwie łyżki tartej bułki a w końcu wymieszać z trzema łyżkami kwaśnej śmietany.

396. Makaron ze serem.

Pół funta lub więcej makaronu drobnego ugotować, odcedzić, włożyć do rądla masłem wysmarowanego — najpierw makaron, a na to drobno posiekany ser tak zwany „cream chese”, posolić, popieprzyć, dodać trochę masła, na to znowu makaron i tak ciągle dopóki się forma nie wypełni. Nato wlać filiżankę mleka słodkiego i wstawić do pieca na trzy kwadranse.

Uniontown, Pa.

W Wodarska.

397. Ryż po włosku.

Ugotować pół kwarty ryżu, przetrzeć przez sitko puszkę pomidorów, wkrajać drobno dwa kawałki zielonego pieprzu, gotować aż pieprz będzie miękki. Póź-

niej, zmieszać z ryżem, dodać łyżeczkę masła, soli, pieprzu, włożyć do rądla, posypać serem (Cream Cheese) i piec w piecu aż się z wierzchu przyrumieni.

W. Wodarska.

398. Leniwe pierogi.

Na każdy funt twarogu, jedną filiżankę mąki, jedno jajko do każdego funta twarogu, troszeczkę soli, wymieszać wszystko razem, rozkulać wałeczek, krajać w ukośne czworokątne pierożki i wrzucać na gotującą się wodę. Gdy spłyną wybrać na półmisek i oblać zrumienionem masłem z tartą bułeczką. Dobre tylko wtedy, gdy są gorące.

Chicago, Ill.

A. Laszkiewicz.

399. Kluseczki z pomidorami.

Jedno jajko, jedną filiżankę wody, łyżeczkę soli, mąki tyle, by zrobić ciasto gęste, wyrobić na stolnicy, rozwałkować cienko jak papier i pokrajać na drobne kluseczki i ugotować. Osobno nastawić pół kwarty z puszek pomidorów, dodać łyżkę masła, pół filiżanki śmietany, soli, pieprzu do smaku, niech się razem gotuje 10 minut. Oblać tem kluseczki i wydać na stół.

Edgeley, N. Dak.

M. Ratajczyk.

400. Kluski na proszku do mięsa.

Dwie filiżanki mąki, pół łyżeczki soli, cztery łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżki masła, trzy ćwierci filiżanki mleka.

Przesiać razem mąkę, sól i proszek, wcierać masło kończynami palców, potem dodać mleko lejąc stopniowo, a mieszając nożem. Gdy umieszane, spuszczać ciasto końcem łyżki na wierzch mięsa. Nakryć garnek i gotować przez piętnaście minut. Może być gotowane przy duszonym wołowym mięsie lub też przy jakiegokolwiek potrawce. Albo też gotowane w dubeltowym garneczku na parze a wtedy można podać oblane słoniną.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

401. Racuszki kartoflane.

Do tartych gotowanych kartofli, dodać trochę mleka, dwa jajka, siekanej zielonej pietruszki i trochę mąki. Mleka i mąki musi być mała ilość. Wymieszać wszystko razem i kłaść łyżką na gorący smalec kupeczki, które można cokolwiek spłaszczyć. Obrumienić po obu stronach i podać na stół z jakąkolwiek marmuladką. Dzieci lubią ze syropem.

H. Staś.

402. Racuszki ryżowe.

Kwaterkę ryżu odparzonego, ugotować na mleku, tak, aby był gęsty i zupełnie rozgotowany; następnie przetrzeć go przez sito i wymieszać z dwoma łyżkami mąki, dwoma łyżkami cukru, łyżeczką utartych migdałów, skórką pomarańczową lub cytrynową i trzema żółtkami. Wsypać łyżkę przemytych rodzenków, wymieszać i wykrajać szklanką małe pączki, które maczać w jajku, obsypać bułeczką i smażyć na gorącym maśle lub smalcu. Podając posypać cukrem.

Richmond, Va.

M. M.

409. Blinky drożdżowe.

Zrobić na trzy godziny przed użyciem. Jedną kwartę mleka, pół kwarty wody, dwa jajka, łyżeczkę soli, kawałek rozpuszczonych drożdzy, wsypać tyle mąki, aby zrobić wolny rozczyń, postawić w ciepłe niech rośnie. Potem smażyć na gorącej patelni wysmarowanej cokolwiek tłuszczem, uważać żeby tłuszczu nie było za wiele, bo blinki wciągną tłuszcz w siebie i nie będą smaczne. Obrumienić lekko z obu stron, i podać na stół gorące. Do tego albo daje się syrop albo konfiturki.

410. Kluseczki lane.

Rozbić dwa jajka, osolić nieco, wmieszać filiżaneczkę mąki, tak aby ciasto było zupełnie wolne, iżby je można lać na gotujące mleko, albo rosół. Kluseczki powinny mieć wygląd cienkich długich. To zresztą zależy jak kto umie lać.

Uniontown, Pa.

Wiktorya Wodarska.

411. Pierogi nadziewane serem.

Ciasto: Filiżankę maślanki albo kwaśnego mleka, dwie łyżki smalcu, łyżeczkę sody, łyżeczkę soli, mąki do tego tyle, aby wyrobić nie za twarde ciasto. Rozwałkować, i pokrajać kwadraciki, które nałożyć następującym farszem: Filiżankę sera twarogu, jedno jajko, łyżeczkę soli, łyżeczkę pieprzu, łyżkę śmietany, trzy łydzygi szczypiorku, drobno pokrajać, wymieszać wszystko dobrze łyżką i kłaść po trochu na kwadraciki. Zalepić, i wrzu-

cić na gotującą się wodę. Za 10 minut mają dosyć. Wyjąć durszlakową łyżką, i włożyć na gorący smalec albo masło, niech się osmarzą z obu stron.

New Waverly, Tex.

Józefa Paluka.

412. Knedle ze śliwkami.

1 kwartę mąki, łyżkę masła, 2 żółtka, mleka tyle aby się ciasto ciągnęło, urobić i odstawić na pół godziny. Potem rozwałkować i wykrajać okrągłe placuszki w które zawijać po śliwce i gotować przez 15 minut. Wyjąć, posypać cukrem i oblać masłem. Można także nodziewać innemi owocami. Także dobre z jabłkami.

Markielewska.

413. Pierogi.

Ciasto na pierogi robi się zwykle jednakowe a mianowicie jak każde inne ciasto na makaron. I w takie ciasto można zawijać co się tylko chce.

414. Pierogi z mięsa.

Na cztery osoby potrzeba mniej więcej pół funta mięsa jakiegokolwiek gotowanego. Usiekać je bardzo drobno. Na patelni rozpuścić masła i wrzucić cebuli także drobno posiekanej, niech się smaży. Wrzucić w to mięso, niechaj się trochę smaży, na ostatku dodać jedno lub dwa żółtka, wymieszać, osolić, dobrze popieprzyć i tem nakładać kawałki ciasta ukrajane w czworobok, brzegi zwilżyć tylko trochę i złożyć na ukos tak aby

403. Kartoflane blinki.

Dwa funty kartofli, ostrugać i oplukać, zetrzeć na tartce, dodać do tego 3 jaja, trochę masła i trochę kwaśnej śmietany, odrobinę soli i przesmażoną drobno usiekaną cebulkę, dwie łyżki mąki. Smażyć na gorącym smalcu. Wyborne placuszki.

M. Rożańska.

404. Kluseczki z ziemniaków do rosółu.

Wziąć trzy duże ugotowane ziemniaki, utrzeć, dodać trzy żółtka a białka ubić na pianę, dodać mąki tyle, aby ciasto nie było zbyt gęste, trochę soli, i spuszczać kluseczki łyżką na gotujący się rosół.

Kansas City, Kans.

Domicela Godel.

405. Blinki z ryżu i ziemniaków.

Ryż ugotować osobno, i ziemniaki osobno, ziemniaki udusić, wtedy włożyć w nie gęsty ryż, dodać jajko albo dwa, osolic, wymieszać razem i kłaść na gorący smalec na patelnię rozciągając łyżką małe placuszki. Obrumienić z obu stron i wydać nastół z powidełkowem sosem. Ulubiony przysmak dzieci.

Aurora, Ill.

A. J.

406. Ryż na zimno.

Funt ryżu, wyplukać czysto, zalać kwartą i pół wody, posolic, i gotować na wolnym ogniu, niemieszać i niech się tak gotuje godzinę,—potem odstawić w chłodne miejsce. Gdy już zimny, brać małą łyżeczką, ukła-

dać na półmisek, oblewać bitą kwaśną śmietaną i cukrem, kto lubi, można wpuścić po ubiciu do śmietany kilka kropel wanili. Ryż można krajać w plasterki, ale w takim razie, trzeba ryż po ugotowaniu wyłożyć do foremki, może być foremka od chleba i niech tak zastygnie.

Br. Czeluśniak.

407. Jabłka w koszulkach.

Zrobić ciasto podobne jak na naleźniki, naprzykład: Rozbić dwa jajka, dolać filiżankę mleka i filiżankę wody, dwie łyżki cukru i małą łyżeczkę soli i mąki tyle aby zrobić wolne, lejące się ciasto. Kto chce, może dodać pół łyżeczki proszku do pieczenia ale to nie jest konieczne. Duże kwaskowate jabłka ostrugać i wydrążyć środki, krajać na cienkie plasterki, maczać z obu stron w ciastcie i kłaść na gorący smalec niech się z obu stron ładnie lekko obrumienią. Po wyjęciu, mieć uszykowany cukier zmieszany z cynamonem i tem placuszki osypać. Tylko wtedy są smaczne, gdy jabłka są kwaskowate. Podać gorące.

Br. Czeluśniak.

408. Kluski z jabłkami.

Bierze się trzy jabłka, obiera z łupinek i sieka się je drobniutko albo też trze na tartce, dodaje się dwa jajka, jedną filiżankę wody, pół filiżanki mleka, łyżeczkę soli, filiżankę grysiku, resztę mąki. Wymieszać łyżką na ciasto nie za bardzo gęste i wkładać małą łyżeczką na gotującą się wodę osoloną. Gotować z piętnaście minut, wybrać durszlakową łyżką na półmisek i oblać zrumienionem masłem z bułeczką.

Br. Czeluśniak.

tworzyło trójkąt, obcisnąć dookoła widelcem i gotować na osolonej wodzie. Gdy spłyną, wybrać na półmisek i oblać świeżą zrumienioną słoninką albo wędzoną lub też zarumienionem masłem z bułeczką.

Marya Danko.

415. Pierogi z grzybów.

Odgotowane grzyby, poszatkuje się drobno i dusi się je w maśle razem z cebulą, której może być dosyć obficie. Wrzucić w to tartę bułki lub krekesów, a na ostatku wbić dwa jajka. Wymieszać i masą tą nakładać ciasto.

Marya Danko.

416. Pierogi z kapusty kwaśnej.

Kiszoną kapustę nie zbyt kwaśną, odcisnąć, włożyć w tłuszczyk i dobrze zasmażyć. Wrzucić trochę poszatkowanej cebulki i drobno posiekane ugotowane na twardo jajka. Jeżeli jest pod ręką tarta bułka, to zrumienić ją na maśle i także wrzucić w kapustę, ale musi być zrumieniona nie surowa. Masę zestawić z pieca, trochę przestudzić i nakładać ciasto. Po ugotowaniu oblać dobrze przetopioną słoniną.

Helena Staś.

417. Pierogi ze słodkiej kapusty.

Ciasto na pierożki robi się nieco wolniejsze jak na makaron, po rozwałkowaniu, kraje się trzy calowe kawałki w kwadrat. Na farsz, ugotuje się główkę kapusty w słonej wodzie, po ochłodnięciu, odcisnąć trochę z wo-

dy i posiekać, na patelce rozpuścić łyżkę masła i łyżkę smalcu i w tem rozprażyć drobno usiekaną cebulę. Gdy się zasmaży włożyć w to kapustę, poczem nakładać tem ciasto, zakładać naukos, obcisnąć, i wrzucać na gotującą się wodę. Gdy spłyną, wyjąć na półmisek i oblać zarumienionem z bułeczką masłem, lub też wysmażoną słoninką.

Milwaukee, Wis.

A. Km.

418. Pierogi leniwe.

Jeden funt mąki i jeden funt sera twarogu, dobrze w rękach rozetrzeć, dodać jedną łyżkę cukru, trochę soli i dwa jajka i trochę mleka, wyrobić ciasto nie za twarde, rozdzielić je na kilka części, a potem z każdej części ukulać wałeczek, tyłem noża, ukarbować nieco wierzch, pokrajać ukośne kawałki i wrzucać na gorącą wodę. Gdy spłyną, wyjąć durszlakową łyżką na półmisek i oblać obficie zarumienionem z bułeczką masłem.

W. Kamińska.

419. Pierogi nadziewane serem.

Funt sera, jedno albo dwa jajka, łyżkę cukru, soli odrobinę, cynamonu, drobnych rodzenków. Tem nadzieniem nałożyć ciasto jak zwykle. Zawinać, obcisnąć i gotować a po wyjęciu, oblać masełkiem zrumienionem z bułeczką. Wyśmienite.

K. Kamińska.

420. Krekesowe kluseczki do zupy.

Rozpuścić dwie łyżki kurzego smalcu albo masła, wbić dwa jajka, roztrzepać, przylać szklanę zimnej wo-

dy, rozmieszać i dosypać pół funta krekesowej mąki. Wymieszać dobrze i albo łyżką kłaść na gotującą się wodę, albo umaczać w zimnej wodzie ręce i kulać małe galeczki. Jeżeli kto chce, może gotować od razu na rosole.
W. Kamińska.

421. Wypiekany makaron ze szynką.

Odgotowany makaron, albo też zwyczajne pszenne kluseczki, ułożyć w wysmarowanym i wysypanym tartą bułeczką rądlu, przesypać drobno pokrajaną szynką, potem znów makaronem, szynką i tak dalej aż do pełności. Wstawić do pieca na pół godziny. Smaczna leguminka.
Milwaukee, Wis. A. Km.

422. Kluski rozciągane.

Przez nasze mamusie i babusie gotowane.

Wlać dwie kwarty lub kwartę i wpół wody do garnka, posolić i zagotować. Wymieszać dobrze aby grudek nie było i niech się gotują na wolnym ogniu uważając aby się nie przypaliło. Gdy masa jest już dość gęstą odstawić i po 10 minutach porozciągać po talerzach, tak aby się w środku uformował dołek do którego według gustu można nalać maślanki, śmietany lub masła roztopionego, a może być i słonina posiekana i przesmarzona na rumiano. Kluski maczać i jeść. — ja bardzo te kluski lubię i dość często je gotuję.
A. Malec.

423. Francuskie grzanki.

Rozbić dwa jajka i pięć łyżek śmietany lub słodkiego mleka, maczać w tem plasterki pszennego chleba,

smażyć na maśle, lub smalcu aż się przyrumieni z obydwóch stron, posypać cukrem i wydać nastół gorące. Bardzo smaczne do kawy na śniadanie.
W. Wodarska.

424. Naleśniki kartoflane.

Tarte kartofle rozprowadzić mlekiem, wbić dwa lub trzy żółtka ile się chce, posolić, można wsypać łyżeczkę cukru nie więcej, zaciągnąć mąką, włączyć pianę ubitą z białek, ostrożnie przemieszać i smażyć zwyczajne naleśniki. Bardzo dobre przełożone serem lub powidłami.
Helena Staś.

425. Placki z tartych kartofli.

Kartofli dziesięć, obrać z łupiny, opłukać i utrzeć na tartce, wbić ze dwa jajka, trzy ćwierci filiżanki mąki, posolić, trochę popieprzyć i wymieszać. Kłaść łyżką do patelni, na gorącym smalcu. Obrumienić z obu stron i podać na stół gorące. Dopóki się wszystkich nie upiecze, najlepiej te co są upieczone trzymać w ciepłym piecyku, lub przykryte na parze. Placuszki można posypać cukrem i dać do nich albo bitą kwaśną śmietaną, konfiturą, lub jakąkolwiek marmuladę.

Aurora, Ill.

Józefa Meżan...

426. Grzanki.

Okroić ze skórki bułkę lub chleb, ośrodek pokrajać w małe kostki i wrzucić na roztopione w patelni masło (najlepiej niesolone) wymieszać i smażyć aż się zrumienią. Do zup owocowych, macza się grzanki najpierw

w śmietance a potem smaży na patelni i przed wydanem posypuje cukrem i podaje przy zupie.

J. Majcher.

427. Kluski ukośne do czerniny.

Dwa funty mąki, dwa jajka i wody tyle, aby wyrobić twarde ciasto. Wygnieść je dobrze, wtedy rozkulać, dosyc cienko, i pokrajać na cal szerokie paseczki i krajać je na ukos, i wrzucać na wrzącą wodę. Gdy spłyną, wybrać w durszlak, przelać zimną wodą, aby nie miały kluszcanki, i włożyć do czerniny gdy się daje na stół.

Milwaukee, Wis.

J. Kolaszewska.

428. Kluski ze serem (postne).

Dwa funty mąki pszennej, dwa jajka, albo też i bez jajek, tylko z wodą zagnieść ciasto. Wyrobić, rozwałkować, pokrajać na cal i pół szerokie paski i krajać drobne kluski. Ugotować na wrzącej wodzie i wylać na durszlak, niech ociekną z wody. Wtedy wziąć świeżego sera, pokruszyć dobrze, wmieszać w kluski, oblać gorącym masłem i wydać na stół. Nie zapomnieć osolić. Bierze się łyżeczkę soli do mąki i łyżeczkę soli gdy się miesza ze serem.

J. Kolaszewska.

429. Pulpety.

Pulpety robi się do rosółu, barszczu, flaków i także do mięs w sosie. Najlepiej wziąć nerkowy łój i utrzeć go na masło, jeżeli łaju niema, wziąć dużą łyżkę masła

i utrzeć aż się zrobi szum. Wpuścić stopniowo po jednemu, dwa lub trzy żółtka, dobrze wmieszać, potem dodać siekanej zielonej pietruszki, dwie lub trzy łyżki utartych na mąkę krekesów i ubitą pianę. Wymieszać dobrze. Ciasto powinno być nie twarde, raczej wolne. Pamiętać trochę osolić. Robić galeczki i te rzucać na gotujący się rosół. Jeżeli się rozlatują, dolożyć krekesów. Do barszczu lub flaków gdy się robi pulpety, można wmieszać trochę siekanego mięsa.

Helena Staś.

430. Naleśniki przekładane.

Upiec zwyczajne naleśniki, a po upieczeniu posmarować każdy powidłami, marmoladą, konfiturami lub twarogiem utartym z masłem, żółtkami, i dopiero wtedy złożyć, przysmażyć z obu stron do zrumienienia i wydać na stół. Powidła powinny być gęste.

431. Kluski francuskie.

Utrzeć łyżkę masła z troszką soli na miseczce gli-nianej na pianę, dodać dwa żółtka, wymieszać, z pozostałych białek ubić tęgą pianę, włożyć do utartego masła i dodawszy dwie łyżki mąki, wymieszać lekko i spuścić jedną kluskę na gotującą wodę, jeżeli się rozplywa to dodać trochę mąki. Na gotujący się rosół kłaść łyżką od kawy podłużne kluseczki, za każdym razem maczając łyżeczkę w rosole. Gdy już wszystkie spuszczone, nakryć pokrywą i po trzech minutowem gotowaniu wydać na stół.

342. Pulpety z pieczeni cielęcej.

Kawałek pozostałej pieczeni cielęcej usiekać drobno, wlać łyżkę sklarowanego masła, parę łyżek kwaśnej śmietany, 2 jajka, soli, pieprzu, odrobinę cebuli i tartej bułki tyle, aby masa była gęsta. Robić kulki, utarzać w tartej bułce i gotować na rosole lub smażyć na maśle.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

433. Imitacja ostryg z kukurydzy (Corn).

Jedną filiżankę kukurydzy, albo świeżej obkrajanej z bałki, albo z puszki. Jedno jajko, ćwierć filiżanki mąki, soli i dosyć sporo mialkiego pieprzu. Spuszczać łyżką na gorący smalec, małe podłużne kupeczki, tak, że mają wygląd smażonych ostryg, obrumienić z obu stron, a podając na stół, podać do nich osobno pomidorowy, ogórkowy, albo inny ostry sos. Lecz najlepsze są z pomidorowym. Bardzo smaczne.

H. Staś.

434. Naleśniki.

Sześć jajek dobrze rozbić, dwa funty mąki, pół łyżeczki soli i wody tyle aby zrobić rzadkie ciasto aby można je lać na patelnię wysmarowaną masłem lub tłuszczem. Obrumienić po obu stronach a kto lubi słodkie posypać cukrem. Dzieci lubią do kawy.

Milwaukee, Wis.

J. Kołaszewska.

435. Blinky z ryżu.

Jeżeli pozostanie czasem z kolacyi trochę ryżu, to można z niego zrobić na śniadanie blinki. Filiżanka u-

gotowanego ryżu, jedno albo dwa jajka, filiżankę słodkiego mleka, i tyle mąki aby zrobić wolne jak na naleśniki, pamiętać trochę osolić. Spuszczać łyżką na gorący smalec małe placuszki, obrumienić po obu stronach, i podać na stół osypane cukrem, albo bez. Do tego syrop, albo powidełka. Dzieci takie blinki bardzo lubią, a są też zdrowe i pożywne dla dzieci.

Helena Staś.

436. Kluski.

Dwie filiżanki mąki, 2 filiżanki bułki lub białego chleba, trzy jajka, rozrobić mlekiem tyle, aby uformować dosyć gęste ciasto. Gdy już urobione, spuszczać kluski łyżką na gotującą się wodę. Gdy spłyną, wyjąć durszlakową łyżką i ułożyć na półmisku, można oblać rumianym masłem, a jeżeli kto lubi, to i cukrem trochę posypać.

Birch Run, Mich.

Marya Kuchlik.

437. Blinky jabłkowe.

Roztrzepać jedno lub dwa jaja, dać odrobinę soli, filiżankę wody, i mąki tyle, aby było wolne ciasto, proszku do pieczenia jedną łyżeczkę, na ostatku, gdy ciasto jest dobrze rozbite, dodać dwa w drobniutką kosteczkę pokrajane jabłka albo też utarte na tartce. Lać dużą łyżką na gorący smalec małe placuszki, obrumienić z obu stron i podać na stół gorące, osypane cukrem i cynamonem albo też ze syropem. Bardzo smaczne zwłaszcza dla dzieci.

Helena Staś.

438. Jak gotować owsianą kaszę na śniadanie.

Każde krupy powinno się gotować wsypując je do wrzącej wody, lecz owsianą kaszę lepiej jest gotować rzucając krupy do zimnej wody, a gdy się zagotuje raz to odstawić i jeść dopóki świeże ze słodką śmietaną i cukrem.

Helena Woźnicka.

439. Placuszki z kornowej mąki (corn-meal).

Jeden pint gotowanej wody, jedną filiżankę kornowej mąki, jedną łyżeczkę soli.

Mąkę ze solą wsypać na gotującą się wodę, mieszać ciągle, niech się gotuje, aż zgęśnie. Wylać do miałkiego naczynia, a gdy ostygnie pokrajać kawałki pół cala grube, umaczać w mące i smażyć na patelce na tłuszczu. Na stół podawać gorące, polane syropem. Jest to ulubiona potrawa przez dzieci.

Milwaukee, Wis.

A. Milewska.

440. Grzanki.

Na grzanki można użyć starszy chleb. Grzanki wogóle są zdrowe na słaby żołądek. Grzanki jakie używamy najczęściej na śniadanie robią się w ten sposób: Ukrajany chleb, kładzie się pomiędzy drucianą kratkę jeżeli nie ma, to trzeba trzymać na widelcu nad ogniem dopóki się nie zrumieni, wtedy obrucić na drugą stronę. Smaczniejsze są opiekane przy ogniu węglowym aniżeli gasowem. Można także opiekąć w piecu. Takie grzanki

są smaczne czy to z masłem czy z powidłami, albo też położone na nich jajka usmażone na miękko. Dobrze także przy niektórych potrawach.

H. Staś.

441. Grzanki smażone.

Pokrajać biały chleb i skropić go lekko mlekiem albo wodą. Na patelce mieć rozpuszczone gorące masło i na to kłaść grzanki. Obrumienić z obu stron i podać do czego potrzeba.

H. Staś.

442. Grzanki w cieście.

Zrobić na jednym jajku wolne ciasto jak na naleźniki, maczać kawałki starszego chleba ukrajane jak zwykle i smażyć na gorącym maśle. Obrumienić, przewrócić na drugą stronę gdy i ta rumiana wyjąć, posypać cukrem i podać z konfiturkami. Tak dobre jak ciastka, nawet do kawy albo herbaty.

Helena Staś.

443. Grzanki do zupy.

Biały chleb pokrajany w kostkę, chcąc mieć do zupy, albo się suszy go w piecu, albo obrumienia się na maśle na patelni. Takie grzanki obrumienione na maśle są bardzo smaczne do zupy, lecz w Ameryce mało praktykowane a zastąpione krekesami.

H. Staś.

444. Legumina z ryżu.

Ryż na wpół ugotować, wymieszać z cukrem, cynamonem i masłem, ostrugać parę jabłek, pokrajać w ka-

wałki i włożyć do ryżu tak aby ryż znajdował się na spodzie naczynia, jabłka w środku, i druga warstwa ryżu na wierzchu i wstawić do pieca aż jabłka będą miękkie. Ostudzić i jeść na zimno.

Carlinsville, Ill.

Katarzyna Skibicka.

445 Legumina z ryżu z orzechami.

Ugotować na mleku pewną ilość ryżu, osolić, uważając aby ryż nie był za rzadki lub rozgotowany ani też za gęsty. Funt orzechów włoskich utrzeć na masę, wysmarować brytwanę masłem i położyć warstwę ryżu, warstwę orzechów, polać masłem i nakładać tak naczynie aż do pełna. Oblać masłem i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Gdy się zarumieni wyjąć z pieca i wydać na stół.

Milwaukee, Wis.

A. Madej.

446. Legumina winna.

1 filiżankę winnego soku, 1 filiżankę wody, 2 pełne łyżeczki kukurydzowej mąki (corn starch) białka z dwóch jajek, odrobinę soli i pół filiżanki cukru.

Sok i wodę zagotować, następnie zagęścić kukurydzową mąką rozpuszczoną w zimnej wodzie, dołożyć sól i cukier i dać się tej mieszaninie gotować w dubelwym rądlu przez czas gdy się ubija białka. Gdy ubite, wyłożyć mieszaninę na tę pianę, wymieszać, wychłodzić i podać zupełnie zimną na głębokich talerzykach. Oblać słodką bitą śmietaną lub wolnym ciastem zwanem „custard”.

Można to samo robić bez białek, gdy zagotowane wylać na miskę, dołożyć pokrajanych brzoskwiń, pomarańczy i orzechów. Orzechy muszą być drobno posiekane albo potłuczone. Wystudzić i podać zimne ze słodką śmietaną.

