

ΓΚΙΝΗ  
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ  
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ  
ΑΤΛΑΝΤΙΔΟΣ



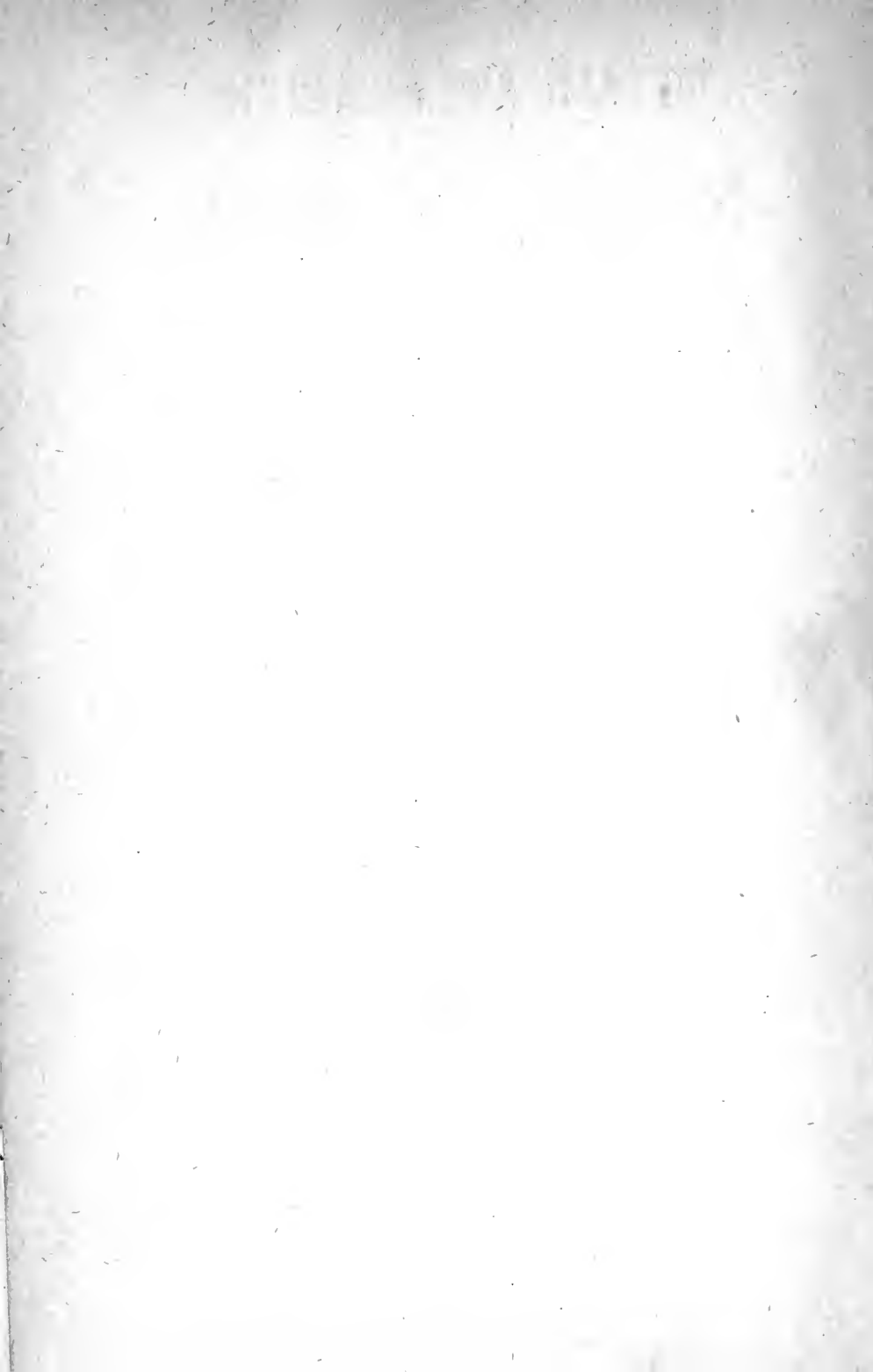
Class TX725

Book G6

Copyright N<sup>o</sup> \_\_\_\_\_

**COPYRIGHT DEPOSIT.**





# ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΔΙΑ ΜΑΓΕΙΡΟΥΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΑΙ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑΙ ΣΥΝΤΑΓΑΙ  
ΔΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΩΝ  
ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΝ ΣΥΣΤΗΜΑ

ΥΠΟ

ΜΙΧΑΗΛ ΓΚΙΝΗ

ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΟΥ



ΕΚΔΟΤΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ  
ΑΤΛΑΝΤΙΔΟΣ  
ΕΝ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

TX 725  
G6

COPYRIGHT 1917 BY  
ATLANTIS, INC.  
NEW YORK

200

APR -9 1917

**ATLANTIS, INC.**  
113-115-117 West 31st St.  
New York.

©CIA457884

no 1,

21.β. 157παι, 1917

# ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

**Ε**ΠΑΓΓΕΛΘΕΙΣ ἐπὶ 20 συνεχῆ ἔτη τὸν Μάγειρον ἐν Ἑλλάδι, Αἰγύπτῳ καὶ Εὐρώπῃ, καὶ ἐργασθεὶς εἰς ὅλους τοὺς κλάδους τῆς Μαγειρικῆς τέχνης, ἐφωδιασμένος μὲ Ἑλληνικά, Γαλλικά, Ἀγγλικά καὶ Γερμανικά πιστοποιητικὰ ἀρχιμαγείρου ἀπὸ τὰ διασημότερα ξενοδοχεῖα τῆς Ἀνατολῆς, κάτοχος ξένων γλωσσῶν, ἀνέλαβον πρὸ ἐξαετίας ἐργασίαν εἰς τὰ Ἑλληνικά ὑπερωκεάνεια «Ἀθῆναι» καὶ «Θεμιστοκλῆς», καὶ ἔκτοτε ἀπεκατεστάθην εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας πρὸς ἐξάσκησιν τοῦ ἐπαγγέλματός μου.



Εἰς τὰς ἀρχὰς ἐνόμισα ὅτι τὰ ἀνωτέρω προσόντα μου θὰ ἦσαν ἀρκετὰ ὅπως ἐξασφαλίσω εὐκόλως ἐργασίαν εἰς ξενοδοχεῖον τῆς αὐτῆς τάξεως μὲ ἐκεῖνα εἰς τὰ ὁποῖα εἰργάσθην ὡς ἀρχιμάγειρος ἐπὶ τόσα ἔτη. Αἱ πρῶταί μου ἀπόπειραι πρὸς εὐρεσιν ἐργασίας μὲ ἔπεισαν ὅτι ἔπρεπε νὰ ἀρχίσω ἀπὸ τὴν ἀρχὴν μέχρις ὅτου ἐξοικειωθῶ μὲ τὸ Ἀμερικανικὸν

σύστημα τῆς μαγειρικῆς καὶ ζαχαροπλαστικῆς, μὲ τὰς ὀνομασίας τῶν φαγητῶν κ.τ.λ.

Διὰ νὰ συντομεύσω τὴν ἀπόστασιν μεταξὺ τοῦ μικροῦ λόντος —ρουμ εἰς τὸ ὁποῖον ἀνέλαβον τότε ἐργασίαν καὶ τῶν μεγαλειτέρων ξενοδοχείων εἰς τὰ ὁποῖα ὄφειλον νὰ ἐργάζωμαι ἐξήτησα νὰ εὔρω Ἑλληνικὸν βιβλίον πραγματευόμενον περὶ Ἀμερικανικῆς μαγειρικῆς. Εἰς μάτην ἠρξένησα διὰ τοιοῦτον ἔργον, διότι δὲν εἶχεν εἰσέτι γραφῆ εἰς τὴν γλῶσσάν μας. Τότε συνέλαβον τὴν ἰδέαν νὰ γράψω τὴν πρώτην Ἀμερικανικὴν Μαγειρικὴν εἰς τὴν Ἑλληνικὴν γλῶσσαν, διὰ νὰ χρησιμεύσῃ εἰς τοὺς Ἑλληνας μαγείρους τῶν μικρῶν καὶ τῶν μεγάλων ξενοδοχείων τῆς Ἀμερικῆς.

Ἐκτοτε ἤρχισα ἐργαζόμενος ἐπιμελῶς πρὸς πραγματοποίησιν τῆς ἰδέας, κρατῶν σημειώσεις περὶ τοῦ τρόπου τῆς κατασκευῆς ἐκάστου φαγητοῦ, γλυκύσματος κτλ. μέχρις ὅτου κατήρτισα πλήρη μαγειρικὴν ἀποτελουμένην ἀπὸ πληθώραν συνταγῶν, ἐκάστην τῶν ὁποίων ἐδοκίμασα πολλὰς φορὰς πρὶν περιλάβω αὐτὴν εἰς τὸ βιβλίον μου, διὰ νὰ εἶμαι βέβαιος περὶ τῆς πρακτικότητος καὶ ἀκριβείας αὐτῆς.

Λαβὼν ὑπ' ὄψει μου τὴν πληθώραν τῶν ἀνὰ τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας λαϊκῶν ἐστιατορίων τῶν ἀνηκόντων εἰς ὁμογενεῖς διεσκέυασα τὴν μαγειρικὴν μου εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐξυπηρετῇ τελείως τὰς ἀνάγκας τῆς ἰδιαίτερας αὐτῆς τάξεως τῶν ἐστιατορίων, ἐνῶ ταυτοχρόνως περιλαμβάνει πᾶσαν γνῶσιν τῆς ὁποίας ἔχει ἀνάγκην ὁ μάγειρος τῶν καλλιτέρων ξενοδοχείων.

Ἄλλὰ καὶ εἰς τὴν Ἑλληνίδα οἰκοδέσποιναν ἐν Ἀμερικῇ τὸ βιβλίον τοῦτο θὰ ἀποβῇ χρησιμώτατον, διότι πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον αἱ συνταγαὶ ἐγράφησαν εἰς ἀπλὴν καὶ καταληπτὴν γλῶσσαν, ἐν ὅλλῃ τῇ δυνατῇ συνομίᾳ, εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐννοῶνται καὶ νὰ ἐφαρμοζῶνται παρὰ παντὸς προσώπου ἔστω καὶ οὐδεμίαν γνῶσιν μαγειρικῆς ἔχοντος.

Ἐξαιρέσει τῆς τελειότητος εἰς τὸ τεχνικὸν μέρος κατέβαλον ἰδιαίτεράν προσοχὴν εἰς τὴν προετοιμασίαν συνταγῶν οἰκονομικῶν καὶ ταχέως ἐκτελουμένων. Εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ ξενοδοχεῖα ἢ διεύθυνσις κρίνει τὸν μάγειρον ἀπὸ ἀπόψεως τέχνης, οἰκονομίας καὶ ταχύτητος. Τὰ τρία αὐτὰ προσόντα προσεπάθησα νὰ καταστήσω τὴν βάσιν τοῦ ἔργου μου, διὰ νὰ εἶναι τοῦτο ὅσον τὸ δυνατόν χρησιμώτερον εἰς τοὺς συναδέλφους μου καὶ εἰς τοὺς ὁμογενεῖς ἰδιοκτητὰς ἐστιατορίων μὲ Ἀμερικανικὴν πελατείαν.

Πρὸς εὐκολίαν τῶν ἐπιθυμούντων νὰ παρασκευάζωσιν ἐνίστε Ἑλληνικὰ φαγητὰ, ὅπως παρουσιάξωσί τι τὸ νεωτεριστικὸν εἰς τοὺς πελάτας των ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν, περιέλαβον εἰς τὴν Μαγειρικὴν τὰ ἐκλεκτότερα Ἑλληνικὰ καὶ Ἀνατολικὰ φαγητὰ, μὲ δοκιμασμένας συνταγὰς.

Τοὺς τίτλους τῶν συνταγῶν ἔγραψα Ἀγγλιστὶ καὶ Ἑλληνιστὶ κατὰ τὰς κοινότερον παραδεδεγμένας ὀνομασίας. Ἐκαστος μάγειρος ἀλλάσσει τὰς ὀνομασίας τῶν φαγητῶν εἴτε χάριν ποικιλίας, εἴτε διότι προσέθεσε μίαν ἢ ἄλλην σάλτσαν, χορταρικὸν ἢ γαρνιτούραν. Εἰς τὴν ἀνὰ χεῖρας μαγειρικὴν περιελήφθησαν ὅλα τὰ ἐν κοινῇ χρήσει εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ ξενοδοχεῖα φαγητὰ καὶ γλυκύσματα μὲ τὰς συνήθεις ὀνομασίας των, ὁ χρησιμο-



ποιῶν δὲ τὴν Μαγειρικὴν δύναται νὰ ποικίλῃ κατὰ βούλησιν τὰς ὀνομασίας, ὀδηγούμενος καὶ ἀπὸ τὴν συλλογὴν καταλόγων φαγητῶν πάσης τάξεως ξενοδοχείων παρατιθεμένων εἰς τὸ τέλος τοῦ βιβλίου.

Παραδίδω τὸ ἔργον μου εἰς τοὺς συναδέλφους μου καὶ εἰς τὸ κοινὸν ἐν γένει μὲ τὴν ἐλπίδα ὅτι θὰ φανῶ αὐτοῖς χρήσιμος ἐν τῷ μέτρῳ τῶν ἀσθενῶν μου δυνάμεων.

Ἐν Νέᾳ Ὑόρκῃ 1916.



# ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥ ΓΚΙΝΗ

Ἐκ τῆς πληθώρας τῶν πιστοποιητικῶν τοῦ κ. Γκίνη παραθέτομεν ἐν-  
ταῦθα ὀλίγα.



Βασιμὸν Νάουμιν

Βαρναβί Ζαϊτά

Ο ἄξιον τοῦ βασιμίου Νάου-  
μιου Ζαϊτῆ ἐκπέμπεται ἡ  
πρὸ τοφριμίου Νάουμιν ἡ  
ποβεπὸς μαρτυρὶ ἀπὸ τοῦ  
ἐκπαιδευτικοῦ ἐπιμετηρίου  
ἐν τῇ ἀρχαίᾳ ἐν ἀλλήνῃ  
ἐκπαιδευτικῇ διαγραφῇ καὶ  
ἐπιδοτικῇ ἀποδοτικῇ  
ἀπὸ τοφριμίου Νάουμιν ἐκπέμπεται  
ἐν τῇ ἀρχαίᾳ ἐν ἀλλήνῃ 10 Νομβρίου 1900.

Ζαϊτά



ΣΗΜ. Ἡ ἡμερομηνία τοῦ ἀνω πιστοποιητικοῦ εἶναι 10 Νομβρίου 1900.

# Grand Hôtel de la Poste

(Ancien Hôtel Nicoleau)

J. Abrand, Propriétaire

le 30 Novembre 1903

TELEPHONE

Je soussigné déclare que le nommé Michel Guines  
a travaillé à mon service en qualité de Chef  
cuisinier depuis le 1<sup>er</sup> mai au 30 Novembre de  
la même année et que je n'ai eu qu'à me  
louer de ses services et de son aptitude pour  
son travail.

Ainsi je donne acte au delivré le présent  
certificat pour servir et valoir ce que  
de droit.



## ΜΕΤΑΦΡΑΣΙΣ

ΠΟΡΤ ΣΑ·Ι·Δ, τῆ 30 Νοεμβρίου 1903.

Ὁ ὑποφαινόμενος δηλῶ ὅτι ὁ Μιχαὴλ Γκίνης εἰργάσθη ἐν τῇ ὑπηρεσίᾳ μου ὡς ἀρχιμάγειρος ἀπὸ τῆς 1ης Μαΐου μέχρι 30 Νοεμβρίου τρέχοντος ἔτους καὶ δὲν δύναμαι παρὰ νὰ ἐπαινέσω τὰς ὑπηρεσίας καὶ τὴν ικανότητά του διὰ τὴν ἐργασίαν.

Ἐφ' ᾧ δίδομαι αὐτῷ τὸ παρὸν πιστοποιητικὸν ὅπως τῷ χρησιμεύσῃ ὅπου δεῖ.

J. ABRAND, ἰδιοκτῆτης  
Grand Hotel de la Poste

HOTEL IMPERIAL

25/8 1915

*Certificat.*

*Je soussigné certifie  
que Monsieur Makis  
Guinis a été dans mon  
service comme Chef-  
Cuisinier pendant  
la durée de six mois.  
Pendant tout ce temps  
j'ai eu lieu de constater  
de son honnête conduite  
de son zèle et de son*

*assiduité.  
Je puis le recommander  
à tout mes collègues.  
Il a quitté le service  
chez moi, lui-même  
par propre volonté.*

*Ch. Lecomte  
Propriétaire  
Hôtel Impérial*



**Hotel Punta Gorda**

PUNTA GORDA, FLORIDA  
W. J. PALMER, MANAGER

**TO WHOM IT MAY CONCERN:**

The bearer, Makis Guinis, was employed by me as chef at the above hotel, season 1914-15. He is capable. Having some dishes, especially entrees and soups, extra fine.

I found him very honest and exceedingly anxious to please and not afraid of long hours on duty.

Respectfully,

WJP.



250 ROOMS

THE HOTEL MADE POSSIBLE BY THE TRAVELING MEN

250 BATHROOMS

# HOTEL MASON

GEORGE H. MASON, MANAGER

JACKSONVILLE, FLA.October  
21st  
1915.

To Whom It May Concern:

The bearer of this letter, Makis Guinis, has been employed during the past season as Chef at our Hotel Mason. We have found him to be capable, honest, economical and not afraid of extra hours.

We can cheerfully recommend him to any one desiring the services of a Chef.

Yours very truly,

HOTEL MASON INVESTMENT COMPANY.

By W. L. Muser  
Secretary.

WLM-B

CASTLE STEVENS  
CASTLE POINT HOBOKEN  
NEW JERSEY

GUSTAV G. FREYGANG  
BUSINESS MANAGER

July 1st, 1916.

TO WHOM IT MAY CONCERN:-

Mr. Makis Gunes has been in the employ of Castle Stevens as a chef, and proved himself to be experienced in both French and American cooking. He is also an experienced pastry cook. He is honest, reliable and a willing worker.

Spero Pasialides  
Steward.

## ΜΕΡΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

---

Πρὸς ἀποφυγὴν περιττῆς πολυλογίας καὶ ἐπαναλήψεως τῶν ἰδίων ἐξηγήσεων εἰς τὰς διαφόρους συνταγὰς, παραθέτομεν ἐν-  
ταῦθα μικρὰν ἐξήγησιν διαφόρων ὄρων μαγειρικῆς, οἱ ὅποιοι ἀνα-  
φέρονται συχνὰ εἰς τὸ παρὸν βιβλίον.

**Braised ἢ Braise.** Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «μπρεζέ» ἓνα κομμάτι κρέας, ὄρνιθα ἢ κυνήγι ὅταν τὸ βάλωμεν εἰς κατσαρόλαν μὲ διάφορα ἀρωματικά χόρτα, ὡς λ. χ. κρομμύδια, σέλινο, καρτόττα, μπαχαρικά διάφορα, τομάτες, βούτυρο ἢ σάλτσα, τὸ σκεπάζωμεν καὶ τὸ ἀφήνωμεν νὰ ψηθῇ σιγά-σιγά.

**Saute.** Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «σοτέ» ἢ «σοτάρουμεν» κἄτι τι ὅταν τὸ βάλωμεν νὰ ζεσταθῇ μὲ σάλτσα εἰς τὸ τηγάνι ἢ εἰς τὴν κατσαρόλαν. Ἐπὶ πα-  
ραδείγματι νεφράκια τηγανιτά, ἢ παϊδάκια, ἢ κομμάτια μικρὰ ὄρνιθος, κλπ.

**Au Gratin:** Λέγομεν ὅτι κάμνομεν ἓνα φαγητὸν «ο γρατὲν» ὅταν τὸ βάλωμεν εἰς τὸν φουῦρνον σκεπασμένον μὲ γαλέττα ἢ μὲ ἄσπρη σάλτσα καὶ τὸ ἀφήσωμεν ἕως ὅτου πάρῃ χρῶμα.

**Glace.** Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «γκλασέ» ἢ «γλασάρουμεν» ἓνα χορταρι-  
κό, ὡς λ. χ. κρομμυδάκια, σέλινο, καρτόττα, ἢ ἄλλο βρασμένο χόρτον, ὅταν τὸ βάλωμεν εἰς φαρδύα κατσαρόλα νὰ σιγοβράσῃ μὲ ὀλίγη σάλτσα ἕως ὅτου πιθῇ τὴν σάλτσαν.

**Jardiniere.** Ἐνα φαγητὸν λέγεται γαρνιρισμένο («ἀλά ζαρντινιέρ») ὅταν στολίσωμεν τὸ πιάτο μὲ διάφορα χορταρικά, ὡς λ. χ. κουνουπίδι, μπιζέλια, πατάτες, φρέσκα φασολάκια κλπ., τὸ καθένα χωριστὰ εἰς τὸ πιάτο.

**Pane ἢ Breaded.** Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «πανέ» ἢ «μπρέτετ» ὅταν τυλίγωμεν κἄτι τι εἰς κοπανισμένην γαλέτταν (cracker meal) διὰ νὰ τὸ τηγανήσωμεν.

---

## ΕΛΛΗΝΟΑΓΓΛΙΚΟΝ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟΝ

Κάριν εὐκολίας τῶν ἀγνοούντων τὴν Ἀγγλικὴν παρεθέσαμεν εἰς τὸ τέλος τῶν συνταγῶν Ἑλληνο-Ἀγγλικὸν λεξιλόγιον τῶν ὀνομασιῶν τῶν διαφόρων τροφίμων, ὑλικῶν, σκευῶν κλπ. κλπ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄.