447. Legumina z chleba.

Pół filiżanki mleka, jedno jaje rozbić i w tem maczać cienko pokrajany biały chleb. Wycisnąć go lekko, i kłaść jedną warstwę w wysmarowaną masłem formę. Na to położyć ostrugane i cienko krajane jabłka, posypać cukrem i przełożyć cokolwiek zrumienioną na maśle tartą bułeczką. Można także wrzucić kilka wiśni. Teraz znów przełożyć chlebem i znów jabłkami i tak dalej. Na wierzchu powinna być warstwa chleba. Wstawić w piec a gdy się ładnie zrumieni to wyjąć, obkroić dookoła nożem i wyłożyć na półmisek okrągły i podać na stół.

Jamestown, N. Dak.

M. K. D.

448. Legumina z makaronu.

Zrobić makaron jak zwykły do rosółu, ugotować, precedzić, niech osiąknie z wody a tymczasem obrać kilka jabłek, foremkę wysmarować masłem, położyć na dno najprzód makaronu, potem drobno pokrajane jabłka, przesypać cukrem, cynamonem i znów pokryć makaron i tak dalej aż się zapełni formę, wtedy przykryć i wstawić na pół godziny do pieca. Jabłka powinny być kwaskowate.

M. Czeluśniak.

Legumina z truskawkami. (short-cake).

Jedną trzecią filiżankę tłuszczu, $\frac{3}{4}$ filiżanki cukru, jedno jajko, $1\frac{3}{4}$ filiżanki mąki, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, pół filiżanki mleka szczyptę soli. Tłuszcz ubić na śmietanę, dodać cukier i jajko, przesiać mąkę, sól i proszek razem wsypać powoli do poprzedniej mieszanki z mlekiem, wymieszać dobrze i piec na płytce blasze przez 25 minut. Po upieczeniu, pokrajać w kawałki i podawać z truskawkami posypanymi cukrem oraz oblać śmietaną z wanilią i cukrem.

Leokadya Madej.

450. Legumina z jablek.

Sześć jablek pokrajać w kawałki nie duże, wsypać 1 filiżankę cukru i gotować aż będą miękkie. Gdy się ugotują włożyć na nie 1 filiżankę chleba i posypać trochę soli. Jeść można ciepłe lub zimne. Do tej leguminy podaje się śmietankę.

Agnieszka Okoniewska.

451. Legumina czekoladowa.

Cztery żółtka rozbić z dwoma łyżkami mialkiego cukru, wsypać 4 uncje czekolady waniliowej lub korzennej, jeżeli zaś zwyczajna to osobno trochę cynamonu, 2 gwoździki i wanilii tłuczonej, domieszać 2 łyżki mąki pszennej, rozmięszać to kwaterką słodkiej śmietanki, białka ubić na pianę, wszystko razem ostrożnie wymieszać, włożyć do formy masłem wysmarowanej i bułką tartą wysypanej i wstawić do pieca na dwadzieścia minut najmniej. Do tej leguminy dodaje się sok malinowy.

Anielka Piekula.

452. Legumina z jablek — zimna.

Wziąwszy jablek winnych, dojrzałych sztuk dwa-naście, rozkrajac je na pół, rdzeń i ziarnka wyrzucić ze środka, trochę polać wodą i wstawić do pieca, włożywszy pokrywę. Gdy będą już miękkie przetrzeć przez sito, do tej jablecznej masy dodać trochę cukru i cztery białka, postawić na lodzie i wybijać więcej niż pół godziny, wyłożyć na półmisek, nożem ogarnąć wysoko co jest bardzo, łatwo, polać jakim sosem owocowym i dawać do stołu.

Elżbieta Piekula.

453. Puding z ananasu. (Pine Apple Puding.)

Ananas może być z puszki, odlać sos i dodać doń filiżankę wody i dwie łyżki cukru, niech się to zagotuje. Osobno rozrobić dwie łyżki (corn-starch) kukurydzowej mąki, zmieszać z sosem i niech się gotuje pięć minut, mieszać żeby się nie przypaliło, zestawić niechaj trochę przestygnie. Ubić dobrze dwa białka i wmieszać w puding. Ananas, pokrajać w drobne kosteczki i zmieszać wszystko razem. Wydając na stół, można na wierzchu na każdą osobę położyć łyżeczkę bitej słodkiej śmietany.

Wausau, Wis.

Wiktorya Burek.

454. Legumina z tatarczanej mąki. (Buck-white.)

Do kwarty śmietany, wsypać filiżankę kaszy drobnej tatarczanej, wbić sześć żółtek, z białek ubić tęgą pianę, wmieszać do masy lekko i piec we foremce kamiennej w dobrze garącym piecu.

Józefa Kobylecka.

455. Legumina z fig.

Pół kwarty wody, 2 łyżki tapioca, pół łyżki masła postawić to na wolnym ogniu i mieszać często, aby się nie przypaliło, pół funta fig czarnych lub żółtych przepuścić przez maszynkę, dodać 2 filiżanki wody, 1 filiżankę cukru i gotować aż będzie zupełnie miękka, mniej więcej 30 minut.

Gdy tapioca jest już miękka i figi, zmieszać razem dobrze i podać na zimno z bitą śmietanką a na wierzchu przybrać wisienkami lub konfiturami. Ta legumina jest bardzo dobrą i zdrową tak dla dorosłych jak i dla dzieci. Zapach dodać waniliowy.

H. Ch.

456. Legumina z tatarczanej mąki.

4 żółtka utrzeć z 4-ma łyżkami cukru do białości, dodać 2 łyżki mąki tatarczanej i pianę z 4 białek. Włożyć tę masę do rądla wysmarowanego i upiec w niezbyt gorącym piecu. Gdy ostygnie, wyłożyć na półmisek i oblać kwaśną śmietaną ubitą z cukrem i wanilią. Z wierzchu ubrać konfiturami.

Markielewska.

457. Lodowa leguminka. (Maple Mousse.)

4 żółtka ubić, dodać 1 filiżankę maple syropu postawić na ogień w dubeltowym rądelku i mieszać powoli aż zgęstnieje, poczem zdjąć z ognia i ubijać łyżką do siebie aż ostygnie. Osobno ubić dobrze pół kwarty śmietanki, wlać po trochu do niej żółtka z syropem i ubijać razem przez dwie lub trzy minuty.

Wziąć formkę jakie się używa na kremy z denczkiem szczelnie dopasowanym, splukać zimną wodą, włożyć w nią śmietankę, szpagatem mocno zawiązać formkę. Następnie wziąć wiaderko od maszynki do robienia lodów, włożyć 1 warstwę lodu, drugą soli jaką się używa do robienia lodów. Wiaderko powinno być wypełnione lodem i solą, soli ma być dużo, foremka powinna być w środku wieczkiem do góry, ma się mrozić trzy godziny. Żeby leguminka wyszła prędko z foremki gdy się wyjmuje dobrze jest obłożyć ściereczką umaczaną w gorącej wodzie.

Hł Ch.

458. Ciasto na pasztet. (Pie.)

Trzy filiżanki mąki, pół łyżeczki proszku do pieczenia, jedną łyżeczkę soli, jedną filiżankę smalcu. Umieszać najpierw mąkę, sól i proszek, dodać smalec, urobić rozcierając a potem dodać zimnej wody tyle, co się zrobi miękkie ciasto, wałkować, wyłożyć blaszki i nakładać czem się chce. Niektóre paje pokrywa się drugim ciastem, a niektóre nie. Jeżeli się pokrywa, trzeba zawsze w wierzchniem cieście zrobić otwory do pary.

Kat. Dombek.

450. „Butter Scotch Pie”.

Dwie filiżanki brązowego cukru, dwie stołowe łyżki masła, dwie filiżanki słodkiego mleka, trzy jajka, trzy stołowe łyżki mąki, jedną małą łyżeczkę wanilii. Rozetrzeć cukier z masłem, dodać do tego dobrze ubite żółtka i mąkę rozmieszana z trochę mlekiem. Wlać to

w rądelek i gotować razem na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aby się nie przypaliło, gdy jest gęste odstawić z pieca i dodać wanilii i wyłożyć na poprzednio już upieczone ciasto. Pozostałe białka ubić mocno z łyżką mialkiego cukru (powder sugar) i włożyć na wierzch pasztetu. Wstawić jeszcze raz do pieca aby się nieco przyfumieniło. Zamiast pianę można wziąć na wierzch bitą słodką śmietanę, ale w takim razie nie wstawia się do pieca.

Argyle, Minn.

Katarzyna Dombek.

560. Paj z miękuszem. (Squash.)

Obrać „squash” ze skórki i ziarenek. Jeżeli się robi dwa paje, to pokrajać drobno do garnczka jedną kwartę squashu, posolić, wlać w to trochę wody, gotować aż się rozgotuje, wtedy odcedzić, rozetrzeć łyżką, wsypać 5 łyżek cukru, jedną łyżkę czekolady, troszkę cynamonu i (nutmeg) gałki, 5 łyżek rodzyneków i „cocoanut” jeżeli jest pod ręką, jeżeli nie ma, może się bez tego ostatniego obejść. Dołączyć łyżeczkę wanilii, wymieszać i kłaść na ciasto. Piec do dwudziestu minut.

Columbus, Ohio.

A. K.

461. Paj z kwaśnej śmietany.

Jedną filiżankę kwaśnej śmietany, pół filiżanki rodzyneków, muszą być drobno usiekane, pół łyżeczki cynamonu, ćwierć łyżeczki mielonych goździków (cloves), szczyptę gałki (nutmeg), trzy żółtka, jedno białko. To wszystko razem umieszać i wlać na blaszkę wyłożoną

ciastem i piec aż ciasto będzie upieczone. Pozostałe dwa białka ubić z dwoma łyżkami „powder sugar”, posmarować na wierzchu i wstawić do pieca na chwilę aby się cokolwiek przyrumieniło.

K. Dombek.

462. Paj maślankowy. (Butter milk Pie).

1 $\frac{3}{4}$ filiżanki cukru, 3 filiżanki maślanki, 3 żółtka, i dużą łyżkę roztopionego masła, dwie łyżki mąki, jedną łyżeczkę wanilii. Białka ubić na pianę i zmieszać wszystko razem, potem wlać na blaszki wyłożone zwykłym pajowem ciastem. Piecze się 40 minut w średnio gorącym piecu. Ta proporcja jest na trzy paje.

So. Bend, Ind.

Kat. Zbierańska.

463. „Mincemeat”.

1 kwarta siekanej wołowiny, 2 kwarty posiekanych jabłek, 2 $\frac{1}{2}$ funta brunatnego cukru, 2 kwarty jabłeczni-ku, soli do smaku, 3 filiżanki rodzyneków, 5 kropel cytrynowego, cynamonowego, goździkowego i imbierowego ekstraktu. Gotować cukier z jabłeczniakiem, dodać potem resztę i gotować aż mięso będzie miękkie.

Rozalia Markielewska.

464. Cytrynowy pasztet. (Lemon pie.)

1 $\frac{1}{2}$ filiżanki gotowanej wody, 1 filiżankę cukru, skórkę z pół cytryny, 3 żółtka, 1 łyżkę masła, sok z 2 cytryn, 3 stołowe łyżki kukurydzowej mąki (corn starch.)

Rozbić żółtka, cukier, sok i otartą skórkę cytryny i zmieszać z kukurydzową mączką, dodając do tego trochę zimnej wody. Wstawić na piec i mieszać aż się dobrze zagotuje, wtedy odstawić.

Ciasto: Jedną dużą filiżankę mąki pół filiżanki smalcu i jedną małą łyżeczkę soli. Rozetrzeć dobrze mąkę z zimnem smalcem i solą i dodać zimną wodę, zrobić miękkie ciasto o tyle aby można rozwałkować, wyłożyć nim blachy, wstawić do pieca, gdy się lekko zbrunaci, wyjąć i nałożyć masą jak wskazuje powyższy przepis. Trzy białka które pozostały, ubić na pianę, dodać trochę cukru i wanilii i rozciągnąć na wierzchu paja. Wstawić jeszcze na krótką chwilę do pieca.

Milwaukee, Wis.

Wesołowska.

465. Pasztet (paj) cytrynowy.

1½ filiżanki mąki, pół łyżeczki soli, ¼ filiżanki smalcu, ¼ łyżeczki proszku do pieczenia, wymieszać dodać zimnej wody tyle, ile potrzeba, aby ciasto było gęste. Wyłożyć na deskę, posypać mąką, wałkować, połowę masła rozłożyć na ciasto, posypać mąką, złożyć na ciasto, posypać mąką, złożyć dwa razy, rozwałkować, dać resztę masła jak powyżej, złożyć na trzy warstwy, rozwałkować i ziębić. Następnie wyłożyć blaszkę ciastem, a na to następującą masę:

3 łyżki „cornstarch”, ¾ filiżanki cukru, ¾ filiżanki wrzącej wody, mieszać na ogniu dwie minuty. Dodać łyżeczkę masła, startą skórkę z jednej cytryny, dwa żółtka, 3 łyżki soku cytrynowego, wymieszać, ostudzić

i włożyć na ciasto i piec tak długo, aż ciasto się upiecze. Gdy się wyjmie z pieca, mieć dwa białka ubite na pianę, ubijając dodawać stopniowo dwie łyżki cukru w proszku (powdered sugar), pół łyżki soku cytrynowego, zmieszać i okryć tem wierzch paja, wstawić jeszcze do pieca, aby się wierzch lekko urzyrumienił.

Jest to wyśmienity paj, robiony w sposób pani Farmer z Bostońskiej szkoły kucharskiej. **R. Skalska.**

466. Cytrynowy „Pie”. (Paj.)

Jedną filiżankę wody zagotować, jedną cytrynę jak mała to dwie, zetrzeć skórkę z pół cytryny i włożyć to do gotującej się wody, sok z cytryn też wydusić, dodać jedną filiżankę cukru jak się zagotuje, zaciągnąć to dwoma łyżkami kornowej mąki, którą najpierw trzeba rozbić w trochę zimnej wodzie. Gdy się gotuje, trzeba ciągle mieszać, aby się nie przypaliła. Gdy już gęste, mieć ubite dwa żółtka i temi tę masę zaciągnąć. To wyłożyć na upieczone ciasto, a na wierzchu pokryć ubitą z cukrem pianką i wstawić jeszcze na chwilę w gorący piec.

W. T. C.

467. Paj z dyni. (Pumpkin pie.)

Trzy filiżanki ugotowanej dyni i odcedzonej wody, 1¾ filiżanki cukru brunatnego, 2 łyżeczki cynamonu, łyżeczkę soli, cztery jaja, trzy filiżanki mleka, 1 filiżankę śmietany, zmieszać wszystko dobrze i włożyć na ciasto wyłożone już na blachę. Piec w wolnym piecu. Podając na stół, pokryć bitą śmietaną. Ta ilość jest dostateczną na dwa paje.

468. Paj z dyni. (Pumpkin pie.)

Filizankę gotowanych pumpkin, dwa jaja, pół filiżanki cukru, filiżankę i pół mleka trochę imbiru i tłuczonych gwoździków, oraz trochę miełkiej kubaby „all spiece”. Umieszać i wyłożyć na ciasto na blaszki i piec.

469. Ciasto na pasztety. (Paje.)

3 filiżanki mąki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku, 1 łyżeczkę soli, 3 filiżanki smalcu nietopionego i trochę zimnej wody, aby ciasto było dość gęste. Potem rozwałkować i wypełniać je owocami.

470. Pasztet z jabłkami.

Ciasto przyrządzone w wyżej wymieniony sposób wypełnić jabłkami, 1 filiżankę cukru, 2 łyżki mąki, 1 filiżankę mleka, trochę cynamonu. Wymieszać wszystko i zalać tem jabłka. Piec w nie zbyt gorącym piecu.

Markielewska.

Pasztet z rubarbu. (Pie Plant).

Ćwierć filiżanki rodzyneków, skórkę z pomarańczy, filiżankę cukru, dwie filiżanki rubarbu i jedną filiżankę gotowanej wody i posypać tartą bułką i cokolwiek cynamonem i dusić na wolnym ogniu aż zgęstnieje, a potem mieć przyszykowane ciasto na paj, wyłożyć niem blachy — nałożyć masą i piec. Można przykryć drugim ciastem, albo też po upieczeniu pociągnąć bitą pianą, lub bitą śmietaną.

Marya Rożańska.

472. Costard.

Ubić dobrze jajka, wlać trochę słodkiej śmietany, nieco wanilii, dobrze razem ubić, wyłożyć w małe kamienne foremki i piec w piecu. Podać na małych talerzykach i oblać jakimkolwiek sokiem. Dobrze na ciepło lub zimno.

Kucharka Milwaucka.

473. Jabłkowy tapioca pudding.

Pół filiżanki tapioca, namoczyć we wodzie przez 15 minut, odlać i włożyć w gotującą się wodę, której powinno być trzy filiżanki. Gotować w dubeltowym rądelku kilka minut. Dodać pół filiżanki cukru i gotować razem tak długo, dopóki tapioca nie jest przezroczystą. Obrać i pokrajać kilka jabłek i rozłożyć na wysmarowaną foremkę, na to wylać tapiocę i piec w piecu dopóki jabłka nie są miękkie. Na wydaniu polać bitą śmietaną, lub też zwyczajną.

Helena Staś.

474. Puding czekoladowy z figami.

Filizankę wody zagotować. Osobno rozbić w dwóch łyżkach mleka czekoladę, albo kakao (cocoa). Zmieszać z gotującą się wodą i dodać cztery łyżki cukru. Na osttku domieszać dwie łyżki „corn starch” gotować ciągle mieszając. Można wrzucić w masę figi lub daktyle krajane. Wyłożyć na talerzyki, gdy ostygnie, udekorować bitą śmietaną, kładąc na środek, czereśnie maraskino, lub maliny. Bardzo zdrowa leguminka.

Helena Staś.

475. Jak robić ser śmietankowy.

Galon gęstej śmietany, wlać do gęstej nowej serwety, zawiązać nad samą śmietaną i natychmiast włożyć do dołka wykopanego w ciężkiej czarnej ziemi, na pół łokcia głęboko, przykryć z wierzchu podwójnym płótnem, zarzucić ziemią, wdeptać dołek nogami i pokryć ciężkim kamieniem. Po 24 godzinach wyjąć ser ostrożnie, aby go nie połamać i nie zabrudzić ziemią. Jeść często bo taki ser prędko się psuje.

M. Niedźwiecka.

**PRZYJACIEL, DORADCA I ROZRYWKA KOBIET
KTO? KURYER POLSKI!**

Kuryer Polski jest jedynym polskim pismem w Ameryce, które prowadzi dwa razy w tygodniu **Działy dla Kobiet**.

Działy te, oprócz dobrych artykułów, podają wiadomości bieżące ze świata kobiet, najnowsze modele, zastrusowania higieniczne, oryginalne przepisy gotowania, oraz odzwierciadla życie Polaków w Ameryce, co ujawnia się przez liczne „Echa z domów polskich”.

Kto raz czyta **Działy Kobiet** w **Kuryerze** już się od nich nie oderwie. Piszcie natychmiast po okazowe numery **Kpryera**.

W niedzielnym wydaniu, oprócz działu dla kobiet, jest także dział dla dorastających dziewcząt i osobny dział dla dzieci z ilustracyami i oryginalnymi liścikami od dzieci.

Piszac po okaz prosimy adresować:

KURYER POLSKI, P. O. Box 68, MILWAUKEE, WIS.

ROZDZIAŁ IX.

**CHLEB, PLACKI, BABKI, CIASTKA,
TORTY.**

476. Chleb brunatny i owsiany.

Sposobów przyrządzania tego chleba, znanego pod nazwą „brown bread” i „graham bread” i bardzo rozpowszechnionego w Ameryce, jest mnóstwo, a ponieważ różnią się one zazwyczaj bardzo mało, poniżej podajemy tylko te, w których różnica jest bardziej widoczną.

Brunatny No. 1. Wziąć pół filiżanki brunatnego cukru, filiżankę mąki graham, łyżeczkę soli i dwie strychowane łyżeczki sody; wszystko to dobrze wymieszać i wtedy dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka, łyżkę melasu i garść rodzyneków, zarobić ciasto i wstawić w średnio garący piec na godzinę.

Brunatny No. 2. Pół filiżanki mąki pszennej, półtorej filiżanki mąki graham, filiżankę mąki kukurydzanej (corn meal), dwie łyżeczki soli i tyleż sody zmieszać, poczem dodać rodzyneków, jakoteż można dowolnie filiżankę kwaśnego i filiżankę słodkiego mleka, oraz filiżankę melasu; zarobić na ciasto, gotować na parze dwie i pół godziny, poczem wstawić w gorący piec na piętnaście do dwudziestu minut dla zrumienienia.

Do obu powyższych można dodać lub zmienić proporcję mąki, a z każdym razem otrzyma się chleb nieco odmienny. Niektórzy radzą nie mieszać sody z mąką, lecz z mlekiem; trudno tu powiedzieć, który sposób jest lepszy.

Owsiany No. 1. Dwie filiżanki mąki graham, filiżankę mąki pszennej, trzy łyżki cukru, łyżeczkę soli, jedno jajko i dwie łyżeczki sody rozpuszczonej w dwóch filiżankach kwaśnego mleka, zarobić na ciasto i piec godzinę w średnim piecu. Chleb ten można zmieniać do nieskończoności przez pominięcie jajka, dodanie masła, rodzynek, mąki kukurydzanej itp.

Owsiany No. 2. Trzy filiżanki mąki graham, łyżeczkę soli i czubatą łyżeczkę sody mieszać razem, potem dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka i jedną trzecią filiżanki melasy i zarobić na ciasto, które następnie gotować na parze trzy godziny, a nareszcie wstawić w gorący piec na piętnaście minut dla obsuszenia.

477. Chleb żytni z mąki petlowej.

Do pieczenia żytniego chleba, trzeba użyć pół żytniej a pół pszennej mąki, gdyż inaczej chleb będzie ciężki i lepki. Chleb żytni, jeżeli kto lubi kwaskowaty to trzeba zrobić rozczyn wieczorem z żytniej mąki. Na drugi dzień rano lub przed południem posolić, dać trochę kminku i mieszać z pszenną mąką.

Po zamieszaniu postawić w ciepłe miejsce jak poprzednio do wyrośnięcia. Gdy urośnie wyłożyć ciasto na stolnicę wyrobić go dobrze, wyokrąglić i włożyć w formę

lub miskę wysmarowaną tłuszczem. Gdy w formie owej urośnie wstawić wraz z nią w piec gorący albo też lepiej wywrócić ciasto z formy na papier w piecu posypany mąką, a chleb o wiele smaczniejszym będzie z formy.

Chleb trzeba trzymać w piecu godzinę. Nadmieniam jeszcze, że gdy rozczyn na chleb żytni przerośnie to nic nie szkodzi, natomiast ale po zamieszaniu nie trzeba dać przerość a tem bardziej we formie, bo gdy ciasto przerośnie to chleb zapadnie się i w smaku nie będzie pulchnym ale sztywnym. Do czterech pięciu kwart mąki jedna cegiełka drożdży wystarczy.

Każde drożdżowe ciasto musi dostatecznie wyrość a będzie pulchne, — jeżeli nie, dać mu dostatecznie wyrość, to przerośnie a chleb nigdy nie będzie dobry. Domy chleb dobrze upieczony jest o wiele lepszy niż kupny.

Longdon, N. H.

L. Yadkowska.

478. Chleb razowy.

Chleb razowy piecze się z tą różnicą, że z połowy razowej mąki ująć kwarterkę a w to miejsce dać kwarterkę petlowej żytniej, a do zamieszania dać później pszennej mąki. Dobrze jest dać jedną lub dwie gotowane roztarte kartofle do chleba razowego, a to dla tego, że przez to chleb trzyma się wilgotny dłużej i tak prędko nie wysycha.

Nie trzeba znowu dać za wiele kartofli bo chleb się wtedy rozpęka i nie będzie wysoki tylko szeroki i niski.

Longdon, N. H.

L. Yadkowska.

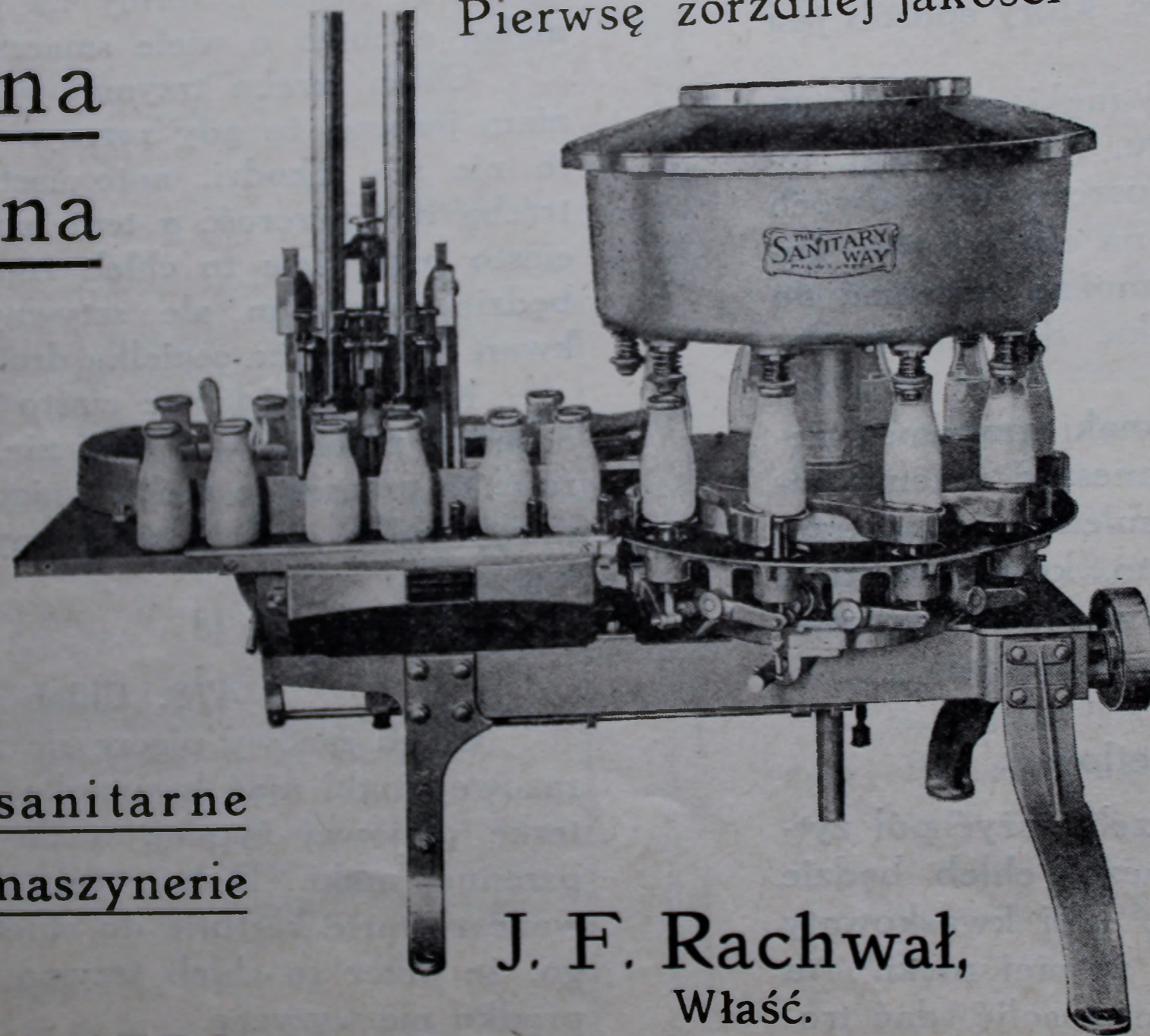
HOME DAIRY

Pierwszą zorzdnej jakości

Zbierana
Smietana

naszą
Specyjal-
nością

Najnowsze sanitarne
urządzenia i maszynie



Mleko
Smietana
i
Masło

J. F. Rachwał,
Właśc.



Tel. Linc. 1758

1072 Weil ul.

479. Chleb pszenny.

Do chleba pszennego trzeba dać więcej drożdży aby ciasto prędzej rosło a długo nie stało i nie rozczyniać na noc, żeby ciasto nie było za kwaśne.

Gdy rozczyn dobrze się podniesie posolić, dać odrobinę cukru albo jakiego syropu, łyżkę lub pół — zależy od ilości ciasta, także dodać smalcu lub innego tłuszczu, ciasto dobrze wymięsić żeby się aż szkiło. Dalej postępować z ciastem jak z żytnim. Do chleba białego dobrze jest dodać odrobinę mleka kto nie może piec na samem mleku.

L. Yadkowska.

480. Chleb pszenny.

Kwartę i pół mąki rozczynić wodą, dodać drożdży rozupszczonych w filiżance wody tak aby ciasto było rzadkie i ustawić w ciepłym miejscu na noc. Z rana zagrzać dwie kwarty mleka, wbić do niego 2 jaja i ćwierć funta cukru. Wymieszać dobrze i dodać do ciasta drożdżowego. Dosypać ogrzanej mąki tyle, aby ciasto było wolne i stołową łyżkę soli. Ciasto postawić następnie w ciepłym miejscu, a gdy podrośnie, wyłożyć na wysmarowane blachy i jeszcze raz dać wyrość. Gdy dostatecznie podrosną, wstawić do gorącego pieca na $1\frac{1}{2}$ godziny. Po upieczeniu posmarować chleb wodą lub smalcem.

Zofia Staroń.

481. Bułki na proszku.

Jedną stołową łyżkę smalcu, 1 filiżankę cukru, 3 jaja, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 filiżankę mleka,

1 filiżankę mąki, 1 łyżeczkę wanilii. Smalec utrzyć dobrze z cukrem, dodać jaja i proszek wymieszać dobrze, wlać powoli mleko i ubijać. Potem dodać mąkę i wanilję, wymieszać, i wlewać ciasto do foremek wielkości filiżanki wysmarowanych i mąką posypanych. Wstawić do pieca, a gdy się dobrze zarumienią są gotowe.

Zofia Staroń.

482. Chleb z rodzynkami.

2 filiżanki brązowego cukru, 1 filiżankę mąki, $\frac{1}{4}$ filiżanki melasu, $\frac{1}{2}$ filiżanki wody, pół filiżanki mleka, 1 filiżankę rodzynek, pół łyżeczki soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, wymieszać i piec w miernym piecu przez $1\frac{1}{2}$ godziny.

R. Markielewska.

483. Chleb z mąki kukurydzowej. (Corn bread.)

Dwie filiżanki mąki kukurydzowej, dwie pszennej, pół filiżanki cukru, łyżeczkę soli, łyżeczkę sody, razem dobrze umieszać, dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka, jedno dobrze rozbite jaje i pół filiżanki melasu. Pomieszać dobrze i piec od dwudziestu do trzydziestu minut. Dobry jest ten chleb też bez melasu, ale w miejsce tegoż, trzeba dodać więcej mleka. W braku kwaśnego mleka można użyć maślanek.

Katarzyna Dombek.

484. Bułeczki na śniadanie — gorące.

2 filiżanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 i pół łyżki masła klarowanego, 1 i pół łyżki cukru, pół łyżki soli, utrzyć to razem, dodać 1 ubite jajko i tro-

szkę cynamonu, 2 łyżki rodzynków, wyrobić dobrze łyżką. Ciasto ma być bardzo sztywne—ponakładać w foremki i piec 20 minut. Z tego ciasta można zrobić osiem bułeczek.

H. Ch.

485. Chleb z rodzynkami.

Przesiać do miski cztery filiżanki mąki z czterema łyżkami proszku do pieczenia, dodać pół filiżanki rodzynków, łyżeczkę soli, pół filiżanki cukru, łyżeczkę tartej gałki muszkatołowej, jedno lub więcej jaj dobrze ubitych i dwie filiżanki mleka. Zmieszać dobrze, wyłożyć w wysmarowaną blachę i niech podrośnie przez 15 minut. Wstawić do umiarkowanie gorącego pieca.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

486. Pulchne ciasto. (Sponge cake.)

Dwa ubite jajka, 1 filiżankę cukru, dodawać cukier po trosze. Jedną filiżankę mąki, łyżeczkę proszku do pieczenia, trochę soli, dwie łyżeczki cytrynowego ekstraktu. Zalać wrzącą wodą, dobrze umieszać i piec

R. I.

487. Placek wojenny.

Dwie filiżanki brunatnego cukru, dwie filiżanki gorącej wody, dwie stołowe łyżki smalcu, jeden funt rodzynków, łyżeczkę cynamonu, trochę mialkich goździków i odrobinę soli. Powyższe artykuły gotować przez piętnaście minut, ostudzić, jak już dobrze zimne, dodać trzy filiżanki mąki, łyżeczkę sody rozmaconej w ciepłej wodzie. Piec przez 45 minut.

R. I.

488. Bułeczki drożdżowe.

Trzy filiżanki gorącego mleka, jedną łyżeczkę soli, pół filiżanki masła, gdy będzie letnie dodać trzy jaja i kawałeczek rozpuszczonych w letniej wodzie drożdży, pół filiżanki cukru i $\frac{3}{4}$ filiżanki drobnych rodzynków. Dodać mąki i ubić na rzadkie ciasto, postawić w ciepłym miejscu, niech rośnie. Gdy podrośnie, dodać mąki by ciasto było gęste i wyrabiać go pół godziny. Znow odstawić, niech wyrośnie dwa razy tyle. Wyłożyć na stolnicę, rozciągnąć równo, i wykrawać okrągłe bułeczki, układać na blachę a gdy podrosną posmarować jajkiem, posypać cukrem i piec w piecu około dwudziestu minut.

International Falls, Minn.

J. Urban.

489. Strudel z jabłkami.

Półtorej filiżanki mąki, jedno jajko, łyżkę tłuszczu, troszkę soli i ciepłej wody tyle, ażeby zrobić ciasto dość wolne, które na stolnicy wyrobić. Czystą serwetę rozstłać na stole, posypać trochę mąką, wyciągnąć ciasto cieniutko jak bibuła aby wszędzie było jednakowe, wysmarować je masłem lub dobrym smalcem, posypać cukrem i cynamonem, włożyć pokrajane jabłka, dodać rodzynków i siekanych migdałów a gdy wszystko gotowe wziąć brzeg serwety i zwinąć ciasto w wałek. Ułożyć na brytwannie kilka kawałeczków masła, położyć zwierzchu ciasta i wstawić do gorącego pieca. Jest to nie drogie ciasto a dobre do herbaty lub może służyć za leguminę po obiedzie.

H. S.

490. Strudel z jabłkami.

Dobroć ciasta na strudel polega na tem, aby się dało jak najcieniej rozciągnąć, dlatego najlepiej jest zagnieść ciasto dość wolne tylko na jednym jajku i letniej wodzie z dodaniem trochę soli zupełnie bez masła. Po zagnieceniu należy ciasto odbijać o stolnicę, tak długo aż się zaczną ukazywać pęcherzyki, a potem przykryć je ciepłą miską na pół godziny aby się wygrzało. Następnie duży stół przykryć, na środku pod obrusem, położyć do góry dnem talerz, obrus posypać lekko mąką a rozplaszczwszy ciasto, rozciągnąć go palcami jak najcieniej aż będzie przejrzyste i cienkie jak bibuła. Daleko łatwiej i prędzej się robi, jeżeli rozciągają ciasto dwie osoby. Po wyciągnięciu, należy je zostawić 30—40 minut aby przeszło.

Tymczasem ostrugać i cienko pokrajać jabłka, zmieszać z rodzynkami bez pestek, posypać cukrem, cynamonem, dodać trochę masła i rozciągnąć na cieście. Końce obciąć i zwijać go w wałek ale nie rękami, tylko podejmować go wraz z obrusem, bo inaczej ciasto się pokruszy. Zwinięty strudel, ułożyć w ślimak w płaski szeroki rądel, wysmarowany masłem. Skropić jeszcze masłem i wstawić do pieca na godzinę.

491. Placek jabłkowy.

1 filiżankę cukru, pół filiżanki mleka, pół filiżanki śmietany, szczyptę soli. Mleko, śmietanę i żółtka, rozbić dobrze, wsypać cukier i sól i znowu dobrze wymieszać, wziąć dwie czubate filiżanki mąki i 2 łyżeczki proszku

do pieczenia i przesiać dwa razy i ubić razem dobrze, teraz dodać pianę z białek, wymieszać, wyłożyć na wysmarowaną blachę a pokrajanymi jabłkami na talarki pokryć ciasto. Jabłka muszą być ostugane i kładzone w rzędach jeden obok drugiego. Na wierzchu posypać pół filiżanki cukru.

Marya Przymus.

492. Bułeczki z owsianej mąki.

Trzy filiżanki owsianej mąki, trzy łyżeczki proszku do pieczenia, łyżkę roztopionego masła, jedno jajko, pół filiżanki cukru i pół łyżeczki soli, dodać tyle słodkiego mleka, aby zrobić dość rzadkie ciasto, które wlać w małe okrągłe foremki zwane „gem pans” i piec w gorącym piecu. Dobrze do kawy.

Marya Danko.

493. Parzona babka.

.. Kwartę najlepszej mąki, zaparzyć kwartą mleka i rozścierać, aby grudek nie było. Jak ostygnie wlać rozrobionych drożdży i dobrze wybić. Gdy podrośnie, wsypać mąki około trzech kwrat, tuzin jaj dobrze rozbitych, półtorej filiżanki sklarowanego masła, półtorej filiżanki cukru i dolać trochę migdałowego olejku. Trzeba bić ciasto blisko pół godziny, aby było lekkie. Po wybićiu odstawić w ciepłe miejsce, a gdy podrośnie, zlać we formy masłem wysmarowane. Niechaj jeszcze w ciepłe stoją, a gdy podejda do trzech ćwierci formy, to wstawić w średnio gorący piec, gdyż babki powinny siedzieć w piecu najmniej trzy kwadransy.

Kucharka z Milwaukee.

494. Pulchna babka. (Sponge cake.)

Rozbić 4 żółtka, wmieszać w to 1 filiżankę cukru, 3 łyżki zimnej wody; osobno zmieszać razem 1 filiżankę równą, niezbyt pełną — mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 1½ łyżki „corn starch”, — włożyć do poprzedniej mieszaniny i razem mieszać; dolać łyżeczkę cytrynowego ekstraktu, potem 4 ubite białka a wymieszawszy dobrze włożyć w wysmarowaną foremkę i wstawić do gorącego pieca na 30 do 35 minut.

„Gospodyni.”

495. Kruche ciasto na drożdżach.

Trzy funty pszennej mąki, 1½ tuzina żółtek, pół funta masła, ćwierć funta łożu lekko wytopionego (uważać żeby się mocno nie smażył bo straci swoją wartość), a jeżeli kto chce dać więcej masła to może, jeden funt cukru, jedną kwartę mleka, ćwierć funta rodzyneków, łyżeczkę soli i za 6c drożdży i łyżeczkę cytrynowego olejku. Wszystko jedno po drugim dodawać i ubijać pół godziny, gdyż o ile dłużej się ubija tem ciasto jest lepsze. Postawić potem w ciepłym miejscu aby wyrosło. Potem kłaść we foremki. Takie ciasto można użyć na wielkanocne babki. Kłaść we foremki do połowy. Jeżeli się robi z tego ciasta placki, to można posmarować jajkiem rozbitym i posypać kruszanką albo siekanymi migdałami lub „peanutzami” i cukrem. Piec trzy ćwiercie godziny.

J. Kolaszewska.

496. Pączki parzone.

Jeżeli chce się mieć pączki naprzykład o 9-ej wieczorem, to o 2-giej po południu trzeba z nimi rozpocząć.

Pół kwarty mąki wygrzanej sparzyć pół kwartą gotującego się mleka, rozbijać ciągle, a gdy ostygnie, zrobić to 15-ma żółtkami ubitemi z pół funtem cukru, wlać kawałek drżdży rozpuszczonych w kwaterce letniego mleka, ubić pianę z 10 białek, włożyć w ciasto i tak zostawić do wyrośnięcia. Gdy podrośnie, dodać kwartę mąki, uważając, aby ciasto było wolne jak na placki, dodać trochę soli i albo tartej skórki cytrynowej lub muszkatołowej gałki tartej lub dwa gorzkie migdały, albo olejku migdałowego, a gdy już dobrze wyrobione, dodać ćwierć funta młodego masła i wyrabiać z godzinę, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Wtedy posypać lekko mąką i postawić w ciepłe, niech wyrośnie, jednakże trzeba pilnować, aby nie przerosło, bo każde ciasto trudno jest zrobić jeżeli przerosło a tembardziej pączki. Otóż gdy ciasto zacznie rosnać, zaraz robić pączki. Wyciągać kawałki ciasta, tyle ile na pączek potrzeba, włożyć konfitur wiśniowych, dobrze osączonych z syropu, zawijać i układać na stolnicy. Gdy znów podrosną, wpuszczając je w głęboki rądel na gorący smalec, w który, aby zniszczyć odór tłuszczu dobrze jest wpuścić trochę spirytusu. Pączki powinny się smażyć wolno na nie wielkim ogniu, a podwójnie wyrosną jeszcze w rądlu. Pączki przewraca się na obie strony, a gdy ładnie zrumienione, wyjmuje się na czysty papier i posypuje mączką cukrową.

R. Kuberska.

497. Pączki.

Pół kwartę gorącego mleka, zaparzyć funt mąki i rozbijać tak długo aż mleko ostygnie. Wtedy wlać rozpuszczonych drożdży dwa kawałki i dosypać jeszcze jeden funt mąki. Teraz ciasto odstawić aby podrosło, a gdy to nastąpi ubić dziesięć żółtek z jednym funtem mialkiego cukru (powder sugar) dołożyć trochę siekanych gorzkich migdałów trochę tartej skórki cytrynowej i kilka kropel wanili. Żółtka ubite do białości wlać do ciasta, a także pół funta sklarowanego masła. Mocno ciasto wyrobić i znów odstawić na wyrośnięcie. A gdy ciasto dobrze wyrośnie wyłożyć je na stolnicę, rozwałkować ręką długi wałek i wyżynać pączki małą szklaniczką, maczaną w mące aby nie przylegała. Dać znów podrość poczem wpuszczają na gotujący się smalec. Obrumienić z obu stron, nie muszą się gwałtownie smażyć bo by były w środku surowe. Po wyjęciu posypać pudrem a będą wyborne.

M. Danko.

498. Faworki.

Jeden funt mąki, dwie łyżeczki masła, cztery łyżki cukru, ośm żółtek, cztery całe jajka, dwie łyżeczki wanili, albo (nutmeg) gałka, łyżkę dobrej śmietanki, zagnieść to razem na dosyć wolne ciasto, tak, aby się ciągnęło, zostawić je w spokoju po wyrobieniu na dziesięć minut. Później, wybić to ciasto wałkiem przez dwie do trzech minut, poczem natychmiast wałkować. Mieć już smalec na piecu gorący, aby faworki zaraz smażyć. Dobroć faworków zależy na wybiciu wałkiem, i natychmia-

stowego smażenia, gdy się je robi. Najlepiej, aby smażyć je na dwóch naczyniach, i aby jedna stała przy smażeniu, a druga je wykrawała. Nie nadmieniam jeszcze, że wykrawa się paski, jakie kto chce długie, to zależy zresztą od naczynia, w jakim dużem się smaży. Środkiem robi się wcięcia, przez które przewija się jeden koniec. Smażąc trzeba je przewracać. Kolor powinny mieć tylko złoto-różowy, a nie brunatny, trzeba je bardzo prędko smażyć. Obsypuje się po wyjęciu cukrową mączką (powder sugar).

Antonina Kwiatkowska.

499. Chruściki albo faworki.

$\frac{3}{4}$ filiżanki cukru, 2 żółtka, 2 łyżeczki masła, $\frac{1}{2}$ filiżanki mleka, 3 filiżanki mąki. Rozetrzeć w misce dwie łyżeczki masła, dodać cukier, żółtka, znów dobrze łyżką albo widelcem rozetrzeć, następnie dolewać powoli mleko, a w końcu wmieszać mąkę. Rozdzielić ciasto na dwie części, cienko rozwałkować, krajać paseczki, jeden cal szerokie a cztery cale długie, przeciąć środkiem każdy pasek, tak jak dziurkę od guzika tylko większą, przeciągnąć jeden koniec przez ten otwór, a chruścik będzie miał wygląd skręcony, teraz rzucić na gorący smalec. Smalcu do tej ilości potrzeba mniej więcej $1\frac{1}{2}$ funta. Skoro ciasteczka się zrumienią z obydwóch stron, wykładać je na czysty biały papier a następnie na talerz i obsypać je mialkim (powdered) cukrem lub zwyczajnym.

Franciszka Wronowska.

500. Raczki ze serem.

Bierze się 2 funty mąki, 3 jajka, pół sera, (smear case), 1 filiżankę mleka, 2 stołowe łyżki proszku do pieczenia, wszystko razem się zamiesza. Gdy ciasto za wolne, to dodać trochę mąki, a jeżeli za twarde, to dolać troszkę wody, potem nabierać na łyżkę i nakładać na patelnię, na której powinno być dużo smalcu, — aż do pół patelni. Gdy się przyrumienia to wybierać, posypać cukrem i jeść.

Mania Więcek.

501. Słodkie precelki do herbaty.

Kwartę mąki, drożdży za trzy centy, żółtka, dobrą łyżkę masła, pół filiżanki cukru i mleka tyle, ile mąki przyjmie, zagnieść to razem i wyrobić dobrze na stolnicy. Potem tarzać dłońmi długie, a cieniutkie wałeczki, splatać na precelki, układać na blasze wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i postawić w ciepłe na godzinę. Gdy podrosną to osobno mieć kruszynki zrobione w sposób następujący: — Jedną małą łyżeczkę masła, jedną dużą łyżkę cukru, jedną dużą łyżkę mąki, pomieszać to aż się zrobią kruszanki i temi posypać precelki, poczem wstawić do gorącego pieca.

Pelasia Mądra.

502. Doskonałe chruściki.

Żółtek 4 i jaj całych 4, ubić w garnku z dwoma łyżkami śmietany, dwoma łyżkami araku, dwoma łyżkami oliwy i dwoma łyżkami cukru (pudru). Płynem tym zarobić taką ilość mąki owsianej na stolnicę, aby ciasto było dość wolne, a nie przylegało do rąk i stolnicy.

Dobroć faworków zależy od wyrobienia i zbitcia wałkiem ciasta, które potem podzielić na kilka części i jak najcieniej rozwałkować. Zrobione faworki nie powinny długo leżeć przed smażeniem, aby nie wyschły, bo po usmażeniu robią się twarde. Smalec należy rozpuścić tak wcześnie, aby zaraz po zrobieniu faworków można było je smażyć. Tłuszczu na brytwannie powinno być zawsze obficie, aby faworki mogły w nim swobodnie pływać, w przeciwnym bowiem razie będą tłuste i bez koloru. Faworki po jednej stronie obrumienione, przewracać szybko dwoma widelcami na drugą stronę i zaraz wyjmować, odmuchując cokolwiek z tłuszczu nad brytwanną. Składać na talerz pokryty bibułą, potem układać na półmisku i obsypać cukrem.

503. Przepis na ciastka migdałowe.

Funt mąki, 1/2 funta cukru w proszku, cztery całe jaja, wlać trochę wody, dobrze zagnieść, a nakoniec wsypać obranych i drobno posiekanych migdałów i trochę tartej skórki cytrynowej. Rozwałkować ciasto na grubość palca i wykrawać foremką albo szklanką okrągłe ciastka, obsypać je migdałami wymieszanymi z pudrem cukrowym rozpuszczonym w białku. Ciastka ułożyć na blachę masłem lub smalcem wysmarowaną i piec w nie zanadto gorącym piecu.

„Kuchareczka.”

504. Kuch melasowy.

Kwartę maślanki wlać na miskę, dodać szklankę miodu, 1 funt cukru, pół tuzina szklanki syropu albo melasu, jedno jajko, jedną łyżeczkę saleratusu, jedną

łyżeczkę soli, zmieszać to wszystko razem bardzo dobrze, ażeby nie było grupków saleratusowych, a potem, dodać tyle mąki, aby było gęste, wyłożyć na wysmarowane masłem blachy i wstawić do gorącego pieca na trzy kwadranse. Jest to bardzo smaczny placek, a gosposie bądą go z przyjemnością często piekły.

A. Wesołowska.

505. Smażone ciasta. (Doughnuts.)

3 filiżanki mąki, 1 filiżankę cukru, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki soli, 2 jaja ubite, 1 łyżkę smalcu, 1 filiżankę mleka. Jaja ubić z cukrem i smalcem, wlać mleko, sól, wsypać mąkę przesianą z poszkiem, wymieszać, wyłożyć na deskę, osypać mąką, rozwałkować i wykrawać specjalną do tego foremką, która ma w środku otwór. (Doughnut cutter). Wrzucać na gorący smalec, obracać ciągle widelcem, przewrócić na drugą stronę, gdy obrumienione, wyjąć i osypać cukrem w pudrze.

R. Markielewska.

506. Ciasto melasowe.

1 filiżankę cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła lub smalcu, dwa jaja, 1 filiżankę kwaśnego mleka, pół filiżanki melasu, 1 łyżeczkę sody do pieczenia, dwie i pół filiżanki mąki, pół filiżanki rodzynek, pół łyżeczki cynamonu, goździków i „nutmeg”.

507. Placek na jednym jajku.

$\frac{1}{4}$ filiżanki masła, $\frac{1}{2}$ filiżanki cukru, pół filiżanki mleka, jedno jajko, $1\frac{1}{2}$ filiżanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia. Wszystko razem dobrze wymieszać, wyłożyć we foremkę i piec przez trzydzieści minut.

Anna Moskal.

508. Racuszki z jabłek.

3 filiżanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, $\frac{1}{4}$ filiżanki mleka, 1 łyżeczkę soli, 1 jaje, 6 jabłek ostruganych i posiekanych.

Zmieszać proszek i sól z mąką, dodać mleko i jajko, dobrze rozbić, włożyć w to drobno posiekane jabłka. Zmieszać wszystko razem dobrze i kłaść małą łyżeczką do gorącego smalcu, gdy się zrumienią, spróbować widelcem, gdy wyjdzie czysty, to znak, że w środku są już przepieczone. Wyjąć, gdy przestygną, osypać słodkim pudrem.

A. Milewska.

509. Ciastka melasowe.

Jedną filiżankę cukru, 1 filiżankę smalcu, 3 jajka, wymieszać razem dobrze, potem dodać jedną filiżankę melasu, 2 łyżeczki cynamonu, 1 łyżkę imbiru, wymieszać, dodać jedną filiżankę gorącej wody, wziąć do większego naczynia, wsypać dwie łyżeczki sody do pieczenia, zmieszać razem z wodą i wlać do tej masy, potem dodać mąki, aby nie było za gęste, rozwałkować, wykrawać szklanką, na blachy i do pieca. Dzieci bardzo lubią te ciastka.

Br. Czeluśniak.

510. Melaśnik.

Jedną filiżankę kawy, 1 filiżankę cukru, 2 filiżanki melasu brunatnego, jedną łyżeczkę cynamonu, szczyptę soli, jedną łyżeczkę wanili, wszystko to razem umieszczać, żadnego tłuszczu, ani jajka, ani mleka nie dodawać, tylko pół funta drobnych rodzynek, kwartę przesianej mąki i dwie łyżeczki sody do pieczenia, mieszać przez 20 minut. Potem lać do foremki wysmarowanej i posypanej mąką i piec przez 40 minut w miernym piecu.

Marya Haczyńska.

511. Ciasto melasowe.

Jedną filiżankę melasu, pół filiżanki cukru, jedną filiżankę gorącej czarnej kawy, albo wody, łyżeczkę salaratus rozpuszczony w gorącej wodzie, pół filiżanki tłuszczu, łyżeczkę imbiru (ginger), trochę soli, mąki dodać tyle, aby ciasto było nie za rzadkie, piec od 20—25 minut w niezbyt gorącym piecu.

512. Chleb imbirowy. (Ginger bread).

Jest to tanie a dobre ciasto, zwłaszcza w tych czasach gdy cukru nie ma wcale, a jajka bajeczne w cenie. 1 filiżankę melasu, 1 filiżankę kwaśnego mleka, albo też maślanki, dwie i jedną trzecią filiżanki mąki $\frac{3}{4}$ łyżeczki salaratusu rozpuszczonego w kwaśnym mleku, dwie łyżeczki imbiru, $\frac{1}{4}$ filiżanki masła lub tłuszczu, łyżeczkę soli, wymieszać i piec w blaszce przez 25 minut.

A. Domek.

513. Placek z sera.

Krucze ciasto upiec i posmarować marmoladą z jabłek lub serem. Przyrządzić masę następującą: — Półtora funta sera przetartego przez sito, ucierać z pół funtem masła, pół funta cukru z pół łyżką skórki pomarańczowej miałko utartej. Masę doskonale wyrobić wbijając po jednym 10 żółtek i ciągle ucierać. Wreszcie wsypać $\frac{1}{4}$ funta mąki i dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać nałożyć równa na kruchy spód upieczony poprzednio i wsadzić do pieca o bardzo wolnym ogniu na dwie godziny, a po wyjęciu z tegoż zaraz poglazurować białym lub różowym lukrem.

Krucze ciasto przyrządza się w sposób następujący: Półtora funta mąki, funt masła, $\frac{1}{2}$ funta cukru, 1 jajko, trochę skórki cytrynowej, zagnieść wszystko i rowałkować.

Stefania Biernacka.

514. Czekoladowe ciasto. (Devils food Cake).

Dwie filiżanki brunatnego cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła ze smalcem, 2 jajka, pół filiżanki kwaśnego mleka. — Rozpuścić w tym 1 małą łyżeczkę sody i dobrze wymieszać. Na piecu rozpuścić $\frac{1}{2}$ filiżanki gorzkiej czekolady w pół filiżance gotującej się wody. Jak się dobrze rozpuści i trochę przestygnie, to wlać 1 łyżeczkę wanili, w ciasto wsypać do dwóch filiżanek mąki, rozbić dobrze, wlać w ciasto czekoladę, przemieszać jeszcze raz dobrze, wylewać na posmarowane masłem blaszki, i wstawić do pieca na pół godziny, aż się upiecze. Wystawiając można też na wierzchu posmarować rozpuszczoną czekoladą.