# ΣΟΥΠΑΙ ΚΑΙ ΖΩΜΟΙ

### 1. Royal Croutons—Ρόγιαλ Κρουτόνς.

Χώρισε τὰ κροκάδια ἀπὸ 6 αὐγά καὶ ἔνωσέ τα με μισὸ ποτῆρι γάλα, καὶ κτύπησέ τα καλὰ με τὸ σύρμα ἔπειτα δὲ βάλε τα εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἀλειμμένο με βούτυρον. Κατόπιν χώρισε τὰ ἀσπράδια εἰς δύο καὶ βάλε τα σὲ κατσαρολάκια ὅπως καὶ τὰ κροκάδια. Τὸ ἀσπράδι εἰς τὸ ἓνα ἀπὸ τὰ δύο κατσαρολάκια τὸ χρωματίζεις με ὀλίγον πράσινον χρῶμα. Ὅταν ἐτοιμασθοῦν τὰ τρία κατσαρολάκια τὰ βάζεις μέσα εἰς ἓνα ταψι (πάν) με ζεστὸ νερὸ εἰς τὸν φούρνον καὶ τὰ ἀφήνεις εἴκοσι περίπου λεπτὰ διὰ νὰ πῆξουν τὰ ἀσπράδια. Ὅταν τὰ ἀποσύρης ἀπὸ τὸν φούρνον τὰ ἀφήνεις νὰ κρυώσουν καὶ κατόπιν τὰ κόβεις εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια σὰν τὰ ζάρια τοῦ ταβλιού.

Τὰ τρία αὐτὰ χρώματα, τὸ ἄσπρο, πράσινον καὶ κίτρινον, εἶναι τὰ Ρόγιαλ κρουτόν, τὰ ὁποῖα θὰ χρειασθῆς διὰ διάφορες σουπες καὶ κονσομέ.

### 2. Bread Croutons—Κρουτόνς ἀπὸ Ψωμί.

Κόπτεις λεπτὴν φέταν ψωμιοῦ εἰς μικρὰ τετράγωνα κομματάκια καὶ τὰ τηγανίζεις με βούτυρον εἰς τὸ τηγάνι ἕως ὅτου κοκκινίσουν. Τὰ μεταχειρίζεσαι διὰ πηκτὰς σουπάς (κρημ σουπς).

### 3. Croutons Soufle—Κρουτόν Σουφλέ.

Κάμε σφικτὴν ζύμην με ἓνα ποτῆρι γάλα, δύο αὐγά λίγο λάρδο, ἀλεῦρι, κόψε την εἰς τετράγωνα μικρὰ κομμάτια, βάλε τα εἰς τὸν φούρνον νὰ ψηθοῦν, καὶ μεταχειρίσου τα εἰς κονσομέδες καὶ σουπες διάφορες.

### 4. Profiteroles—Προφιτερόλ.

Τὰ σφαιρίδια Προφιτερόλ θὰ σοῦ χρειασθοῦν διὰ κονσομέδες καὶ σουπες καὶ γίνονται ὡς ἑξῆς:

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτῆρι ζουμι, ἢ νερό, ἓνα κομματι βούτυρο ἢ πάχος μεγέθους μισοῦ αὐγοῦ. Ἀνεκάτωσέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρουν βράση. Ὅταν τὰ ἀποσύρης προσθέτεις ἄρκετὸ ἀλεῦρι διὰ νὰ γείνη μία πάσπα σφικτή, ἔπειτα

προσθέτεις τρία αυγά, τὸ ἕνα κατόπιν τοῦ ἄλλου, ἀνακατεύοντας καλὰ διὰ νὰ ἐνωθῇ τὸ μίγμα. Τὴν ζύμην αὐτὴν τὴν πλάθεις εἰς μικρὰ σφαιρίδια σὰν ρεβίθια ἢ τὴν χύνεις ἀπὸ εἰδικὴν σακουῦλαν πάνινην ἢ χάρτινην. Τὰ ψήνεις εἰς τὸν φούρνον καὶ τὰ μεταχειρίζεσαι ὅταν τὰ χρειασθῆς

### 5. Celestin for Consomme—Σελεστὲν διὰ Κονσομέ.

Βάζεις εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἐνάμισυ ποτῆρι γάλα, δύο αυγά, 2 κουτάλια σούπας ἀλεῦρι, ψιλοκομμένον μαϊδανόν, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ἀνακατεύεις καλὰ. Ρίπτεις ἀπὸ τὸ μίγμα αὐτὸ ὀλίγον εἰς τὸ τηγάνι διὰ νὰ γείνη μία ψιλὴ τηγανίτα, τὴν ὁποῖαν τηγανίζεις καὶ ἀπὸ τὲς δύο μερίδες, καὶ ὅταν τὴν τελειώσης τὴν κόβεις εἰς λωρίδες δύο δάκτυλα φάρδος καὶ ἔπειτα ξανακόπτεις τὲς λωρίδες σὲ ψιλὰ κομμάτια σὰν σπαγέτο.

Αὐτὸ εἶναι τὸ σελεστὲν, τὸ ὁποῖον σερβίρεται μὲ τὸν κονσομέ.

### 6. Cold Tomato Bouillon—Παγωμένο Ζουμί μὲ Τομάταν.

Βάλε εἰς ἕνα γαλλόνι ἔτοιμο ζουμί κρέατος δύο κουτιά ἔτοιμη σοῦπα τομάτα τοῦ κουτιοῦ, ἀνακάτεψε καλὰ, βάλε τὴν εἰς τὴν παγωνιέραν νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρησέ τὴν εἰς φλυτζάνια. Ἐὰν προτιμᾷς σοῦπαν ἀπὸ φρέσκιαν τομάταν ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν διὰ Σοῦπαν ἀπὸ Τομάταν.

### 7. Tomato Bouillon Jelly—Ζουμί μὲ Τομάταν Ζελέ.

Βάλε τζελατίναν ἀξίας δέκα σέντς σὲ λίγο κρύο νερὸ καὶ ἄφησέ τὴν νὰ μουςκέψῃ ἐπὶ πέντε λεπτὰ τῆς ὥρας. Κατόπιν ἀνακάτεψέ τὴν μὲ ἐνάμισυ γαλλόνι ζουμιοῦ μὲ τομάταν, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, καὶ ἄφησε τὸ μίγμα εἰς τὴν παγωνιέραν (ice box) νὰ πήξῃ.

### 8. Soup Stock—Ἐτοιμος (γενικὸς) Ζωμός.

Εἰς κάθε ξενοδοχεῖον ὁ ἔτοιμος ζωμός, ἀγγλιστὶ λεγόμενος «σοῦπ στὸκ» (soup stock), εἶναι ἀπαραίτητος, διότι χρησιμεύει ὡς βᾶσις διὰ τὰς διαφόρους σούπας.

Διὰ τὴν προπαρασκευὴν τοῦ ἐτοίμου ζωμοῦ ἀπαιτεῖται ἕνα μεγάλο καζάνι, ἐντὸς τοῦ ὁποῖου ρίπτονται διάφορα κρέατα ὡμὰ ἢ ψημένα, βωδινὰ ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, κόκκαλα ἄφθονα σπασμένα, σκελετοὶ πουλερικῶν, χορταρικὰ διάφορα, καρυκεύματα καὶ ἐν γένει πᾶν ὅ,τι δύναται νὰ προσθέσῃ χυμόν, ἄρωμα καὶ θρεπτικὰς ιδιότητας εἰς τὸν ἔτοιμον ζωμόν.

Εἶναι προτιμώτερον, κατὰ τὸ θέρος τοῦλάχιστον, νὰ μὴ γίνε-ται χρῆσις χορταρικῶν εἰς τὴν προπαρασκευὴν τοῦ στὸκ, ἐὰν



μάλιστα πρόκειται νὰ κρατηθῆ ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας, διότι προκαλοῦν ζύμωσιν καὶ ὁ ζωμὸς ξυνίζει.

Ὅταν ἐτοιμάσετε ὅλα τὰ κρέατα, τὰ κόπτετε εἰς μικρὰ τεμάχια, σπάζετε τὰ κόκκαλα καὶ τὰ τοποθετῆτε ὅλα ὁμοῦ εἰς τὸ καζάνι καὶ τὸ σκεπάσετε μὲ κρύο νερόν.

Ὅταν προσθέσετε τὸ νερόν, ἀφήνετε νὰ σταθῆ ἐπὶ μισὴν ἢ μίαν ὥραν διὰ νὰ ἐκχυθοῦν οἱ χυμοὶ τῶν κρεάτων καὶ κατόπιν τὸ βάζετε εἰς σιγανὴν φωτιὰν νὰ σιγοβράζῃ.

Προσέξατε νὰ μὴ παίρνη δυνατὴν βράσιν διότι τὰ κρέατα σκληρύνονται καὶ δὲν ἐκχύνονται χυμοὶ καὶ ὁ ζωμὸς θολώνει.

Νὰ ἀφήσετε νὰ προχωρήσῃ τὸ σιγόβρασμα καλὰ καὶ κατόπιν νὰ ξαφρίσετε τὸν ζωμόν, διότι ὁ ἀφρὸς ποῦ ἀνεβαίνει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν εἰς τὰς ἀρχὰς περιέχει πολλοὺς συμπεπυκνωμένους χυμοὺς, οἱ ὅποιοι δὲν πρέπει νὰ ἀφαιρεθοῦν.

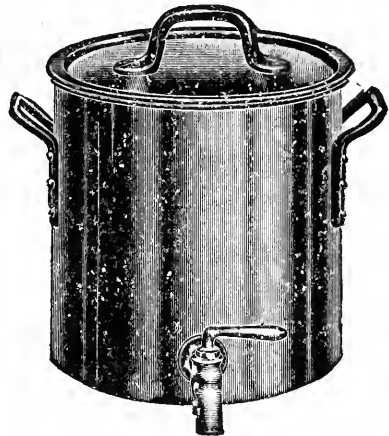
Μετὰ τὸ ξάφρισμα ρίπτετε τὸ ἀλάτι καὶ διάφορα χόρτα, σέλινο, κρσμμύδια, καρρότα, 4 φύλλα δάφνη, ὀλίγα κουνιὰ πιπέρι κτλ.

Ὅταν βράσουν τὰ κρέατα ἐντελῶς καὶ γείνουν κλωστὰι, τότε περνάτε τὸν ζωμόν ἀπὸ τὸ τρυπητόν, ἐντὸς τοῦ ὁποίου βάζετε ἓνα ψιλὸ πανί καὶ τὸ ἀφήνετε νὰ στραγγίσῃ καλὰ ἐντὸς δαχείου ἕκ. πορσελάνης.

Ὅταν κρυώσῃ ὁ ζωμὸς τὸν τοποθετεῖτε εἰς τὴν παγωνιέραν, μετ' ὀλίγον δὲ θὰ σχηματισθῆ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν κρούστα ἀπὸ πάχος, τὴν ὁποίαν ἀφαιρεῖτε. Ἐὰν ἐχρησιμοποίησατε πολλὰ κόκκαλα κατὰ τὴν προπαρασκευὴν τοῦ ζωμοῦ, θὰ πῆξῃ μέσα εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ θὰ γείνη ὡσάν τζελατίνα (τζέλυ).

Διὰ πολλὰ εἶδη σούπας ὁ ἔτοιμος ζωμὸς δύναται νὰ χρησιμοποιηθῆ ὅπως εἶναι μετὰ τὸ στραγγισμα, ἀλλὰ διὰ σούπας καὶ κονσομέδες διὰ τὰς ὁποίας χρειάζεται διαυγὴς ζωμὸς πρέπει νὰ καθαρισθῆ κατὰ τὸν ἑξῆς τρόπον:

Διὰ κάθε γαλλόνι ζωμοῦ παίρνετε τὰ ἀσπράδια τεσσάρων αὔγων, τὰ ὁποῖα κτυπάτε καὶ τὰ ἀναμιγνύετε καλῶς μὲ τὸν κρύον ζωμόν, ρίπτοντες ἐντὸς αὐτοῦ καὶ τὰ σπασμένα τσόφλια τῶν αὔγων. Βάζετε τὸν ζωμόν εἰς τὴν φωτιὰν ἀνακατεύοντες διαρκῶς μέχρις ὅτου πάρῃ βράσιν. Ἀφήνετε νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτὰ



Καζάνι διὰ γενικὸν ζωμόν.

καὶ κατόπιν στραγγίζετε ἀπὸ πανί. Τὰ ἀσπράδια θὰ σχηματίσουν πυκνὸν ἀφρὸν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ζωμοῦ.

Ὁ ἔτοιμος αὐτὸς ζωμὸς ἢ τὸ «σοῦπ στόκ.» θὰ σᾶς χρησιμεύσῃ ὅπως καὶ ὁ κατωτέρω περιγραφόμενος κονσομές, εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν περισσοτέρων ἀπὸ τὰς σοῦπας, τῶν ὁποίων τὰς συνταγὰς παραθέτομεν εἰς τὸ βιβλίον τοῦτο, ὅσον δὲ πλουσιώτερος εἶναι τόσοον εὐγευστότεροι θὰ εἶναι αἱ σοῦπαι. Ὁσάκις εἰς τὰς συνταγὰς ἀναφέρομεν («ἔτοιμο ζουμι») ἢ ἀπλῶς «ζουμι» ἐννοοῦμεν τὸ ἀνωτέρω περιγραφόμενον «σοῦπ στόκ.»

### 9. Consomme—Κονσομές.

Ὁ Κονσομές κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἐξῆς γενικὸν τρόπον.

Παίρνεις ἀπὸ τὸ γενικὸ ζουμι (στόκ) τοῦ ἔχεις εἰς τὸ καζάνι, εἰς τὸ ὁποῖον βράζεις τὰ κόκκαλα καὶ ὅλα ἐν γένει τὰ βραστά κρέατα, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ κρυώσῃ ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς τὸ πάχος. Εἰς μίαν κατσαρόλαν βάζεις ἓνα πᾶουτ κιμᾶ βωδινὸν ἄπαχον, κόβεις μέσα δύο κρομμύδια, ἓνα καρτότο, ὀλίγον σέλινο, προσθέτεις δύο φύλλα δάφνην, ὀλίγα κουνιὰ μπαχάρι ὀλόκληρῶ, σπᾶς μέσα ἕξ αὐγά μετὰ τὰ σκόφλια τους. Κατόπιν ἐνώνεις τὸ μίγμα τοῦ κιμᾶ μετὰ τὸ ζουμί, ἀνακατώνεις καλὰ καὶ τὰ βάζεις σὲ μέτρια φωτιά, χωρὶς νὰ τὸ ἐγγίσῃς ἕως ὅτου πάρῃ βράσῃν. Τότε τὸ τραβᾶς στὴν ἄκρη, ὀλιγοστεύεις τὴν φωτιάν, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ μιάμιση ὥραν. Κατόπιν τὸ περνᾶς ἀπὸ μίαν πεσέταν ἢ φανέλλαν, τὴν ὁποίαν ἔχεις ἀποκλειστικῶς πρὸς τὸν σκοπὸν αὐτὸν, καὶ τὸ σερβίρεις ἀφοῦ δώσῃς τὸ ὄνομα τῆς γαρνιτούρας τὴν ὁποίαν θὰ προσθέσῃς κατὰ τὰς κατωτέρω ὁδηγίας:

Ὁ κονσομές πρέπει νὰ ἔχῃ τὸ χρῶμα τοῦ κουνιάκ. Ἐὰν εἶναι ἀνοιχτὸς πολὺ τὸν χρωματίζεις μετὰ καμένην ζάχαρην (καραμέλαν).

Τὰ ἀνωτέρω μέτρα εἶναι ἀρκετὰ διὰ κονσομέν τριῶν περίπου γαλλονίων, ἐὰν δὲ χρειάζεσαι μεγαλειτέραν ποσότητα πρέπει νὰ αὐξήσῃς τὰ αὐγά καὶ τὸν κιμᾶν ἀναλόγως.

### 10. Cold Consomme—Κρύος Κονσομές.

Πέρνεις ἀπὸ τὸν ἀνωτέρω κονσομέ ὅσον σοῦ χρειάζεται, τὸν βάζεις εἰς τὴν παγωνιέρα καὶ ἀφοῦ κρυώσῃ τὸ σερβίρεις.

### 11. Jelly Consomme—Κονσομές Ζελέ.

Πέρνεις ἓνα γαλλόνι ζεστὸν κονσομέ καὶ ρίπτεις μέσα δέκα σεντικῶν ζελατίνα, ἀφοῦ προηγουμένως μουςκέψῃς τὴν ζελατίνα μετὰ ὀλίγο κρύο νερό. Ἀνακάτεψε τὸ ζουμι καλὰ διὰ νὰ λυώσῃ ἢ ζελατίνα καὶ βάλε το εἰς τὴν παγωνιέραν. Ἄμα πήξῃ τὸ σερβίρεις.

### 12. Consomme Zele—Κονσομές διὰ Γαρνιτούραν.

Τοῦτο γίνεταί ἀκριθῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω μετὰ τὴν διαφορὰν

ὅτι μεταχειρίζεσαι διπλὴν ποσότητα ζελατίνας. Τὸ φυλάττεις μέσα εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ ὅταν τὸ χρειασθῆς τὸ κόβεις εἰς τρίγωνα κομμάτια, ἢ ἄλλα σχήματα, καὶ τὸ βάζεις ὡς γαρνιζούραν εἰς ὅ,τι κρύο φαγητὸ σερβίρεις.

### 13. Consomme Royal—Κονσομὲς Ροαγιάλ.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγας «ρόγιαλ κρουτόν», κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 1, καὶ ἀπὸ τὰ τρία χρώματα. Ἐὰν θέλῃς δύνασαι νὰ προσθέσῃς ὀλίγα μπιζέλια Μασεδοὰν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν Vegetables.

### 14. Consomme Printaniere—Κονσομὲς ἀλὰ Πριντανιέρ.

Πάρε φρέσκα φασολάκια, μπιζέλια, ὀλίγο σέλινο καὶ ὀλίγο λάχανο, τὰ ὁποῖα νὰ εἶναι βρασμένα καλὰ, καὶ ἀφοῦ τὰ ψιλοκόψῃς τὰ ρίπτεις μέσα εἰς τὸν κονσομὲ καὶ σερβίρεις.

### 15. Consomme Julienne—Κονσομὲς ἀλὰ Ζουλιέν.

Ὁ κονσομὲς αὐτὸς γίνεται ὅπως καὶ ὁ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅμως ὅτι τὰ χόρτα πρέπει νὰ εἶναι κομμένα μακρουλά καὶ νὰ ἔχουν μέγεθος μισοῦ σπέρτου.

### 16. Consomme Celestin—Κονσομὲς Σελεστέν.

Σὲ κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγα «σελεστέν», τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 5, καὶ σερβίρεις.

### 17. Hungarian Consomme—Κονσομὲς Οὐγγρικὸς.

Βράσε τρία πάουντς λάχανο καὶ ἅμα κρυώσῃ καὶ τὸ στύψῃς καλὰ νὰ φύγῃ τὸ νερὸ, τὸ ψιλοκόβεις καὶ τὸ βάζεις μέσα σὲ μία κατσαρόλα. Πρόσθεσε τρία αὐγά, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, πιπέρι, ἀλάτι, ὀλίγο τυρὶ καὶ ὀλίγο «κράκερ μὴλ» (κοπανισμένη γαλέττα), καὶ ζύμωσέ τα καλὰ νὰ γείνουν ἓνα μίγμα. Τὸ ρίπτεις ἔπειτα μέσα εἰς ἓνα ταψί. (pan), τὸ ὁποῖον, ἔχεις ἀλείψῃ μὲ ὀλίγο λάρδι καὶ ἀλευρι καὶ τὸ βάζεις ἐπὶ μισῆ ὥρᾳ νὰ ψηθῇ σὲ μέτριον φούρνον, τὸ ἀφήνεις καὶ κρυώνει καὶ ἔπειτα τὸ κόβεις εἰς μικρὰ τετράγωνα σὰν ζάρια καὶ ρίπτεις ὀλίγα ἀπ' αὐτὰ σὲ κάθε πιάτο κονσομὲ τοῦ σερβίρεις.

### 18. Consomme a la Colbert—Κονσομὲς ἀλὰ Κολμπέρ.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ἓνα αὐγὸ μάτι (poached egg).

### 19. Consomme Parisienne—Κονσομὲς ἀλὰ Παριζιέν.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγο βρασμένο ρύζι καὶ μπιζέλια καὶ σερβίρεις.

## 20. Consomme Vermicelli—Κονσομέσ με Φιδέ.

Βράσε ὀλίγον φιδέ με νερό και ἔπειτα στράγγισε τον καλὰ και ἄφου τὸ ρίξης στὸν κονσομέ σερβίρεις.

## 21. Consomme a l'Italienne—Κονσομέσ Ἰταλικός.

Βράσε ὀλίγα спаγέτα, κόψε τα φιλά σὰν ρύζι, πρόσθεσε ὀλίγα φρέσκα μπιζέλια, ὀλίγο κρέας βραστό φιλοκομμένο ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ και σερβίρισε τα με τὸν κονσομέ.

## 22. Consomme a la Florentine—Κονσομέσ ἀλὰ Φλορεντίν.

Καθάρισε τοὺς σκελετοὺς (καρκάσες) τεσσάρων ὀρνίθων και κόψε ὅσον ψαχνὸ κρέας εὐρης, ὅπως κάνεις διὰ τὴν σαλάταν ἀπὸ κότταν, πρόσθεσε ὀλίγα σπαράγγια φιλοκομμένα και ὀλίγο ρύζι και σερβίρισε με τὸν κονσομέ.