A. Wesółowska.

515. Białe ciasto na drożdżach.

Kilka białek, które pozostały, bo zwykle do gotowania używa się więcej żółtek, a więc kilka białek ubić na pianę, wziąć trzy funty mąki, jedną kwartę mleka, jeden funt cukru, pół funta masła, za 6c drożdży, soli i łyżeczkę cytrynowego olejku. Dodać jedno po drugim tak jak podane, i dobrze ubić, dać ciastu wyrosnąć, potem włożyć na blaszki a gdy znowu podrosnie, posmarować jajkiem, posypać kruszankami i cukrem i piec godzinę. Jest to tanie ciasto i tam gdzie są dzieci może być zużytkowane.

Milwaukee, Wis.

J. Kolaszewska.

516. Dobry placek.

3 i pół filiżanki mąki, 3 i pół łyżeczki proszku do pieczenia, 1 i pół filiżanki cukru, 4 jajka, pół filiżanki masła, trzy czwarte filiżanki wody, 3 stołowe łyżki syropu.

Urobić najpierw cukier z masłem, dodać ubite żółtka i syrop. Zmieszać proszek z mąką i dodać razem z wodą. Umieszać dobrze a na ostatku dodać białka ubite. Wyłożyć ciasto na blachę od chleba i piec przez 30 minut.

Kat. Dombek.

517. Placek do kawy bez jaj.

Cztery filiżanki mąki, trzy łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki soli, 3 łyżki duże cukru, 2 łyżki smalcu 1 i pół filiżanki mleka.

Mąkę, cukier, sól i proszek przesiać kilka razy, dodać mleko i wymieszać dobrze. To zrobi dwa średniej wielkości placki. Wyłożyć ciasto na blaszki i posypać kruszanką która się robi jak następuje: Dwie łyżki masła, dwie łyżki smalcu, łyżeczkę cynamonu, dwie łyżki mąki i trzy łyżki cukru, razem wymieszać, rozkruszyć i tą kruszanką posypać. Piec 20 minut.

International Falls, Minn.

J. Urban.

518. Placek bez jaj.

Półtorej filiżanki cukru, pół filiżanki masła, jedną filiżankę mleka, trzy filiżanki mąki, dwie łyżeczki proszku do pieczenia, filiżanka rodzynek dobrze posiekanych z mąką. Rodzynki dodać gdy ciasto będzie się wsadzać w piec. Można także dodać korzeni według upodobania.

Cecylia Aniolkowska.

519. Placek malasowy z rodzynekami.

Dwie filiżanki kwaśnego mleka, jedną filiżankę smalcu, jedną filiżankę malasu, dwie małe łyżeczki cynamonu, jedną łyżeczkę sody do pieczenia, pół filiżanki cukru, jedną filiżankę rodzynek, dodać mąki i umieszać. Rodzynki powinny być lekko odgotowane, odcedzone, osypane mąką i na ostatku wmieszane w ciasto. Uważać, aby ciasto nie było za gęste. Wyłożyć na jedną dużą blaszkę, albo na dwie mniejsze, piec przez trzydzieści minut.

Kat. Dombek.

520. Lukier surowy.

Dwie stołowe łyżki śmietanki zagotować, pudru cukrowego dodać ile potrzeba, aby nie spadał z ciasta i zapachu dodać jaki kto lubi. Wrobić dobrze łyżką, aby grudek nie było. Do tego lukru można dodać tabliczkę czekolady rozpuszczonej a będzie czekoladowy.

H. Ch.

521. Placek żółty.

Cztery żółtka, jedną filiżankę cukru, jedną filiżankę masła, jedną łyżeczkę soli, jedną łyżeczkę wanilli, jedną łyżkę smalcu, 1½ filiżanki mąki i dwie łyżeczki proszku. Jajka ubić, wsypać cukru, znowu dobrze ubić, wlać mleko, dodać sól, wanillę, smalec, wsypać mąkę i proszek, dobrze wymieszać i wlać na wysmarowane blachy. Piec aż się zarumienią.

Rozalia Markielewska.

522. Tanie ciasto do kawy.

Jedno jaje i pół filiżanki cukru ubić razem, dodać dwie łyżki rozpuszczonego masła, pół filiżanki ciepłego mleka, jeszcze razem ubić. Dodać łyżeczkę migdałowego olejku, łyżeczkę i ćwierć proszku i tyle mąki, aby urobić zwyczajne luźne ciasto. Łać w wysmarowane czworokątne foremki, posmarować białkiem a na to posypać kruszankę. Kruszanka robi się z masła, cukru i mąki. Zagniecie się tak twardo aż się rozkrusza. Smaczny tani placek.

Helena Staś.

523. Daktylowe ciasto.

Jedną filiżankę daktyli, wyjąć z nich pestki i drobno pokrajać, włożyć to we filiżankę gorącej wody, wsypać łyżeczkę sody do pieczenia. Osobno, wziąć filiżankę cukru, szczyptę soli, jedno jajko i jedną stołową łyżkę roztopionego masła, rozmieszać dobrze i wlać to do daktyli ale daktyle muszą być przestudzone. Do tego teraz dosypać jedną i pół filiżanki mąki, dobrze wymieszać, na ostatku dodać łyżeczkę wanili. Wyłożyć na wysmarowane blaszki i wstawić do gorącego pieca na 25 minut.

Milwaukee, Wis.

A. Wesołowska.

524. Placek cytrynowy.

Dwie łyżki stołowe mąki, 3 łyżki soku cytrynowego, jedną filiżankę cukru, jedną łyżkę masła, jedną filiżankę cukru, dwa jajka, szczyptę soli.

Cukier wymieszać z masłem i mąką, dodać ubite żółtka i sok cytrynowy, następnie mleko i sól, a pianę z białek na samem ostatku i wtedy lekko wymieszać.

Ten placek nie przekłada się, piecze się tylko jeden. Można na wierzchu ulukrować.

525. Placek ze sera.

Ciasto można zrobić takie na paj lub też zwyczajne drożdżowe. Ciasto pokryć następującą masą. Dwa funty sera, dwie łyżki mąki, jeden funt cukru, to razem utrzeć, do tego dodać ćwierć funta masła rozpuszczone-

go, trzy jaja, trochę cynamonu lub skórkę startą od cytryny. Razem wszystko umieszać, wyłożyć równe ciasto i piec.

Port Richmond, N. Y.

Karolina Kosowska.

526. Biały placek.

Dwa jaja, jedną filiżankę cukru, jedną filiżankę mleka, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, dwie filiżanki mąki, dwie łyżeczki proszku, jedną łyżeczkę wanili.

R. Markielewska.

527. Cocoa placek.

Jedno jaje, jedną filiżankę maślanki, jedną filiżankę cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki cocoa, pół łyżeczki soli, jedną łyżeczkę sody, $1\frac{1}{2}$ filiżanki mąki, jedną łyżeczkę wanili, wymieszać, wyłożyć w foremkę i wsadzić do pieca.

R. Markielewska.

528 A. Bananowy placek.

$3\frac{1}{2}$ funta mąki, $1\frac{1}{4}$ filiżanki cukru, $3\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła, $\frac{3}{4}$ filiżanki mleka, trzy żółtka, dwa białka, pięć łyżek wody, trochę soli. Masło ubić z cukrem, dodać ubite żółtka i białka, mąkę, proszek i mleko. Wymieszać dobrze i piec w dwóch blachach 35 minut.

528 B. Lukier do bananowego placka.

Jedno białko ubite, dwie filiżanki powder cukru, jedno kwaśne jabłko drobno siekane, razem wszystko umieszać. Osobno pokrajać trzy banany, włożyć pomiędzy placki i na wierzch i oblać powyższem lukrem.

West Allis, Wis.

R. Markielewska.

529. Placek bananowy.

Dwa jajka i trzy ćwierci filiżanki cukru ubić dobrze, dodać do tego dwie łyżki rozpuszczonego masła i ciągle ubijać. Dodać filiżankę dobrze ciepłego mleka i mąki tyle, aby ciasto było wolne. W mąkę wsypać dwie i pół łyżeczki proszku do pieczenia. Wyrobić ciasto dobrze i dodać zapachu albo tartej cytrynowej skórki, albo dwie łyżeczki extractu cytrynowego albo wanili. Łać ciasto na okrągłe foremki na pół cala grubości. Gdy upieczone i przestudzone przekładać kremem na który nakrajać cienkie plasterki kładąc jeden obok drugiego banany, pokryć drugim plackiem, znowuż wypełnić i znowuż pokryć. Na wierzchu można dać lukier czekoladowy, lub jaki kto lubi, jest także odpowiedni dać cytrynowy. Przelżenia mogą być dwa lub jeden. Jest to bardzo smaczny a nie drogi placek. Jeżeli chce się zrobić lepszy to wziąć więcej jajek i masła.

Helena Staś.

530. Placek czekoladowy.

Jedną filiżankę cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła, jedną filiżankę ciepłych duszonych kartofli, cztery jaja, trzy kawałki czekolady, jedną łyżeczkę wanili, $\frac{1}{2}$ filiżanki mleka, dwie filiżanki mąki, trzy łyżeczki proszku do pieczenia, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu i goździków, wymieszać. — wlać na trzy blachy. Gdy się upiecze polukrować i złożyć jeden na drugi.

West Allis, Wis.

R. Markielewska.

531 Placek czekoladowy.

Dwie filiżanki cukru, $\frac{3}{4}$ filiżanki smalcu, umieszczać razem do białości, dodać cztery żółtka i znowu mieszać, pięć kwadracików czyli pięć uncji czekolady rozpuszczonej na gorącej wodzie, jedną filiżankę mleka, trzy filiżanki mąki, cztery łyżeczki proszku do pieczenia, jedną małą łyżeczkę cynamonu, na ostatku gdy już ciasto jest dobrze wymieszane dodać pianę z czterech białek i dwie łyżeczki wanili. Wyłożyć na trzy miążki blaszki i piec przez 25 minut. Przełożyć białą glazurą.

International Falls, Minn.

J. Urban.

532 A. Placek przekładany.

Jedną filiżankę cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła utrzeć razem, dodać dwa ubite żółtka, jedną filiżankę mleka rozbić razem, następnie dwie filiżanki letniej mąki potrochu siać przez sitko wraz z dwoma łyżeczkami proszku do pieczenia. Czem ciasto dłużej się bije tem placek jest pulchniejszy. Piec przez 20 minut. Jeżeli białka na lukier nie bierze się, to można je ubić i dodać do ciasta a będzie pulchniejsze.

Soli do placka się nie daje, natomiast dla zapachu dodać można ekstraktu jaki kto lubi — cytrynowy, wanilowy. Można placek ten piec na dwóch blaszkach i po upieczeniu przełożyć je konfiturami i posypać pudrem cukrowym albo pokryć lukrem. Na kwaśnym mleku pieczone ciasto jest pulchniejsze, dodaje się wtedy jednak jedną łyżeczkę sody i jedną łyżeczkę proszku do pieczenia.

H. Ch.

532 B. Lukier surowy.

Ubić dobrze dwa białka dodając pudru cukrowego tyle co potrzeba, aby utworzyła się odpowiednia masa. Można dodać drobno pokrajanych orzechów lub cienko struganego kokosu. Zapach taki jaki kto lubi tylko trzeba uważać, aby lukier był tego samego zapachu co i ciasto, przeciwnie psuje smak.

H. Ch.

533 Placek kruchy czekoladowy.

Jedną filiżankę cukru, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła, utrzeć razem, później dodać dwa ubite żółtka, wymieszać, dodać jedną filiżankę mąki, jedną łyżeczkę wanili, jedną łyżeczkę proszku do pieczenia, pół filiżanki orzechów drobno pokrajanych, dwie tabliczki rozpuszczonej gorzkiej czekolady, wyrobić razem dobrze, dodać dwa białka ubite na pianę i lekko zamieszać. Wyłożyć na wysmarowaną blaszkę i piec pół godziny. Po wyjęciu z pieca pokrajać zaraz na skośne kwadraciki.

H. Ch.

534 Placek marbelowy (Marble Cake).

Ubić dwa jaja z jedną filiżanką cukru, dodać łyżkę smalcu, jedną filiżankę mleka, trochę soli, dwie filiżanki mąki, dwie łyżeczki proszku, jedną łyżeczkę wanili, — wymieszać i wlać na dwie blachy. Zarobić drugi raz takie ciasto z dodatkiem $\frac{1}{2}$ filiżanki kakao, wlać na pierwsze ciasto i łyżką przemieszać.

R. Markielowska.

535 Lukier pomarańczowy.

Jedną łyżkę soku pomarańczowego, jedną łyżeczkę soku cytrynowego, jedno żółtko, jedną i pół filiżanki mialkiego cukru (powder sugar), dobrze ubić i tem polać placek.

536 Lukier czekoladowy.

Jedną i jedną trzecią kawałka czekolady, jedną filiżankę powder cukru, trzy łyżki mleka, $\frac{1}{2}$ łyżeczki wanili. Czekoladę roztopić, dodać cukier, mleko, gotować 20 minut, wlać wanilę i dobrze wymieszać.

Rozalia Markielewska.

537 A. Pulchne ciasto. „Sponge cake”.

Cztery jajka, dwie trzecie filiżanki cukru, dwie trzecie filiżanki mąki, trzy łyżeczki soku cytrynowego i tartej skórki od cytryny, odrobinę soli.

Ubić żółtka do gęstości dodając po troszę cukier. Białka ubite na pianę wymieszać z poprzednią masą i dodać mąkę przesianą ze solą. Wtedy wkrawać, nie mieszać bo by białka straciły sztywność. Piec przez 45 minut w średnio gorącym piecu. Ciasto kłaść w głębokie foremki. Mąkę najlepiej używać kartoflaną, to takie ciasto nawet małym dzieciom można dawać.

Collinsville, Conn.

Stefania Dyakiewicz.

537 B. Lukier.

Jedną filiżankę pudru cukrowego, jedną łyżeczkę wanili, mleka tyle, aby lukier był dość rzadki.

R. Markielewska.

538 Biały placek.

Jedną filiżankę cukru, $1\frac{3}{4}$ filiżanki mąki, białka z trzech jaj, $2\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła, $\frac{1}{2}$ filiżanki mleka, trochę wanili i cytrynowego olejku.

Utrzeć masło z cukrem, dodać mleko, mąkę przesianą z proszkiem, następnie białka ubite na pianę, później wanilę a na ostatku ekstrakt cytrynowy. Piec jak każdy placek około 20 minut. Można zrobić do niego czekoladowy lukier.

539 Lukier czekoladowy.

Jedną tabliczkę czekolady gorzkiej, ćwierć filiżanki cukru, łyżkę mleka, łyżeczkę masła. Gotować tak długo aż kropla tego płynu wpuszczona na wodę zetnie się w kulkę. Wtedy lukrować placek dopóki lukier jest ciepły. Smaczny placek.

Stef. Dyakiewicz.

540 Biały placek (Angel Food Cake).

Dwa białka, $1\frac{1}{2}$ filiżanki cukru, 1 filiżankę mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę wanili.

Ubić mocno białka i domieszać wolno cukier. Przesiać mąkę z proszkiem cztery razy i także wolno domieszać ale nie ubijać. Na ostatku dodać wanili. Wyłożyć na nie smarowaną blaszkę i piec wolno 40 minut. Po upieczeniu przewrócić do góry denkiem aż ostygnie.

Argyle, Minn.

Katarzyna Dombek.

541 Glazura na placek.

Dwie filiżanki mialkiego cukru (Powder sugar) 1/2 filiżanki masła, urobić dobrze, dodać jedno białko ubite i dwie stołowe łyżki, brunatnego cukru albo syropu i smarować na placek.

Kat. Dombek.

542 Ciasto orzechowe.

(Na Boże Narodzenie).

Trzy żółtka, 1 funt cukru, 1/2 funta masła, 2 funty mąki, 5 łyżeczek proszku do pieczenia, 2 łyżeczki wanili, filiżankę i pół słodkiej śmietany i to wszystko razem zarobić na gęste ciasto na noc, rozdzielić na trzy części i niech tak całą noc poleży. Rano rozwałkować każdą część osobno i posmarować roztopionem masłem, posypać orzechami i cukrem i cynamonem. Ciasto zwinąć w rolkę, wierzch posmarować masłem, posypać cukrem i orzechami i piec na trzech blachach.

Perth Amboy, N. J.

Marya Rożańska.

543 Ciasto z powidłami. (Jelly Roll).

Ubić pianę z trzech białek, potem dodać do tego trzy żółtka, ubijać znowu, dodać dwie łyżki wody, troszkę soli, łyżeczkę proszku do pieczenia, filiżankę mąki, filiżankę cukru. Wymieszać dobrze, wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem, ciasta nie powinno być grubiej nad pół cala. Po upieczeniu wyłożyć na wilgotny ręcznik, posmarować powidłami jakimi sobie kto życzy, zwinąć w rolkę i posypać po wierzchu mialkiem cukrem. (Powder sugar).

Wiktorya Wodarska.

544 Ciasto na codzień.

Dwie filiżanki mąki, dwie łyżki cukru, pół łyżeczki soli, cztery łyżeczki proszku do pieczenia, dwie łyżki masła, dwa jajka i pół filiżanki mleka. Wyrobić wszystko na gęste ciasto, rozwałkować na cal grubo, wyłożyć na wysmarowaną blachę.

Osobno wziąć dwie łyżki masła albo smalcu, dwie łyżki mąki, cztery łyżki cukru i łyżkę cynamonu. Wymieszać dobrze, posmarować tem ciasto grubo po wierzchu i wstawić do pieca na pół godziny.

Wiktorya Wodarska.

545 Ciasto owocowe.

Pół filiżanki masła, jedną filiżankę brunatnego cukru, jedną filiżankę mleka, jedną filiżankę rodzynków bez pestek, cztery uncje „citrony” pokrajać drobno jedną łyżeczkę muszkatołowej galki „nutmeg”, jedną łyżeczkę cynamonu, to wszystko razem postawić na piecu niech się gotuje przez trzy minuty, odstawić i poczekać aż ostygnie. Później, dodać dwie filiżanki mąki, pięć łyżeczek proszku do pieczenia i pół łyżeczki soli. Wymieszać wszystko dobrze i wyłożyć we foremki wyłożone papierem i wysmarowane masłem. Piec w umiarkowanie gorącym piecu godzinę.

Uniontown, Pa.

Wiktorya Wodarska.

546 Ciasto owocowe w inny sposób.

Jeden funt porzeczek, jeden funt rodzynków, jedną filiżankę orzechów, jedną filiżankę masła, cztery jajka

poprzednio ubite, cztery uncye „citrony” skórkę od dużej pomarańczy drobno posiekać, dodać dwie filiżanki brunatnego cukru, łyżeczkę sody do pieczenia, łyżeczkę cynamonu, łyżeczkę muszkatołowej gałki, łyżeczkę goździków, dodać trzy filiżanki mąki, filiżankę kwaśnej śmietany i pół łyżeczki soli, wszystko razem dobrze wymieszać, wyłożyć do wysmarowanej formy i piec w średnio gorącym piecu przez trzy godziny.

Wiktorya Wodarska.

(P. R. — Ciasto owocowe zrobione jak powyżej, może leżeć bardzo długo a będzie zawsze świeże. Może leżeć nawet dwa miesiące).

547 Babka ekonomiczna.

Z dwóch funtów mąki, oddzielić pół funta i te pół funta rozczynić pół kwaterką ciepłego mleka z dwoma kawałkami drożdży, gdy to wyrośnie, domieszać resztę mąki, 4 całe jajka i dwa żółtka, troszkę soli $\frac{3}{4}$ funta cukru, trochę skórki cytrynowej, łyżeczkę wanili i muszkatołowego kwiatu, i mleka ciepłego tyle, aby ciasto było dość wolne. Rozpuścić $\frac{3}{4}$ funta masła i wlać do ciasta. Ubijać mocno tak długo dopóki nie będzie odwstawać od kopyści lub ręki. Wtedy dodać pół funta oczyszczonych rodzynek. Nalać ciasta do połowy w foremki dobrze wysmarowane. Gdy postoi tak długo aż urośnie do pełnej foremki to wsadzić w piec na godzinę.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

548 Ciasto z truskawkami czyli „Strawberry Short cake”

Utrzeć dwie trzecie filiżanki masła z ćwiercią filiżanki cukru, dodać dwa jajka dobrze ubite, trzy filiżanki i ćwierć mąki, pięć łyżeczek proszku do pieczenia, jedną filiżankę mleka, troszkę soli. Ubić dobrze i piec w formie wysmarowanej masłem przez 25 minut. Po upieczeniu, pokrajać na kawałki cztery cale szerokie a pięć długie. Przykryć kawałek ciasta truskawkami, na to położyć drugi, na wierzch znowu truskawki a na ostatek oblać śmietaną z mialkiem cukrem. Truskawki przed użyciem, powinny być umyte, pokrajane i posypane cukrem.

Albo zamiast śmietany wziąć dwa białka, ubić na pianę, dodać dwie filiżanki mialkiego cukru, wciąż ubijać, na ostatek pokrajać dwie filiżanki truskawek, zmieszać razem, dać na ciasto i wydać.

Uniontown, Pa.

Wiktorya Wodarska...

549 Ciastka nakładane kremem (Cream Puffs)

Do jednej filiżanki wody, dodać pół łyżeczki soli i cztery łyżki masła. Gdy się gotuje, wrzucić na war filiżankę mąki wszystko naraz. Mieszać dobrze tak długo, dopóki masa nie zacznie odchodzić od rądelka. Zdjąć wtedy z ognia i dodać cztery jaja, wbijając nie naraz, ale jedno po drugim, za każdym mieszając dopóki jajko się nie wmiesza. Ciągłe ubijać. Mieć pod ręką wysmarowaną masłem blachę i kłaść na nią łyżką małe kupeczki. Piec w średnio gorącym piecu 30—35 minut. Ciastka bardzo porosną, trzy razy tak duże jak

się włożyło. Gdy ostygną, rozerznąć, jeżeli w środku ukaże się duża dziura to znak że są dobre. W tę dziurę nałożyć „creamu”, zakryć drugą połową i skończone. Krem powinien się wtedy kłaść gdy się ma jeść, inaczej zmiękną. Jest to doskonały przepis wiele razy przezemnie praktykowany. **Helena Staś.**

550 Krem. (Cream).

Ośm łyżek cukru, cztery łyżki cornstarch, pół łyżeczki soli, dwa jaja umieszać razem. Zagrzać filiżankę i pół mleka, zmieszać z masą i gotować ciągle, mieszając aż zgęstnieje. Na ostatku dodać wanili. Gdy ostygnie nakładać ciastka bufy. (Puffs). **H. Staś.**

551 Tort kartoflany.

Dwa jaja dobrze rozbite, 1 filiżankę cukru brunatnego, $\frac{1}{2}$ filiżanki masła i filiżankę kartofli ugotowanych i uduszonych, $\frac{1}{2}$ filiżanki mleka, $\frac{1}{2}$ filiżanki kakao, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, $\frac{1}{2}$ łyżeczki (nutmeg), dwie filiżanki mąki i $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody do pieczenia, wszystko dobrze wymieszać i piec przez 35 minut w wolnym piecu.

Weronika Marokowska.

552 Tort z białych krekesów. (Uneda biscuits).

Filiżankę masła utrzeć z filiżanką cukru, dodać cztery łyżki brązowego cukru, ubijać drewnianą kopystką tak długo, dopóki nie zrobi się szum jak z bitej śmietany co weźmie czasu blisko pół godziny. Następ-

nie, wbić po jednym mieszając ciągle cztery albo pięć żółtek. Mieć pod ręką, starte na mąkę i osiane 28 krekesów, wmieszać w to dwie łyżeczki proszku do pieczenia, dwie łyżeczki ekstraktu wanilowego, lub jakiego innego, na ostatku, dołączyć pianę z czterech białek, ale już nie ubijać, tylko ostrożnie końcem noża w kant pianę w ciasto wmieszać. Nałożyć cienko na wysmarowane płytkie formy, okrągłe lub czworokątne. Najlepiej gdy we formy włoży się bibułę i te wysmaruje masłem. Gdy ciasto upieczone, wyklada się na stolnicę a gdy nieco przestygnie, smarować owocową galaretką (jelly) albo czekoladowym kremem lub tem podobnie. Kłaść jeden na drugi, zawsze czemś przełożony. Można każdy przekładaniec posmarować czem innym a będzie jeszcze smaczniejszy. Na wierzchu dać glazurę, lub bitą śmietanę i ubrać owocem świeżym lub konserwowanym na przykład wiśniami, malinami, brzoskwiniami lub tartym ananasem (pine apple). Jest to bardzo smaczny torcik, zwłaszcza, gdy do przekładania użyje się galaretki kwasowej. **Helena Staś.**

553 Tort Orzechowy.

Pół filiżanki masła, dwa żółtka, jedną filiżankę cukru, bić dobrze aż będzie pulchne, później wlać $\frac{3}{4}$ filiżanki mleka, $1\frac{3}{4}$ filiżanki mąki, dwie łyżeczki proszku do pieczenia, (proszek przesiać razem z mąką) jedną filiżankę drobno usiekanych orzechów. Wszystko teraz razem umieszać a na ostatku dodać z dwóch białek pianę, można dodać cytrynowego ekstraktu, wymieszać ale tylko powoli dopóki pianka nie wejdzie w ciasto. Wy-

lać ciasto we foremkę wyłożoną tłustym papierem, na wierzchu pokryć orzechami. Piecze się pół godziny w umiarkowanym piecu.
R. Skalska.

554 Tort z owsianych krekesów (Graham Crackers).

½ filiżanki masła, ½ filiżanki białego cukru, ½ filiżanki brązowego cukru, razem dobrze ubić dopóki nie zbieleje, dodać trzy żółtka, wbijając jedno po drugim, 1 filiżankę mleka, 25 owsianych krekesów startych na mąkę, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 2 łyżeczki wanili, na ostatku, wmieszać wolno kantem kopystki lub noża pianę z trzech białek. Wyłożyć w masłem wysmarowaną formę i piec w średnio gorącym piecu. Po wyjściu z pieca i ostudzeniu, można pociągnąć glazurą, albo jeszcze lepiej bitą śmietaną. Dla upiększenia i smaku, można położyć na wierzchu tu i owdzie trochę konserwowanego owocu, na przykład: brzoskwinie, maliny lub wiśnie.
S. P.

555 Tort z razowego chleba.

Funt razowego chleba ususzyć w piecu, utłuc w młódcierzu, przesiać przez sito i namoczyć w dobrym soku. Pół funta migdałów nieobronych utłuc na miazgę z cukrem, następnie funt pudru utrzeć z 16-tu żółtkami, dodać trochę tartej skórki cytrynowej, trochę w cienkie paseczki pokrajanej skórki pomarańczowej, szczyptę tłuczonego cynamonu i jeden gwoździć; włożyć chleb i migdały, wymieszać dobrze całą masę, wreszcie wsypać 4 łuty mąki i lekko domieszać pianę z pozostałych białek.

Formę tortową wyłożyć papierem, wysmarować masłem, ułożyć masę dobrze wymieszaną i upiec w niezbyt gorącym piecu.

Przed podaniem do stołu polać tort lukrem cytrynowym lub czekoladowym, ubrać konfiturami i wydać.

556 Ciastka Kokosowe. (Cocoanut Cookies).

Filiżankę masła, trzy filiżanki cukru, ośm ubitych jaj, funt kokosowego orzecha struganego (shredded cocoanut) trochę soli, dwie łyżeczki proszku i pół filiżanki mąki. Zarobić na ciasto, kłaść łyżeczką na wysmarowaną blachę i upiec.
Marya Danko.

557 Ciastka z kaszy owsianej. (Oatmeal cookies)

Dwie i pół filiżanki kaszy owsianej, filiżankę cukru, dwie łyżki rozpuszczonego masła, dwa jajka, łyżeczkę proszku do pieczenia, trochę soli i ekstraktu wanilowego, zarobić na ciasto i kłaść łyżką małe kupki na wysmarowaną blachę, dwa cale jedne od drugiej, nadać im formę piramidek i upiec. Smaczne i zdrowe dla dzieci.
M. Danko.

558 Ciastka orzechowe.

Cztery filiżanki mąki, dwie filiżanki cukru, filiżankę masła, filiżankę usiekanych orzechów i łyżeczkę proszku do pieczenia. Zarobić na ciasto, dodać dla zapachu jakiegokolwiek ekstraktu i kłaść na blachę łyżką, poczem wstawić w piec. Gdy się zrumienią, wystawić.
Marya Danko.

559 Imbirowy placek. (Ginger bread).

1 filiżankę malasu, 1 filiżankę cukru, 1 filiżankę masła lub smalcu, 3 jaja, 1 filiżankę czarnej zimnej kawy, 1 łyżeczkę mielonych goździków, 1 łyżeczkę cynamonu, 1 łyżeczkę imbiru, 2 łyżeczki sody do pieczenia, mąki tyle, aby ciasto było dosyć gęste. Rozciągnąć na wysmarowanej blasze i piec.

Marya Przymus.

560 Imbirowe ciastka. (Ginger snaps).

2 filiżanki cukru, 2 filiżanki malasu, 2 filiżanki masła lub smalcu, 1 filiżankę zimnej czarnej kawy, 1 łyżeczkę imbiru, 2 łyżeczki mielonych goździków (cloves) 1 1/2 łyżeczki cynamonu, 2 łyżeczki salaretusu (soda do pieczenia) trochę soli i dosyć mąki do zrobienia twardego ciasta, aby rozwałkować, wykrawać okrągłe ciastka i piec w dobrze gorącym piecu.

Marya Przymus.

561 Ciastka z cynamonem i rodzynkami.

Pół filiżanki masła i pół filiżanki smalcu, pełną łyżkę cukru, jedno białko ubite na sztywną pianę, trzy ćwiertci filiżanki słodkiego mleka, łyżeczkę proszku do pieczenia i tyle mąki, aby ciasto dało się dobrze rozwałkować. Po doskonałym wymieszaniu, wyłożyć na stolnicę i cienko rozwałkować, poczem wymieszać pół funta rodzynek i łyżeczkę cynamonu z cukrem. Pokrajać ciasto na paski, cztery cale długie, a dwa szerokie i zwinąć tak, aby uformować okrągłe cylindry i zwi-

nać lekko i poukładać na blachę i piec w gorącym piecu.

Wilkes Barre, Pa.

Marya Danko.

562 Ciasteczka.

Filiżankę masła, filiżankę kwaśnej śmietany, jedno jaje, trzy filiżanki mąki. Wyrobić razem, rozwałkować cienko, wykrawać foremką, ułożyć na blasze i piec.

563 Obwarzanki kruche.

Ugotowanych na twardo ośm jaj, wziąć same żółtka, utrzeć je dobrze, ćwierć funta mąki, tyleż masła i cukru. Dobrze na stolnicy wyrobić, kulać wałeczki, uformować obwarzanki i piec.

564 Imbirowe ciastka. (Ginger snaps).

Jeden kubek masła i smalcu, pół kubka cukru, jeden kubek malasu, jedną łyżkę imbiru, jedną łyżkę sody do pieczenia, ćwierć kubka mleka, trochę soli. Wszystko razem zmieszać, wygnieść, rozwałkować cienko i powykrawać ciastka, ułożyć je na wysmarowanej blasze i piec w gorącym piecu.

New Waverly, Tex.

J. Pałuka.

565 Ciastka. (Sugar Cookies).

Dwie filiżanki cukru, jedną filiżankę smalcu, dwa jaja, jedną filiżankę kwaśnego mleka, jedną małą łyżeczkę salaretusu (soda do pieczenia), dwie małe łyżeczki proszku (baking powder), mąki tyle, aby ciasto nie

przylegało do rąk. Rozwałkować dość cienko, wykrawać foremkami lub szklanką i włożyć na wysmarowaną blachę. Posypać trochę cukrem i piec w gorącym piecu.
South Bend, Ind. **Katarzyna Zbierańska.**

566 Ciastka. (Cookies).

Pół funta mąki, pół funta cukru, trzy jajka, pół funta masła, pół łyżeczki sproszkowanego imbiru, łyżeczkę proszku do pieczenia. Wyrobić wszystko razem, wykrawać rozmaite ciasteczka, włożyć na wysmarowaną blachę i piec szybko w piecu. Jak się upieką, można polukrować, jeżeli się chce.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

567 Mazurek migdałowy.

Jeden funt dobrze usiekanych migdałów słodkich i kilka migdałów gorzkich, 1 funt cukru, 1 funt masła niesolonego, sześć całych jaj, mąki dodać tyle, żeby ciasto nie było za twarde, zagnieść wszystko razem, potem rozciągnąć na opłatku na pół cala grubo, posypać siekanymi migdałami i cukrem i wstawić do gorącego pieca.

St. Louis,

St. Biernacka.

568 Pierniczki.

Funt mąki, funt cukru, funt jaj ważąc ze skorupkami, funt rodzyneków tureckich i funt nieobieranych migdałów, łyżeczkę cynamonu i cytrynowej skórki. Zagnieść wszystko, zrobić cienki placek, kłaść na wysmarowaną woskiem blachę i wstawić w piec. Gdy się zrumieni, wyjąć, posmarować lukrem, wstawić w piec do obsuszenia a potem pokrajać na pierniczki do wolnej

wielkości. Można też od razu z ciasta wykrawać foremką pierniczki.

569 Pierniczki.

Kwartę mąki pszennej pośledniej rozrobić na stolnicy, pół uncji potażu rozpuszczonego w kieliszku letniej wody, dodać miodu półtorej kwaterki, trochę tłuczonych goździków i cynamonu i nieco utartej na tarce skórki pomarańczowej, garść migdałów grubo siekanych, jedno całe jajko. Wszystko razem zagnieść i dobrze wyrobić podsypując mąką, poczem ciasto rozwałkować na pół cala grubo. Wykrawać szklanką albo blaszaną foremką małe placuszki i położyć je na blachę posypaną mąką, wstawić w piec nie zbyt gorący. Gdy się zrumienią i nabiorą właściwego koloru są już dobre, mają pieca dosyć.

Z. B.

Przekład do Tortów.

569 A. Farsz czekoladowy.

Gotować razem pięć minut ćwierć funta czekolady, filiżankę cukru, trzy ćwiercie filiżanki wody i dwie łyżki masła, rozmieszać mączki zwanej „corn starch” w ćwierć filiżanki mleka, wlać do masy czekoladowej i gotować dalsze trzy minuty, poczem ubijać łyżką aż ostygnie, a wtedy dodać ekstraktu waniliowego i przekładać nim torty.

J. Majcher.

569 B. Lukier pomarańczowy.

Utrzeć żółtą część skórki pomarańczowej, zalać trzema łyżeczkami soku cytrynowego i postawić na pół

godziny, potem precedzić przez płótno i wycisnąć. Na łyżeczkę pomarańczowego soku wziąć jedno białko i jedną małą filiżankę cukru, wszystko dobrze wymieszać i następnie ubijać mocno pięć minut. Rozsmarować na ciasto nożem umoczonym w ciepłej wodzie.

La Porte Ind.

J. Majcher.

569 C. Przepis na lukier gotowany.

Filiżankę cukru, jedna trzecia filiżanki wody, jedna ósma łyżeczki kremotartaru (cream of tartar), gotować na wolnym ogniu aż odrobina tej masy gdy się wpuszcza w zimną wodę, utworzy miękką kulkę, a wtedy dobrze ubić jedno jajko i lać je w powyższą masę jak najcieńszym strumieniem, ciągle mieszając. Rozsmarować na tort nożem umaczanym w ciepłej wodzie. Do lukru tego dodać można usiekanych migdałów lub orzechów.

J. Majcher.

569 D. Lukier twardy.

Filiżankę sproszkowanego cukru, łyżkę soku cytrynowego i łyżkę wrzącej wody, ubijać mocno aż się zrobi gładka na pół przezroczysta masa. Pokryć ciasto na gorąco natychmiast po wyjęciu z pieca.

J. Majcher.

569 E. Farsz owocowy.

Posiekać drobno filiżankę rodzynek bez ziarenek, pół funta oparzonych migdałów, pół funta fig i pół cykuty, poczem dodać tyle zwyczajnego lukru aby wyszła miękka masa i etm przekładać torty, można też tylko połowę tego zrobić.

J. Majcher.

ROZDZIAŁ X.

Konserwowanie Warzyw oraz Owoców.

Ogólne uwagi o marynowaniu owoców, jagód i jarzyn.

Najlepszym sposobem konserwowania wszelkich owoców, oraz jarzyn, jest gotować je w słojkach. W tym celu trzeba sobie przygotować następujące przedmioty: Kocioł do gotowania bielizny. Kratkę z przegródkami taką, aby pasowała na dno kotła i w którą można wstawić ośm kwartowych słojków. Szczypce do wyjmowania słojków z wrzącej wody. Odpowiednią ilość słojków które należy dobrze obejrzeć, aby nie były popękane i aby nie miały ostrych brzegów co uszkodziłoby gumki. Używać nowe gumki jaknajlepszego gatunku.

Marynując warzywo, mieć pod ręką gorącą przegotowaną wodę, do owoców i jagód oraz gorący syrop.

Przystępując do marynowania, słojki wstawić w kratkę w kocioł, zalać wodą i niech się zagotują. Woda powinna sięgać prawie równo ze słojkami. Pokrywki i gumki postawić też do zagotowania osobno.

Czytelniczka z Connecticut.

569 F. Ocet domowy.

Jedną kwartę wody, 3 łyżki cukru, 3 łyżki melasu zmieszać to razem i pozostawić w spokoju przez dwa tygodnie. Potem precedzić, a do kożuszka jaki się na wierzchu sformuje, dodać dwie 'kwarty, wody, 3 łyżki cukru, 3 łyżki melasu i pozostawić znów przez 9 dni i tak powtarzać dodając o połowę więcej wody jak jest octu a cukru i melasu jednakowo, aż zrobimy octu ile nam potrzeba, a czem dłużej stoi to lepszy bo kwaśniejszy. Tak zrobiony ocet trzymać w chłodnym miejscu. Jest to wypróbowany przezemnie sposób.

Oliphant Furnace, Pa.

Br. Czeluśniak.

(P. R.—W pierwszą nalewkę, można dodać jeżeli jest pod ręką zepsute szkło owocu, na przykład truskawki, a będziemy mieć ocet truskawkowy. Jeżeli niema, a chcemy mieć ocet owocowy, to dodać obierków z owocu czy to z jabłek, brzoskwiń, lub z jakiegokolwiek.)

570 Fasola z octem. (Butter Beans).

Fasolę w strączkach obrać, pokrajać w kawałki i gotować aż będzie miękka, wtedy włożyć soli, wlać tyle octu, aby było kwaskowate, gotować z pół godziny, nakładać w szkła i zaraz zamykać.

Bay City, Mich.

Marta Gibowska.

571 Fasola strączkowa.

Wymyć fasolę, obciągnąć włókna, pokroić w małe skośne kawałeczki, zanurzyć we wrzącą wodę na 5 do 10 minut zależnie od tego czy są młode czy starsze.

Zanurzyć w zimną wodę i nakładać w słoiki. Do każdego słoika dodać łyżeczkę soli i zalać wrzącą wodą. Gotować ze szklami dwie godziny.

Czytelniczka z Connecticut.

572 Kukurydza. (Corn.)

Obrać liście z basiek i zanurzyć bałki we wrzącą wodę na 5 minut, jeżeli nieco przerosłe to dłużej, potem zanurzyć w zimną wodę i ziarnka nożem oberznąć. Następnie ziarnka nasypać w słoiki lekko nie ściśnięte. Zostawić próżnię od brzoza jeden cal, bo ziarnka kukurydzy nabrzmieją. Dodać łyżeczkę soli i zalać pełno wrzącą wodą. Postąpić tak jak w uwagach wskazane i gotować trzy godziny.

Półkwartowe słoiki gotują się o 5 minut krócej.

573 Pomidory.

Wymyte pomidory, zanurzyć we wrzącą wodę, obciągnąć łupinkę i nakładać w słoiki tak szczelnie, aby ani trochę próżnego miejsca nie pozostało. Dodać łyżeczkę soli na każdy słoik i gotować w słoikach jak zwykle konserwy przez 25 minut.

Czytelniczka z Connecticut.

574 Marchew.

Wybrać tylko małą i młodą, obrać liście, zanurzyć w gorącej wodzie 5 minut, potem w zimnej. Obrać skórkę lub całą włożyć w szkła. Na każdą kwartę dodać łyżeczkę soli i nalać gotującą się wodą. Zakręcić

nie za mocno i gotować we wodzie. Później wyjąć, zakręcić wierzchy mocno i odstawić w suche miejsce.

M. Duszyńska.

575 Konserwowanie jagód.

Świeże jagody przebrać, wymyć czysto. Wyjmować słoiki z wrzącej wody po jednym, nasypywać i trząsać mocno jagody, zalać gorącym syropem, który się tak przyrządza: Na kwartę wody kwarta cukru, ale chcąc mieć mniej słodkie, można brać mniej cukru.

Nałożyć gorącą gumkę na słoik, lekko wierzch zakręcić, a jeżeli na sprężynie, to tylko założyć sprężynę, ale nie zaciskać i wstawić w kocioł który przez ten czas może być nieco z ognia odsunięty. Gdy już wszystkie słoiki napełnione i ustawione w kocioł, uważać, aby woda była jakie dwa cale po nad słojkami, postawić znów na ogniu, zakryć pokrywą i gotować 16 minut licząc od zagotowania. Po tem czasie, wyjąć całą kratkę ze słoikami, zakręcić mocno, albo zacisnąć sprężyny, przewrócić dnem do góry, jeżeli ciecze, to trzeba jeszcze jedną gorącą gumkę założyć. Ustawić wszystkie dnem do góry a gdy ostygną schować w suche chłodne i ciemne miejsce. Wszelkie jagody, to jest truskawki, maliny, jażyny, czarne jagody mogą być w ten sposób marynowane.

Czytelniczka z Connecticut.

576 Brzoskwinie.

Zanurzyć we wrzącą wodę, aby skórka dała się zdjąć, poczem zanurzyć w zimną wodę i obierać. Jeże-

li to jest taki gatunek, że od gorącej wody skórka się nie zluźni, to trzeba parzenia i obierać nożem.

Po obraniu, wkładać w słoiki, zalać syropem, jaki podany przy jagodach, założyć gumki, wieczka i gotować w kotle 16 minut.

Czytelniczka z Connecticut.

577 Gruszki.

Obrać gruszki, przekrajać na pół, wyjąć ziarnka i wrzucić gruszki w zimną wodę, aby nie zczerniały. Gdy obrane włożyć wszystkie w płótno (cheese cloth) i zanurzyć we wrzącej wodzie na 1½ minuty. Następnie nakładać w gorące słoiki, zalać gorącym syropem, jak przy jagodach, założyć gorącą gumkę i lekko przykręcić. Wstawić w kocioł i gotować licząc od zagotowania 20 minut. Pół kwartowe słoiki 15 minut, poczem wyjąć, zakręcić i odstawić.

Collinsville, Conn. Czytelniczka z Connecticut.

578 Śliwki.

Wymyć czysto, ułożyć do słoika, zalać syropem i gotować 16 minut. Poczem postąpić jak z inną konserwą.

579 Czerwone pomidory.

Polać gotującą się wodą, niech postoją trzy minuty, wtedy obrać skórę, pokrajać i pokłaść do słoików najlepiej kwartowych, dodać łyżeczkę soli, stawiać do kociołka, na którego dnie trzeba położyć cienką deseczkę i ręczniki pomiędzy szkła, aby jedno nie tykało dru-

gie. Gotować 20 minut licząc od czasu zagotowania się. Zakręcić mocno przykrywki i postawić w chłodnym miejscu.

Aniela Gajda.

580 Jak zaprawiać grzyby bez gotowania.

Gdy grzyby są już do domu przyniesione mieć należy przygotowany duży gliniany garnek dobrze wysuszony. Grzyby obmyć 6 lub 7 razy przekładając je z wody do wody ale nie dać im leżeć w niej długo. Potem obsuszyć wprzód na durszlaku potem ręcznikiem lub czystymi szmatkami, na dno garnka dać warstwę soli, potem grzyby i tak przekładać aż do wierzchu. Przykryć i postawić w chłodnym i suchym miejscu. Gdy ma się grzyby gotować, to wziąć je na 3 lub 4 godziny naprzód, opłukać ze soli i moczyć w ostatniej wodzie aż do użycia czyli gotowania. Wtedy wodę odlać, wlać świeżej i gotować jak zwykle.

Milwaukee, Wis.

„Pszczółka.”

581 Podpinkki zaprawiane kwaśno.

Główki z podpinków oczyścić, opłukać, nalać wodą i gotować dopóki nie będą miękkie. Odlać tę wodę, podpinkki włożyć do słoików i zalać gorącym octem przygotowanym na wpół z wodą i z pokrajaną na talarki cebulą. Słoiki natychmiast dobrze pozakręcać. Postawić w ciemne i suche miejsce. Bardzo dobre do mięsa.

J. Urban.

582 „Mince meat”.

Pół peka zielonych pomidorów, ½ peka jabłek, 1½ filiżanki melasu, 2 stołowe łyżki soli, 1 filiżankę octu, 1 filiżankę cukru, 3 funty rodzyneków bez pestek, 4 małe łyżeczki cynamonu, 2 małe łyżeczki mielonych goździków, 1 małą łyżeczkę gałki, 2 stołowe łyżki mąki. Jabłka, pomidory, rodzenki przepuścić przez maszynkę od siekania mięsa. Pomidory, powinno się najpierw lekko odgotować. Gdy już wszystko przesiekane, włożyć do garnka i gotować, gdy ugotowane, zaciągnąć wymienioną ilością mąki. Konserwować póki gorące.

Bay City, Mich.

Marta Gibowska.

583 „Catsup”.

Jeden buszel pomidorów, 20 cebul, 20 jabłek, za 10 centów kubaby, za 10 centów cynamonu miałkiego, 12 czerwonych pieprzy, dwa funty cukru, ½ galona octu, soli i pieprzu do smaku. Pomidory obmyć, oparzyć, skórkę ściągnąć i pokrajać. Tak samo pokrajać jabłka i cebule i gotować wszystko razem, wtedy przestudzić, przefasować przez durszlak, wlać ocet i gotować aż będzie gęste.

New Waverly, Tex.

Józefa Pałuka.

584 Catsup.

Sparzyć pomidory wrzącą wodą, obrać i następnie gotować aż będą miękkie, a wtedy przetrzeć przez sito. Na jeden galon w ten sposób otrzymanego płynu dodać pół kwarty octu, dwie łyżki soli, dwie łyżki cukru, dwie

łyżki mielonej gorczycy, łyżkę pieprzu jamajskiego (allspice) łyżkę cynamonu, łyżeczkę czarnego pieprzu, łyżeczkę goździków, trzy ćwierci łyżeczki czerwonego pieprzu, wszystkie te korzenie muszą naturalnie być sproszkowane. Zmieszać dobrze i gotować na bardzo wolnym ogniu godzinę, poczem pozlewać do butelki i szczelnie zakorkować.

585 „Chilli Sauce.”

Sos, znany w handlu pod nazwą „Chile”, jest to ostry sos pomidorowy, który bardzo łatwo i znacznie mniejszym kosztem można przyrządzić w domu; robi się go we wrześniu lub październiku, bo wtedy pomidory są najlepsze na ten cel, a także zielony pieprz, które są głównymi składnikami tego sosu. Wziąć dwa tuziny dużych dojrzałych pomidorów, dwie średnie cebule i trzy duże strąki zielonego pieprzu. Posiekać wszystko powyższe drobno i dodać kwartę octu, pół filiżanki cukru, łyżkę jamajskiego pieprzu (allspice), łyżkę cynamonu, łyżkę kwiatu muszkatołowego (mace), łyżkę mielonych goździków i łyżkę nasienia selerowego. Wszystko powyższe należy gotować dwie godziny, często mieszając, a następnie napełnić tak przyrządzoną masę słoiki i przechować w chłodnym miejscu.

Doświadczona.

586 „Chow—chow”. Ostra mieszanka.

Jeden koszyk pomidorów zielonych, 2 kwarty cebuli, dwie główki kapusty, pięć główek kalafiorów.

Każdą jarzynę osobno pokrajać, osolić i niech tak stoi przez całą noc. Na drugi dzień wycisnąć dobrze i kłaść do naczynia, wsypać do tego rozmaitych korzeni do zapachu wlać wody z octem, wsypać cukru do smaku i niech się gotuje około pół godziny. Potem powkładać do szkieł, mocno zakręcić, stawić do góry dnem dopóki nie ostygną, jeżeli które szkło ciecze, to masę jeszcze raz przegotować, dać na szyjkę drugą gumkę i jeszcze raz szczelnie zakręcić. Odstawić potem w chłodne miejsce.

Taylor, Pa.

J. Jackowska.

587 „Chow chow.”

Pek zielonych pomidorów, dwie cebule, trzy główki kapusty, dwanaście zielonych pieprzów. Wszystko dobrze posiekać, nasolić, zostawić tak przez noc. Na drugi dzień wodę zlać, dodać funt cukru żółtego, pół filiżanki chrzanu, jedną łyżeczkę miłkiego pieprzu czarnego, jedną łyżeczkę mielonej gorczycy, łyżkę siewu selery, dodać octu tyle, aby masę pokryć i gotować 45 minut. Nakładać do słoików i zakręcać.

R. Skalska.

588. Sos pomidorowy na zimę. (Catsup.)

Pół buszla dojrzałych pomidorów opłukać dobrze, przekrajać na połowę i gotować na wolnym ogniu, mieszając, aby nie przypaliły się, gdy się rozgotują, zdjęć z ognia, przefasować przez durszlak lub sito. Masę przefasowaną wlać do garnka i postawić na ogniu. Dodaje

się łyżeczkę papryki, pieprzu angielskiego i goździków po pół łyżeczki (w proszku), 18 bobkowych liści, jeden i pół funta cukru, czosnku drobno pokrajanego, dwie główki, dwa grzybki suszone utarte na proszek, dobrego octu, 1 i pół szklanki, soli trzy łyżki. „Salicylic Acid” na koniec noża aby sos był trwałym, tylko nie więcej brać bo będzie szkodzić dla zdrowia. Masę gotować do gęstości aż z łyżki będzie spadać, wtedy jeszcze raz przez sito przepuścić, dodać trzy łyżki stołowe domowej musztardy, dobrej oliwy butelkę, dobrze wymieszać i nalewać w butelki czyso wymyte i wysuszone. Dobrze zakorkować, i zalać parafiną lub woskiem. Może stać cały rok a będzie dobry.

Baltimore, Md.

Wacława Abromaitis.

589. Zielone papryki.

Omyć, pestki wydusić i ponakładać w słoje. Zagotować dwie kwarty wody i jedną kwartę octu. Zalać tem paprykę i dodać na każdą kwartę jedną łyżeczkę soli. Zakręcić szczelnie.

R. Markielewska.

590. Cebula.

Małą białą cebulę obrać z łupinki, zamoczyć w solonej wodzie licząc jedną i pół filiżanki soli na dwie kwarty gorącej wody. Niech tak stoi dwa dni. Poczem, wodę odlać i znów tak samo postąpić. Trzeci raz włożyć w taką samą wodę i gotować trzy minuty. Następnie cebulę wyjąć i poukładać w słoje, dodając goździków i pokrajany czerwony pieprz. Zalać przegotowanym octem z cukrem (1 fil. cukru na galon octu).

R. M.

591. Czerwone pomidory z cebulą (konserwa.)

Dwa koszyki czerwonych pomidorów, ośm dużych cebul.

Pomidory obmyć, włożyć do miski, oblać warem, zdjąć skórkę, i kłaść w naczynie w którym mają się pomidory gotować. Obracć cebule, pokrajać drobno i włożyć do pomidorów, wsypać dużą łyżkę cukru i niech się razem gotuje przez piętnaście minut, nie dolewając nic wody. Poczem nalać do szkieł i mocno zakręcić. Soli się i pieprzy wtedy gdy bierze się je do spożycia.

Taylor, Pa.

J. Jackowska.

592. Konserwa z zielonych pomidorów.

Wziąć pek pomidorów, jeden pek cebuli, jedną główkę kapusty, jeden duży kalafior, zielonego pieprzu, pół tuzina czerwonego pieprzu. Wszystko razem dobrze pokrajać, posypać filiżanką soli i zostawić przez noc. Rano wycisnąć, włożyć do garnka, nalać mocnym octem, wsypać dwie filiżanki cukru i pół filiżanki korzeni i gotować wolno przez godzinę. Poczem, nakładać do słoików, poprzednio dobrze wygrzanych, pokłaść nowe gumy, pozakręcać wierzchy mocno, i poustawiać słoiki do góry dnem. Gdy ostygną, jeszcze poprzykręcać i oblać do koła rozpuszczonym woskiem.

Wiktorya Wodarska.

593. Konserwowanie czerwonych pomidorów.

Dojrzałe pomidory oblać wrzącą wodą, po kilku minutach, wodę odlać, pomidory obrać ze skórki, potem

postawić niech się gotują, najpierw wolno aby sok puściły, potem mocniej, gdy się pogotują z godzinę, nakładać zaraz w słoje poprzednio wygrzane, pozakręcać wierzchy, poustawiać do góry dnem, gdy ostygną pozakręcać jeszcze lepiej, oblać wierzchy rozpuszczonym woskiem. Są to pomidory takie same jak te które się w puszkach kupuje.

Wiktorya Wodarska.

594. Zielone pomidory, cebula i buraki.

Pomidory i cebule zasolić na noc. Buraki opłukane, ugotować z łupinami. Z rana ugotować ocet z wodą cukrem i korzeniami. Buraki mieć już obrane i pokrajane w plasterki i wkładać do wrzącego octu razem z pomidorami i cebulą. Gdy się ugotują nakładać w słoiki i zaraz mocno zakręcać. Gdy ostygną schować w chłodne i ciemne miejsce.