## 23. Consomme Duchesse—Κονσομέσ τῆς Δουκίσσης.

Ὁ κονσομέσ οὗτος σερβίρεται με ὀλίγη φιλοκομμένη ὄρνιθα και με πατάτες «ἀλὰ ντουσές» μεγέθους ἑνὸς φουγτουκιου. (Διὰ τὲς πατάτες «ἀλὰ ντουσές» ἴδε σχετικὴν συνταγὴν).

## 24. Consomme aux Croutons—Κονσομέσ με Κρουτόνς.

Πάρε ἓνα κομματί ψωμί, κόψε το εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια μεγέθους σὰν ζάρια και βάλε τα εἰς ἓνα ταψί (pan). Τὰ ἀφήνεις εἰς τὸν φουῖρνο μέχρις ὅτου πάρουν ξανθὸ χρώμα και ρίπτεις ὀλίγα ἀπ' αὐτὰ εἰς ἕκαστον πιάτο κονσομέ, τὸ ὁποῖον σερβίρεις.

## 25. Consomme a la Flamand—Κονσομέσ ἀλὰ Φλαμάν.

Βράσε ὀλίγο λάχανο φιλοκομμένο και ἔπειτα πλυνέ το με ὀλίγο κρύο νερό, στράγγισέ το, πρόσθεσε και λίγο βρασμένο ρύζι και ρίπτε λίγο ἀπ' αὐτὸ εἰς κάθε πιάτο κονσομέ ποῦ σερβίρεις.

## 26. Consomme with Quenelles—Κονσομέσ με Κανέλια.

Κάμε ὀλίγα κανέλια (ἴδε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς Κιμάδες) και βάλε πέντε ἐξ αὐτῶν εἰς ἕκαστον πιάτο κονσομέ ποῦ σερβίρεις.

## 27. Consomme with Celery—Κονσομέσ με Σέλινον.

Πάρε μία ρίζα σέλινο φρέσκο, βγάλε της τὰ φύλλα και κόψε την φιλά - φιλά και ρίψε την σὲ μιὰ κατσαρόλα με βραστό νερό και ἄφυσέ το εἰς τὴν φωτιά νὰ βράση. Ἀφου βράση τὸ σέλινο βάζεις ἀπὸ ὀλίγο σὲ κάθε πιάτο κονσομέ ποῦ σερβίρεις.

## 28. Consomme Tapioca—Κονσομέσ με Ταπιόκα.

Πάρε ὀλίγην ταπιόκαν και ἄφυσέ την μέσα σὲ κρύο νερό ἐπὶ

δύο ὥρας. Ξέπλυνέ την κατόπιν διὰ νὰ φύγη τὸ ἀλεῦρι της καὶ ρίψε την στὴν κατσαρόλα τῆς σοῦπας μὲ ὀλίγο νερό, ἀκολουθῶς δὲ ρίπτεις καὶ τὸν κονσομέ ποῦ ἔχεις καὶ τὸν ἀφήνεις νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ μιὰμιση ὥρα, κατόπιν ἀλατίζεις καὶ σερβίρεις.

### 29. Consomme a l'Imperial—Κονσομέσ Αὐτοκρατορικός.

Εἰς ἕκαστον πιάτον κονσομέ, τὸ ὁποῖον θὰ σερβίρης προσθέτεις ὀλίγο φαχνὸ ὄρνιθος ψιλοκομμένο, ὀλίγες μύτες ἀπὸ σπαράγγια (asparagus tips) καὶ μπιζέλια (French peas).

### 30. Consomme with Rice—Κονσομέσ μὲ Ρύζι.

Βράσε ὀλίγο ρύζι, ξέπλυνέ το μὲ κρύο νερό καὶ ρίψε ὀλίγο ἀπ' αὐτὸ εἰς κάθε πιάτο κονσομέ ποῦ σερβίρεις.

### 31. Ox-tail Soup (clear)—Σοῦπα μὲ Βωδινὲς Οὐρές.

Βράσε μερικὲς βωδινὲς οὐρὲς μὲ διάφορα χόρτα διὰ νὰ γείνη τὸ ζουμι καλὸ—δηλαδὴ σέλινα, καρόττα κ. λ. π.—βράσε μαζὺ ἔαν ἔχῃς καὶ καρκάσες κόττας· ἀφοῦ βράσουν καλὰ στράγγισε τὸ ζουμι, ρίξε μέσα καὶ ἕνα ποτηρί κρασὶ Πόρτ (port wine) καὶ σερβίρησέ την, βάζων ἀπὸ ἕνα κομματάκι οὐρᾶς σὲ κάθε πιάτο.

### 32. Broth—Ζωμός.

Διὰ νὰ κάμῃς ἕνα καλὸ ζουμι μὲ ὅ,τι δήποτε κρέας, πρέπει πρῶτον τοῦτο νὰ μὴ εἶναι μπαγιάτικο καὶ μυρίση ὡς ἐκ τούτου τὸ ζουμι ἄσχημα. Κατόπιν πρέπει νὰ τὸ πλύνῃς καὶ νὰ τὸ βάλῃς στὴν κατσαρόλα νὰ βράσῃ μὲ κρύο νερό. Ἄμα πλησιάσῃ νὰ πάρῃ βράσῃ τὸ ξαφρίζεις καὶ τὸ ἀλατίζεις.

Βάλε ἔπειτα τρία κρομμύδια κομμένα εἰς δύο ἐπάνω στὴ στόφα καὶ, ἀφοῦ ψηθοῦν ὀλίγον, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι μαζὺ μὲ δύο καρόττα, ὀλίγο σέλινον, ὀλίγα σπυριά πιπέρι, καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ περνᾶς ἀπὸ τὸ τρυπητήρι καὶ σερβίρεις. Τοῦ δίνεις τὴν ὄνομασίαν τοῦ κρέατος, τὸ ὁποῖον ἔβρασες καὶ τοῦ χόρτου, τὸ ὁποῖον χρησιμοποιοῖς π. χ. mutton broth wih rice ἢ beef broth with spaggetti κ.λ.π.

### 33. Chicken Broth—Ζωμὸς Ὀρνιθος.

Πλύνε καλὰ τὲς κόττες καὶ βάλε τες μέσα σὲ μιὰ κατσαρόλα μὲ κρύο νερό νὰ βράσουν. Μόλις πάρουν βράσῃ τὲς ξαφρίζεις, τὲς ἀλατίζεις καὶ προσθέτεις ὀλίγο σέλινον, δύο κρομμύδια, ἕνα καρόττο, δύο φύλλα δάφνη καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν. Ἄμα ἔτοιμασθῇ τὸ ζουμι τὸ περνᾶς ἀπὸ τὸ τρυπητήρι καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι ὅπου σοῦ χρειάζεταιαι.

## 34. Chicken Broth with Rice—Ζωμός Ὀρνιθὸς μὲ Ρύζι.

Παίρνεις ἀπὸ τὸ ζουμι τὸ ὁποῖον περιγράφεται εἰς τὴν ἀνω τέρω συνταγὴν καὶ ἀφοῦ προσθέσης ὀλίγον βρασμένον ρύζι τὸ σερβίρεις.

## 35. Chicken Broth Vermicelli—Ζωμός Ὀρνιθὸς μὲ Φιδέ.

Παίρνεις ζουμι ὄρνιθας, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 33 καὶ ἀφοῦ προσθέσης ὀλίγον βρασμένον φιδέ τὸ σερβίρεις.

## 36. Beef Broth aux Croutons—Ζωμός Βωδινὸς μὲ Κρουτόνς.

Εἰς ζουμι τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀριθ. 32 προσθέτεις κρουτόν κατὰ τὰς συνταγὰς ἀρ. 2 ἢ 3 καὶ σερβίρεις.

## 37. Mutton Broth a la Romaine—Ζωμός Πρόβειου Κρέατος

Ἀφοῦ κατασκευάσης ζουμι ἀπὸ πρόβειον κρέας κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 32 βάζεις σὲ κάθε πιάτο ὀλίγον ἀπὸ τὸ ἴδιον κρέας φιλοκομμένο, ὀλίγον ρύζι βρασμένο καὶ σερβίρεις.

## 38. Veal Broth a la Parisienne—Ζωμός Βιδέλου ἀλὰ Παριζιέν.

Τὸ ζουμι αὐτὸ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 32 μὲ κρέας βιδέλο καὶ σερβίρεται μὲ ὀλίγον ρύζι, ὀλίγα μπιζέλια καὶ μερικὰ ρόγιαλ κρουτόν, τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 1.

## 39. Essense of Chicken Windor—Σοῦπα Ὀρνιθὸς Γουίνδορ.

Βράσε μίαν ὄρνιθα, ξεκοκκάλισέ την, κόψε την εἰς τὸν μῦλον τοῦ κιμᾶ δύο φοράς διὰ νὰ γείνη ψιλὴ καὶ ρίψε την εἰς τὸ ζουμί της, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ εἶναι ἓνα γαλλόνι περίπου, καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μίαν βράσιν. Ἀνακάτεψε καλὰ εἰς ἓνα μέρος ἓνα κουόρτερ γάλα, ὀλίγο ἄλευρι, 4 κροκκάδια καὶ ρίψετα εἰς τὸ ζουμι νὰ πάρουν βράσιν. Ἀλατίσέ το καὶ σερβίρησέ το μὲ Πραφιτερόλ, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὕρισκεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἀρ. 4.

## 40. Chicken Soup—Σοῦπα Ὀρνιθὸς.

Πάρε ὅσο ζουμι σοῦ χρειάζεται καὶ πρόσθεσε ἐὰν ἔχῃς τίποτε καρκάσες, λαιμούς καὶ ἄλλα μαζώματα ἀπὸ κόττες, τὰ ὁποῖα ξεψαχνίζεις καὶ τὰ φιλοκόβεις. Πάρε καὶ βρασμένο ρύζι ἀναλόγως τοῦ ζωμοῦ ποῦ ἔχεις, ἀνακάτεψέ το μὲ τὸ φιλοκομμένο κρέας καὶ ρίψε το μέσα εἰς τὸ ζουμι, ἀφοῦ προτιήτερα ἀφαιρέσης ὅλο τὸ πάχος του καὶ τὸ ἀλατίσης. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρει.

#### 41. Chicken Soup ala Victoria—Σούπα "Όρνιθος ἀλά Βικτώρια.

Τὴν σούπα αὐτὴ θὰ τὴν κάμῃς ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ ἀναλύσῃς ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ κρύο νερὸ καὶ θὰ τὸ ρίψῃς μέσα διὰ τὰ δέση ἢ σούπα, τὴν ὁποίαν ἀφήνεις νὰ βράσῃ ὀλίγον, κατόπιν δὲ τὴν τραβᾷς εἰς τὴν ἄκρη διὰ τὰ σιγοβράσῃ καὶ ρίχνεις μέσα ὀλίγο γάλα καὶ ἓνα κουτὶ μπιζέλια καὶ σερβίρεις.

#### 42. Creamed Chicken Soup—Σούπα "Όρνιθος μὲ Γάλα.

Πάρε ζουμι ὄρνιθος ὅσον σοῦ χρειάζεται, π. χ. 5 γαλλόνια, καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρῃ βράσῃ. Πάρε κατόπιν μισὸ γαλλόνι γάλα κρύο καὶ ἔνωσέ το μὲ ἓνα πάουντ ἀλεῦρι, ἀνακάτεψέ το εἰς τὸ ζουμι τοῦ βράζει. Ἀνακάτεψέ το καλὰ ὀλίγα λεπτά, ἄφησέ το νὰ πάρῃ βράσῃ, πρόσθεσε ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ σερβίρισε.

#### 43. Chicken Okra Gumbo—'Όρνιθόσουπα μὲ Μπάμιες.

Βάζεις εἰς τὴν φωτιὰν πέντε γαλλόνια ζουμι ὄρνιθος, προσθέτεις ἓνα γαλλόνι τομάτες τοῦ κουτιοῦ ἢ φρέσκες ξεφλουδισμένες καὶ ψιλοκομμένες. Ἐπίσης προσθέτεις ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγη πράσινη πιπεριά καὶ ὅταν βράσῃ μισὴ ὥρα ρίπτεις ὀλίγες βρασμένες μπάμιες, ρύζι, ψιλοκομμένη ὄρνιθα καὶ χυμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ σερβίρεις.

#### 44. Cream Egyptienne—Αἰγυπτιακὴ Σούπα.

Πάρε ζουμι ὄρνιθων ὅσο σοῦ χρειάζεται. Εἰς κάθε γαλλόνι ζωμοῦ προσθέτεις ἓνα κουτὶ καλαμπόκι (corn). Ἀφῆσέ το νὰ βράσῃ ὀλίγο. Δέσε τὴν σούπα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι, πρόσθεσε ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρησε μὲ ψωμάκια κρουτὸν κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 2.

#### 45. Chicken Soup a la Militaire—Σούπα "Όρνιθος Στρατιωτικὴ.

Βάλε τὸ ζουμι νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ δέσε το ὅπως ἔδεσες τὴν ἀνωτέρω σούπαν, ρίψε κατόπιν μέσα ὀλίγα καρτόττα, ὀλίγες πατάτες καὶ ὀλίγες ρέβες (turnips). Ὅλα αὐτὰ βρασμένα καλὰ καὶ κομμένα στρογγυλά. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγα κενέλια. Διὰ τὰ κενέλια ἰδὲ σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν κιμάδων.

#### 46. Chicken Soup Okra—Σούπα "Όρνιθος Μπάμιες.

Βάλε ἓνα καλὸ ζουμι ὄρνιθος νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγον ρύζι, ὀλίγες μπάμιες ψιλοκομμένες, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ὀλίγη θρούμπη (thyme). Δέσε τὸ ζουμι καλὰ μὲ ὀλίγον ἀλεῦρι, ρίψε ὀλίγη

ὄρνιθα φιλοκομμένην ἀπὸ περισσεύματα, δοκίμασέ την νὰ μὴν τῆς λείπη τίποτε καὶ σερβίρησε. Εἰς μερικὰ μέρη προσθέτουν εἰς τὴν σούπαν αὐτὴν καὶ ὀλίγον γάλα

Ἡ ἀνωτέρω σούπα κατασκευάζεται καὶ κατὰ τὸν ἐξῆς συνηθέστερον τρόπον. Εἰς ὅσον ζουμί ὄρνιθος σοῦ χρειάζεται προσθέσεις ἀνάλογον τομάταν περασμένην ἀπὸ τὸ τρυπητὸ ἕως νὰ κοκκινήσῃ τὸ ζουμί. Προσθέσεις κατόπιν ὀλίγες φιλοκομμένες πιπεριές, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο μαϊδανό, ὀλίγες μπάμιες, καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη προσθέσεις ὀλίγη φιλοκομμένη ὄρνιθα, ὀλίγο βρασμένο ρύζι, δοκιμάζεις καὶ σερβίρεις.

#### 47. Royal Chicken Soup—Σοῦπα Ὄρνιθος ἀλὰ Ροαγιάλ.

Παίρνεις ἓνα καλὸ ζουμί ὄρνιθος καὶ τὸ δένεις ὅπως συνήθως μὲ ἀλεύρι καὶ ὀλίγην ἀμυλόκολαν (corn starch). Κόβεις πολὺ ψιλὰ ὀλίγα περισσεύματα τῆς ὄρνιθος, ὀλίγα σπαράγγια καὶ τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμί, προσθέσεις ὀλίγον γάλα καὶ ὀλίγον χρώμα αὐγοῦ (egg color) διὰ νὰ κιτρινίσῃ. Ἐντὶ χρώμα αὐγοῦ, τὸ ὁποῖον συνήθως μεταχειρίζομεθα χάριν οἰκονομίας, εἶναι προτιμώτερον νὰ μεταχειρισθῆς κροκάδια αὐγοῦ.

#### 48. Chicken Soup a la Reine—Σοῦπα Ὄρνιθος ἀλὰ Ρέν.

Ἐτοίμασε ἓνα καλὸ ζουμί ὄρνιθος. Βάλε εἰς ἓνα τηγάνι ὀλίγο πάχος ἀπὸ ζουμί τῆς μαρμιτας, κόψε δύο κρομμύδια, καρτότα, σέλινο καὶ ὀλίγο χοιρομῆρι (ham). Ἀφοῦ τὰ μαράνης ὀλίγον εἰς τὸ τηγάνι ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα. Βράσε τα μισὴ ὥρα, κατόπιν πέρασε τα ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ ξαναβάλε τὸ ζουμί εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε εἰς ἓνα κουόρτερ νερὸ δύο κουταλιὰς ἀλεύρι καὶ πέντε κροκάδια αὐγῶν καὶ ἔνωσέ τα μὲ τὴν σούπαν ποῦ βράζει. Μόλις πάρῃ βράσην τὴν τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιά καὶ τὴν σερβίρεις μὲ ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ ὀλίγην φιλοκομμένην ὄρνιθα.

#### 49. Chicken Soup a l'Espagniole—Σοῦπα Ὄρνιθος Ἰσπανική.

Ἐτοίμασε ὀλίγην ἀραιὰν σάλτσαν κρεὸλ (creole sauce), κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, ἔνωσέ την μὲ τὸ ζουμί ὄρνιθος ποῦ ἔχεις. Κόψε ὀλίγην ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε δύο κουτιά τομάτα σούπα (tomato soup), βάλε την νὰ πάρῃ βράση, δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεύρι καὶ σερβίρησέ την.

#### 50. Chicken Giblet Soup—Σοῦπα μὲ Ἐντόσθια Ὄρνιθος.

Ζεμάτισε μερικὰ ἐντόσθια ὄρνιθων, κόψε τα ψιλὰ καὶ σοτάρησέ τα μὲ ὀλίγην σάλτσαν κρεὸλ (creole sauce), κατὰ τὴν σχετικὴν



συνταγήν. Κόψε μίαν φλούδαν λεμόνι ψιλά, και πρόσθεσε την με τὰ ἐντόσθια εἰς τὸ ζουμι ὄρνιθος ποῦ ἔχεις ἔτοιμο, βάλει και ἓνα κουτί τομάτες, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον, δέσει την ὅπως συνήθως με ὀλίγο χυλὸ και σερβίρησε.

51. Chicken Giblee Soup with Rice—Σοῦπα με Ἐντόσθια ὄρνιθος και Ρύζι.

Κάμε την ὅπως τὴν ἀνωτέρω και πρόσθεσε ὀλίγο ρύζι.

52. Windsor Soup—Σοῦπα ἀλὰ Γουίνδσορ.

Βάρε φάρων (barley) νὰ βράση με ἔτοιμο ζουμι (στόκ) ἐπὶ δύο ὥρας. Ὅταν βράση πέρασέ το ἀπὸ τὸ τρυπητὸ και δέσει το ὡς ἐξῆς: Ἐὰν εἶναι ἡ σούπα δύο γαλλόνια θὰ βάλῃς μισὸ γαλλόνι γάλα κρύο, δύο κουταλιές τῆς σούπας ἀλεύρι και 6 κροκάδια αὐγῶν. Τὰ κτυπᾶς καλά, τὰ προσθέτεις εἰς τὸ ζουμι τοῦ φάρου, τὰ ἀφήνεις νὰ πάρουν μιὰ βράση και τὸ τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιά. Προσθέτεις ὀλίγη ψιλοκομμένη ὄρνιθα και σερβίρεις με ὀλίγα κρουτὸν ροαγιαλ. Διὰ τὰ κρουτὸν ἰδὲ τὴν συνταγήν. Ἄρ.1.

53. Seminole Soup—Σοῦπα Σεμενὸλ.

Πάρε ἓνα γαλλόνι ἔτοιμο ζουμι (στόκ) και βάλει το νὰ βράση. Ἐτοίμασε ἓνα χυλὸ με ὀλίγο νερό, δύο κουταλιές ἀλεύρι και τρία κροκάδια αὐγῶν, πρόσθεσέ τον εἰς τὸ ζουμι ποῦ βράζει και ἄφησέ το νὰ δέση. Κατόπιν τραβᾶς το ἀπὸ τὴν φωτιά, πρόσθεσε ὀλίγον βρασμένο ρύζι, ὀλίγο καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ (stewed corn.), κόκκινες πιπεργιές και ὀλίγο ψιλοκομμένο κρέας βραστὸ και σερβίρησε.

54. Cream of Rice Soup—Σοῦπα με Χυλὸν Ρυζιοῦ.

Βράσε τὸ ζουμι με ἀνάλογο ρύζι δι' ὅσην σούπαν χρειάζεσαι και στραγγισέ την. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο κάμε ἓνα χυλὸν (ροῦ) ὡς ἐξῆς: Βάλει εἰς ἓνα κατσαρόλακι ἓνα ποτήρι νερό, σπάσει τρία αὐγά, βάλει και ὀλίγο ἀλεύρι, ἀνακατέψέ τα καλά και ρίψε τα μέσα εἰς τὴν σούπα, τὴν ὁποῖαν ἀνακατεύεις και τὴν τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιά. Προσθέτεις δύο ποτήρια γάλα, ἀνακατεύεις και σερβίρεις.

55. Cream of Onions Soup—Σοῦπα ἀπὸ Κρομμύδια.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπα θὰ κόψῃς τρία πάουτς κρομμύδια εἰς φέτες και θὰ τὰ βράσης με νερό μισὴ ὥρα. Ἀφοῦ βράσουν θὰ τὰ στραγγίσῃς, θὰ τὰ πλύνῃς με κρύο νερό και θὰ τὰ κόψῃς ψιλά με τὴν μηχανὴν τοῦ κιμᾶ και θὰ τὰ βάλῃς εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπαν, νὰ βράσουν μισὴ ὥρα με τὸ ἀνάλογο ζουμι. Ὅταν βράση τὴν δένεις ὅπως συνήθως με σκέτον χυ-

λόν, τὴν τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιά, προσθέτεις δύο ποτήρια γάλα τὴν σερβίρεις μὲ κρουτόν ἀπὸ ψωμιᾶ, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων βλέπεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἄρ. 2.