Czytelniczka Kuryera z Connecticut.

595. Zielone pomidory słodkie.

Jeden pek zielonych pomidorów, sześć dużych cebul, sześć zielonych pieprzy, wymyć, pokroić w plasterki, wsypać filiżankę soli, wymieszać, przykryć kuchennym ręcznikiem i pozostawić tak przez noc. Rano wycisnąć lub przecedzić, włożyć do garnka, dodać dwie łyżki stołowe cynamonu, dwie łyżki miałkich goździków, dwa funty brunatnego cukru, łyżeczkę mielonej gorczycy (mustard) albo można zamiast mielonej dodać cały siew, łyżeczkę anglejskiego ziela, (allspice) kwartę i pół octu. Gotować 15 minut, poczem natychmiast wkładać do słoików.

Marya K. Piontek.

596. Konserwa z dyni. (Pumpkin.)

Dobrze dojrzałą dynię, ostrugać, pestki wyrzucić, oczyścić, i pokrajać w dużą kostkę. Dobrać octu na pół z wodą i namoczyć pokrajaną dynię na noc. Rano odcedzić na sicie, rozłożyć na ręczniku, aby nieco z kwaśnej wody obetrzeć i kłaść w zwyczajny syrop zrobiony z pół białego a pół brunatnego cukru. Pogotować dopóki dynia nie zrobi się przezroczystą. Nalewać do słoików zakręcić i odstawić do sklepu do użytku zimowego. Bardzo smaczna konserwa.

H. Staś.

597. Ogórki kiszzone.

Ogórki opłukane czysto, włożyć w duży kamienny garnek, na sam spód nakłaść zielonego kopru, na to pokładać ogórki, który większy to przekroić, nalać ciepłą słoną wodą tyle aby ogórki przykryć czem cięższem aby nie spływały i postawić na kilka dni w kuchni, poczem przenieść do piwnicy w chłodne miejsce.

Br. Czeluśniak.

598. Pomidory.

Omyć, zdjęć skórę z pomidorów i przekrajać na cztery części. Pestki odrzucić. Dodać cukru tyle ile się ma pomidorów. Niech stoi przez noc, rano gotować bez dodania wody. Dodać jedną cytrynę i trochę całego cynamonu. Gdy się rozgotuje, wkładać do słoików i dobrze zakręcić.

R. Markielewska.

599. Małe ogórki koprowe.

Małe ogórki obmyć dobrze, poukładać w dwu kwartowe szkła, a na spód szkieł i na wierzch ogórków, nakłść kopru i jedną stołową łyżkę soli, potem zalać pół wody i trochę czerwonego pieprzu jeżeli kto chce.

Bay City, Mich.

Marta Giboska.

600. Mizerya marynowana.

Obrać ogórki i pokrajać w plasterki, dwa razy grubsze niż do natychmiastowego użytku. Pokrajane posypać mocno solą i tak pozostawić 12 godzin, poczem wybrać z sosu jaki się uformował, włożyć w czysty woreczek, powiesić go na kilka godzin, aby woda dobrze odciekła, poczem jeszcze trochę wycisnąć, włożyć w półkwartowe słoiki, zalać przegotowanym bez korzeni, ale wystudzonym i dosyć mocnym octem, tyle aby były pokryte. Zakręcić dobrze.

R. Skalska.

601. Konserwa z ogórków krajanych.

Jakąkolwiek ilość ogórków ostrugać, poszatkować, posolić i niech tak stoją przez noc. Kto lubi cebulę, może tak samo poszatkować i dołączyć do ogórków. Na drugi dzień, ogórki wylać na sito i odcisnąć je lekko. Zagotować octu z dodaniem białego i brunatnego cukru tyle jak się uważa do smaku. Najlepiej wziąć cukru pół białego, pół brunatnego. Dorzucić do octu nasienia gorczyca i selery. Gdy się już dobrze gotuje, wrzucić ogórki, ale wtedy już tylko raz dać się zagotować i zaraz

wykładać w szkła i zakręcić. Uważać, aby nie przesolić gdy się soli na noc, bo słone zanadto tracą smak, uważać także, aby kładąc do słoików dostał się w każdy słoik siew selery i gorczyca.

H. Staś.

602. Dojrzałe ogórki.

Duże ogórki dowolną ilość, obrać z łupinki, rozpołować, wyjąć pestki, pokrajać wdłuż i nasolić. Niechaj leżą w soli 24 godziny. Następnie zagotować cztery kwarty wody, kwartę i pół octu, funt cukru i łyżkę mieszanych korzeni. Ogórki wycisnąć z poprzedniej wody i zalać gotującą się wodą jak powyżej, nakryć i niech stoją przez 24 godzin. Później wybrać ogórki na sito, wodę odlać a zagotować inną to jest na trzy kwarty wody dać kwartę i pół octu, dwa funty cukru i łyżkę korzeni. Gdy się zagotuje, kłaść w nią ogórki i gotować przez 5 do 10 minut. Kłaść gorące do słoików i zakręcać.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

603. Ogórki dojrzałe.

Dojrzałe ogórki ostrugać, przekroić, wyjąć pestki i pokrajać w długie paski albo też w dużą kratę i zamoczyć w słonej wodzie na noc. Zagotować octu, licząc funt cukru na kwartę octu, włożyć do tego ogórki i gotować aż się staną przezroczyste, wtedy wyjąć i poukładać w słoje, przesypując nieco siewem gorczyca, albo można włożyć w czysty płatek, zawiązać i gotować z gorczycą. Zalać ogórki i słoje pozakręcać.

R. Markielewska.

604. Ogórki małe. Korniszony.

Sto ogórków małych zamoczyć w słonej wodzie na noc. Rano wyjąć z wody i włożyć do zimnej wody, omyć, otrzeć na sucho i włożyć do słoja zagotować jedną kwartę octu i cztery funty cukru brunatnego, ćwierć uncji cynamonu, $\frac{1}{4}$ goździków miałych, i mielonej gorczycy. Zalać ogórki i dobrze zakręcić.

R. Markielewska.

605. Syrop.

Jedną filiżankę brunatnego cukru, dodać pół filiżanki gotującej się wody i gotować aż się zrobi syrop. Można użyć do blinków a nawet do lukru.

K. Dombek.

606. Syrop kukurydzowy.

Baś kukurydzy ugotować w wodzie; na 10 basiek brać dwa galony wody, gotować pół godziny, przeceścić przez płótno, wsypać brunatnego cukru, jeden galon na dwa galony wody i gotować do gęstości syropu kupnego przez 10 - 15 minut. Wlać do słoja i zakręcić. Cukier brać ten ciemniejszy.

R. Markielewska.

607. Gruszki zaprawiane w occie.

Jedną filiżankę octu, dwie filiżanki cukru, dwie filiżanki wody, dwie cytryny, sześć kawałków cynamonu, pół filiżanki różnych korzeni zawiązanych w płatku, zagotować to razem. Gruszki rozkrajając na pół, wybrać

pestki, włożyć w ten syrop i niech się gotują przez 20 minut, można dodać kilka goździków i jedną pokrajaną w plasterki cytrynę. Jeszcze trochę pogotować i przechować w zwykły sposób.

M. Haczyńska.

608. Figi marynowane.

Na filiżankę wody, bierze się dwie filiżanki cukru i gotuje się syrop, w to wkłada się z ogonkami figi i gotuje się przez godzinę. Nakładać słoje i dobrze zakręcić.

M. Haczyńska.

609. Brzoskwinie w occie. (Peaches.)

Ostrugać brzoskwinie takie co pestki nie odchodzą. Wziąć trochę octu i wody, cukru i różnych korzeni do smaku, nie piszę ile, gdyż zależy to od ilości brzoskwiń. Zagotować ocet z cukrem i korzeniami i wrzucić brzoskwinie i gotować aż będą miękkie. Włożyć do słojków a wierzchy mocno zakręcić.

Newada, Nebr.

Amalia Hoffman.

610. Zaprawiane brzoskwinie.

Brzoskwinie muszą być na pół dojrzałe. Wziąć dwie kwarty brzoskwiń, ostrugać, wyjąć pestki, pokrajać je do rądla, nalać gotowanej wody, tyle aby je pokryć, wsypać filiżankę białego cukru i niech się gotują dwadzieścia minut, poczem kłaść do słoika i zaraz zakręcać pokrywkami.

New Waverly, Tex

Józefa Pałuka.

611. Galaretka z dzikich śliwek. (Wild plum jelly.)

Jeden galon plumsów, opłukać, włożyć do rądla i wlać wody tyle co się zamaczają, niech się gotują dopóki nie będą zupełnie rozgotowane. Wtedy odstawić, niech ostygną, przecedzić przez cienkie czyste płótno i trochę podusić. Następnie dodać tyle filiżanek cukru ile filiżanek jest soku. Gotować dopóki po bokach nie zacznie gęstnieć. Kłaść do szklanek i owiązać pęcherzem, albo zalać rozpuszczoną steryną.

Józefa Pałuka.

612. Porzeczki.

Pół kwarty octu, dwa funty brunatnego cukru, pół filiżanki korzeni, cztery funty porzeczek, wszystko razem ugotować, wlać do słojków i zakręcić.

R. Markielewska.

613. Arbuz. (Watermelon.)

Cztery funty arbuza, pół kwarty octu, dwa funty brunatnego cukru, pół filiżanki całych korzeni. Skórkę obrać z arbuza, pestki wybrać, pokrajać go w kawałki, zamoczyć w słonej wodzie przez noc. Rano korzenie włożyć w szmatkę i zagotować razem z octem i cukrem. Dodać arbuz i gotować aż się ugotuje. Arbuz włożyć do słoja, ocet pogotować jeszcze chwilkę i zalać w słoje. Zakręcić i odstawić w suche miejsce.

Rozalia Markielewska.

614. Rajske jabłka. (Crabe apple.)

4 kwarty jabłek, 2 kwarty octu, 3 filiżanki cukru, 2 filiżanki syropu (cornowego), trochę goździków, 5

uncyi cynamonu. Ocet, cukier, syrop i cynamon zagotować, dodać jabłka i gotować aż się ugotują, — włożyć w słoje i dobrze zakręcić.

R. Markielewska.

616. Galareta z jablek.

1 koszyk winogron, 1 filiżankę wody, 3 filiżanki cukru, 1 i pół funta rodzynków, 1 filiżankę orzechów. Winogrona gotować w wodzie, gdy się rozgotują przepuścić przez sito, dodać resztę i trochę goździków i gotować 15 minut. Włożyć do słojków i zakręcić.

615. Konserwy z winogron.

Dobrze kwaśne jabłka obrać ze skórki, wybrać pestki, pokrajać, zalać wodą tyle, aby je pokryć i rozgotować. Gdy zrobi się z nich jednolita masa, wylać do worka z płótnem i powiesić aby ciecz ociekła. Na drugi dzień odmierzyć sok, biorąc na kwartę soku trzy funty cukru i gotować starannie szumując. Gdy się uważa że ma dosyć, nalewać póki gorące do słojków, zakręcić i wynieść w chłodne miejsce.

Uwaga: W ten sposób gotują się wszystkie galarety, z brzoskwiń, wiśni, truskawek, porzeczki i t. p. Gdy się wleje odmierzony sok w rądel do gotowania, to za nim się wsypie cukier, zanurzyć w nim drewniany patyk i nacechować ile było soku. Po wygotowaniu z cukrem, znów go patyczkiem zmierzyć, gdyż tyle powinno go zostać po wygotowaniu ile go było najpierw bez cukru. Można wtedy być pewną że się zgalaretuje.

Lublin, Wis.

K. Mis.

617. Konserwowane wiśnie.

Dojrzałe wiśnie, oczyścić z korzonków, obetrzeć z kurzu ale ich nie maczać. Wtedy nakłść ich do pełna w słoiki, owiązać pęcherzem, następnie wstawić do naczynia napełnionego zimną wodą i gotować przez pół godziny licząc od zagotowania. Gdy woda ostygnie, powymować szkła, dobrze pozakręcać i wynieść w suche miejsce. Tak samo konserwuje się czarne jagody.

Tak zakonserwowane, zachowują świeżość przez całą zimę.

Lublin, Wis.

K. M.

618. Ananas (Pine apple.)

Ostrugać ananas i powykluszać tak zwane oczka. Pokrajać w małe kawałki, oparzyć gorącą wodą, niech leżą w niej 5 minut, potem włożyć do szkła, oblać syropem zrobionem w ten sposób, że na trzy filiżanki wody bierze się filiżankę cukru. Ananas gotować potem w szklach przez trzydzieści minut. Późem mocno zakręcić.

M. Duszyńska.

619. Wiśnie.

Oberwać ogonki, obmyć wiśnie i wyjąć pestki lub też nie. Włożyć w szkła i zalać syropem jak powyżej i gotować w szklach przez 15 minut. Woda do gotowania powinna zakryć szkła na dwa cale.

Toledo, Ohio.

M. Duszyńska.

620. Konfitury z malin.

Cztery kwarty malin, dodać dwie kwarty soku porzeczkowego, postawić na ogniu i gotować trzy minuty, dodać tyle cukru na wagę, ile jest jagód razem ze sokiem, gotować dalej dwadzieścia minut, poczem napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

M. Danko.

621. Marmulada brzoskwiniowa.

Dojrzałe brzoskwinie, obrać z łupinki, wybrać pestki, pokrajać w małe kawałeczki. Na każdy funt pokrajanych brzoskwiń, wziąć trzy ćwierci funta cukru. Do każdego funta cukru, wlać filiżankę wody i zagotować. Zeszumować, potem włożyć brzoskwinie i gotować na dużym ogniu aż do miękkości. Wtedy rozetrzeć na masę i gotować dalej aż masa będzie gęsta. Ponalewać w słoiki lub w szklanki, zamknąć szczelnie i przechować.

M. Danko.

622. Konfitura z żółtych pomidorów.

Małe żółte pomidory, oparzyć wrzącą wodą, obrać skórkę, położyć na wagę i wziąć tyle cukru ile ważą pomidory. Obrane pomidory włożyć do rądelka i gotować około pół godziny aż masa będzie gęsta. Na każdą kwartę pomidorów wziąć jedną cytrynę, pokrajać na małe kawałeczki, zmieszać z cukrem i z kilku łyżkami wody i niech tak stoi przez czas gotowania się pomidorów. Gdy pomidory są rozgotowane wlać w nie ten syrop z cytryny i cukru, zagotować tylko momentalnie, odstawić, nałożyć w słoiki, pozakręcać i przechować w suchym miejscu.

M. Danko.

623. Powidła z winogron.

Winogrona wymyć dobrze i skórkę z nich ściągnąć, lecz nie odrzucać tylko na bok odstawić. Można winogrona tak zostawić na noc, lecz to nie jest koniecznym. Zagotować winogrona i odcedzić na sicie, potem dodać łupiny. Na każdą kwartę dodać pół funta cukru brunatnego i po łyżce cynamonu i goździków. Gotować aż będą dosyć gęste powidła.

Czytelniczka Kuryera z Connecticut.

624. Tania jabłeczna galaretka.

Obmyć czysto i ostrugać jabłka i te wziąć na co potrzeba naprzykład: na paje, komput lub tem podobnie. Łupinki zaś ułożyć ciasno w rądlu i zalać tyle wodą, aby objęła wszystkie i gotować dopóki nie zmiękną. Potem przecedzić przez „cheese cloth” i otrzymany w ten sposób sok gotować jak zwykle wszystkie galaretki, t. j. biorąc szklanę soku na szklanę cukru. Próbować tak: Na zimny talerzyk wlać nieco galaretki, jeżeli po wierzchu się ścina, znak że już gotowa. Z czerwonych łupin będzie różowa, z zielonych, ślicznego złotego koloru.

Czytelniczka z Connecticut.

625. Powidła z melona.

Bierze się melon, tak zwany „pie melon”. Jest to melon jak zwykły, tylko w środku zamiast czerwoną, jest żółty, zaś pestki są zielone tak jak skórka wierzchnia jest zielona. Gdy paj melon jest dojrzały, zdjąć

z niego skórkę, pokrajać na kawałki i włożyć do garneczka niech się gotuje. Dodać na kwartę melona dwie filiżanki cukru, dwie cytryny pokrajane na plasterki wraz ze skórką i niech się tak gotuje przez pół godziny. Można także dodać mielonej kubaby i parę goździków. Gdy dobrze rozgotowana, nakładać do słoików, zakręcić a może stać bardzo długo.

Sealy, Tex.

Marya Haczyńska.

626. Galareta z melona.

Melon ostrugać, wybrać pestki i pokrajać na ukośne kawałki. Nastawić na piec, dodać filiżankę cukru na każdą kwartę melonu, cynamonu, i goździków, gdy już prawie gotowy wkrajać na każdą kwartę jedną cytrynę ze skórką i niech się gotuje 35 minut. Ponalewać w słoje, zakręcić wieczka i wystawić w suche miejsce.

M. Haczyńska.

627. Powidła z rubarbru (Pie plant.)

Jedną filiżankę pokrajanych łodyg z „pie plant”, jedną filiżankę cukru, pozostawić cztery godziny, potem wycisnąć do tego sok z dwóch pomarańczy i dodać otartą skórkę. Gotować tak razem dopóki się dobrze nie rozgotują i zrobić dosyć gęste. Jeżeli kto chce, może dodać filiżankę pokrajanych orzechów, lecz są dobre i bez. Gdy ugotowane dostatecznie tak, że się zgęstną, wylewać do szkieł i zamykać je lub zalać stearyną.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

628. Galaretka z jablek. (Jelly.)

Jablka ostrugać, pokrajać i nalać wodą i gotować ale żeby się nie rozgotowały. Odląć wodę, przecedzić przez cienki woreczek, na dwie filiżanki tej wody dać jedną filiżankę cukru i gotować aż zgęstnieje, wlać do szkieł, zakryć a galaretka będzie dobra. Można zmieszać wodę ze śliwek i jablek razem, dając taką samą ilość cukru ile jest soku a taka galaretka jest także bardzo smaczna. Z pozostałych jablek zrobić powidła, dodając cukru i trochę mialkiego cynamonu. Są dobre i ekonomiczne powidła.

Nevada, Nebr.

Amalia Hoffman.

629. Marmulada z marchwi.

Jeden funt marchwi oczyszczonej przepuścić przez maszynkę od mięsa, dodać troszkę wody tak aby nie była za rzadka ani też za gęsta, i gotować aż będzie zupełnie miękka. Dwie całe cytryny ze skórą, ale bez ziarnek przepuścić przez maszynkę i dodać do marchwi. Na kwartę tej masy dodaje się kwartę cukru i gotuje 50 minut, następnie zdjęć z ognia, ponakładać w słoiki i po ostygnięciu zalać parowax steryną. Obwiązać słoiki szczelnie i postawić w chłodnym suchym miejscu. Marmulada ta jest bardzo dobra i praktyczna, można ją robić zimą czy też latem.

Dobrze jest wszelkie konfitury próbować, bo gdy się przegotują są za sztywne a gdy się nie dogotują to

są za wolne. W tym celu bierze się łyżeczkę konfitur na spodek, jeżeli po ostygnięciu są takimi jakimi je mieć chcemy to mają dosyć.

H. Ch.

630. Powidła z winogron.

Obrać winogrona i wypłukać, włożyć do garnka i niech się rozgotują, ciągle mieszając. Przekieść przez sito, do odciekłego soku, dawać na filiżankę soku, filiżankę cukru, wymieszać dobrze żeby cukier się rozpuścił, postawić na piec niech się gotuje pół godziny, zbierając szumowiny podczas gotowania. Jak przestygnie cokolwiek, nalewać do szklanek lub słoików a gdy zastygną zalać steryną.

Toledo, Ohio.

R. Skalska.

631. Truskawki. (Strawberries.)

Wybrać duże zdrowe truskawki, obmyć ze dwa razy i ułożyć lekko w szkła. Zalać syropem, na który robiąc bierze się dwie filiżanki cukru na każdą kwartę wody. Potem gotować w szklach przez 16 minut.

M. Duszyńska.

632. Śliwki.

Wybrać zdrowe białe śliwki, umyć czysto, włożyć w szkła, oblać gorącym syropem i dokończyć jak zwykle gotując w kotle.

Toledo, Ohio.

M. Duszyńska.

633. Suszone śliwki.

Namoczyć funt śliwek przez kilka godzin, potem wyjąć, włożyć w rądelek i nalać dwoma kwartami wody. Wcisnąć sok z jednej cytryny i wkrajać nieco skórki cytrynowej, kawałek cynamonu i kilka całych goździków. Pod koniec dodać filiżankę cukru. Gdy są śliwki już miękkie, włożyć je do słoików, zalać sosem w którym się gotowały, zakręcić. Tak przygotowane mogą stać czas dłuższy i być zawsze pod ręką. Ten sos jest dobry nawet jako lekarstwo na żołądek, a i dzieci to bardzo lubią i jest dla nich również zdrowe.

Grand Rapids, Wis.

A. Szmurło.

634. Galaretka porzeczkowo-malinowa. (Jelly.)

Najlepszą ze wszystkich galaretek jest galaretka na którą się bierze trzy części porzeczek, a jedną część malin. Porzeczki, kładę osobno w naczynie i rozgrzewam, aby puściły sok, tak samo postępuję z malinami. Gdy sok dobrze puszcza, kładę porzeczki do jednego woreczka z (cheese cloth) a maliny do drugiego. Powieszę je aby sok ociekł na naczynia. Nie trzeba dusić bo by galaretka nie była klarowna. Później, na każdą filiżankę soku biorę filiżankę białego cukru i gotuję. Po trzydziestu minutach gotowania, wlewam łyżeczkę tego soku na podstawek, jeżeli za chwilę zgęszcza się to wylewać w szklanki lub słoiki. Jeżeli w szklanki, to po ostygnięciu, polać po wierzchu rozpuszczoną steryną a na wierzchu owiazać aby kurz nie doszedł czystym muślinem. Galaretki nie potrzeba szczelnie zakręcać, gdyż tak zrobiona

zanki białego cukru i gotuje tak pół godziny, albo i trochę dłużej i mam z tego doskonałe powidła. Lecz tej masy nie mieszam razem, robię osobno powidła porzeczkowe i osobno malinowe. Tylko sok na galaretkę ten łączę razem.

Garnek tak do galaretki jak i do powidł musi być tylko do takich rzeczy używany, nigdy nie brany do innego gotowania. Tak sok jak powidła trzeba ciągle mieszać.

H. Staś.

635. Galaretka i powidła z brzoskwiń. (Peaches.)

Brzoskwinie ostrugać, rozpołować, wyjąć pestki, pokrajać drobno i włożyć do garnka, lejąc na spód szklankę wody, mieszać, gdy już rozgotują, wylać we woreczek i niech ocieknie. Następnie tak samo na filiżankę soku, brać filiżankę cukru, gotować pół godziny i nakładać w szkła. Czy sok już z galaretowany, można także poznać, kładąc śpilkę łyżkiem w sok, jeżeli ciecz spłynie, to jeszcze trzeba gotować, jeżeli zostanie cokolwiek przy łybku to ma dosyć. A najlepszy sposób jest ten, gdy się wygotuje połowę, to jest gdy pozostanie tyle ile było soku bez cukru. Do masy we woreczku, dołożyć cukru i gotować na powidła. Można do nich wrzucić obrane ze skórki i pokrajane drobno pestki nie wszystkie, bo by było za gorzkie, jedna ósma część wystarczy.

Helena Staś.

636. Galaretka z rajskich jabłek. (Crabe Apple.)

Jabłuszka umyć, odrzucić ogonki i czarne łybki i pokrajać na drobne kawałki. Włożyć w garnek, wlać

szklankę wody i rozgotować. Wyłożyć we woreczek i powiesić choćby przez całą noc. Później na każdą filiżankę soku wziąć filiżankę cukru i gotować jak zwykle galaretkę. Gdy gęstnieje, co można także poznać po bokach garnka w którym się gotuje wylać w szklanki, gdy ostygną zapuścić steryną i odstawić w chłodne suche miejsce. Jeżeli się chce zrobić kolorowe, można wpuścić trochę malinowego lub porzyczkowego soku.

Do owocu który został we worku, dolać trochę wody i dobrze ten owoc wydusić, tak aby we woreczku pozostały tylko łupinki i pestki. Do wyduszonej masy wkrajać drobno razem ze skórką trochę pomarańczy i gotować dopóki się nie zrobi gęsta marmulada. Wlać póki gorąca w szkła, zakręcić mocno i odstawić w odpowiednie miejsce.

Helena Staś.

637. Galaretki słodkie.

Nic łatwiejszego w Ameryce jak zrobić słodką galaretkę. Dostaje się bowiem tak zwany Jelly-O gotowy w paczkach z odpowiednią domieszką żelatyny i z przepisem jak robić. Takie galaretki stanowią piękną dekorację stołu. Wylewa się w duże formy lub w małe. Proszek Jelly-O rozpuszcza się w gorącej wodzie (ilość stosownie do przepisu.) Naprzykład rozpuszczam cytrynowy Jelly-O, wylewam we formę, gdy już zgęstnieje, położę na niej kilka plasterków, banany, i na to wylewam wiśniowy Jelly, gdy ten zgęstnieje, kładę inny owoc, naprzykład ananas, później znów leje innego koloru Jelly-O. Gdy daję na stół, przewracam formę zanurzysz

szy poprzednio w ciepłej wodzie i przewracam na płytki talerz. Galareta ukazuje się w trzech kolorach przełożona naturalnym owocem. To jest dobre do dekoracji, ale do użytku lepiej kłaść w małe foremki, a przeciwnie, obłożyć dookoła bitą śmietaną i owocem.

Helena Staś.

638. Galaretka z włoszczyzny.

Ugotować każde osobno, zielony groszek, marchewkę, kalarepkę, pokrajany drobno kalafior, kilkanaście łepków od szparagów, włożyć w mocny czysty rosół osolony, zagotować, dołączyć jedną lub dwie tabliczki rozpuszczonej żelatyny, (gelatine) i wylać we formę. Wystawić w chłodne miejsce. Gdy się daje na stół, formę włożyć na kilka sekund w dobrze ciepłą wodę i przewrócić na talerz; stanowi to ładną dekorację na stół. A jeszcze jest ładniej, jeżeli galaretkę wylejemy w małe foremki, takie jakie używamy do słodkich galaret na jedną osobę. Na podstawek kładzie się liść sałaty, na to przewraca się z foremki galaretkę warzywną, po jednej stronie kładzie się cienki plasterek cytryny a po drugim kupeczkę dobrego majonezu. Stawia się na stole przy każdym nakryciu. Smaczna i elegancka jarzynowa galaretka.

Helena Staś.

639. Mus jabłkowy.

Dziesięć dużych winnych jabłek nieobronych, nalać 4-ma szklankami wody i dobrze rozgotować, następnie przetrzeć przez sito, dodać $\frac{3}{4}$ funta pudru cukrowego,

i dać na ogień gotując jeszcze 15 minut, potem rądelek zdjąć z ognia, i postawić na lodzie do oziębnięcia; w osobnym kociołku ubijać pianę z 4ch białek, a kiedy piana będzie odpowiednio ubita, zmieszać z marmoladą jabłkową i ubijać dalej aż się utworzy gęsta masa. Masę tę ułożyć na półmisku, ubrać konfiturami i obłożyć ciastkami. Musi być ubijana na lodzie i podana zimna. W ten sam sposób można robić z pieczonych jabłek. Taki mus zastąpi lody.

Helena Staś.

BESTO - NUT

wyrabiane w Milwaukee z czystych, rafinowanych i bez odoru Cocoanut i Peanut. Oliwek, mieszane z pasteryzowaniem i specjalnie spreparowanym mlekiem. Każdy funt jest bardzo spożywczy w użyciu — przytem jest wielką oszczędnością dla każdej gospodi.

Na sprzedaż u wszystkich dostawców. Żądajcie je.

Wyrabiane przez

WISCONSIN BUTTERINE CO.

598 Clinton Str.

Milwaukee, Wis.



ROZDZIAŁ XI.

KAWA, HERBATA, KAKAO, LODY I CUKIERKI.

640. Napój chłodzący.

Pół filiżanki wody, 2 filiżanki cukru, 4 cytryny, 1 kwartę winnego soku z czarnych winogron. Pół kwarty soku z ananasu, pół kwarty soku z truskawek i 4 pomarańcze.

Zagrzać wodę i dodać cukier, wycisnąć sok z cytryn i pomarańczy i dać się razem z wodą zagrzeć, potem zebrać jeżeli pływają kawałeczki cytryn lub pomarańczy, wystudzić, dodać następnie inne soki, na ostatku sok winny. Postawić na lodzie, a gdy napój już jest lodowo zimny, podać w prostych z rżniętego szkła szklankach.

641. Napój dla osłabionych. (Dandelion cordial.)

1 galon kwiatów mleczu, 1 garść korzeni oskrobanych i pokrajanych, włożyć w kamienne naczynie i zalać 1 galonem wrzącej wody. Niech tak postoi 24 godziny, poczem przecedzić przez szmatę, wsypać 4 funty cukru, wkrajać pięć cytryn i postawić w ciepłym miejscu aż się wyrobi. Potem zlać do butelek i dobrze zakorkować. Dobre dla słabych po chorobie.

Rozalia Markielewska.

642. Sok z winogron.

Dziesięć funtów czarnych winogron, gotować w 4 kwartach wody tak długo, aż się dobrze rozgotują. Przeceścić przez gęste sitko, dodać do soku trzy funty cukru, zagrzać dobrze, lecz już nie gotować, spuszczać do flaszek gorące i zapieczętować, najlepiej używać flaszki z gumowemi korkami. Trzymać w chłodzie, po dwóch tygodniach dobre do użytku. Ten sok jest bardzo smaczny i zdrowy zwłaszcza w lecie, zmieszany z zimną wodą lub herbatą jest miłym chłodzącym napojem.

W. Wodarska.

643. Jak gotować kawę.

Najlepszy gatunek kawy mojem zdaniem jest Peaberry; wsypać kawę do sitka w kawnik, tak jak herbatę, zalać to gotującą się wodą, ale gdy już woda jest w kawniku, niech nie sięga kawy. Niech się tak gotuje ze trzydzieści minut, woda, gotując się spada lejkiem do sitka na kawę, a potem przez sitko do kawnika. Jest to kawa która każdemu będzie smakować.

Marya Haczyńska.

644. Dobra kawa.

Sposób jaki podaję jest oszczędny a kawa jest bardzo smaczna. Już nie jedno małżeństwo gdzie były niesnaski o kawę, zadowoliliam tym sposobem gotowania. Gdy kawę wydam na stół, powiedzmy wieczorem, więc zaraz nalewam osad i wygotuję go, zleję, a osad wyrzucę, wtedy kawnik czysto umyję i zlaną wodą ostróż-

źnie w niego wlewam, aby żaden osad się do kawnika nie dostał. Na drugi dzień rano, tę wodę kawową zagotuję w kawniku i na gotującą wodę sypię kawę. Teraz gotuję krótko i na chwilę odstawię. Po kilku minutach podaję na stół. Tak gotowana kawa jest mocna i dobra. Ale nie trzeba trzymać długo osadu bo będzie smak cierpki, tylko, po wydaniu na stół, zaraz wygotować i zlać. Ważną też jest rzeczą jaką się bierze kawę. Lepiej więcej zapłacić i brać lepszą i sypać do kawnika mniej, jak brać lichą, a sypać dużo. Najlepsza w obecnych czasach jest Peaberry Coffee. Także dobra jest Mocha na wpół z Jawą.

„Kucharka”.

646. Gotowanie kawy.

Zagotować dwie i pół kwarty wody, wsypać pół łyżeczki cykoryi i pięć łyżek kawy, niech się gotuje jeszcze ze dwie minuty, odstawić, wlać pół szklanki zimnej wody, to się szybko i dobrze ustoi, za jakie dziesięć minut można pić najlepiej ze śmietaną.

Lecz chcąc mieć dobrą kawę, nie trzeba kupować lichej, lepiej zapłacić trochę drożej a mieć w dobrym gatunku, tak samo i cykoryę. Oprócz tego, kawa powinna być zawsze świeża, nigdy nie gotować tyle, żeby zostało z jeeonego dnia na drugi, gdyż kawa odgrzewana niema smaku a dla organizmu jest szkodliwą. Jeżeli się nie chce dodawać cykoryi, to trzeba za to wsypać trochę więcej kawy, gdyż cykoryi używa się na to, aby kawie dodać ciemniejszej barwy.

Uniontown, Pa.

W. Wodarska.

646. Kakao.

Zmieszać trzy łyżki kakao z dwiema łyżkami cukru, wsypać w rądelek i dolać filiżankę wrzącej wody, lejąc powoli; gotować pięć minut, licząc od chwili zagotowania, a wtedy dolać trzy filiżanki gorącego mleka i pół filiżanki śmietanki, wymieszać i podać. Kto lubi, można dodać nieco ekstraktu waniliowego; niektórzy dodają także jedno jajko, ubite z połową filiżanki gorącej wody.

647. Czekolada po amerykańsku.

Zmieszać pół kwarte mleka z taką ilością wody i zagotować; utrzyć na tarce trzy lub cztery czubate łyżki czekolady, wsypać do gotującego się mleka i gotować piętnaście minut, zbierając szumominy, które wyjdą na wierzch. Podać na stół z cukrem i śmietaną.

648 Czekolada po europejsku.

Trzy czubate łyżki utartej czekolady rozbić z małą ilością wody i wymieszać na gładką masę, dodać kwartę gorącego mleka na pół ze śmietaną i gotować w podwójnym rądelku pięć minut. Po ugotowaniu dodać ubite żółtka. Ponalewać w filiżanki, a na wierzchu dać nieco piany z ubitych białek.

649 Lody zwyczajne.

Jeden galon mleka, kwaterkę słodkiej śmietany, 7 jaj, 4 fil. cukru, łyżkę wanili. Wymieszać dobrze i mrozić dwie godziny.

R. Markielewska.

650 Lody z palonego cukru.

Bardzo dobre są lody karmelkowego smaku z palonego cukru. $\frac{1}{2}$ filiżanki cukru wsypać na patelkę mieszając bez przestanku, a gdy się cukier zrumieni i rozpuści wlać prędko do gorących gotujących się lodów prędko mieszając aby się cukier wymieszał. Trzeba uważać aby cukier na patelce nie zbyt się zarumienił gdyż wtedy ma smak garzkawy. Te lody można robić tylko gotowane i cukier wlewać do nich gdy są gorące poczem zdjąć z ognia zaraz. Można dodać pół filiżanki cukru jeżeli nie są dość słodkie. **H. Ch.**

651 Lody gotowane.

1 kwaterkę mleka postawić na ogniu w dubeltowym naczyniu osobno ubić 2 całe jaja bijąc, dodać 1 stołową płaską łyżkę mąki, $\frac{1}{2}$ filiżanki pudru cukrowego a kiedy się już ma ubite jaja z mąką i pudrem a mleko już jest gorące wlać ową masę do mleka pomalutku i mieszać bez ustanku aż zgęstnieje przez pięć lub dziesięć minut, po ugotowaniu zdjąć z ognia.

Gdy lody są już zupełnie zimne dodać i filiżankę mączki cukrowej, pół kwarty śmietanki wymieszać razem i dodać zapach jaki kto chce. Następnie wlać do maszynki od lodów i ubić pałeczką. Foremka powinna być wstawiona do wiaderka z lodem, w której poprzednio się ułożyło warstwami sól i lód. Lodów nie powinno się kręcić dłużej jak pół godziny. Po zrobieniu lodów maszynkę z puszki się wyjmują lody ładnie łyżką

układa puszkę pokrywką przykrywa i lodem na wierzchu obkłada. Lód można z wierzchu przykryć czem grubym aby nie stopniał prędko. Jeżeli wody jest dużo to się zlewa. Można zamiast pół kwarty śmietanki dodać tylko kwaterkę a drugą kwaterkę mleka. Lody te są wypróbowane i bardzo dobre. **H. Ch.**

652 Lody cytrynowe.

Kwartę mleka, $1\frac{1}{2}$ filiżankę cukru sok z czterech cytryn wymieszać razem (sok dodaje się potrochu i mieszając aby mleka nie zwarzyć) wlać do maszynki od lodów, wiedecko napełnić lodem i solą jak zwykle parę razy maszynką obrócić i zostawić bo to są lody mrożone a nie kręczone. Później maszynkę z foremki wyjąć i postępować jak z innymi lodami. **H. Ch.**

654 Lody nie gotowane.

Ubić jedno całe jajko, dodać pół kwarty śmietanki, i $1\frac{1}{2}$ filiżanki cukrowej mączki, i 1 filiżankę mleka. Ubić jajko i śmietankę, dodać cukier i mleko i robić tak jak gotowane lody. Zapach jaki kto chce; waniliowy, czekoladowy, kawowy, owocowy itp. Czekoladę do lodów najlepiej jest rozpuszczać na parze. Na kwartę lodów bierze się $\frac{3}{4}$ filiżanki kawy zaparza się taką ilością wody aby się otrzymało 1 lub dwie łyżki mocnej essencji kawowej to jest dosyć. **H. Chr.**

654 „Pop Corn Ball”.

Jedną filiżankę syropu, pół łyżeczki soli, 1 łyżkę octu, trochę wanili, i gotować aż się zrobi gęste. Wlać to w trzy kwarty palonej korny, wymieszać, gdy trochę ostygnie, robić rękami okrągłe kule.

R. Markielewska.

655 Kakao (cocoa) kwadraciki.

Jedną filiżankę brunatnego cukru, $\frac{1}{8}$ fil. syropu, $\frac{1}{4}$ fil. kakao, 1 łyżkę masła, $2\frac{1}{3}$ fil. mleka $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, 1 łyżeczkę wanili, 4 fil. palonej korny, (kukurydzy) 1 filiżankę orzechów. Syrop, cukier, kakao, masło i mleko gotować aż się utworzy gęsta masa, gdy się trochę wpuści w zimną wodę. Odstawić na chwilę niech trochę ostygnie, ubijając jednak dodać wanili i zmieloną w maszynce kornę i orzechy. Wlać w wysmarowaną blachę a gdy zimne pokrajać w kawałki.

West Allis, Wis.

Rozalia Markielewska.

656 Czekoladowe karmelki.

Dwie fil. melasu, jedną fil. brunatnego cukru, jedną filiżankę śmietany, pół funta czekolady, masła wielkości jaja, ubić wszystko razem i gotować tak długo, aż gdy trochę wpuszczone na zimną wodę stwardnieje. Wylać równo na wysmarowaną blachę, a gdy zupełnie ostygnie pokrajać na kawałki. **R. Markielewska.**

657 Wanilowe karmelki.

Jedną filiżankę cukru ciemno brunatnego, dwie trzecie filiżanki mleka, i 8 łyżeczki cream of tartar, gotować aż się cukier rozpuści, dodać masło i gotować tak długo aż spuszczone na wodę stwardnieje, wtedy dodać wanili, i wylać na wysmarowaną blachę. Gdy ostygnie pokrajać w jedno calowe kawałki.

658 Cukierki orzechowe.

Dwa funty brunatnego cukru, jedną łyżeczkę masła, jedne filiżankę śmietany, gotować piętnaście minut, ciągle mieszając. Później odstawić, dodać łyżeczkę wanili i jedną filiżankę orzechów drobno posiekanych. Ubijać jeszcze pięć minut. Wyłożyć do foremki masłem wysmarowanej, rozciągnąć cienko, gdy wystygną pokrajać na kwadraciki.

Wiktorya Wodarska.

659 Cukierki czekoladowe.

Funt i pół brunatnego cukru, ćwierć funta czekolady trzy czwarte filiżanki mleka, pełną łyżkę masła i dwie łyżeczki wanili. Gotować razem przez 20 minut. Później wyłożyć do formy wysmarowanej masłem.

Wiktorya Wodarska.

660 Cukierki owocowe.**Część pierwsza.**

Dwie filiżanki cukru, jedne filiżankę syropu, jedne filiżankę wody, jedną łyżkę octu i jedną łyżeczkę wanili. Gotować powoli, dopóki nie zgęstnieje, wtedy odstawić na bok niech zgęstnieje.

Część druga:

Filiżankę cukru i pół filiżankę wody, gotować tak długo dopóki nie zgęstnieje. Gdy gotowe wmieszać lejąc powoli do piany ubitej poprzednio z dwóch białek. Gdy część pierwsza już przestygła, zmieszać razem z częścią drugą i ubić jednostajnie przez dwadzieścia minut, dodać filiżankę orzechów, filiżankę czereśni, filiżankę ananasu, wymieszać dobrze, wyłożyć do foremki wysmarowanej masłem, a gdy ostygnie pokrajać.

Wiktorya Wodarska.

661 Przepis na cukierki.

1½ filiżankę cukru 2 łyżeczki masła, 1 filiżankę mleka, ½ łyżeczki wanilii, 1 tabliczkę niesłodkiej czekolady, ½ fil. kruszonych orzechów.

Gotuj cukier, masło i mleko i czekoladę razem przez 30 lub 40 minut. Odsunąć z ognia i niech postoi 10 minut. Później wlej wanilię, wsyp kruszone orzechy i mieszaj dopóki mieszanina nie zgęstnieje. Wtedy prędko wlej do masłem wysmarowanych blach, postaw w zimne miejsce, ażeby ostygło i pokraj na małe tabliczki.

662 Orzechowe cukierki.

Funt cukru wsypać na patelnię i postawić na gorącej piec i rozcierając łyżką tak długo, aż się rozpuści i zrumieni. Rozcierać trzeba mocno, aby się cukier nie przypalił. Wziąć pół funta orzechów, obrać je, wymyć, posiekać drobno i zmięszać razem z tem cukrem. Następnie wylać na miałkie naczynie wysmarowane masłem. Gdy wystygnie, pokroić na kawałki i cukierki gotowe aby je kłaść w buzię.

Melania Sokołowska.

663 Miodowe cukierki.

Te karmelki może zrobić nawet dwunastoletnia dziewczynka, i nie potrzeba do nich cukru, którego tak mało mamy. Filiżankę obranych i usiekanych orzechów wyłożyć na wysmarowaną masłem żelazną patelnię. W osobnym garnuszku zagotować przez 5 minut dwie filiżanki płynnego miodu nie w pudełkach. Musi się gotować na wolnym ogniu, bo by się przypaliło i ciągle mieszać. Potem wylać ten miód na rozłożone na patelni orzechy i zostawić aż stwardnieją, a później połamać na kawałki.

„Kuchareczka”.

W zmudnej pracy domowej, znajdziecie wielkie zadowolenie, słuchając słodkich tonów polskiej muzyki i pieśni, oddanych na rekordach

“POLONIA”

JEDYNE POLSKIE REKORDY, WYROBU POLSKIEJ FIRMY.

Jeżeli wasz składnik niema rekordów Polonia, piszcie po katalog do

POLONIA PHONOGRAPH CO., 435 Broadway, Milwaukee, Wis.

ROZDZIAŁ XII.

CO I JAK PODAĆ NA WESELE.

I.

ZASTAWA STOŁU.

Na stół kładzie się przykrycie miękkie, najlepiej flanelowe, a dopiero na to obrus. Flanela ochrania stół od gorących półmisek, a przede wszystkim wyłącza stukot. Obrus kładzie się na stół w ten sposób, że zagięcia od złożenia są zawsze na wierzchu, to znaczy, kładzie go się na tę stronę, jak go się zaprasowuje przy składaniu.

Jeżeli zupełnie podaje się na talerzach to najpierw kładzie się płytkie talerze, a na te cokolwiek mniejsze, ale głębokie. Brzeg talerza powinien leżeć na cal od brzegu stołu, tak samo na cal od brzegu łyżki i noże.

Nóż kładzie się pierwszy od talerza, zwrócony ostrzem do talerza, potem widelec tylną stroną na obrus, następną jest łyżka, tak samo tylną stroną na obrusie, potem łyżeczka deserowa, zwyczajna, a wszystko tylną stroną do obrusa, leżąc na cal od brzegu.

Po lewej stronie talerza, niechaj stoi szklanka do wody. Soli i pieprzu jeden garnitur powinien być przeznaczony pomiędzy każdymi dwoma nakryciami. Na stole wzdłuż, mogą być rzucone liście paproci, a na tem tu i ówdzie rzucony kwiat żywych kolorów róż, goździków lub innych kwiatów. Bukiety w pięknych

wazonach są nieodzowne. Jeżeli służba nie usługuje do stołu, to na stole powinny stać karafki z zimną wodą.

Przypuśćmy, że wypada nam zrobić przyjęcie na weselu w zwyczajniejszym domu prywatnym.

Ślub młodej pary odbył się powiedzmy o 10-ej lub 11-ej przed południem, a więc w takim razie szykuje się śniadanie.

II.

ŚNIADANIE.

Stół niechaj będzie jak powiedziane wyżej udekorowany kwiatami i dla każdej osoby naszykowane nakrycie, to jest serwetka z lewej strony, zastawa srebrna lub inna z drugiej strony. W chwili, gdy goście przyjdą z kościoła, stawiać na stół zupełnie we filiżankach, lub w bardzo małych salatereczkach (soup balls) na śniadanie nigdy inaczej się nie podaje. Filiżanki, lub też salatereczki powinny się podać na płaskich talerzach, na których można położyć po jednym krekesie.

Zupa w takim razie najodpowiedniejszą jest rumiana, bulion, pomidorowa, ślimakowa, albo rakowa. — Zupa podawana we filiżankach na śniadanie, nie powinna mieć w sobie ani kaszy, ani ryżu, ani nic coby ją czyniło gęstą.

Na drugie danie, daje się mięso w sosie. Bardzo odpowiednią jest kaczka w potrawce z grzybami, albo kura nadziewana i przona w sosie.



RED STAR
Compressed
YEAST

Uprzejmnia Wam Pieczenie

Możecie upiec najzdrowszy i najsmaczniejszy chleb, bułki, ciastka, placki tatarczane, itd. — Oszczędzicie dużo czasu i kłopotu, zapewnia wam powodzenie w pieczeniu.

Red Star Yeast & Products Company
79 Buffalo ulica, MILWAUKEE, WIS.

Potrawkę przynosi się na salaterkach i albo obnosi się gościom dookoła, albo stawia na stół. Do potrawy, podać osobno smażone kartofle. Trochę sałaty, na przykład jarzynowej także w tym czasie potrzeba. Najlepiej, aby ta na małych talerzykach ładnie udekorowana stała już na stole przy każdym nakryciu.

Na drugie danie można podać smażone mięso, na przykład małe, bite cielęce kotlety z komputem, który także powinien już być na stole. — Albo prużone gołąbki, które są bardzo stosowne na drugie danie śniadaniowe.

Do kawy na śniadanie podaje się tylko ciasto drożdżowe. Przytem świeże owoce, które powinny stać w szklach na stole.

III.

OBIAD WESELNY.

Obiad podaje się o piątej lub o szustej po południu. W międzyczasie podawać gościom chłodzące napoje, drobne ciasteczka, owoce i cukierki.

Stół przygotować znów odpowiednio. — Teraz zupa podaje się stanowczo na talerzach. W zwyczajniejszych domach daje się zupę rumianą lub też dobry rosół z kury.

(Czernina, którą przyjęły za nieodzowną potrawę Polki w Ameryce, jest smaczną zupą, ale **nigdy jej się nie podaje na wesele.** Dobra natomiast na przyjęcie na chrzciny).

Na drugie danie, można dać wypiekany mózdzek w foremach lub też ułożony na listku sałaty. Są także od-

powiednie wypiekane w małych foremkach flaki, wreszcie można to zastąpić pajem z kury. Także odpowiednie żabie nożki lub ostrygi osmażone w cieście. Przy tem obnieść selerę, oliwki, redyski lub jakieś ostre marynaty dla zaostżenia apetytu.

Trzecie danie: — Polędwica w sosie, albo pieczony zając w śmietanie, lub wołowa duszona pieczeń, do tego włoski makaron i lekkie jarzyny. — To jest groszek, kalarepka, albo szparagi lub kalafiory.

Czwarte danie: — Pieczyste. A więc pieczone kurczęta, albo perlice, lub indyk. W braku drobiu, może być nadziewana cielęca pieczeń. Do tego sałata jarzynowa lub jakakolwiek, która stoi już przed każdym gotowa na stole.

Piąte danie: — Słodkie owocowe galarety.

Kawa z bitą słodką mietaną i dobre ciasto na proszku, do obiadu tortu nie podawać.

KOLACYA CUKROWA.

O godzinie 12-tej podają się najlepsze ciasta, a więc torty, czekolada, lub zimne napoje, co kto woli. świeże owoce, cukierki i lody (ice cream).

IV.

OGÓLNE UWAGI.

Przy tutejszych zarobkach i łatwości dostania każdego produktu jakiego się tylko zapragnie, nie jest wcale trudnem takie przyjęcie urządzić.

Wreszcie, na skromniejsze wesele, tak śniadanie jak obiad dać o jedno danie mniej.

CO I JAK PODAĆ NA WESELU.

Przy innem liczniejszym przyjęciu, ale nie weselnem, można mieć na stole zimne mięsne marynaty, na przykład cielęce nóżki w galarecie, rybę w galarecie it.p.

Podawanie na wesele kielbas, czarniny, kapusty kwaśnej, starannie unikać. Można dać na inne przyjęcia, zwłaszcza, gdzie zebranie składa się ze starszych osób, ale nie na weselu. — Przypuśćmy, że jakieś Towarzystwo męskie chciałoby urządzić sobie małą ucztę. Wówczas zupełnie na miejscu jest podać we filiżankach barszcz, albo na drugie danie dać bardzo mięsny bigos z kwaśnej kapusty, co na weselu pod żadnym warunkiem nie uchodziłoby.

To zależy wszystko od kogo i w jakiej okoliczności urządza się przyjęcie. Bo co innego podaje się na ucztę, gdzie są sami młodzi, a co innego, gdzie młodszy i starsi. Inne dania przeznaczone są dla samych kobiet, a inne dla mężczyzn, a inne gdzie jest towarzystwo mieszane.

Dałam tu główny zarys w jakim porządku i jakie mniej więcej potrawy powinno się na przyzwoite wesele podać, a teraz pragnę jeszcze zrobić kilka mniejszych uwag. Na przykład, filiżanki powinny zawsze stać na podstawku, mając uszko na prawo, zawsze w jednej pozycji, gdyż szukanie uszka i obracanie filiżanki nie należy do dobrych manier przy stole. — Gdy gospodyni do takiego stawiania filiżanek się przyzwyczai, to później tę akuratność bezwiednie wykonywa.

Kawę, herbatę lub zupę, nie powinno się nalewać pełno, ale mniej więcej $\frac{3}{4}$ cala od brzegu filiżanki. Tak samo na talerzach, tylko za pierwszą obrączkę.

Mięsa w sosie podają się na salaterkach, smażone zaś na półmiskach. Jeżeli jest do tego sos, to daje się w sosyjerce. Pieczone z mięsa, albo daje się na miałkach półmiskach, lub na wgłębianych. Ziemniaki całe podają się w przykrytych salaterkach, tarte na miałkach talerzach. Jarzyny na pół-salaterkach. Komputy i galarety na szklanych talerzach.

Do ciasta dają się miałkie kolorowe talerzyki. Wogóle pamiętać za każdym daniem zmienić talerze, widelce, noże.

Śmietanki nie wlewać do kawy, lecz zawsze podać osobno.

Helena Staś.



ROZDZIAŁ I.

ZUPY MIĘSNE.

	Stronica
Co trzeba mieć w kuchni pod ręką.	4
Ogólne uwagi	4
1. Rosół wołowy.	5
2. Rosół wołowy	5
3. Rosół	5
4. Rosół	5
5. Rosół rumiany. (sposób krajowy.)	6
6. Zupa mięsna rumiana.	6
7. Zupa biała cytrynowa.	6
8. Zupa z kury	6
9. Zupa biała	6
10. Czarnina	7
11. Czarnina	7
12. Czarnina z kaczki, gęsi lub prosiaka	7
Fasz	8
13. Przepis na czerninę.	8
14. Czernina	8
15. Biały barszcz z siekanem mięsem.	9
16. Barszcz mięsny czysty	9
17. Barszcz z buraków.	9
18. Barszcz owsiany.	10
19. Barszcz.	10
20. Barszcz czysty na mięsie.	10
21. Innym sposobem barszcz.	10
22. Zupa jarzynowa na mięsie.	11
23. Chili Con Carne.	11
24. Mięsny Krupnik.	11
25. Kapuśniak.	11
26. Mięsna kartoflanka.	11
27. Grochówka na wędzonce.	12

	Stronica
28. Krupnik na ogonkach.	12
29. Zupa grochowa na mięsie.	12
30. Zupa grochowa mięsna.	12
31. Zupa grochowa z jarzynami.	12
32. Zupa Orzechowa mięsna.	12
33. Kapuśniak.	13
34. Zupa jarzynowa mięsna.	13
35. Krupnik.	13
36. Zupa koprowa mięsna.	13
37. Zupa mięsna z marchwi.	13
38. Zupa grochowa na mięsie.	14
39. Zupa pomidorowa.	14
40. Zupa pomidorowa czysta.	14
41. Zupa szczawiowa.	14

ZUPY POSTNE.

42. Zupa rakowa.	15
43. Zupa szczawiowa sztuczna.	15
44. Zupa farmerska.	15
45. Zupa myśliwska.	15
46. Zupa pomidorowa postna.	16
47. Zupa z jarzyn postna.	16
48. Zupa grzybowa.	16
49. Zupa postna z ziemniaków.	16
50. Zupa ze ślimaków. (Clams Chowder.)	17
51. Zupa z kaszki jęczmiennej.	17
52. Zupa postna.	17
53. Zupa ruska	17
54. Zupa rakowa postna	17
55. Zupa postna na prędcie.	17
56. Zupa ślimakowa.	18
57. Zupa z kalafiorów.	18
58. Zupa ze ślimaków. (Clam chowder.)	18
59. Zupa z Karpia	18
60. Zupa z pomidorów.	18

	Stronica
61. Zupa postna.	18
62. Zupa kartoflana. (proporcya na sześć osób).	19
63. Kartoflanka postna.	19
64. Zupa z suszonych owoców.	19
65. Zupa jarzynowa.	19
66. Zupa z słodkiej kukurydzy (sweet-corn.)	19
67. Zupa z ostryg.	19
68. Zupa pasternakowa.	19
69. Zupa kminkowa.	20
70. Zupa z korny.	20
71. Zupa z ryżu.	20
72. Mleczna zupa z ryżu.	20
73. Zupa z ryb.	20
74. Zupa grochowa z pomidorami.	20
75. Zupa z dyni (Pumpkin.)	21
76. Zupa ogórkowa.	21
77. Barszcz ukraiński.	21
78. Barszcz postny.	21
79. Barszcz z boćwiną.	21
80. Barszcz postny na prędcie.	22
81. Barszcz postny.	22
82. Barszcz z buraków postny.	22
82. Jak gotować mleko?	22

ZUPY CHŁODNE.