### 56. Cream of Tomatoes Soup—Σούπα ἀπὸ Τομάτες.

Διὰ νὰ παρασκευάσης εἴκοσι πιάτα (μπόουλς) σούπα ἀνοίγεις ἕξ κουτιὰ τομάτο σούπ (tomato soup), προσθέτεις τὸ ἀνάλογο ζουμι καὶ μισὸ γαλλόνι γάλα ἢ ἓνα κούρτερ κρημ (cream). Βάζεις τὴν σούπα νὰ πάρῃ βράσιν καὶ τὴν δένεις ὅπως συνήθως μὲ σκέτον χυλόν. Τὴν σερβίρεις μὲ ὀλίγα κρουτόν ἀπὸ ψωμι κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 2.

Ἡ ἀνωτέρω σούπα κατασκευάζεται καὶ κατὰ τὸν ἐξῆς συνηθέστερον τρόπον. Διὰ τρία γαλλόνια θὰ κόψῃς εἰς φέτας, ἓνα πάουντ κρομμύδια, ὀλίγα καρτότα, σέλινο, καὶ θὰ τὰ σοτάρῃς μὲ ὀλίγον πάχος ἀπὸ τὴν μαρμίτα τοῦ κατασκευάζεις τὸ γενικὸ ζουμι. Θὰ προσθέσῃς πέντε πάουντς τομάτες φρέσκιες λυωμένες, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγο μπαχάρι καὶ πιπέρι, καὶ θὰ τὰ ἀφήσῃς νὰ βράσουν μὲ τὸ ἀνάλογο ζουμι ἐπὶ μίαν ὥραν. Κατόπιν θὰ δέσῃς τὴν σούπα μὲ ἀλεῦρι, θὰ τὴν περάσῃς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ θὰ τὴν σερβίρῃς μὲ ρύζι βρασμένο ἢ μὲ κρουτόν.

### 57. Cream of Asparagus Soup—Σούπα ἀπὸ Σπαράγγια.

Παίρνεις ζουμι ὅσο χρειάζεσαι καὶ τὸ βάζεις νὰ πάρῃ βράσιν. Κόβεις ἓνα κουτὶ σπαράγγια εἰς μικρὰ τεμάχια. Ἐὰν εἶναι πολλὴ ἢ σούπα προσθέτεις καὶ ἄλλα σπαράγγια. Ἀναλύεις ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ νερὸ καὶ τὴν δένεις πηκτὴ (thick). Ἀφοῦ πάρῃ ὀλίγες βράσεις τὴν τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιά ρίχνεις ὀλίγο γάλα καὶ τὴν σερβίρεις.

### 58. Cream of Carrots with Rice—Σούπα ἀπὸ Καρρότα μὲ Ρύζι.

Βράσε τρία πάουντς καρτότα, λυώσέ τα, καὶ ἔνωσέ τα μὲ τρία γαλλόνια ζουμι, βάλε τα νὰ πάρουν βράσιν. Διάλυσε μισὸ πάουντ ἀλεῦρι σὲ μισὸ γαλλόνι γάλα, ἔνωσέ το μὲ τὴν σούπα, ἄφησέ τὴν νὰ πάρῃ βράσιν διὰ νὰ δέσῃ καὶ σερβίρῃσέ τὴν μὲ ὀλίγον ρύζι σὲ κάθε πιάτο.

### 59. Cream of Carrots au Croustons—Σούπα ἀπὸ Καρρότα μὲ Κρουτόν.

Κατασκευάζεις τὴν σούπα ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ρύζι προσθέτεις κρουτόν εἰς τὰ πιάτα.

### 60. Cream of Turnips Prophiteroles—Σούπα ἀπὸ Ρέβες μὲ Προφιτερόλ.

Κατασκευάζεις τὴν σούπαν κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 59 μὲ

τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ καρόττων μεταχειρίζεσαι τόνιψ (turnips) καὶ ἀντὶ κρουτόν εἰς τὰ πιάτα βάζεις προφιτερόλ, τὰ ὅποια κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 4.

### 61. Cream of Parsnips Royal Croutons—Σοῦπα ἀπὸ Πάρσνιπς μὲ Κρουτόν.

Κατασκευάζεις τὴν σούπαν αὐτὴν κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 59, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μεταχειρίζεσαι parsnips ἀντὶ turnips, καὶ βάζεις εἰς τὰ πιάτα ρόγιαλ κρουτόνς, κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 1.

### 62. Cream of Celery Soup—Σοῦπα ἀπὸ Σέλινο.

Πάρε δύο γαλλόνια ζουμί ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα καὶ βάλε το νὰ πάρῃ βράσην. Κόψε τρεῖς ρίζες σέλινο (ἀφοῦ ἀφαιρέσης τὰ φύλλα), εἰς πολὺ μικρὰ τεμάχια, ἢ πέρασέ τες ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ καὶ βάλε τα εἰς τὸ ζουμί νὰ βράσουν μιὰ ὥρα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον δέσε μὲ χυλὸν ὡς ἐξῆς: Εἰς ἓνα κουόρτερ γάλα ρίψε δύο κουταλιὰς ἀλεῦρι καὶ ἀνακάτεψε καλὰ, ρίψε το εἰς τὴν σούπαν καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μιὰ βράση, τράβηξέ την ἀπὸ τὴν φωτιά καὶ σερβίρησέ την μὲ κρουτόν.

### 63. Cream of Peas Soup—Σοῦπα ἀπὸ Μπιζέλια Πουρέ.

Παίρνεις ἓνα πάουντ μπιζέλια φρέσκα καὶ τὰ βράζεις καλὰ, κατόπιν τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ σὲ μιὰ κατσαρόλα, προσθέτεις δύο γαλλόνια ζουμί, τὸ ἀφήνεις καὶ παίρνει βράσην, τὴν δένεις ὅπως συνήθως μὲ χυλὸν διὰ νὰ γείνη πηκτὴ (thick), καὶ σερβίρεις μὲ κρουτόν.

### 64. Cream of Cucumbers Soup—Σοῦπα ἀπὸ Ἀγγούρια.

Διὰ εἴκοσι πιάτα θὰ καθαρίσης τέσσαρα ἀγγουράκια καὶ τέσσαρα κρομμύδια, θὰ τὰ κόψῃς ψιλὰ καὶ θὰ τὰ ρίψῃς εἰς τὸ ζουμί ποῦ ἔχεις διὰ σούπαν. Ἀφοῦ βράσουν καὶ στραγγίξῃς τὸ ζουμί θὰ βάλῃς εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα κουόρτερ γάλα καὶ ὀλίγον ἀλεῦρι, θὰ τὸ ἀνακατέψῃς καλὰ, καὶ θὰ τὸ ρίψῃς εἰς τὴν σούπαν νὰ βράση ὀλίγον διὰ νὰ δέσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη τὴν σερβίρεις:

### 65. Potage Saint Germain—Σοῦπα Σὲν Ζερμὲν.

Θὰ κάμῃς μίαν σούπαν ἀπὸ μπιζέλια ὅπως τῆς συνταγῆς Ἄρ. 63, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ὅταν θὰ βράσῃ θὰ προσθέσῃς ἓνα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι (ham) νὰ βράσῃ μαζί. Ὅταν λυώσουν τὰ μπιζέλια, βγάξεις τὸ κόκκαλο, δένεις τὴν σούπα καὶ τὴν σερβίρεις μὲ ψωμάκια κρουτόν τῆς συνταγῆς Ἄρ. 2.

### 66. Tomatoes and Vermicelli Soup—Ντοματόσουπα Φιδέ.

Εἰς τὸ ζουμί ποῦ ἔχεις ἔτοιμο διὰ σούπα ρίπτεις δύο ψιλο-

κομμένα κρομμύδια, ὀλίγο φιλοκομμένο σέλινο, ἓνα κουτί τομάτα. Ἐφοῦ βράσουν ὀλίγον ρίψε τὸν φιδὲ (vermicelli) καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμο δέσε το μὲ χυλὸν (ροῦ) καὶ σερβίρησέ το.

### 67. Cream of Cauliflowers Soup—Σοῦπα ἀπὸ Κουνουπίδι.

Βράσε δύο κουνουπίδια. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα κόψε τα ψιλὰ καὶ βάλε τα εἰς δύο γαλλόνια ζουμι νὰ πάρουν βράση. Δέσε κατόπιν τὴν σούπαν ὡς ἐξῆς: Εἰς ἓνα κουόρτερ γάλα διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, ἀνακάτεψε καλὰ ρίψε το εἰς τὴν σούπαν καὶ βάλε τὴν εἰς τὴν φωτιά νὰ δέση. Ὅταν τὴν καταϊβάσης ἀπὸ τὴν φωτιά ρίψε ὀλίγον ἄλας, ὀλίγο μוסχοκάρυδο τριμμένο, καὶ σερβίρησέ τὴν μὲ κροῦτόν.

### 68. Potage Bretonne—Σοῦπα ἀλὰ Μπρετόν.

Βάλε νὰ βράσουν ἓνα πάουντ πατάτες, ἄλλα τόσα καρόττα καὶ ὀλίγο σέλινο. Ὅταν βράσουν λυώσέ τα καὶ πρόσθεσε ζουμι διὰ εἴκοσι πιάτα καὶ δύο κουτιά φασόλια (baked beans), ἢ ἂν δὲν ἔχῃς τοῦ κουτιοῦ βράσε μόνος σου ὀλίγα ξερὰ φασόλια. Κόψε μέσα καὶ ὀλίγο μαϊντανό. Ἄφησε τὴν σούπαν νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρησέ τὴν.

### 69. Tomatoes and Corn Soup—Σοῦπα ἀπὸ Ντομάτα καὶ Καλαμπόκι.

Βάλε ζουμι διὰ τριάντα σοῦπες καὶ πρόσθεσε εἰς αὐτὸ δύο κουτιά τομάτα νὰ βράσῃ μισὴ ὥρα, κατόπιν βάλε δύο κουτιά καλαμπόκι (stewed corn) νὰ βράσουν μαζὺ ἐπὶ πέντε λεπτὰ ἀκόμη. Δέσε τὴν σούπαν μὲ ἓνα χυλὸν ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισε.

### 70. Potage a la Piemontaise—Σοῦπα ἀλὰ Πιεμοντέζ.

Παίρνεις ὀλίγο μπέικον (bacon) καὶ ὀλίγον λάχανον καὶ τὰ βάζεις νὰ βράσουν εἰς ἓνα δυνατὸ ζουμί. Ὅταν βράσουν τὰ βγάξεις ἀπὸ τὸ ζουμι καὶ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κρέατος, καὶ ὅταν λυώσουν τὰ ρίχνεις πάλιν στὸ ζουμι καὶ μόλις πάρουν βράση τὸ δένεις μὲ ἓνα χυλό. Ρίπτεις καὶ ὀλίγο γάλα ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τῆς σούπας καὶ σερβίρεις μὲ ὀλίγα κροῦτόν.

### 71. Beef Soup a l' Anglaise—Σοῦπα Ἀγγλική.

Ἡ σούπα αὕτῃ γίνεται ἀπὸ διάφορα χόρτα (vegetables), καρόττα, σέλινο καὶ λάχανο, ὅλα φιλοκομμένα, ὀλίγο φάρο, ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς. Προσθέτεις καὶ ὀλίγο κρέας βραστὸ φιλοκομμένο. Ἐφοῦ βράσουν μὲ τὸ ἀνάλογον ζουμι δένεις τὴν σούπα μὲ ὀλίγο χυλό, ὅχι πολὺ σφικτῆ, καὶ τὴν σερβίρεις.

## 72. Potage Flotentin—Σούπα ἀλὰ Φλορεντέν.

Βάλε ἓνα σβέρκο τοῦ ἀρνιοῦ νὰ βράση καὶ ὅταν κρυώση βγάλε τὸ κρέας ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κόψε το φιλά ὅπως εἰς τὴν σαλάτα ἀπὸ ὄρνιθα (chicken salad). Κόψε καὶ ἓνα κουτί Ἴσπανικὲς πιπεριὲς (spanish peppers) καὶ ἓνα κουτί μύτες σπαραγγιῶν. Ὅλα αὐτὰ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι ποῦ θὰ κάμης τὴν σούπα βάλε καὶ πολὺ ὀλίγο ρύζι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτὰ τῆς ὥρας. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ κρύο νερὸ καὶ δέσε τὴν σούπα, τράβηξέ την ἀπὸ τὴν φωτιά ρίψε ἓνα κουόρτ γάλα καὶ σερβίρησε.

## 73. Easter Soup Greek Ssyle—Ἑλληνικὴ Λαμπριάτικη Σούπα.

Ἡ Λαμπριάτικη Ἑλληνικὴ σούπα, ἡ μαγειρίτσα, γίνεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον: Παίρνεις ἓνα ἀρνίσιο πλεμόνι καὶ τὴν καρδιά καὶ τὰ βάζεις νὰ πάρουν μιὰ βράση. Τὰ παίρνεις ἀπὸ τὸ ζουμι, τὰ ἀφήνεις νὰ κρυώσουν καὶ τὰ κόπτεις φιλά-φιλά, σὰν ἓνα φασόλι. Εἰς τὴν κατσαρόλα ποῦ θὰ κάμης τὴν σούπα βάζεις ὀλίγο βούτυρο, κόπτεις ὀλίγα κρομμυδάκια φρέσκα (ἐὰν δὲν ἔχης βάλῃ ξηρά), τὰ μαραίνεις ὀλίγον, ρίπτεις μέσα τὸ πλεμόνι, τὸ γυρίζεις δύο βόλτες νὰ ἀνακατευθῇ καὶ ἔπειτα προσθέτεις τὸ ζουμι ἀπὸ τὸ πλεμόνι. Αὐτὴ ἡ σούπα θέλει ὀλίγο ἀνιθο, ἀλλὰ ἐὰν δὲν ἔχης βάλῃ ὀλίγο σέλινο καὶ ὀλίγο ρύζι νὰ βράσουν. Ὅταν βράσουν δέσε την μὲ ἓνα ἀυγολέμονο ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι μιὰ κουταλιά ἀλεῦρι, ἓνα ποτήρι νερὸ καὶ τέσσαρα αὐγά καὶ κτύπησε τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Στύψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον λεμόνι καὶ ρίψε σιγὰ-σιγὰ ὀλίγη σούπα ἀνακατεύοντας συγχρόνως. Ἐνωσέ το ὅλο μαζὺ, τὸ δοκιμάζεις εἰς τὸ ἀλάτι καὶ σερβίρεις.

## 74. Thanksgiving Day's Soup—Σούπα τοῦ Θένκσγιβιν.

Παίρνεις ζουμι ἀπὸ κότες καὶ ἀπὸ γάλους (turkeys). Παίρνεις τὰ ἐντόσθια τῶν γάλων τὰ ζεματᾶς καὶ τὰ κόβεις φιλά, τὰ πλένεις καὶ τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμί. Προσθέτεις καὶ λίγος σέλινος καὶ ὅταν πλησιάσῃ νὰ βράση ρίπτεις ὀλίγον ρύζι νὰ βράση μαζὺ. Ὅταν ἡ σούπα εἶναι ἔτοιμη τὴν δένεις μὲ ἓνα χυλὸ, προσθέτεις ὀλίγον γάλα καὶ σερβίρεις.

## 75. Soupe a la Romaine—Σούπα ἀλὰ Ρομέν.

Πάρε ὁ,τιδήποτε ζουμι ἔχης, πρόσθεσε ὀλίγα φιλοκομμένα χονδρὰ μακαρόνια, ὀλίγο μπέικον (bacon), ἓνα κουτί τομάτα, ὀλίγη θρούμπη (thyme) καὶ ὀλίγη κόκκινη πιπεριά ἐὰν ἔχης.

Κανόνισέ την νὰ εἶναι μᾶλλον πηκτὴ ἢ σούπα καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμη σερβίρησε.

#### 76. Soupe a la Chef de Cuisine—Σούπα τοῦ Ἀρχιμαγείρου.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ζουμι δυνατὸ διὰ δεκαπέντε πιάτα. Κόψε μισὸ πάουντ κρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν καθὼς καὶ μία ρίζα σέλινο. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ρύζι καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμον κόψε ψιλὰ ὀλίγον κρέας ἀρνίσιο ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ σβέρκου βρασμένο. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ ποτῆρι νερὸ, 6 κροκκάδια, μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλευρί, στῦψε ἓνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ δέσε μὲ αὐτὸ τὴν σούπα, προσθέτοντες ἀλάτι καὶ πιπέρι.

#### 77. Minestra Milanaise—Σούπα Μιλανέζ.

Διὰ νὰ κάμῃς τὴν σούπαν αὐτὴν ἐτοιμάζεις καρτότα ψιλοκομμένα, ρέβαις, τόνιπς, κρομμύδια, σέλινον, ἀνάλογον τομάτα καὶ ζουμί. Βάλε ὅλα αὐτὰ νὰ βράσουν μαζύ, καὶ προτοῦ βράσουν καλὰ πρόσθεσε μερικὲς πατάτες ψιλοκομμένες, ὀλίγον ρύζι, ὀλίγα σπαγγέτα, ἄλας, πιπέρι καὶ ἀφοῦ βράσουν ὅλα μαζύ καλὰ τὴν σερβίρεις.

#### 78. Hanoverian Soup—Σούπα Ἀνοβεριανή.

Πάρε ὀλίγα ἐντόσθια ὀρνίθων βάλε τα νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ κόψε τα ψιλὰ. Κόψε ὀλίγες μπάμιες (okra) φρέσκες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν μὲ τὰ ἐντόσθια, προσθέτοντας καὶ μία φοῦχτα ρύζι καὶ ὀλίγο σέλινο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα δέσε τα μὲ ἓνα χυλὸ διὰ νὰ σφίξῃ ὀλίγον, πρόσθεσε ὀλίγη καραμέλα νὰ σκουρίνη ὀλίγον καὶ σερβίρισε.

#### 79. Mulligatawney—Ἰνδικὴ Σούπα.

Κόψε ἓνα πάουντ κρομμύδια ψιλὰ, σοτάρισέ τα νὰ μαραθοῦν εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα. Κόψε ὀλίγο ψαχνὸ βωδινὸ καὶ ὀλίγο κουνέλι (rabbit), εἰς δὲν ἔχῃς βάλε ὀλίγη ὀρνιθα ψιλοκομμένη. Τὰ σοτάρεις καὶ αὐτὰ καὶ προσθέτεις ὀλίγο ἀλευρί, ὀλίγη σκόνη curry, δύο μῆλα ἄγουρα, τὰ ὁποῖα ξύνεις μὲ τὸν τρίφτη τοῦ τυριοῦ ἢ μὲ τὸ μαχαίρι, καὶ ὀλίγη φλούδα λεμονιοῦ. Ἀνακάτευσέ τα καλὰ μὲ τὴν κουτάλα, πρόσθεσε ἀνάλογο ζουμι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά μίαν ὥραν. Στῦψε κατόπιν μέσα ἓνα λεμόνι καὶ σερβίρησε μὲ ρύζι βρασμένο.

#### 80. Barley Soup—Σούπα μὲ Φάρο.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπα χρειάζεταιαι ἓνα πάουντ φάρος (barley). Προτοῦ τὸν βάλῃς εἰς τὸ ζουμι πλῦνέ τον ὀλίγον καὶ βάλε τον νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά, ἐπὶ δύο ὥρας ἀνακατεύων ἀπὸ

καιροῦ εἰς καιρὸν διὰ νὰ μὴ πιάσῃ. Ὅταν θὰ βράζῃ βάλῃ καὶ ὀλίγο σέλινο καὶ καρόττο. Ἐὰν δὲ θέλῃς ἢ σούπα νὰ γείνη πειὸ πλουσία πρόσθεσε ὀλίγο γάλα ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμη.

### 81. Vegetable Soup—Σούπα μὲ Λαχανικά.

Εἰς τὸ ζουμι τὸ ὁποῖον ἔχεις διὰ σούπα βάζεις ὀλίγο φάρο (barley) νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά ἐπὶ δύο ὥρας. Ἐν τῷ μεταξὺ θὰ βάλῃς ἔν ἢ δύο κουτιά τομάτα (canned tomatoes) ἀναλόγως τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς. Ἐχεις ἔτοιμάσῃ ψιλοκομμένα καὶ βρασμένα ὀλίγα καρόττα, σέλινο, πατάτες, φρέσκα φασολάκια, τὰ ἐνώνεις μὲ τὸ φάρο καὶ μόλις πάρουν ὀλίγες βράσεις τὴν σεργίρεις. Ἐὰν θέλῃς προσθέτεις ἕνα χυλὸ (ροῦ), δένεις τὴν σούπα καὶ σεργίρεις.

### 82. Okra and Tomato Soup—Σούπα μὲ Μπάμιες καὶ Τομάταν.

Παίρνεις ὀλίγες φρέσκες μπάμιες ἀναλόγως τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς, τὲς κόπτεις ψιλὰ καὶ τὲς ρίπτεις εἰς τὸ ζουμι ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα. Πρόσθεσε δύο κουτιά τομάτα καὶ ἀφῆσέ τα νὰ βράσουν μιὰ ὥρα. Πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανό. Κάμε ἕνα χυλὸν (ροῦ), δέσε τὴν σούπα ὄχι πολὺ σφικτὴ καὶ σεργίρησε. Ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκες μπάμιες βάλῃ τοῦ κουτιοῦ.

### 83. Split Pea Soup—Σούπα μὲ Σπαζμένα Μπιζέλια.

Βάλῃ ἕνα πάουντ ξηρὰ μπιζέλια εἰς μιὰν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερὸ νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα πάρε ὅσον ζουμι θέλεις διὰ τὴν σούπαν σου. Κάμε ἕνα χυλὸν (ροῦ) καὶ δέσε τὴν σούπα καὶ εἰς κάθε πιάτο πρόσθεσε ὀλίγα ψωμάκια κρουτόν.

### 84. Bean Soup—Σούπα ἀπὸ Φασόλια.

Παίρνεις δύο πάουντ φασόλια ξηρὰ καὶ τὰ βάζεις νὰ βράσουν μὲ κρύο νερό. Μόλις πάρουν βράση κόπτεις ὀλίγο σέλινο ὀλίγο κρομμύδι, καρόττο, ὀλίγη τομάτα, τὰ προσθέτεις εἰς τὰ φασόλια καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν καλὰ. Ἐὰν ὅταν βράσουν δὲν χυλώσουν κάμνεις ἕνα χυλὸν καὶ τὰ δένεις.

### 85. Rice and Tomato Soup—Σούπα μὲ Ρύζι καὶ Τομάτα.

Διὰ δεκαπέντε πιάτα σούπα ἀνοίγεις δύο κουτιά τομάτα (ἢ βάζεις καὶ φρέσκες ἐὰν θέλῃς), ὀλίγο σέλινο, δύο κρομμύδια, μιὰ φλούδα λεμόνι καὶ ὀλίγη σάλτσα τομάτα ἐὰν ἔχῃς. Ὅταν βράσουν ὅλα αὐτὰ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητό, δένεις τὸ ζουμι μὲ ὀλίγο ἄλευρι, προσθέτεις ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ σεργίρεις.

## 86. Potage a la Princesse—Σούπα Πριγκηπίσσης.

Πάρε ἓνα καλὸ ζουμι ὄρνιθος καὶ βάλε το νὰ βράση. Ἐχε ἔτοιμα βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα ἓνα πάουντ γλυκάδια (sweet-breads) καὶ ἄλλα τόσα κενέλια. (Ἴδε σχετικὴν παράγραφον εἰς τοὺς κιμάδες). Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα κουόρτερ γάλα, ἑπτὰ κροκκάδια αὐγῶν καὶ κτύπησέ τα καλὰ, πρόσθεσε ὀλίγον ἀλεῦρι. Ρίψε τὰ γλυκάδια καὶ τὰ κενέλια εἰς τὸ ζουμι νὰ πάρουν βράσην, κατόπιν ρίψε τὸν χυλὸν καὶ μόλις πάρη βράση καταΐδασέ τον καὶ σερβίρησε.

## 87. Potage Imperial—Σούπα Αὐτοκρατορικὴ.

Πάρε ἓνα καλὸ ζουμι ὄρνιθος. Βράσε ὀλίγα σέλινια καὶ κόψε τα ψιλὰ- ψιλὰ, πρόσθεσε ἓνα κουτί σπαράγγια ψιλοκομμένα καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί. Δέσε τὴν σούπα μὲ ἓνα χυλὸν, ρίψε μπόλικο γάλα, ὀλίγην ψιλοκομμένην ὄρνιθα καὶ σερβίρησε.

88. Oxtail Soup English Style—Ἀγγλικὴ Σούπα μὲ Βωδι-  
νὲς Οὐρές.

Παίρνεις μερικὲς οὐρὲς βωδινὲς καὶ χωρίζεις εἰς τοὺς κόμβους, βάλε τες εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγα τόννιπς, ὀλίγα καρόττα, σέλινιο, ὀλίγο πάχος καὶ βάλε τα στὸν φούρνο διὰ νὰ κοκκινίσουν. Τὰ βάζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ καλὸ ζουμί καὶ δύο ποτήρια κρασί Πόρτ (port wine) καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα στραγγίζεις τὸ ζουμί, τὸ δένεις μὲ ὀλίγον χυλὸν, προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια τὰ ἀνακατεύεις καὶ σερβίρεις, προσθέτοντας εἰς κάθε πιάτο ἀπὸ δύο κομμάτια οὐράς.

## 89. Mock Turtle Soup—Χελωνόσουπα.

Βάλε εἰς ἓνα ταψὶ μερικὰ κόκκαλα ἀπὸ βιδέλο ἢ ἀρνὶ καὶ ὅ,τι ἄλλο ἔχεις, πρόσθεσε μερικὰ καρόττα, τόννιψ, κρομμύδια, καὶ βάλε τα στὸν φούρνο νὰ κοκκινίσουν. Ἐχεις ἔτοιμο ζουμί ἀπὸ χελώνα, ἢ ἐν ἑλλείψει χελώνας ἀπὸ κεφάλι βιδελίσιο, ἀπὸ τὸ ὁποῖον γίνεται ἐπίσης ὠραία ἢ σούπα. Ὅταν κοκκινίσουν τὰ κόκκαλα τὰ βάζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν, προσθέτεις τὸ ζουμί, διάφορα μυρωδικὰ, γαρύφαλλα, μπαχάρι, θυμάρι, ἓνα ποτήρι ξύδι καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀρκετὲς ὥρες. Ἐὰν θέλῃς ἡμπορεῖς νὰ τὰ ἐτοιμάσῃς ἀφ' ἑσπέρας καὶ νὰ τὰ ἀφήσῃς νὰ βράζουν ὅλη νύχτα μὲ σιγανὴ φωτιά. Ὅταν βράσουν καλὰ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ, ἔχεις ἔτοιμο ξεκοκκαλιασμένο τὸ κεφαλάκι καὶ κομμένο μικρὰ τεμάχια, τὸ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμί, τὸ δένεις μὲ χυλὸν καὶ σερβίρεις. Ἐὰν θέλῃς προσθέτεις τρία ποτηράκια κρασί Σέρυ (cherry wine), καὶ ὀλίγα κενέλια.



## 90. Potage Jackson—Σούπα Τζάκσον.

Βράσε και λυώσε μερικές πατάτες, ανακάτεψέ τες με ζουμι, κόψε ὀλίγο βραστό ἄρνι ψιλοκομμένο, δέσε τὴν σούπα με ὀλίγο χυλό, πρόσθεσε ὀλίγο γάλα και σερβίρησε.

## 91. Bouillabaisse Marseillaise—Ψαρόσουπα Μαρσελιέζικη.

Βράσε πολλά και διάφορα ψάρια σὲ μιὰ κατσαρόλα. Εἰς ἄλλην κατσαρόλαν σοτάρισε μερικὰ κρομμύδια ψιλοκομμένα με λάδι. Μόλις μαραθοῦν, χύσε τὸ ζουμι ποῦ ἔχεις ἀπὸ τὰ ψάρια, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο ψιλοκομμένο, ὀλίγο μάραθο, τὸν ζωμὸν δύο λεμονιῶν, ὀλίγη ζαφορὰ ἢ ἐὰν δὲν ἔχῃς ὀλίγο χρωμα αὐγοῦ (egg color) και ὀλίγο ἀψέντι. Καθάρισε μερικὰ ἀπὸ τὰ ψάρια, κόψε τα πολὺ μικρὰ τεμάχια και ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι. Κάμε φριγανιές, τοποθέτησε μιὰν εἰς ἕκαστο πιάτο, πρόσθεσε μιὰ φέτα ψάρι και σερβίρησε τὸ ζουμι. Ἐὰν θέλῃς ἤμπορεῖς νὰ προσθέσῃς ὀλίγον ἄστακὸν ἢ μερικές γαρίδες.

## 92. Potage a la Andalouse—Σούπα Ἀνδαλουσίας.

Διὰ δύο γαλλόνια ζουμι πάρε ἕνα πάουντ κρομμύδια, ἄλλες τόσες τομάτες, δύο κομματῖα σέλινο, ἕνα κομματάκι κανέλα και βάλε τα νὰ βράσουν ἐπὶ μιὰν ὥραν. Κατόπιν στράγγισέ τα και πέρασε τὰ χόρτα ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι δέσε τὴν σούπα με ἕνακουόρτερ γάλα και τρεῖς κουταλιές ἀλευρι, ἄφησέ την νὰ πάρη μιὰ βράση και σερβίρησε.

## 93. Carolina Soup—Σούπα Καρολίνας.

Βράσε με νερὸ δύο πάουντς πάρσνιψ (parsnips), ἕνα πάουντ κρομμύδια και ἕνα πατάτες. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα και λυώσέ τα, ἔνωσέ τα με δύο γαλλόνια ζουμι και βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Βάλε ὀλίγον ψιλοκομμένον βραστό ἄρνι και ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ φιδὲ (vermicelli). Ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτὰ και σερβίρισε.

## 94. Boston Clam Chowder—Κλὰμ Τσάουδερ Βοστωνέζικη.

Πάρε μισὸ γαλλόνι ἀχιβάδες (clams), κόψε τες φιλά και βάλε τες στὴν κατσαρόλα ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα. Πρόσθεσε ζουμι ἀπὸ ψάρι, (ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε νερὸ), ὀλίγο κρομμύδι φιλό, ἀρκετὲς πατάτες ψιλοκομμένες και ὀλίγες φρέσκες πιπεριές. Πάρε ὀλίγο ἀλατισμένο χοιρινὸ (salted pork) κόψε το φιλό, κοκκίνισέ το ὀλίγο εἰς τὸ τηγάνι, βάλε τα νὰ βράσουν ὅλα μαζύ, δέσε τὴν σούπα ὅπως συνήθως με χυλό και σερβίρησε.

## 95. Philadelphia Clam Chowder—Κλὰμ Τσάουδερ Φιλαδελφείας.

Αὐτὴ ἢ σούπα γίνεται ὅπως ἡ ἀνωτέρω με τὴν διαφορὰν ὅτι

θὰ βάλῃς ὀλίγην τομάτα διὰ νὰ γείνη κόκκινη, ὀλίγη θρούμπη καὶ ὀλίγη ρίγανη καὶ δύοσμο, καὶ δὲν θὰ τὴν δέσης μὲ χυλό.

### 95α. New York Clam Chowder—Κλάμ Τσάουδερ Νέας Ὑόρκης.

Αὐτὴ ἡ σούπα κατασκευάζεται ὡς ἐξῆς: Λαμβάνεις ἐξήντα ἀχιβάδες (κλάμς) καὶ ἀφοῦ τὲς καθάρῃς καὶ τὲς πλύνεις διὰ νὰ φύγῃ ἡ ἄμμος τὲς βράξεις μισὴ ὥρα σὲ τρία γαλλόνια νερό. Κατόπιν τὲς στραγκᾶς καὶ εἰς τὸ ζουμί αὐτὸ προσθέτεις ἓνα πάουντ κρομμύδια ψιλοκομμένα, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγον μαϊντανό, τρία πάουντς πατάτες κομμένες εἰς μικρὰ τετράγωνα κομματάκια, μισὸ γαλλόνι τομάτα περασμένη ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ὅταν βράσουν καλὰ πρόσθεσε ὀλίγη ρίγανη, ὀλίγο δύοσμο ψιλοκομμένο καὶ τὲς ἀχιβάδες ψιλοκομμένες. Ἀλάτισε, ἄφησε νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον, πρόσθεσε ζωμὸν ἑνὸς λεμονίου καὶ σερβίρησε.

### 96. Clam Bouillon or Clam Broth—Ζωμὸς Ἀχιβάδων.

Πάρε φρέσκες ἀχιβάδες (clams), πλύνε τες καλὰ καὶ βράσέ τες ἐπὶ σαράντα λεπτά. Πέρασέ τες ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου τὸ ζουμί. Εἰς δώδεκα ἀχιβάδες χρειάζεται ἓνα γαλλόνι νερό. Πολλάκις σερβίρουν καὶ τὲς ἀχιβάδες μέσα στὸ ζουμί. Ὁ ζωμὸς αὐτὸς ὀνομάζεται καὶ clam broth.

### 97. Oyster Chowder Florida—Σούπα μὲ Στρείδια.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα τῆς σούπας τέσσαρα γαλλόνια νερό καὶ ἀρκετὴ τομάτα νὰ βράσουν. Πέρασε ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ μία ρίζα σέλινο, ἓνα πάουντ κρομμύδια, δύο πάουντ πατάτες καὶ ρίψε τα εἰς τὸ νερό ποῦ βράζει. Πρόσθεσε ὀλίγο δύοσμο ψιλοκομμένο, ρίγανη, μισὸ γαλλόνι στρείδια κομμένα μὲ τὸ μαχαίρι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Δέσε τὴν σούπα ὅπως συνήθως μὲ χυλό καὶ σερβίρησε.

### 98. Crab Gumbo Miami—Σούπα μὲ Κάβουρα.

Διὰ τρία γαλλόνια σούπα καθάρῃς ὀκτὼ καβούρια καὶ κόψε τα ψιλὰ. Κάμε μιὰ σούπα ἀπὸ τομάτες κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 56, ρίψε μέσα τὰ καβούρια καὶ σερβίρησε.

### 99. Cream of Oysters—Σούπα ἀπὸ Στρείδια.

Πάρε ἓνα κούρτερ στρείδια, στράγγισε τὸ ζουμί των σὲ μιὰ κατσαρόλα, κόψε τα ψιλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί των. Πρόσθεσε μισὴ ρίζα σέλινο, τὴν ὁποῖαν ἔχεις περάσῃ ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ἓνα γαλλόνι νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Δέσε τὴ σούπα αὐτὴ μὲ ἓνα κούρτερ γάλα καὶ δύο κουταλιὲς ἀλευρι καὶ σερβίρησέ την μὲ προφιτερόλ (κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 4).

## 100. Cream of Clams—Σούπα ἀπὸ Ἀχιβάδες.

Ἐτοιμάσέ την ὅπως τὴν ἀνωτέρω σούπα Ἄρ. 99, ἀλλ' ἀντὶ στρεϊδιῶν μεταχειρίσου ἀχιβάδες (clams).

## 101. Fish Chowder—Ψαρόσουπα.

Διάφορα περισσεύματα βραστοῦ ψαριοῦ, ψαροκόκκαλα, κεφάλια κλπ., ρίπτεις εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν. Στράγγισε τὸ ζουμι, κόψε μέσα ψιλὸ σέλινο, κρομμυδάκια, ὀλίγες πατάτες, πρόσθεσε ὀλίγη τομάτα τοῦ κουτιοῦ καὶ βάλε τὸ ζουμι νὰ βράσῃ. Ὅσο ψάρι ὑπάρχει τὸ ξεκοκκαλίζεις, τὸ κόβεις μικρὰ κομματάκια, καὶ τὸ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμι, μελίγη θρούμπη (thyme). Ἄφου βράσῃ ἐπὶ μισὴν ὥραν τὸ δένεις με χυλὸν (ροῦ), στύβεις μέσα δύο λεμόνια, δοκιμάζεις καὶ σερβίρεις.

## 102. Boiled Fish Greek Style—Ἑλλ. Ψαρόσουπα με Ψάρι.

Πλύνε, ἀλάτισε τὸ ψάρι, στύψε ἐπάνω ἓνα λεμόνι καὶ ἄφησε το νὰ σταθῇ ὀλίγον. Ἐν τῷ μεταξύ βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν ὀλίγα κρομμύδια, ὀλίγες πατάτες μικρῆς, καὶ ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο λάδι. Ὅταν μισοβράσουν βάλε καὶ τὸ ψάρι νὰ βράσῃ ἕως εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν βγάλε τὸ ψάρι δοκίμασε τὸ ζουμι νὰ εἶναι ὀλίγον ὑπόξυνον καὶ σερβίρησε.

## 103. Boiled Fish a l'Orientale-Ψάρι Βραστό ἀλὰ Λεβαντίνα.

Ἡ ψαρόσουπα αὕτη γίνεται ὅπως καὶ ἡ ἀνωτέρω με τὴν διαφορὰν ὅτι τὰ κρομμύδια θὰ τὰ κόψης φέτες καὶ θὰ προσθέσης καὶ ὀλίγη τομάτα. Ὅταν δὲ θὰ εἶναι ἔτοιμο τὸ ζουμι θὰ τὸ δέσης με ὀλίγο ἀλεῦρι.

## 104. Greek Fish Soup—Ἑλληνικὴ Ψαρόσουπα.

Πλύνεις καὶ ἀλατίζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ ἀφήνεις ὀλίγη ὥρα. Κόβεις εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγα κρομμύδια, σέλινο, βάζεις ὀλίγο λάδι καὶ τὰ σοτέρνεις ὀλίγο νὰ μαραθοῦν, ἐνὸσω δὲ τὰ ἀνακατεύεις ρίπτεις καὶ ὀλίγον ἀλεῦρι. Τὰ βάζεις ἔπειτα νὰ βράσουν ἕως μισὴ ὥρα, ρίπτεις τὸ ψάρι καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη εἴκοσι λεπτά. Βγάζεις κατόπιν τὸ ψάρι, ρίπτεις ὀλίγον ρύζι νὰ βράσῃ καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμη ἡ σούπα τὴν δένεις με αὐγολέμονον, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἑξῆς: Σπάζεις εἰς ἓνα κατσαρολάκι τρία αὐγά, τὰ κτυπᾷς καὶ προσθέτεις ἓνα λεμόνι, ἀνακατεύοντας προσεκτικῶς διὰ νὰ μὴ κόψῃ τὸ αὐγὸ, προσθέτεις ὀλίγο ζουμι ἀπὸ τὴν σούπα, ἐνῶ ἐξακολουθῆς νὰ ἀνακατεύῃς, ρίπτεις τὸ αὐγολέμονο αὐτὸ στὴ σούπα, ἐνῶ εἶναι ἀκόμη στὴ φωτιά, τὴν καταιβάζεις καὶ σερβίρεις.

## 105. Florida Soup—Σούπα Φλωρίδος.

Ἐτοίμασε μία σούπα-τομάτα (tomato soup), βάλε ὀλίγο καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ, ὀλίγες πράσινες πιπεριές ψιλοκομμένες καὶ τὸ ἀνάλογον ψαχνὸ καβούρων (crab meat).

## 106. Bisque of Lobster—Σούπα μὲ Ἄστακόν.

Ἡ σούπα αὐτὴ γίνεται ὡς ἐξῆς: Κάμε μία τοματόσουπα κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 56, διὰ εἴκοσι πιάτα, κόψε δύο βρασμένους ἀστακοὺς εἰς ψιλὰ τεμάχια, ἔνωσέ τα μὲ τὴν σούπα καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν μιὰ βράσην. Περιβρίρησέ τὴν προσθέτοντας ὀλίγα προφιτερόλ εἰς κάθε πιάτο. Τὴν συνταγὴν διὰ προφιτερόλ εὐρίσκεις εἰς τὰ κιμαρικά.

## 107. Bisque of Shrimps—Σούπα μὲ Γαρίδες.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μόνον ἀντὶ ἀστακῶν χρησιμοποιεῖς βρασμένες καὶ καθαρισμένες γαρίδες.

## 108. Bisque of Crabmeat—Σούπα μὲ Ψαχνὸ Καβούρων.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 106, ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ χρησιμοποιεῖς ψαχνὸ καβούρων (crab meat).

## 109. Bisque of Crawfish—Σούπα μὲ Καραβίδες.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 106, ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ μεταχειρίζεσαι καραβίδας (crawfish).

## 110. Bisque of Chicken Duchesse—Σούπα Μπίσκ μὲ Κόττα.

Ἐτοίμασε τὴν σούπα αὐτὴν ὡς τὰς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι εἰς αὐτὴν θὰ προσθέσης ψαχνὸν βρασμένης ὄρνιθος περασμένον ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ τὴν ψιλὴν. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμη ἡ σούπα σερβίρεις μὲ ὀλίγες πατάτες ἀλά ντουςές, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 111. Bisque of Mutton Profiterols—Σούπα Μπίσκ μὲ Πρόβειον κρέας.

Ἡ σούπα αὐτὴ γίνεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 106, ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ χρησιμοποιεῖς βρασμένο κρέας πρόβειον καὶ ψιλοκομμένο καὶ σερβίρεις μὲ προφιτερόλ, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὐρίσκεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἄρ. 4.

## 112. Bisque of Veal Royal—Σούπα Μπίσκ μὲ Βιδέλο.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται ὡς ἡ τῆς συνταγῆς Ἄρ. 106, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ἀστακοῦ μεταχειρίζεσαι βραστὸ κρέας βιδελίσιο ψιλοκομμένο καὶ προσθέτεις καὶ ὀλίγα ρόγιαλ κρουτὸν εἰς κάθε πιάτο.

**113. Onion Soup Gratinee**—Κρομμυδόσουπα ἀλά Γκρατέν.

Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ μιά τοματόσουπα ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν βράσουν σερβίρησέ τα εἰς τὰ εἰδικὰ πιάτα τοῦ «γκρατέν». Βάλε ἐπάνω σὲ κάθε πιάτο μία φρυγανιά, ξύσε ὀλίγο τυρὶ (sweet cheese) ἀπὸ πάνω καὶ βάλε τὰ πιάτα εἰς τὸ φούρνο νὰ κοικινηθῇ ὀλίγον τὸ τυρὶ, ὅπως κάμνεις διὰ τὰ φαγητὰ au gratin.