84. Zupa wiśniowa.	23
85. Zupa nic.	23
86. Garus.	23
87. Zupa z jabłek na zimno.	23
88. Zupa z wiśni na zimno.	23
89. Chłodnik litewski.	24

ROZDZIAŁ II.

SOSY I MIĘSA W SOSIE.

	Stronica
90. Sos kalafiorowy.	24
91. Sos ogórkowy.	24
92. Sos śliwkowy.	24
93. Sos kwaśny grzybowy.	25
94. Sos chrzanowy.	25
95. Sos musztardowy.	25
96. Sos cytrynowy.	25
97. Sos na cielecej kości.	25
98. Sos cebulowy.	25
99. Sos z żurawin.	25
100. Sos koperkowy.	26
101. Sos meksykański.	26
102. Sos biały.	26
103. Dobry sos.	26
104. Sos szczawiowy.	26
105. Biały sos.	26
106. Sos szary.	27
107. Sos cebulowy.	27
108. Sos szary z rodzynkami.	27
109. Sos do ryb.	27
110. Pomidorowy sos.	27
111. Sos pomidorowy.	27
112. Sos selerowy.	27

MIĘSO W SOSIE.

113. Sztuka mięsa w białym sosie	28
114. Potrawka z siekanego mięsa.	28
115. Potrawka z siekanego mięsa.	28
115. Potrawka cieleca z ryżem.	28

	Stronica
116. Potrawka z królika z ryżem.	28
117. Potrawka z gotowanego mięsa	29
118. Potrawka mieszana.	29
119. Potrawka farmerska.	29
120. Mięso w sosie pomidorowym po arabsku.	29
121. Cielęca potrawka w sposób angielski.	30
122. Cielęca potrawka w sposób polski.	30
123. Cielęca potrawka. (Veal stew).	30
124. Potrawka z pieczeni baraniej.	30
125. Gularz słowiański.	30
126. Płucka w potrawce.	31
127. Gularz węgierski.	31
128. Bigosik z pozostałej pieczeni.	31
129. Nerki wołowe.	31
130. Bigos.	31
131. Bigos polski.	32
132. Staropolski bigos.	32
133. Chop Suy.	32
134. Gulasz zwyczajny.	33
135. Ozór w sosie.	33
136. Potrawka meksykańska.	33
137. Połędwica z grzybkami.	34
138. Połędwica duszona w śmietanie.	34
139. Serce w musztardowym sosie.	34
140. Cielęcina w sosie.	34
141. Zraziki cielęce siekane.	34
142. Flaki krajowe.	34
143. Flaki.	35
144. Gotowanie flaków.	35
145. Zrazy polskie zawijane.	35
146. Zrazy po wiejsku.	36
147. Zrazy zawijane z kapustą.	36
148. Zrazy cielęce.	36
149. Zrazy zawijane z cielęciną.	36
150. Zrazy faszerowane.	36

	Stronica
151. Zrazy bite.	37
152. Polskie zrazy.	37
153. Zrazy siekane.	37
154. Mózg w naleśnikach.	37
155. Kielbasa z sosem.	38
156. Mózgi wołowe z białym sosem.	38
157. Klopsiki w sosie.	38
158. Zając duszony ze śliwkami.	38
159. Wątróbka w sosie zawiesistym.	38
160. Wątróbka duszona.	39

ROZDZIAŁ III.

MIĘSA SMAŻONE I PIECZONE.

161. Tani smalec.	39
162. Jak smażyć „beefsteak”.	39
163. Smaczna karbonada.	40
164. Połędwica smażona.	40
165. Cielęce kotlety.	40
166. Kotlety z baraniny.	40
167. Baranie kotlety.	40
168. Wątróbka cielęca smażona.	40
169. Kotlety z mózgu cielęcego.	40
170. Polski beefsteak.	41
171. Kotlety z mięsa wołowego.	41
172. Beefsteak prużony.	41
173. Sznyce (hamburger cake.)	41
174. Siekanka smażona.	41
175. Smażone cielęce nóżki.	41
176. Pieczeń z siekanego mięsa.	41
177. Babka z mięsa wołowego.	42
178. Mózdzek wypiekany.	42
179. Wątróbka pieczona.	42

	Stronica
180. Pieczeń cielęca z farszem.	42
181. Pieczeń wieprzowa.	43
182. Pieczeń barania duszona ze śmietaną.	43
183. Cielęcina przazona.	43
184. Cielęcina z kwaśną śmietaną.	44
185. Siekana pieczeń z kartoflami.	44
186. Cielęca pieczeń nadziewana.	44
187. Mostek cielęcy nadziewany ryżem.	44
188. Żeberka z powidelkowym sosem.	44
189. Schab wieprzowy po wiedeńsku.	45
190. Pieczyste z peklowiny.	45
191. Baranina duszona z marchewką.	45
192. Wołowa pieczeń.	45
193. Pieczeń wołowa huzarska.	46
194. Pieczeń wołowa (przekładana.)	46
195. Pieczeń wołowa.	46
196. Pieczeń wołowa siekana.	47
197. Pieczeń wołowa z pomidorami.	47
198. Tania wołowa pieczeń.	47
199. Klops czyli mięso w bochenku.	47
200. Kurczęta na pieczyste.	47
201. Kurczęta smażone.	48
202. Kura nadziewana.	48
203. Gołąbki pieczone nadziewane.	48
204. Kura z selerą duszona.	49
205. Perliczki na pieczyste.	49
206. Kurczę duszone.	49
207. Kura z makaronem po chińsku.	49
208. Pieczona kaczka.	49
209. Tanie nadzianie do drobiu.	50
210. Pieczona gęś nadziana ryżem.	50
211. Zając pieczony.	50
212. Pieczony indyk z nadzianiem.	50
213. Nadzianie.	50
214. Inne nadzianie.	51

	Stronica
215. Sos z indyka.	51
216. Szyńka wielkanocna.	51
217. Inny sposób urzyczenia szynki.	51
218. Szyńka z nadzianiem.	51

ROZDZIAŁ IV.

KONSERWOWANIE MIĘSA ORAZ WYROBY MASARSKIE I WĘDLINY.

Wyroby mięsne.

219. Przepis na kiszki z wątroby.	52
220. Nadziany kałdun.	52
221. Wyrób kiszek.	53
222. Jak robić kizkę.	53
223. Kiszki.	53
224. Wątrobianka. (Liver sausage.)	54
225. Kielbasy letowe. (Summer sausage.)	54
226. Salceson.	54
227. Odróbki z wieprza.	54
228. Obrzynki wieprzowe.	54
229. Przepis na polską kielbasę.	55
230. Moja kielbasa.	55
231. Kielbasy polskie.	55

MIĘSA ZAPRAWIANE.

232. Jak marynować mięso.	56
233. Peklowane mięso.	56
234. Peklowanie szynki.	56
235. Zaprawianie i wędzenie szynki.	57
236. Zaprawianie wieprzowiny.	57
237. Zając konserwowany.	57
238. Zaprawianie mięsa.	57
239. Konserwy z wołowiny.	58
239 A. Zimne nogi.	58
239 B. Wędzona wołowina. (Dry beef.)	58

ROZDZIAŁ V.

RYBY, OSTRYGI, RAKI.

	Stronica
240. Ostrygi duszone na grzankach.	59
241. Smażone ostrygi.	59
242. Ostrygi ze słoniną.	59
243. Pasztety z ostryg.	59
244. Ostrygi w sosie.	59
245. Ostrygi pieczone.	60
246. Homary.	60
247. Żabie udka.	60

RYBY.

248. Smażone okonki.	60
249. Karp duszony.	61
250. Ryba faszerowana.	61
251. Ryba w galarecie.	61
252. Karasie ze śmietaną.	61
253. Ryba pieczonna.	61
254. Ryba w kwaśnym sosie.	62
255. Galareta z ryb.	62
256. Smażony salmon w zrazikach.	62
257. Smażona ryba na kwaśno.	62
258. Szczupak z chrzanem.	63
259. Szczupak z jarzynami.	63
260. Szczupak faszerowany.	63
261. Potrawka z ryby.	63
262. Ryba zapiekana z makaronem.	64
263. Ryba nadziewana.	64
264. Stokfisz (codfish) w śmietankowym sosie.	64
265. Śledzie smażone nadziewane.	64
266. Ryby smażone.	65
267. Siekany łosoś wypiekany. (Salmon.)	65
268. Zrazy z świeżej ryby.	65

	Stronica
269. Karp duszony po żydowsku.	65
270. Karp marynowany.	65
271. Zrazy z łososia zaprawianego.	66
272. Zrazy z stokfisz (cod-fish).	66
273. Wyborne śledzie w sosie.	66
274. Śledzie marynowane.	66
275. Opiekane śledzie.	67

ROZDZIAŁ VI.

SAŁATY I KANAPKI (Sandwiches).

276. Majonez No. 1.	67
277. Majonez No. 2.	68
278. Tańszy majonez No. 3.	68
279. Ocet do sałat.	68
280. Sos do sałat No. 1.	68
281. Sos do sałat No. 2.	68
282. Zwyczajna podlewa sałatowa.	68
283. Sałata z mięsa.	68
284. Sałata z kury.	69
285. Sałata z buraków.	69
286. Sałata zielona.	69
287. Sałata z kartofli.	69
288. Sałata z kapusty.	69
289. Sałata z kapusty.	69
290. Sałata ze śmietaną.	69
291. Sałata z buraczków.	70
292. Sałata owocowa.	70
293. Sałata z cielęciny.	70
294. Sałata z ogórków.	70
295. Sałata z ogórków.	70
296. Sałata z pomidorów.	70
297. Sałata mieszana.	70
298. Sałata z ziemniaków.	70
299. Sałata z jarzyn.	71

	Stronica
300. Sałata pomidorowa.	71
301. Sałata ze świeżej kapusty.	71
302. Sałata zielona.	71
304. Sałata z bananów.	71
305. Sałata śledziowa.	72
306. Głowiasta sałata duszona.	72
307. Sałata liściasta.	72
308. Sałata z kapusty.	72
309. Sałata z kapusty.	72
310. Sałata z fasoli strączkowej.	72
311. Sałata z jaj.	72
312. Dobra tania sałata.	73
313. Sałata z kartofli.	73
314. Sałata z kukurydzy.	73

KANAPKI (Sandwiches.)

315. Kanapki jarzynowe.	74
316. Kanapki selerowe z szynką.	74
317. Kanapki obłożone kurą.	74
318. Kanapki pomidorowe.	74
319. Kombinacyjne kanapki.	74
320. Kanapki z serem.	75
321. Kanapki z jajkiem.	75
322. Kanapki mięsne.	75
323. Kanapki ze szynką wędzoną.	75
324. Kanapki postne z łososia. (Salmon.)	75
325. Kanapki z serem.	75
326. Kanapki z mięsem.	75
327. Kanapki ze serem.	75
328. Kanapki twarogowe.	76
329. Kanapki z sałatą.	76
330. Kanapki z jajkiem.	76
331. Kanapki z jajkiem.	76
332. Kanapki postne.	76
333. Kanapki z orzechów.	76

334. Kanapki z siekanych sardynek.	76
335. Kanapki jarzynowe.	76
336. Kanapki z sera w cegiełce. (Store Cheese.)	77
337. Kanapki z jajkami.	77

ROZDZIAŁ VII.

WARZYWO.

338. Szpinak.	77
339. Szpinak.	77
340. Mój szpinak.	78
341. Szpinak.	78
342. Marchew duszona.	78
333. Buraki siekane.	78
334. Kapusta z grochem.	78
335. Smażona kapusta z kluseczkami.	79
336. Kalarepa z farszem.	79
337. Kalafiory smażone.	79
338. Fasola z pomidorami.	79
339. Marchew na jarzynę.	79
340. Zielony groszek z grzankami. (Toast.)	79
341. Brukiew z mięsem.	80
342. Marchewka z groszkiem.	80
343. Smaczna brukiew.	80
344. Papryka zielona po węgiersku.	80
345. Fasola strączkowa.	81
346. „Oyster plant”.	81
347. „Oyster plant”.	81
348. Miękuszczyli „squash”.	81
349. Drugi sposób.	81
350. Rzepa.	81
351. Zielony groszek w sosie.	81
352. Buraczki siekane.	82
353. Kartofle wypiekane.	82
354. Dobra kapusta kiszona.	82

	Stronica
355. Groch z kapustą.	82
356. Kapusta świeża z pomidorami.	82
357. Kartofle w sposób francuski.	83
358. Pasternak smażony.	83
359. Kapusta zdelikacna.	83
360. Kapusta z mlekiem.	83
361. Kapusta z farszem,—czyli gołąbki warszawskie. ...	83
362. Fasola zielona.	83
363. Pasternak.	84
364. Szablakowe strączki w sosie.	84
365. Fasola zielona.	84
366. Kapusta „parzybroda”.	84
367. Kapusta przymuszana.	84
368. Żółty groch.	84
369. Fasola.	85
370. Szparagi.	85
371. Kalafiory.	85
372. Szablak okrągły wypiekany.	85
373. Jarmuż z buraczanych liści.	85
374. Ziemniaki pieczone.	85
375. Ziemniaki tarte.	86
376. Kartofle smażone.	86
377. Kartofle.	86
378. Stare ziemniaki.	86
379. Młode smażone kartofelki.	86

ROZDZIAŁ VIII.

JAJKA, KLUSKI, BLINKI, LEGUMINY.

380. Jajka całe na maśle.	87
381. Jajka na occie.	87
382. Jajecznicza pieczona.	87
383. Jajecznicza zwyczajna na słoninie.	87
384. Jajecznicza na maśle.	87

	Stronica
385. Jajka ze szynką.	87
386. Jajka na miękko.	87
387. Faszerowane jajka.	87
388. Jajka w szarym sosie.	87
389. Makaron do rosółu.	87
390. Pierogi leniwe.	87
391. Pierogi z cielęcych płuc.	87
392. Kluski ze serem.	87
393. Kluski z gotowanych kartofli.	87
394. Makaron z pomidorami.	87
395. Makaron z farszem mięsnym.	87
396. Makaron ze serem.	87
397. Ryż po włosku.	87
398. Leniwe pierogi.	90
399. Kluseczki z pomidorami.	90
400. Kluski na proszku do mięsa.	90
401. Racuszki kartoflane.	90
402. Racuszki ryżowe.	90
409. Blinki drożdżowe.	91
410. Kluseczki lane.	91
411. Pierogi nadziewane serem.	91
412. Knedle ze śliwkami.	91
413. Pierogi.	91
414. Pierogi z mięsa.	91
403. Kartoflane blinki.	92
404. Kluseczki z ziemniaków do rosółu.	92
405. Blinki z ryżu i ziemniaków.	92
406. Ryż na zimno.	92
407. Jabłka w koszulkach.	92
408. Kluski z jabłkami.	92
415. Pierogi z grzybów.	93
416. Pierogi z kapusty kwaśnej.	93
417. Pierogi ze słodkiej kapusty.	93
418. Pierogi leniwe.	93
419. Pierogi nadziewane serem.	93

	Stronica
420. Krekesowe kluseczki do zupy.	93
421. Wypiekany makaron ze szynką.	94
422. Kluski rozciągane.	94
423. Francuskie grzanki.	94
424. Naleśniki kartoflane.	94
425. Placki z tartych kartofli.	94
426. Grzanki.	94
427. Kluski ukośne do czerniny.	95
428. Kluski ze serem (postne.)	95
429. Pulpety.	95
430. Naleśniki przekładane.	95
431. Kluski francuskie.	95
432. Pulpety z pieczeni cielęcej.	96
433. Imitacya ostryg z kukurydzy (Corn.)	96
434. Naleśniki.	96
435. Blinki z ryżu.	96
436. Kluski.	96
437. Blinki jabłkowe.	96
438. Jak gotować owsianą kaszę na śniadanie.	97
439. Placuszki z kornowej mąki (corn-meal.)	97
440. Grzanki.	97
441. Grzanki smażone.	97
442. Grzanki w cieście.	97
443. Grzanki do zupy.	97
444. Legumina z ryżu.	97
445. Legumina z ryżu z orzechami.	98
446. Legumina winna.	98
447. Legumina z chleba.	98
448. Legumina z makaronu.	98
449. Legumina z truskawkami. (Short-cake.)	99
450. Legumina z jabłek.	99
451. Legumina czekoladowa.	99
452. Legumina z jabłek — zimna.	99
453. Puding z ananasa. (Pine apple pudding.)	99
454. Legumina z tatarczanej mąki. (Buck-white.)	99

	Stronica
455. Legumina z fig.	100
456. Legumina z tatarczanej mąki.	100
457. Lodowa leguminka. (Maple Mousse.)	100
458. Ciasto na pasztet. (Pie.)	100
459. „Butter Scotch Pie”.	100
460. Paj z miękuszem. (Squash.)	101
461. Paj z kwaśnej śmietany.	101
462. Paj maślankowy. (Butter milk Pie.)	101
463. „Mincemeat”.	101
464. Cytrynowy pasztet. (Lemon pie.)	101
465. Pasztet (paj) cytrynowy.	102
466. Cytrynowy (Paj.) „Pie”.	102
467. Paj z dyni. (Pumpkin pie.)	102
468. Paj z dyni. (Pumpkin pie.)	103
469. Ciasto na pasztety. (Paje.)	103
470. Pasztet z jabłkami.	103
471. Pasztet z rubarbu. (Pie plant.)	103
472. Costard.	103
473. Jabłkowy tapioca pudding.	103
474. Puding czekoladowy z figami.	103
475. Jak robić ser śmietankowy.	104

ROZDZIAŁ IX.

CHLEB, PLACKI, BABKI, CIASTKA, TORTY.

476. Chleb brunatny i owsiany.	104
477. Chleb żytni z mąki petlowej.	105
478. Chleb razowy.	105
479. Chleb pszenny.	107
480. Chleb pszenny.	107
481. Bułki na prozku.	107
482. Chleb z rodzynekami.	107
483. Chleb z mąki kukurydzowej. (Corn bread.)	107
484. Bułeczki na śniadanie — gorące.	107

	Stronica
485. Chleb z rodzynekami.	108
486. Pulchne ciasto. (Sponge cake.)	108
487. Placek wojenny.	108
488. Bułeczki drożdżowe.	108
489. Strudel z jabłkami.	108
490. Strudel z jabłkami.	109
491. Placek jabłkowy.	109
492. Bułeczki z owsianej mąki.	109
493. Parzona babka.	109
494. Pulchna babka. (Sponge cake.)	110
495. Kruche ciasto na drożdżach.	110
496. Pączki parzone.	110
497. Pączki.	111
498. Faworki.	111
499. Chruściki albo faworki.	111
500. Raczki ze serem.	112
501. Słodkie precelki do herbaty.	112
502. Doskonałe chruściki.	112
503. Przepis na ciastka migdałowe.	112
504. Kuch melasowy.	112
505. Smażone ciasta. (Doughnuts.)	113
506. Ciasto melasowe.	113
507. Placek na jednym jajku.	113
508. Racuszki z jabłek.	113
509. Ciastka melasowe.	113
510. Melaśnik.	114
511. Ciasto melasowe.	114
512. Chleb imbirowy. (Ginger bread.)	114
513. Placek z sera.	114
514. Czekoladowe ciasto. (Devilsfood cake.)	114
515. Białe ciasto na drożdżach.	115
516. Dobry placek.	115
517. Placek do kawy bez jaj.	115
518. Placek bez jaj.	115
519. Placek melasowy z rodzynekami.	115

	Stronica
520. Lukier surowy.	116
521. Placek żółty.	116
522. Tanie ciasto do kawy.	116
523. Daktylowe ciasto.	116
524. Placek cytrynowy.	116
525. Placek ze sera.	116
526. Biały placek.	117
527. Cocoa placek.	117
528 A. Bananowy placek.	117
528 B. Lukier do bananowego placeka.	117
529. Placek bananowy.	117
530. Placek czekoladowy.	117
531. Placek czekoladowy.	118
532 A. Placek przekładany.	118
532 B. Lukier surowy.	118
533. Placek kruchy czekoladowy.	118
534. Placek marbelowy. (Marble Cake.)	118
535. Lukier pomarańczowy.	119
536. Lukier czekoladowy.	119
537 A. Pulchne ciasto. (Sponge cake.)	119
537 B. Lukier.	119
538. Biały placek.	119
539. Lukier czekoladowy.	119
540. Biały placek. (Angel food cake.)	119
541. Glazura na placek.	120
542. Ciasto orzechowe.	120
543. Ciasto z powidłami. (Jelly Roll.)	120
544. Ciasto na codzień.	120
545. Ciasto owocowe.	120
546. Ciasto owocowe w inny sposób.	120
547. Babka ekonomiczna.	121
548. Ciasto z truskawkami czyli „Strawberry Short cake”.	121
549. Ciastka nakładane kremem (Cream Puffs.)	121
550. Krem. (Cream.)	122

Stronica

551.	Tort kartoflany.	122
552.	Tort z białych krekesów. (Unceda biscuits.)	122
553.	Tort orzechowy.	122
554.	Tort z owsianych krekesów (Graham Crackers.)...	123
555.	Tort z razowego chleba.	123
556.	Ciastka kokosowe. (Cocoanut Cookies.)	123
557.	Ciastka z kaszy owsianej. (Oatmeal Cookies.)....	123
558.	Ciastka orzechowe.	123
559.	Imbirowy placek. (Ginger bread.)	124
560.	Imbirowe ciastka. (Ginger snaps.)	124
561.	Ciastka z cynamonem i rodzynekami.	124
562.	Ciasteczka.	124
563.	Obwarzanki kruche.	124
564.	Imbirowe ciastka. (Ginger snaps.)	124
565.	Ciastka. (Sugar Cookies.)	124
566.	Ciastka (Cookies.)	125
567.	Mazurek migdałowy.	125
568.	Mazurek migdałowy.	125
569.	Pierniczki.	125

PRZEKŁAD DO TORTÓW.

569 A.	Farsz czekoladowy.	125
569 B.	Lukier pomarańczowy.	125
569 C.	Przepis na lukier gotowany.	126
569 D.	Lukier twardy.	126
569 E.	Farsz owocowy.	126

ROZDZIAŁ X.

KONSERWOWANIE WARZYW ORAZ OWOCÓW.

Ogólne uwagi o marynowaniu owoców, jagód i jarzyn.

Stronica

570 A.	Ocet domowy.	127
570.	Fasola z octem. (Butter Beans.)	127
571.	Fasola strączkowa.	127
572.	Kukurydza. (Corn.)	127
573.	Pomidory.	127
574.	Marchew.	127
575.	Konserwowanie jagód.	128
576.	Brzoskwinie.	128
577.	Gruszki.	128
578.	Śliwki.	128
579.	Czerwone pomidory.	128
580.	Jak zaprawiać grzyby bez gotowania.	129
581.	Podpinkki zaprawiane kwaśno.	129
582.	„Mince meat”.	129
583.	„Catsup”.	129
584.	Catsup.	129
585.	„Chilli Sauce”.	130
586.	„Chow-chow”. Ostra mieszanina.	130
587.	„Chow chow”.	130
588.	Sos pomidorowy na zimę. (Catsup.)	130
589.	Zielone papryki.	131
590.	Cebula.	131
591.	Czerwone pomidory z cebulą (Konserwa.)	131
592.	Konserwa z zielonych pomidorów.	131
593.	Konserwowanie czerwonych pomidorów.	131
594.	Zielone pomidory, cebula i buraki.	132
595.	Zielone pomidory słodkie.	132
596.	Konserwa z dyni. (Pumpkin.)	132

Stronica

597.	Ogórki kiszzone.	132
598.	Pomidory.	132
599.	Małe ogórki koprowe.	133
600.	Mizerya marynowana.	133
601.	Konserwa z ogórków krajanych.	133
602.	Dojrzałe ogórki.	133
603.	Ogórki dojrzałe.	133
604.	Ogórki małe. Korniszony.	134
605.	Syrop.	134
606.	Syrop kukurydzowy.	134
607.	Gruszki zaprawiane w occie.	134
608.	Figi marynowane.	134
609.	Brzoskwinie w occie. (Peaches.)	134
610.	Zaprawiane brzoskwinie.	134
611.	Galaretka z dzikich śliwek. (Wild plum jelly.)	135
612.	Porzeczki.	135
613.	Arbuz. (Watermelon.)	135
614.	Rajskie jabłka. (Crabe apple.)	135
615.	Konserwy z winogron.	135
616.	Galaretka z jabłek.	135
617.	Konserwowane wiśnie.	136
618.	Ananas. (Pine apple.)	136
619.	Wiśnie.	136
620.	Konfitury z malin.	136
621.	Marmulada brzoskwiniowa.	136
622.	Konfitura z żółtych pomidorów.	136
623.	Powidła z winogron.	137
624.	Tania jabłeczna galaretka.	137
625.	Powidła z melona.	137
626.	Galareta z melona.	137
627.	Powidła z rubarbru. (Pie plant.)	137
628.	Galaretka z jabłek. (Jelly.)	138
629.	Marmulada z marchwi.	138
630.	Powidła z winogron.	138
631.	Truskawki. (Strawberries.)	138

Stronica

632.	Śliwki.	138
633.	Suszone śliwki.	139
634.	Galaretka porzeczkowo-malinowa. (Jelly.)	139
635.	Galaretka i powidła z brzoskwiń. (Peaches.)	139
636.	Galaretka z rajskich jabłek. (Crabe Apple.)	139
637.	Galaretki słodkie.	140
638.	Galaretka z włoszczyzny.	140
639.	Mus jabłkowy.	140

ROZDZIAŁ XL

KAWA, HERBATA, KAKAO, LODY I CUKIERKI.

640.	Napój chłodzący.	141
641.	Napój dla osłabionych. (Dandelion cordial.)	141
642.	Sok z winogron.	142
643.	Jak gotować kawę.	142
644.	Dobra kawa.	142
645.	Gotowanie kawy.	142
646.	Kakao.	143
647.	Czekolada po amerykańsku.	143
648.	Czekolada po europejsku.	143
649.	Lody zwyczajne.	143
650.	Lody z palonego cukru.	143
651.	Lody gotowane.	144
652.	Lody cytrynowe.	144
653.	Lody nie gotowane.	144
654.	„Pop Corn Ball”.	144
655.	Kakao (cocoa) kwadraciki.	144
656.	Czekoladowe karmelki.	144