**114. Soup a la Jardiniere**—Σοῦπα μὲ διάφορα Χορταρικά.

Πάρε ὀλίγες φρέσκες τομάτες, φασολάκια, σπαράγγια, κολοκυθάκια, μπιζέλια, κόψε τα ὄχι πολὺ ψιλά, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ζουμι καὶ ὅταν βράσουν δέσε τα μὲ χυλὸ καὶ σερβίρησε.

**115. Nelson Soup**—Σοῦπα Νέλσον.

Ἐτοίμασε μία τοματόσουπα, πρόσθεσε ὀλίγο φιδέ, ὀλίγα φιλοκομμένα ἐντόσθια ὀρνίθων (chicken giblets), ὀλίγο μαϊτανό, ἄλας, πιπέρι, βράσε τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρησε.

**116. Savoy Soup**—Σοῦπα Σαβοΐας.

Πάρε ὀλίγα μυαλά, ὀλίγην φιλοκομμένην ὄρνιθα, ὀλίγο χοιρομοῖρι (ham) καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ζουμι ὄρνιθος. Ἐτοίμασε ἓνα ἀραιὸν χυλὸν, πρόσθεσε ὀλίγα κροκκάδια αὐγῶν καὶ δέσε τὴ σούπα. Ὅταν σερβίρης βάλε καὶ ὀλίγα κρουτόν σουφλέ.

**117. Green Turtle Soup, clear**—Χελωνόσουπα.

Πάρε τὸ κρέας μιᾶς χελώνης, πλυνέ το καλὰ καὶ βάλε το νὰ βράσῃ εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογον νερὸ ἢ ζουμι κρέατος, πρόσθεσε δύο κρομμύδια, δύο καρόττα, σέλινο, δύο φρέσκες πιπεριές, ὀλίγα γαρύφαλα (cloves) καὶ πολὺ ὀλίγον πιπέρι «καγιέν», καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ δύο ὥρας. Κατόπιν στραγγίζεις τὴν σούπα ἀπὸ τὸ πανὶ τὸ ὁποῖον ἔχεις πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον, προσθέτεις ἓνα ποτήρι κρασιοῦ Μαδέρας, καὶ σερεβίρεις προσθέτων τέσσαρα μικρὰ κομματάκια χελώνης σὲ κάθε πιάτο.

**118. Lobster Soup a l' Anglaise**—Ἀγγλικὴ Σοῦπα ἀπὸ Ἀστακόν.

Πάρε ἓνα ψαρόζουμο πέρασέ το ἀπὸ τὸ τραπητό, καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ διάφορα χόρτα καθὼς καὶ μὲ τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ πόδια καὶ τὸ κεφάλι τοῦ ἀστακοῦ, τὰ ὁποῖα κόπτεις. Ὅταν βράσουν ἔχεις ἔτοιμον ἓνα χυλὸν ἀπὸ δύο ποτήρια νερό, δύο κουταλιές ἀλευρι καὶ τέσσαρα κροκκάδια, μὲ τὸν ὁποῖον δένεις τὴν σούπα καὶ σερβίρεις μὲ κρουτόν.

## 119. Hiwatha Soup—Σούπα Χαϊαγουάθα.

Βάλε να βράσουν με ζουμι ὀλίγη τομάτα τοῦ κουτιοῦ, φιλοκομμένες πατάτες, ὀλίγα μπιζέλια καὶ καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ, δέσε τὴ σούπα με τὸν χυλὸν κὶ σερβίρισε.

## 120. Bygon Soup—Σούπα Βύρωνος.

Διὰ δέκα πιάτα σούπα, βράξεις μία ὄρνιθα με ὀλίγα φιλοκομμένα κρομμύδια, καὶ ὅταν βράσῃ τὴν ξεκοκκαλιάξεις, τὴν κόπτεις φιλή-φιλή καὶ τὴν ρίπτεις εἰς τὸ ζουμι, εἰς τὸ ὁποῖον στίβεις καὶ ἓνα λεμόνι. Ὅταν θὰ σερβίρης βάζεις καὶ εἰς κάθε πιάτο ἀπὸ τὰ ντολμαδάκια ἀπὸ λάχανο δύο, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὐρίσκεις εἰς τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

## 121. Special Soup—Εἰδικὴ Σούπα.

Βράσε μίαν ὄρνιθα καὶ ἓνα κομμάτι σπάλα (πλάτη) ἀρνίσια με τὰ συνηθισμένα χόρτα. Ὅταν βράσουν ξεκοκκαλιάξεις τὴν ὄρνιθα, τὴν κόβεις φιλά τεμάχια, προσθέτεις ἔξ lamb-fries φιλοκομμένα, ὀλίγα σπαράγγια. Κάμνεις ἓνα αὐγολέμονον ὡς ἔξῃς: Ἀναλύεις μία κουταλιὰ ἀμυλόκολλα (corn-starch) εἰς ἓνα ποτῆρι νερό, προσθέτεις ἔξ κροκιάδια καλὰ κτυπημένα, στίβεις ἓνα λεμόνι καὶ τὰ κτυπᾶς καλὰ. Δένεις με αὐτὸ τὴν σούπα καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμη τρίβεις ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις με κρουτόν. Αὕτῃ ἡ σούπα εἶναι διὰ 15 πιάτα.

## 122. Potage Milanaise—Σούπα Μιλανέζ.

Πάρε ζουμι διὰ εἴκοσι πιάτα καὶ βάλε το νὰ πάρῃ βράσῃ ρίψε μέσα μισὸ πάουντ φιλοκομμένα μακαρονάκια καὶ μισὸ πάουντ χοιρομῆρι (ham) καὶ ἄφυσέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα, πρόσθεσε ἓνα μικρὸ κουτί ξηρὰ φασόλια (baked beans), κόψε ἓνα μυαλὸ βωδινὸ φιλά-φιλά, ἀλάτι, πιπέρι, θρούμπη, χρωμάτισέ τὴν με χρώμα αὐγοῦ (egg color) καὶ σερβίρησε.

## 123. Averoff Soup—Σούπα Ἀβέρωφ.

Διὰ δὺ ο γαλλόνια σούπα πάρε ἓνα κεφάλι μοσχαρίσιο, βράσε καὶ στράγγισέ το. Κόψε τὰ φαχνὰ τοῦ κεφαλιοῦ εἰς μικρὰ τεμάχια, πάρε ὀλίγες ἀγγινάρες φιλοκομμένες, μόνον τὸ κάτω μέρος ὄχι τὰ φύλλα, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι καὶ δέσε τὴ σούπα με ἓνα αὐγολέμονον ὡς ἔξῃς: Ἀνάλυσε δύο κουταλιὰς ἀλεῦρι, εἰς ὀλίγο νερό, κτύπησε ὀκτὼ κροκιάδια αὐγῶν καὶ ἔνωσέ τα εἰς τὸν χυλὸν, στύψε ἓνα λεμόνι καὶ ρίψε τα εἰς τὴν σούπα ἀνακατεύοντας ὀλίγον κατ' ὀλίγον. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγο φάρο βρασμένο καὶ σερβίρησε.

## 124. Oriental Soup—Σούπα Ἀνατολική.

Βράσε ἓνα σβέρκον τοῦ ἄρνιου, ξεκοκκάλισέ τον, κόψε τον ψιλὰ καὶ ρίψε τον εἰς τὸ ζουμί. Κόψε ἐπίσης ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, ἀνήθο καὶ ἄφισέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη ἡ σούπα στῦψε ἓνα λεμόνι σερβίρισε προσθέτοντας ἀπὸ δύο μικρὰ γιουβρελάκια εἰς κάθε πιάτο. Διὰ τὰ γιουβρελάκια ἰδὲ σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

## 125. Soupe a la Belle Femme—Σούπα τῆς Ὠραίας Γυναικός.

Κάμε μία σούπα ἀπὸ σέλινο κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 62 διὰ εἴκοσι πιάτα. Δέσε τὴν μὲ χυλὸν ἀπὸ γάλα, ἄλεῦρι καὶ κροκάδια, καὶ σερβίρησέ τὴν μὲ κενέλια. Διὰ τὰ κενέλια ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

## 126. Lafayette Soup—Σούπα Λαφαγιέτ.

Βράσε δύο φραγκόκοττες, ὅταν βράσουν ξεκοκκάλιασέ τες καὶ κόψε τες ψιλὰ, καθὼς καὶ λίγο ἄσπρο σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὸ ζουμί νὰ βράσουν ἐπὶ μισὴ ὥρα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα δέσε τὴν σούπα μὲ ἓνα χυλὸν καμωμένον μὲ δύο κουταλιές τῆς σούπας ἄλεῦρι, ἓνα κουόρτερ γάλα καὶ 6 κροκάδια. Τράβηξέ τὴν ἀμέσως ἀπὸ τὴν φωτιά, κόψε ψιλὰ 4 αὐγὰ βρασμένα, δύο κόκκινες πιπεριές, ρίψε τα εἰς τὴν σούπα καὶ σερβίρισε.

## 127. Soupe a la Russe—Σούπα Ρωσική.

Πάρε ζουμί βωδινὸ, πρόσθεσε ὀλίγο φιλοκομμένο λάχανο, κρομμύδια, κόκκινες πιπεριές, καρόττα, ἀνήθο, ὀλίγο κόκκινον πιπέρι (paprica) καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμα κόψε ὀλίγο βραστὸ βωδινὸ εἰς μικρὰ κομματάκια, δέσε τὴ σούπα ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισε.

## 128. Potage Parmentier—Σούπα Παρμαντιέ.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπας θὰ βράσης δύο πάουντ πατάτες, θὰ τὲς κάμης πουρέ καὶ θὰ τὲς βάλῃς νὰ βράσουν ὀλίγον μὲ ἀνάλογον ζουμί, κατόπιν κάμνεις ἓνα χυλὸν ἀπὸ ἓνα κουόρτερ γάλα δύο κουταλιές τῆς σούπας ἄλεῦρι, δένεις τὴν σούπα καὶ ξύνεις ὀλίγον μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις μὲ πατάτες ἀλὰ Ντρουσὲς κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 129. Green Corn Soup—Σούπα μὲ Καλαμπόκι.

Πάρε ὅσο ζουμί χρειάζεσαι, κόψε μέσα ἓνα κρομμύδι ψιλὸ καὶ ἄφυσέ το νὰ βράσῃ ἐπὶ μισὴ ὥρα, κόψε κατόπιν ὀλίγον μαϊτανὸ καὶ πρόσθεσε ἀνάλογο καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ. Ἀφοῦ πάρῃ βράσῃ δένεις τὴ σούπα μὲ ὀλίγον χυλὸ ὅπως συνήθως, τὴν τραβᾷς ἀπὸ τὴ φωτιά, ρίπτεις ὀλίγον γάλα καὶ σερβίρεις.

## 130. Washington Cream Soup—Σουπὰ Γουάσιγκτων.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπας, παίρνεις ἓνα κουτί σπαράγγια μύτες (asparagus tips) καὶ δύο μυαλὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα. Ἔχεις εἰς τὴν φωτιά νὰ βράζῃ ἓνα καλὸ ζουμι ὄρνιθος, τὰ ρίπτεις μέσα, τὰ ἀφήνεις νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ δένεις τὴ σούπα μὲ ἓνα χυλὸ ἀπὸ ἓνα κουόρτερ γάλα, πέντε κροκάδια καὶ δύο κουταλιὰς ἀλευρί. Τραβᾷς τὴ σούπα ἀπὸ τὴ φωτιά, προσθέτεις ὀλίγο βρασμένο φάρο (barley), τρίβεις ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις.

## 131. Harem Soup—Σουπὰ Χαρεμίου.

Κάμε μία κρέμα ἀπὸ κρομμύδια ὡς ἐξῆς: Βράσε δύο πάουντς κρομμύδια μὲ ἀρκετὸ νερὸ, ὅταν βράσουν λυῶσέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰν μὲ ἓνα γαλλόνι ζουμι, κάμε ἓνα χυλὸ καὶ δέσε τὴ σούπα. Τράβηξέ την ἀπὸ τὴν φωτιά, πρόσθεσε δύο μυαλὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγα σπαράγγια, ὀλίγο φρέσκο βούτυρο, καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγα κρουτὸν ρουαγιαλ.

## 132. Trocadero Soup—Σουπὰ Τροκαδέρο.

Ἐτοίμασε μία σούπα ντομάτας κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 56, πρόσθεσε ὀλίγες πιπεριὰς κόκκινες ψιλοκομμένες, ὀλίγο χοιρομήρι (ham), ὀλίγο φιδέ, ὀλίγα μπιζέλια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρησε.

## 133. Athenian Soup—Ἀθηναϊκὴ Σούπα.

Δι' εἴκοσι πιάτα σούπας βράσε δύο κεφαλάκια. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμα βγάλε τα ἀπὸ τὸ ζουμι καὶ ρίψε ὀλίγη πάστα νὰ βράσῃ. Δέσε τὴ σούπα μὲ ἓνα αὐγολέμονον ὡς ἐξῆς: βάλε ἓνα ποτήρι νερὸ εἰς ἓνα κατσαρολάκι, μιὰ κουταλιά ἀλευρί καὶ 4 αὐγά, κτύπησέ τα καλὰ, στύψε ἓνα λεμόνι καὶ κτύπησέ τα ἀκόμη ὀλίγον, ρίψε τα εἰς τὴν σούπα ἐνὸς ὧ εἶναι εἰς τὴν φωτιά, πρόσθεσε τὰ κεφαλάκια, τὰ ὁποῖα ἔχεις ξεκοκαλιασμένα καὶ ψιλοκομμένα καὶ σερβίρισε.

## 134. Soupe a la turque—Τουρκικὴ Σούπα.

Βράσε μία σπάλα ἀρνίσια, ὅταν εἶναι ἔτοιμη κόψε τὴν μικρὰ κομμάτια καὶ ἔνωσέ την μὲ τὸ ζουμι, κόψε ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, ἄνηθο, βάλε ὀλίγο ρύζι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ 25 λεπτά. Δέσε τὴν μὲ αὐγολέμονον ὅπως τὴν ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε.

## 135. English Mutton Soup—Ἀγγλικὴ Σούπα.

Βράσε ἓνα σβέρκον τοῦ ἀρνιοῦ μὲ ὀλίγον φάρο (barley), ὀλίγα ψιλοκομμένα καρβόττα καὶ σέλινα. Ὅταν βράσῃ τὸ κρέας πάρε



το ἀπὸ τὰ ζουμι, ξεκοκκάλισέ το καὶ κόψε το ψιλὰ καὶ ρίψε το πάλιν μέσα, πρόσθεσε ὀλίγον γάλα καὶ σερβίρισε

### 136. Pennsylvania Soup—Σοῦπα Πενσυλβανίας.

Ἐτοίμασε μία σούπα τομάτας, φρέσκο καλαμπόκι, χοιρομῆρι ψιλοκομμένο καὶ ὀλίγο ρύζι, βράσε τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισε.

### 137. Potage Bristol—Σοῦπα Μπριστόλ.

Κάμε μία σούπα φάρο (barley), πρόσθεσε ἓνα κομματάκι κρέας βωδινὸ βρασιμένο, ὀλίγα λάχανα καὶ καρόττα ψιλοκομμένα, ὄταν βράσουν πρόσθεσε ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρισε.

### 138. Genoese Soup—Σοῦπα Γενοβέζικη.

Κάμε μία σούπα ἀπὸ πουρὲ πατάτες, καρόττο, σέλινο, δέσε την μὲ ὀλίγον χυλὸν καὶ σερβίρισέ την μὲ ὀλίγα μικρὰ «ντουσές» (duchesse) εἰς κάθε πιάτο. Τὰ ντουσές αὐτὰ γίνονται ὡς ἑξῆς: βράζεις δύο πατάτες καὶ τὲς λιώνεις, προσθέτεις ἓνα αὐγὸ, ὀλίγο μαϊτανό, ψιλοκομμένο, ὀλίγο ἄλας, τὰ πλάθεις μακρουλά καὶ χονδρὰ ὡς ἓνα δάκτυλο, τὰ κόπτεις μικρὰ ὡς ἓνα φουντοῦκι καὶ τὰ τηγανίζεις εἰς λαρδὶ δυνατὸ. Ἐὰν ὁ πουρὲς εἶναι τρυφερὸς καὶ δὲν πλάθεται προσθέτεις ὀλίγο ἀλευρι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

# ΣΑΛΤΣΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΙ

Και εἰς ὅλας ἐν γένει τὰς μαγειρικὰς, ἀλλὰ ἰδίως εἰς τὴν Ἀμερικανικὴν, ἀποδίδεται μεγάλη σπουδαιότης εἰς τὰς σάλτσας, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων περιγράφομεν ὅσον τὸ δυνατόν λεπτομερῶς, περιλαμβάνοντες ὅλα τὰ κοινῶς ἐν χρήσει εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ Ξενοδοχεῖα, τόσον τὰ πρώτης τάξεως, ὅσον καὶ εἰς τὰ λαϊκὰ, εἶδη σαλτσῶν.

Εἰς τοὺς συναδέλφους συνιστῶμεν ἰδιαίτερος νὰ προσέξωσιν εἰς τὴν ἐκμάθησιν τῆς κατασκευῆς τῆς Ἰσπανικῆς σάλτσας, τὴν ὁποίαν περιγράφομεν κατὰ δύο διαφόρους τρόπους εἰς τὰ κάτωθι πρώτας συνταγὰς, διότι ἡ σάλτσα αὕτη χρησιμεύει ὡς βᾶσις διὰ τὴν κατασκευὴν πολλῶν ἄλλων σαλτσῶν.

### 139. Sauce Espagnole—Σάλτσα Ἰσπανικὴ.

Πᾶρε διάφορα κόκκαλα ἀπὸ ἀρνί, ἀπὸ βιδέλο καὶ ἀπὸ χοιρινό, κόψε ὀλίγα κρομμύδια, καρτόττα, σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὸν φουῦρο νὰ κοκκινίσουν. Βάλε τα κατόπιν εἰς μίαν κατσαρόλαν καὶ πρόσθεσε ζουμι ἀδύνατον, διάφορα μυρωδικὰ, γαρύφαλλα, κανέλα, δάφνη, θρούμπη, ὀλίγη τομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, κανένα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι (ham) καὶ κανένα πετσάπὸ μπέικον (bacon) καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ δύο περίπου ὥρας. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ ζουμι δέσε το μὲ ὀλίγον ἀλεῦρι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ ὀλίγον, τράβηξέ το ἀπὸ τὴ φωτιά, στράγγισέ το ἀπὸ πανὶ καθαρὸ καὶ μεταχειρήσου. Ἐὰν ἡ σάλτσα δὲν ἔχει σκοῦρο χρῶμα, χρωμάτισε τὴν μὲ καραμέλα (καμένην ζάχαρη).

### 140. Spanish Sauce—Σάλτσα Ἰσπανικὴ.

Ἡ Ἰσπανικὴ σάλτσα κατασκευάζεται καὶ κατ' ἄλλον τρόπον ὡς ἑξῆς:

Ὅταν ἐτοιμάσετε τὸν γενικὸν σας ζωμὸν (στὸν σουπ), καὶ τὸν στραγγίσετε ἀπὸ τὰ κόκκαλα, βάζετε τὰ κόκκαλα αὐτὰ νὰ βράσουν ἐκ νέου μὲ νερὸ εἰς τὴν ἄκραν τῆς φωτιᾶς ἐπὶ ἀρκετὴν ὥραν, καὶ κατόπιν στραγγίζετε τὸ ζωμὶ αὐτὸ εἰς τὴν κατσαρόλαν τῆς σάλτσας. Ἐν τῷ μεταξὺ κόβετε τέσσαρα κρομμύδια στὴ μέση, καὶ ἀφοῦ τὰ ψήσετε εἰς τὴν στόφα, τὰ ρίπτετε εἰς τὸ ζωμὶ εἰς

τὸ ὁποῖον προσθέτετε καὶ ὅτι δῆποτε χόρτα ἔχετε πρόχειρα, μυρωδικά, τομάτα, καὶ ὅταν βράση καλὰ τὴν δένετε μὲ ὀλίγο ἄλευρι τὴν ἀφήνετε νὰ βράση ἀκόμη ὀλίγον, τὴν στραγγίζετε ἀπὸ ἓνα καθαρὸν πανί, καὶ ἐὰν ἔχη ἀνάγκην τὴν χρωματίζετε μὲ καραμέλαν.

#### 141. Demi Glacee (Zus)—Ζωμὸς Ψητοῦ.

Ἡ σάλτσα αὐτὴ εἶναι τὸ ζουμί, τὸ ὁποῖον ἐκχύνεται ἀπὸ τὸ ροσμπίφ καὶ ἀπὸ τὰ ἄλλα ψητά. Ἐὰν, ὅταν ἀποσύρης τὸ ψητὸν ἀπὸ τὸν φουῖρνο, τὸ ζουμί δὲν ἔχει ἀρκετὸ σκοῦρο χρῶμα, βάζεις τὸ ταψὶ εἰς τὴν φωτιά νὰ χωνεύσῃ τὸ ζουμί ἕως ὅτου σκουράνη. Τότε ἀφαιρεῖς τὸ πάχος, προσθέτεις δύο κουταλιὰς καθαρὸ ζουμί, καὶ ἀφοῦ βράση ἐπὶ πέντε λεπτά τὸ στραγγίζεις καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι. Τὸ ζουμί αὐτὸ χρησιμοποιεῖται ἄνευ ἐξαιρέσεως ὡς σάλτσα εἰς τὰ ὀλιγοψημμένα (rear) ροσμπίφ.

#### 142. Mayonnaise Sauce—Μαγιονέζα.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην δύο κουταλιὰς τῆς σούπας μουστάρδα σκόνη καὶ ὀλίγο ἀλάτι. Πρόσθεσε μισὸ ποτῆρι ξύδι καὶ ζωμὸν ἐνὸς λεμονιοῦ, καὶ ἀνακάτεψε καλὰ ἕως νὰ διαλυθῇ ἡ μουστάρδα. Κατόπιν πρόσθεσε τὰ κροκάδια πέντε αὐγῶν καὶ κτύπησε τὸ μίγμα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Ἐνὸς φ κτυπᾶς τὰ αὐγά ρίπτεις ὀλίγον κατ' ὀλίγον μισὸ γαλλόνι λάδι καλῆς ποιότητος. Ἐὰν ἰδῆς ὅτι εἶναι πολὺ πηκτὴ πρόσθεσε ἓνα δάκτυλο νερὸ καὶ ἓνα δάκτυλο ξύδι, καὶ δοκίμασέ την νὰ εἶναι καλὴ εἰς τὸ ἀλάτι. Ὅταν τελειώσης βάλε την εἰς πῆλιγο δοχεῖον καὶ φύλαξέ την εἰς τὴν παγωνιέραν διὰ νὰ τὴν μεταχειρίζεσαι ὡσάκις τὴν χρειάζεσαι.

#### 143. Tartar Sauce—Σάλτσα Ταρτάρ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ ἓνα κρομμύδι, ἓνα ἀγγουράκι τουρσι, ὀλίγο μαϊτανὸ καὶ ὀλίγη κάπαρη. Ἀνακάτεψέ τα καὶ στῦψέ τα καλὰ μὲ τὸ χέρι σου διὰ νὰ φύγῃ τὸ νερὸ ποῦ ἔχουν, ἔνωσέ τα μὲ ἀρκετὴν μαγιονέζαν, ἀνακάτεψέ τα καὶ μεταχειρίσου.

#### 144. Remoulade Sauce—Σάλτσα Ρεμουλάδ.

Βάλε ἓνα φλυτζάνι τοῦ καφέ σάλτσα ταρτάρ (tartar sauce) κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, κόψε ψιλὰ μίαν σκελίδα σκόρδο, πρόσθεσε ἓνα κουταλάκι τοῦ καφέ μουστάρδα σκόνη, μισὸ ποτῆρι ξύδι, καὶ ἓνα δάκτυλο λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, δοκίμασέ την καὶ σεβίρησε.

#### 145. Brown Gravy—Σάλτσα Σκουῖρα.

Ὅταν βγάλῃς τὰ ψητά ἀπὸ τὸν φουῖρνο, στὸ ἴδιο ταψὶ ρίψε δύο κουταλιὰς ζουμί ἀνακάτεψέ το καὶ θέσε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς

τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σάλτσα, βάλῃς καὶ ἄλλο ζουμί ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς περισσοτέρα σάλτσα, δέσε τὴν μὲ ὀλίγο ἄλεῦρι, καὶ μεταχειρίσου τὴν.

Τὴν σάλτσα αὐτὴν θὰ τὴν κάμῃς ἐὰν δὲν ἔχῃς σάλτσαν Ἰσπανικὴν.

#### 146. Cream Sauce—Σάλτσα Ἄσπρη.

Βάλῃς ὀλίγο γάλα εἰς ἓνα κατσαρόλακι δι' ὅσῃν σάλτσα χρειάζεσαι, καὶ ἄφῃσέ το νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἄλεῦρι μὲ νερό, δέσε τὴ σάλτσα ὄχι πολὺ σφιγτὴ, ἀλάτισέ τὴν, βάλῃς καὶ ὀλίγο μוסχοκάρυδο τριμμένο, ὀλίγο βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

#### 147. Barbecue Sauce—Σάλτσα Μπαρλεκύ.

Βάλῃς εἰς μίαν κατσαρόλαν ὅσῃν Ἰσπανικὴν σάλτσαν χρειάζεσαι, πρόσθεσε ὀλίγην σάλτσα τομάτα (tomato catsup), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (Lee-Perins sauce), ξύδι, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα γαρύφαλλα, μוסχοκάρυδον, ἀλάτι, καὶ ἄφῃσέ τὴν νὰ βράσῃ μισὴ ὥρα. Τὴν στραγγῆς καὶ τὴν μεταχειρίζεσαι.

#### 148. Bearnaise Sauce—Σάλτσα Μπεαρνεζ.

Τρίψε μὲ τὸν τρίφτη δύο κρομμύδια, βάλῃς τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε δύο κουταλιές ζουμί, καλὸ, ἓνα ποτῆρι ξύδι, μισὸ λεμόνι, καὶ ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν ἕως ὅτου νὰ μείνῃ τὸ μισὸ ζουμί. Βάλῃς εἰς ἓνα ἄλλο κατσαρόλακι ὀλίγο νερό, ἀνάλυσε εἰς αὐτὸ μία κουταλιά τοῦ καφέ ἀμυλόκολλα (corn starch), πρόσθεσε τέσσαρα αὐγὰ καὶ ἕξ κομματάκια βούτυρο. Ἐνόσω ἀνακατεύῃς αὐτὰ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον τὸ μίγμα ἀπὸ τὸ πρῶτον κατσαρόλακι, δέσε τὴ σάλτσα, ἀλάτισέ τὴν, καὶ μεταχειρίσου.

#### 149. Polonaise Sauce—Σάλτσα Πολωνικὴ.

Βάλῃς εἰς ἓνα κατσαρόλακι ὀλίγο βούτυρο φρέσκο καὶ μία κουταλιά ἄλεῦρι, ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ χρειάζεσαι. Βάλῃς τα εἰς σιγανὴν φωτιά καὶ ἀνακάτεψε, ρίψε ὀλίγο ζουμί νὰ γείνῃ ὡς cream sauce, καὶ βάλῃς το νὰ βράσῃ ὀλίγον. Βάλῃς εἰς ἓνα γαθαθάκι μιὰ κουταλιά τοῦ καφέ μουστάρδα σκόνη, ὀλίγο νερό, δύο κροκκάδια, τὸν ζωμὸν ἐνὸς λεμονιοῦ, ἀνακάτεψε τα ὀλίγον καὶ ἔνωσέ τα μὲ τὴν σάλτσαν ποῦ εἶναι στὴ φωτιά. Ὅταν τὴν καταιδάσῃς ἀπὸ τὴν φωτιά, κόψε ψιλὰ τρία αὐγὰ βρασμμένα σφικτὰ, ὀλίγο μαϊτανό, ἔνωσέ τα καὶ σερβίρισε.

#### 150. Bechamel Sauce—Σάλτσα Μπεσαμέλ.

Βάλῃς ἓνα κουόρτερ γάλα νὰ πάρῃ βράση. Κάμε ἓνα χυλὸν ἀπὸ ἓνα ποτῆρι νερό, δύο κουταλιές τῆς σούπας ἄλεῦρι, τρία κροκκάδια αὐγῶν καὶ ἔνωσέ τον μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει. Πρόσθεσε

ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο ἀλάτι, Ἡ σάλτσα αὐτὴ θὰ σοῦ χρειασθῆ διὰ πολλὰ φαγητὰ, τὰ ὁποῖα θὰ εὔρης κατωτέρω. Εἰς τὴν σάλτσαν αὐτὴν εἰμπορεῖς νὰ βάλῃς ζουμι ἀντὶ γάλακτος, ἐὰν προτιμᾷς.

#### 151. Sardines Sauce—Σάλτσα μὲ Σαρδέλες.

Πάρε τέσσαρες σαρδέλες ἄλμυρές, ξεκοκκάλισέ τες καὶ κοπάνισέ τες νὰ γείνουν σὰν ἀλοιφή. Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ὀλίγη σάλτσα Ἑσπανιῶν, (συνταγὴ ἀρ. 139), ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε τὲς σαρδέλες, ἄφησέ τα νὰ βράσουν καὶ μεταχειρίσου.

#### 152. Semiramis Sauce—Σάλτσα Σεμείραμις.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγην σάλτσαν Ἑσπανικὴν (συνταγὴ ἀρ. 139), ὀλίγη σάλτσα τομάτας (catsup), τὸν ζωμόν ἑνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγη ρίγανη, μοσχοκάρυδο, ὀλίγα γαρύφαλλα ἢ μυρωδικὰ ἀνακατευμένα, (all spices), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce), ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο, καὶ μεταχειρίσου εἰς κρέας ἢ πουλερικό.

#### 153. Celery Sauce—Σάλτσα μὲ Σέλινο.

Πάρε δύο σέλινα καὶ βράσε τα μὲ ὀλίγο ζουμι, κατόπιν κόψε τα μὲ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ἀνακάτεψέ τα μὲ μίαν σάλτσαν βεσαμέλ (συνταγὴ ἀρ. 150) καὶ μεταχειρίσου.

#### 154. Savory Sauce—Σάλτσα Μαρινάτη Ἑλληνική.

Πάρε ἓνα κεφάλι σκόρδο, καθάρισέ το καὶ κόψε το ψιλά. Κατόπιν βάλε εἰς ἓνα τηγάνι λάδι καὶ ὅταν κάψῃ ρίψε τὰ σκόρδα νὰ μαραθοῦν. Κατόπιν ρίψε ὀλίγον ἀλεῦρι, τὸ ἀνακατεύεις προσθέτεις ἓνα ποτῆρι ξύδι, ὀλίγο νερό, ἀλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, δενδρολίβανο, καὶ ὀλίγη τομάτα. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἐπὶ εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας καὶ μεταχειρίζεσαι.

#### 155. Cardinal Sauce—Σάλτσα Καρδιναλίου.

Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (cream sauce), πρόσθεσε ὀλίγες γαρίδες κομμένες, δύο κροκκάδια βραστῶν αὐγῶν, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, στῦψε ὀλίγο λεμόνι, καὶ μεταχειρίσου τὴν εἰς ψάρια βραστὰ ἢ ψητὰ.

#### 156. Sauce Piquante—Σάλτσα Πικάντι.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι σάλτσα Ἑσπανικὴν (συνταγὴν ἀρ. 139) ὅσην σοῦ χρειάζεται, ὀλίγην σάλτσα τομάτα (catsup) ὀλίγη κάπαρη, τουρσιὰ ψιλοκομμένα, ὀλίγη θρούμπη, ἀνακάτεψέ τα καλὰ, ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτὰ καὶ μεταχειρίσου.

## 157. Bretonne Sauce—Σάλτσαν Μπρετόν.

Τρίψε εἰς τὸν τρίφτην τοῦ τυριοῦ τρία κρομμύδια, βάλε τα εἰς ἓνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο πάχος καὶ βάλε τα στὴ φωτιά νὰ μαραθοῦν, πρόσθεσε δύο κουταλιές τῆς σούπας Ἰσπανικῆ σάλτσα (ἀριθ. 139), μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, ἀλάτι, πιπέρι καὶ μεταχειρίσου.

## 158. Sauce Villeroi—Σάλτσα Βιλορού.

Κάμε μία σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ ἀρ. 150), πρόσθεσε ἓνα κουτὶ μανιτάρια, δύο ψιλοκομμένα βραστὰ αὐγά, ζέστανέ τα ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου

## 159. Perigueux Sauce—Σάλτσα Περιγκέ.

Κάμε μία Μαδέρα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 164), σοτάρει δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα, κόψε ὀλίγο κρέας ψητὸ κρύο, ὀλίγα μανιτάρια, τὰ ψαχνὰ ἀπὸ δύο σαρδέλλες, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου.

## 160. Pappelote Sauce—Σάλτσα Παπελότ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ δύο κρομμύδια, ὀλίγο bacon, ὀλίγα μανιτάρια, καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι νὰ σοταρισθοῦν. Ἐνωσέ τα κατόπιν μὲ μίαν σάλτσαν Μαδέρα (συνταγὴ ἀρ. 164), ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἄφησε νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ στήνης, μπριζολάκια κ.τ.λ.

## 161. Garlic Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Σκόρδον.

Καθάρισε ἓνα κεφάλι σκόρδο, κοπάνισέ το νὰ γείνη σὰν ἀλοιφή, πρόσθεσε κατόπιν ἓνα πάουντ πατάτες βρασμένες, τὲς ὁποῖες κοπανίζεις καλὰ. Βάλε ὀλίγον ξύδι ἀνακατεύοντας πάντοτε, καὶ εἰς τὸ τέλος προσθέτεις μαγιονέζα ἀρκετὴ, δηλαδὴ τὴν μισὴ ἀπὸ ὅ,τι εἶναι ἡ σκορδαλιά.

## 161. Prussian Sauce—Σάλτσα Πρωσικῆ.

Ἐτοίμασε μία σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ ἀρ. 150) καὶ βάλε δύο κουταλιές τοῦ καφέ ζάχαρη, μισὴ κουταλιά κόκκινο πιπέρι, δύο κουταλιές horseradish (χρένο), καὶ ἓνα δάκτυλο γάλα καὶ βάλε τα βράσουν. Ἡ σάλτσα αὐτὴ θὰ εἶναι ὡς ἓνα κούρτερ.

## 163. Raifort Sauce—Σάλτσα Ραιφόρ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο κουταλιές ζωμόν, δύο φέτες bacon, τέσσαρες κουταλιές horseradish (χρένο), μισὸ ποτῆρι ξύδι, ἀλάτι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Βγάλε τὸ bacon, δέσε την μὲ ὀλίγον ἀλεύρι, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

## 164. Trianon Sauce—Σάλτσα Τριανόν.

Κάμε μίαν σάλτσαν μπερνέζ (συνταγή άρ. 148), και ένωσέ την με τομάτα σάλτσα (συνταγή άρ. 201.)

## 165. Montebello Sauce—Σάλτσα Μοντεμπέλο.

Πάρε μία κουταλιά σάλτσα Ίσπανική (συνταγή άρ. 139), άλλη τόση τομάτα σάλτσα (συνταγή άρ. 201), πρόσθεσε όλίγη γλώσσα καπνιστή, ένα κομμάτι άγγινάρα βρασμένη, όλίγα μανιτάρια, όλίγο χοιρομῆρι (ham), όλα αυτά ψιλοκομμένα, μισό ποτήρι sherry-wine, και μεταχειρίσου δια στέηκ και πουλερικά.

## 166. Madera Sauce—Σάλτσα Μαδέρας.

Βάλε εις ένα κατσαρολάκι μιá κουταλιά σάλτσα Ίσπανική (συνταγή άρ. 139) και μισό ποτήρι κρασί τῆς Μαδέρας, όλίγο μοσχοκάρυδο, άλάτι, πιπέρι. Έάν δέν έχης κρασί Μαδέρας βάλε sherry-wine, και εάν δέν έχης ούτε αυτό κάμε τήν σάλτσαν ως έξῆς: Βάλε όλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), όλίγη oyster sauce, μισό λεμόνι και άφησέ τα να βράσουν όλίγον μεσκούρα σάλτσα (συνταγή Άρ. 145) και μεταχειρίσου.

## 167. Admiral Sauce—Σάλτσα Ναυάρχου.

Κάμε όλίγη σάλτσα από σαρδέλες (συνταγή άρ. 151), πρόσθεσε όλίγη κάπαρη, ξύσε όλίγη φλούδα λεμονιού και άφησέ τα να πάρουν δύο βράσες, πρόσθεσε [όλίγο κόκκινο πιπέρι «καγιέν» και μεταχειρίσου.

## 168. Andalousian Sauce—Σάλτσα Άνδαλουσιανή.

Έχεις μιá καλή σάλτσα τομάτας (tomato sauce), κόβεις μέσα πολυ ψιλá όλίγο χοιρομῆρι (ham), όλίγα μανιτάρια, όλιγο σκόρδο τηγανισμένο, προσθέτεις όλίγα ανάμικτα μυρωδικά (all spices), όλίγο άλάτι, πιπέρι, τά άφήνεις να βράσουν όλίγο και μεταχειρίζεσαι.

## 169. Lyonnaise Sauce—Σάλτσα Λυωνέζ.

Κόψε εις μιαν κατσαρόλιαν όλίγα κρομμύδια ψιλá- ψιλá και βάλε τα στη φωτιά με όλίγο βούτυρο ή πάχος να πάρουν χρώμα. Πρόσθεσε δύο κουταλιές σάλτσα Ίσπανική (συνταγή Άρ. 139) όλίγο μαϊτανό, όλίγο ξύδι, άφησε να πάρη δύο βράσες άκόμη και μεταχειρίσου.

## 170. Duchesse Sauce—Σάλτσα Ντουσέ.

Έτοιμάσε μιá σάλτσα βεσαμέλ (συνταγή Άρ. 150), πρόσθεσε όλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα, όλίγο χοιρομῆρι, (ham),

ὀλίγο βούτυρο, ἀνακατεύεις καὶ μεταχειρίζεσαι, εἰς μπριζόλες χοιρινές, κοτολέτες, πουλιά βραστά κ.τ.λ.

### 171. Orleans Sauce—Σάλτσα Ὁρλῆανς.

Αὐτὴ ἡ σάλτσα εἶναι διὰ ψάρια καὶ τὴν κάμνεις ὡς ἑξῆς: Βάζεις εἰς τὴν φωτιά μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ ἀναλύσῃ, προσθέτεις μιὰ κουταλιά ἀλεύρι καὶ ἀνακατεύεις, ρίπτεις ὀλίγο ζουμι καὶ ὅταν γείνη ὡς ἀλοιφή προσθέτεις τρία κροκκάδια (βρασμένα ἢ ὠμά), μισὸ λεμόνι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀλάτι καὶ μεταχειρίζεσαι.

### 172. Caper Sauce—Σάλτσα μὲ Κάπαρη.

Βάλε εἰς τὴν φωτιά ἓνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ λυώσῃ, πρόσθεσε δύο κουταλιές ἀλεύρι, ἀνακάτεψέ το καλά, προσθέτοντας ὀλίγο ζουμι νὰ γείνη ὡς ἀλοιφή. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά σὲ σιγανὴ φωτιά, κατόπιν σπάσε τρία κροκκάδια εἰς ἓνα ἄλλο κατσαρολάκι, κτύπησέ τα καλά, ρίψε μέσα τὴν σάλτσα ἀνακατεύοντας συγχρόνως, βάλε τὴν στὴ φωτιά νὰ ζεσταθῇ καλά, στύψε μισὸ λεμόνι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη κάπαρι, ἀλάτισέ τὴν καὶ μεταχειρίσου.

### 173. Florentin Sauce—Σάλτσα Φλορεντέν.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ὀλίγη Ἰσπανικὴ σάλτσα (συνταγὴ Ἄρ. 139 ἢ 140), πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι ψιλοκομμένο, ὀλίγη γλωσσα καπνιστή, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), ὀλίγη σούπα τομάτα τοῦ κουτιοῦ, ὀλίγη θρούμπη, μισὸ λεμόνι καὶ πολὺ ὀλίγο ξύδι, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά τῆς ὥρας. Ἡ σάλτσα αὐτὴ νὰ μὴ εἶναι οὔτε πολὺ πηκτὴ, οὔτε πολὺ νερουλή. Τὴν σάλτσα αὐτὴν ἤμπορεῖς νὰ τὴν μεταχειρισθῆς εἰς διάφορα φαγητὰ ὡς λ. χ. στέχη, πουλερικά, μπριζόλες κτλ., μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι εἰς τὸν κατάλογον τῶν φαγητῶν βάζεις τὸ εἶδος τοῦ κρέατος ποῦ θὰ σεβίρης. Δηλαδή ἂν θὰ σεβίρης κοτελέττες, βιδελίσιες γράφεις «Veal chops a la Florentin», ἢ ἂν θὰ σεβίρης βωδινὸν στέχη γράφεις «Beefsteake a la Florentin» καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς.

### 174. Creole Sauce—Σάλτσα Κρεόλ.

Κόψε ψιλὰ μερικὰ φρέσκα κρομμυδάκια ἂν ἔχῃς, εἰδ' ἄλλως ξερὰ, σοτάρισέ τα εἰς ἓνα τηγάνι μὲ πάχος, πρόσθεσε ὀλίγη τομάτα τοῦ κουτιοῦ καὶ ὀλίγη σάλτσα τομάτα (συνταγὴ Ἄρ. 201) ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο σκόρδο, ὀλίγο θυμάρι, ἀρκετὲς πιπεριές, κόκκινες καὶ πράσινες, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ τὴν νὰ βράσῃ



μισή ώρα. Κατόπιν βάλε και ὀλίγα μπιζέλια και ἂν θέλῃς νὰ γεινῆ ἡ σάλτσα πειὸ πλουσία βάλε και ὀλίγα μανιτάρια.

#### 175. Giblets Sauce—Σάλτσα με Ἐντόσθια.

Πάρε μερικὰ στομάχια ὀρνίθων και βάλε τα νὰ βράσουν καλὰ, κατόπιν κόψε τα ψιλὰ. Πάρε και τὰ σηκοτάκια και τηγάνισέ τα και κόψε τα και αὐτὰ τὸ ἴδιο. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν και πρόσθεσε δύο κουταλιές Ἰσπανικῆς σάλτσας (συνταγὴ ἀρ. 139), ἂν δὲν ἔχῃς βάλε σκουρα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 145), βάλε και μιὰ κουταλιὰ σάλτσα τομάτα (συνταγὴ ἀρ. 201), ὀλίγη θρούμπη, ὀλίγα ἀνάμικτα μυρωδικὰ (all spices), ἄλατι, πιπέρι, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον και μεταχειρίσου.

#### 176. Shrimps Sauce—Σάλτσα με Γαρίδες.

Κάμε μίαν σάλτσα κρέμα (συνταγὴ Ἄρ. 146) και βάλε ὀλίγο ζουμι ἀπὸ ἐκεῖνο ποὺ ἔβρασε τὲς γαρίδες. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο κόψε τὲς γαρίδες ψιλὰ, ἔνωσέ τες με τὴν σάλτσα και μεταχειρίσου.

#### 177. Ham Sauce—Σάλτσα με Χοιρομῆρι.

Κάμε μίαν σάλτσα Μαδέρα (συνταγὴ Ἄρ. 166), κόψε ψιλὰ ὀλίγα κρομμύδια, σοτάρисέ τα και ρίψε τα στὴν σάλτσα. Πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι φιλοκομμένο, στῦψε μισὸ λεμόνι και μεταχειρίσου με ψητὸ βιδέλο (roast-veal).

#### 178. Indian Sauce—Σάλτσα Ἰνδική.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ὀλίγο βούτυρο και κόψε δύο κρομμύδια ψιλὰ, δύο πιπεριές εἰς μεγάλα τεμάχια, ὀλίγον χοιρομῆρι (ham) και σοτάρισέ τα. Πρόσθεσε δύο κουταλιές τοῦ καφέ σκόνην curry, ὀλίγο θυμάρι (thyme), δύο σαρδέλες κοπανισμένες καλὰ, δύο μῆλα ἄγουρα φιλοκομμένα, δύο κουταλιές ζουμι, και ἄφησε νὰ βράσουν ὀλίγον. Δέσε τὴν σάλτσαν με ὀλίγο ἀλεύρι και μεταχειρίσου εἰς στέχης και πουλερικά.

#### 179. Italian Sauce—Σάλτσα Ἰταλική.

Κόψε ὀλίγα κρομμύδια ψιλὰ και σοτάρισέ τα. Βάλε μίαν κουταλιὰ Ἰσπανικὴ σάλτσα (συνταγὴ Ἄρ. 139), ἓνα κουτὶ μανιτάρια, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο και μεταχειρίσου.

#### 180. Livornaise Sauce—Σάλτσα Λιβορνέζ.

Πάρε ὀλίγη μαγιονέζα (συνταγὴ Ἄρ. 142), κοπάνισε δύο καθαρισμένες σαρδέλες ἀλμυρὲς και ἀρκετὸ μαϊτανό, ἀνακάτεψέ τα καλὰ και μεταχειρίσου εἰς ψάρι κρύο.

#### 181. Menhout Sauce—Σάλτσα Μενεού.

Βράσε ὀλίγα κρομμύδια και ἔνωσέ τα με μίαν σάλτσα κρέμα

(συνταγή Ἄρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανό, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε μὲ ψάρι βραστό.

### 182. Mousseline Sauce—Σάλτσα Μουσελίν.

Κάμε μίαν ἄσπρη σάλτσα (συνταγή Ἄρ. 146), μὲ δύο ποτήρια γάλα, πρόσθεσε χυμὸν μισοῦ λεμονιοῦ, δύο κροκκάδια, ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι μοσχοκάρυδο καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια ἢ ὄρνιθες βραστές.

### 183. Eleonora Sauce—Σάλτσα Ἐλεονόρα.

Πάρε μισὸ πάουντ κρομμύδια, βράσε τα καὶ κατόπιν κοπάνισέ τα ψιλὰ. Ἀνακάτεψέ τα μὲ μισὸ γαλλόνι σάλτσα τομάτα (συνταγή Ἄρ. 201), ὀλίγο μανδανὸ φιλοκομμένο καὶ μεταχειρίσου διὰ στήη καὶ ψάρια.

### 184. Sauce Toulouse—Σάλτσα Τουλούζ.

Κάμε σάλτσα Ὀλανδῆζ (συνταγή Ἄρ. 196), πρόσθεσε ὀλίγον sherry wine, ὀλίγα φιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο στήθος ὄρνιθος, βάλε τα νὰ πάρουν μιά βράση καὶ μεταχειρίσου τα διὰ γεμιστὰ «πάτης», πουλερικά καὶ κυνήγια.

### 185. Joanville Sauce—Σάλτσα Ζοανβίλλ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα δύο ποτήρια ψαρόζουμο, ὀλίγο ἀστακὸ φιλοκομμένο, τέσσαρες οὐγγιᾶς βούτυρο. Ἐτοίμασε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἓνα ποτήρι γάλα, μίαν κουταλιά τῆς σούπας ἄλεϋρι, τρία κροκκάδια, μισὸ λεμόνι, κτύπησέ τα καλὰ, καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμι, τὸ ὁποῖον ἔχεις καὶ βράζει, δέσε τὴν σάλτσα καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια.

### 186. Cabaret Sauce—Σάλτσα Καμπαρέ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ ἓνα κρομμύδι, δύο σκελίδες σκόρδο, ὀλίγο μανδανὸ καὶ ἀνακάτεψέ τα εἰς μίαν λεκάνην μὲ ὀλίγο βούτυρο. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ χυμὸν ἀπὸ δύο λεμόνια. Αὕτῃ ἢ σάλτσα εἶναι διὰ στήη. Τὴν σερβίρεις κρύα χωριστὰ, ἢ περεχύνεις τὸ στήη ἐὰν θέλης.

### 187. Mushrooms Sauce Bechamel—Σάλτσα μὲ Μανιτάρια Μπεσαμέλ.

Κάμε μίαν καλὴν σάλτσα Βεσαμέλ (συνταγή Ἄρ. 150), πρόσθεσε ἓνα κουτὶ μανιτάρια, τὰ ὁποῖα κόπτεις ἐὰν εἶναι μεγάλα. Στύψε ὀλίγο λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καὶ σερβίρησε.

### 188. Mushrooms Sauce Espagnol—Σάλτσα μὲ Μανιτάρια Ἰσπανική.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι δύο κουταλιᾶς σάλτσα, πρόσθεσε

ένα κουτί μανιτάρια, τὰ ὁποῖα κόπτεις ἐὰν εἶναι μεγάλα, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce), ὀλίγο θυμάρι, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μίαν βράση καὶ μεταχειρίσου την.

### 189. Neapolitan Sauce—Σάλτσα Νεαπολιτάνικη.

Κόψε ὀλίγα κρομμύδια, καρόττα, σέλινια καὶ βάλε τα νὰ σοταρισθοῦν, ὅταν εἶναι ἔτοιμα, σβῦσέ τα μὲ ἕνα ποτῆρι κρασί. Ἐὰν δὲν ἔχῃς κρασί βάλε ὀλίγο ξύδι, πρόσθεσε διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγη θρούμπη, (thyme), δύο φύλλα δάφνη, τρεῖς κουταλιές ζουμι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Πέρασέ τα κατόπιν ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου.

### 190. Aurora Sauce—Σάλτσα Ὁρόρα.

Κάμε μία σάλτσα Βεσαμέλ (συνταγὴ Ἄρ. 150), πρόσθεσε ὀλίγη οὐσία ἀπὸ ἀστακὸ ἢ ἀπὸ γαρίδες, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγη τομάτα (catsup), ὀλίγη τομάτα σούπα τοῦ κουτιοῦ, νὰ γείνη τὸ χρῶμα κίτρινο, βάλε ὀλίγα μανιτάρια, λεμόνι, πιπέρι «καγιέν», ὀλίγο ἀλάτι καὶ μεταχειρίσου.

### 191. Hanoverian Sauce—Σάλτσα Ἀνοβέριαν.

Πάρε μερικὰ σηκοτάκια τῶν πουλιῶν, βράσε τα μὲ ὀλίγο ζουμι κόψε τα ψιλὰ καὶ ἔνωσέ τα μὲ ὀλίγη σάλτσα ἄσπρη (συνταγὴ Ἄρ. 146). Κόψε δύο κόκκινες πιπεριές τοῦ κουτιοῦ πολὺ ψιλές, στυψε μισὸ λεμόνι, ζέστανέ την ὀλίγο στὴ φωτιά καὶ μεταχειρίσου την διὰ πουλιά, γράφων ἐπὶ παραδείγματι: Chicken saute', Hanoverian sauce.

### 192. Lobster Sauce—Σάλτσα Ἀστακοῦ.

Βράσε ἕναν ἀστακὸ καὶ ἄφησέ τον μέσα εἰς τὸ νερὸ νὰ κρυώσῃ. Πάρε κατόπιν τὸν ἀστακὸ, ξεκοκκάλισέ τον, κοπάνισε τὰ κόκκαλα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ὀλίγον μὲ τὸ ἴδιο ζουμι ποῦ τὸν ἔβρασε. Βάλε εἰς ἕνα ἄλλο κατσαρολάκι ὀλίγο βούτυρο καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι, ἀνακάτεψε νὰ ψηθῇ ὀλίγον καὶ ἔπειτα ρίψε τὸ ζουμι ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κάμε το σὰν κρέμα. Πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινον πιπέρι, ἀλάτι, λεμόνι, δύο κροκκάδια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια.

### 193. Horseradish Sauce—Σάλτσα Χρένου.

Βάλε εἰς κατσαρολάκι ξυσμένο ἢ ἔτοιμο τοῦ μπουκαλιοῦ horseradish, πρόσθεσε μία κουταλιά ζουμι, μισὸ ποτῆρι ξύδι, ὀλίγη ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως πέντε λεπτά, δέσε την μὲ ὀλίγη ἀμυλόκολλαν (corn-starch) καὶ μεταχειρίσου την σὲ βραστὸ ἢ κρὺο κρέας.

## 194. Parsley Sauce—Σάλτσα Μανδανού.

Βάλε εις μίαν σαλατιέρα σάλτσα σαλάτας (salad dressing,) συνταγή Ἄρ. 219, ὀλίγο λάδι, πιπέρι, ἀρκετὸ μαϊντανὸ φιλοκομμένο, στύψε ἓνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε τὴν μὲ ψάρι.

## 195. Sauce Provencale—Σάλτσα Προβενσάλ.

Κάμε μίαν καλὴν σάλτσαν Κρεὸλ (συνταγή ἄρ. 174) καὶ βάλε καὶ ὀλίγο σκόρδο μαζί. Ἄφησέ τὴν νὰ βράσῃ καλὰ καὶ πέρασέ τὴν ἀπὸ τὸ τρυπητό. Νὰ λυώσουν ὅλα τὰ χόρτα. Βάλε τὴν κατόπιν στὴ φωτιά καὶ δέσε τὴν μὲ ὀλίγο ἀλευρί. Τὴν σάλτσα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι μὲ ὅτι ψάρι θέλεις ἢ μὲ κρέατα.

## 196. Sauce Hollandaise—Σάλτσα Ὁλλανδική.

Βάλε εις τὴ φωτιά ἓνα κατσαρολάκι μὲ μισὸ ποτήρι ξῦδι καὶ δύο κουταλιὰς ζουμι, κόψε ἓνα κρομμύδι, δύο φύλλα δάφνη, δύο κουνιά μπαχάρι, ἢ γαρύφαλα, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως νὰ μείνῃ τὸ μισὸ ζουμι καὶ πέρασέ τα ἀπὸ τὸ τρυπητό. Βάλε εις μίαν ἄλλην κατσαρόλα ἓνα δάκτυλο νερὸ, μία κουταλιά τοῦ καφέ ἀμυλόκολλα (corn-starch,) τρία αὐγά, ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀνακάτεψέ τα. Ἐνωσέ τα ὅλα μαζί, βάλε τὴν εις τὴν φωτιά νὰ δέσῃ, στύψε ὀλίγο λεμόνι καὶ μεταχειρίσου τὴν εις ὅτι ψάρι θέλεις.

## 197. Maitre d' Hotel Sauce—Σάλτσα Μἔτρ Ντοτέλ.

Βάλε μισὸ πᾶουντ βούτυρο εις ἓνα πιάτο βαθύ, καὶ ἄφησέ το ἔξω ἀπὸ τὴν παγωνιέρα νὰ μαλακώσῃ. Κόψε πολὺ ψιλὸ ὀλίγο μαϊδανὸ, στύψε ἓνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ νὰ ἐνωθοῦν καὶ βάλε τὴ σάλτσα, ὅταν εἶναι ἔτοιμη εις τὴν παγωνιέραν νὰ κρυώσῃ. Μεταχειρίσου ἀπὸ τὴ σάλτσα αὐτὴ εις στέχη ἢ ψάρι ἓνα μικρὸ κομμάτι διὰ κάθε πιάτο.

## 198. Casino Sauce—Σάλτσα Καζίνο.

Βάλε εις ἓνα δοχεῖον ὀλίγη σάλτσα σαλάτας (salad dressing) συνταγὴ Ἄρ. 219, κόψε ὀλίγο κρομμύδι πολὺ ψιλὸ, καθὼς καὶ ὀλίγο σκόρδο, ὀλίγο μαϊδανὸ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου εις κρύα κρέατα, ψητὰ, κτλ.

## 199. Athenian Sauce—Σάλτσα Ἀθηναϊκὴ Ψαριοῦ.

Βάλε εις ἓνα δοχεῖον ρίγανη, ἀλάτι, πιπέρι, μουστάρδα σκόνι, λάδι, λεμόνι, κτύπησέ τα καλὰ μὲ ἓνα πηροῦνι καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρι ψητό.

## 200. Vinaigrette Sauce—Σάλτσα Βινεγκρέτ.

Κόψε ψιλὰ δύο κρομμύδια, δύο αὐγά βραστὰ σφικτὰ, ὀλίγο μαϊ-

δανό, ξύδι, αρκετή σάλτσα σαλάτας (salad-dressing), συνταγή Ἄρ. 219, ὀλίγο ἀλάτι, ἀνακάτεψε καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

### 201. Tomato Sauce—Σάλτσα Τομάτας.

Βάλε σὲ μία κατσαρόλα περισσεύματα φρέσκιας τομάτας, ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκια βάλε τοῦ κουτιοῦ, βάλε καὶ ὀλίγο τομάτα μπελ-τέ (tomato-paste). Πρόσθεσε δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα γαρύφαλλα, ὀλίγο σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὴ φωτιά νὰ βράσουν ἐπὶ μίαν ὥραν. Κατόπιν στραγγισέ την, ἀλάτισέ την καὶ δέσε την μὲ ὀλίγο ἄλεϋρι.

### 202. Beyroul Sauce—Σάλτσα Βηρουτοῦ.

Σοτάρεις δύο κρομμύδια μὲ πάχος κρέατος, καὶ ὅταν κοκκινίσουν προσθέτεις ἓνα ποτήρι ξύδι, δύο κουταλιές τῆς σουπας σάλτσα ἔσπανιδόλ (συνταγή ἄρ. 139) δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), μιὰ κουταλιά τοῦ καφέ ζάχαρη, δύο σαρδέλες ἄλμυρές καὶ τὰ ἀφίνεις νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Στραγγισέ τα, πρόσθεσε ἓνα κουτὶ μανιτάρια ψιλοκομμένα καὶ μεταχειρίσου.

### 203. Diable Sauce—Σάλτσα Διαβόλου.

Κόψε δύο κρομμύδια πολὺ ψιλὰ καὶ βάλε τα νὰ κοκκινίσουν μὲ πολὺ πάχος. Ὅταν εἶνε ἔτοιμα σβύσε τα μὲ ὀλίγο ξύδι, πρόσθεσε δύο κουταλιές σάλτσα Ἰσπανικὴ (συνταγή ἄρ. 140) δύο σκελίδες σκόρδο, πιπέρι «καγιέν», λίγο δυόσμο (mint), μισὸ λεμόνι, ὀλίγη θρούμπη, ὀλίγη σκόνη ἀπὸ τὰ ἀνάμικτα μπαχαρικά (all spices) ἄλατι, πιπέρι, μισὸ κουτὶ τομάτα, σουπα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ στήχης, ψητὰ, ψάρια κτλ.

### 204. Sauce Ravigote—Σάλτσα Ραβινγότη.

Πάρε δύο κρομμύδια καὶ τρίψε τα στὸν τρίφτη. Κόψε ὀλίγη μαϊδανό, πολὺ ψιλὸ, κοπάνισε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τρεῖς ἄλμυρές σαρδέλες (ἀντσούγιες), πάρε μισὸ πάουντ βούτυρο καὶ ζύμωσέ τα νὰ γείνουν ἓνα μῆγμα. Βάλε την εἰς τὴν παγωνιέρα καὶ μεταχειρίσου την εἰς κρύα κρέατα, στήχης κτλ.

### 205. Sauce Ravigote for fish—Σάλτσα Ραβινγότη Ψαριοῦ.

Βάλε εἰς ἓνα δοχεῖον μαγιονέζα ὅση σοῦ χρειάζεται, κοπάνισε πολὺ ψιλὰ ὀλίγα ἀγγουράκια τουρσί, ὀλίγη κάπαρη, τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τρεῖς σαρδέλες, δούλεψέ τα ἕως νὰ ἐνωθοῦν ὅλα μαζὺ καὶ μεταχειρίσου.

### 206. Sauce Ravigote Hot—Σάλτσα Ραβινγότη Ζεστή.

Ἐτοίμασε μιὰ σάλτσα βεαρνέζ (συνταγή ἄρ. 148) καὶ πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα ραβινγότη (συνταγή ἄρ. 204) ὀλίγη μαϊδανό, ψιλοκομμένο. Ἀνακάτεψε καλὰ στὴ φωτιά, στύψε ὀλίγο λεμόνι καὶ μεταχειρίσου.

## 207. Cucumber Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Ἄγγουρι.

Πάρε τρία ἄγγουράκια, ξεφλουδίσε τα, βράσε τα καὶ στράγγισέ τα νὰ φύγη τὸ νερό. Κοπάνισέ τα κατόπιν νὰ γείνουν πουρέ, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ μεταχειρίσου την μὲ ψάρι βραστό.

## 208. Curry Sauce—Σάλτσα μὲ Κόρρου.

Βάλε σὲ μιὰ κατσαρόλα ὀλίγο πάχος ἀπὸ τὸ καζάνι τοῦ βράζεις τὰ κόκκαλα, κόψε δύο κρομμύδια καὶ βάλε τα στὴ φωτιά νὰ μαραθοῦν. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεύρι μὲ ἀνάλογο ζουμι, πρόσθεσε δύο κουταλιές τοῦ καφέ σκόνη curry, δέσε τὴ σάλτσα καὶ ἄφησέ την νὰ βράση μὲ σιγανὴ φωτιά μισὴ ὥρα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ μεταχειρίσου.

## 209. Egg Sauce—Σάλτσα μὲ Αὐγό.

Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 146) πρόσθεσε δύο κροκάδια ὡμὰ καὶ τέσσερα σφικτὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγο μαϊδανό, ἀρκετὸ βούτυρο φρέσκο, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

## 210. Romaine Sauce—Σάλτσα Ρομέν.

Πάρε δύο κρομμύδια, κόψε τα καὶ κοκκίνισέ τα, πρόσθεσε ἀρκετὴ τομάτα, ὀλίγη σταφίδα ψιλή, δύο ψιλοκομμένα μῆλα καὶ πολὺ ὀλίγο ξύδι, δύο κουταλιές ζουμι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἰκοσι λεπτά. Τὴν μεταχειρίζεσαι μὲ ὅτι δήποτε ψητό.

## 211. Bordelaise Sauce—Σάλτσα Βορδελῆζ.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια καὶ σβύσε τα μὲ ὀλίγο ξύδι, βάλε δύο κουταλιές σάλτσα ἀπὸ ψητό (gravy) διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγη τομάτα καὶ ἄφησέ το νὰ βράση. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ὀλίγο μωαλό, μαϊδανό, ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μιὰ βράση ἀκόμη καὶ μεταχειρίσου.

## 212. Robert Sauce—Σάλτσα Ρομπέο.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι τρεῖς κουταλιές τοῦ καφέ μουστάρδα σκόνη, μιὰ κουταλιά ζάχαρη, ὀλίγο κρομμύδι ψιλοκομμένο καὶ σοταρισμένο, δύο φλυτζάνια σάλτσα ἑσπανιόλ (συνταγὴ ἀρ. 139). Βράσε την ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου διὰ στήγης καὶ ψάρια.

## 213. Sauce Chataubriand—Σάλτσα Σατωμπριάν.

Κόψε δύο κρομμύδια πολὺ ψιλὰ καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος, ρίψε ἓνα ποτήρι sherry wine, δύο κουταλιές σάλτσα ἑσπανιόλ (ἀρ. 139) ὀλίγο βούτυρο, μισὸ λεμόνι, ἀρκετὸ μαϊδανό καὶ

ἄφησέ την νά βράση. Ὅταν τήν κατεβάσης πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι καί ἀνάλογον ἀλάτι.

#### 214. Chili Sauce—Σάλτσα μὲ Πιπεριά.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ἓνα πάουντ τομάτες, τέσσαρες πράσινες πιπεριές ψιλοκομμένες, ἓνα κρομμύδι, μιά πρέζα ζάχαρη, ἓνα φλυτζάνι ξύδι, ἀλάτι, μιά κουταλιά ζουμι, μιά κουταλιά σάλτσα Ἰσπανική (ἀρ. 140) ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ἄφησέ την νά βράση μίαν ὥραν, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καί μεταχειρίσου.

#### 215. Claremont Sauce—Σάλτσα Κλαρεμόν.

Κόψε δύο κρομμύδια ψιλὰ καί κοκκινίσέ τα μὲ λάδι. Πρόσθεσε δύο κουταλιές σκούρα σάλτσα (brown gravy) συνταγὴ Ἄρ. 145, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce) ἀλάτι, πιπέρι καί μεταχειρίσου τὴν διὰ ψητὸ βιδέλο.

#### 216. Butter Sauce Montpellier—Σάλτσα ἀπὸ Βούτυρο Κρούα.

Πάρε μισὸ πάουντ τουρσιά καί ὀλίγο μαϊδανὸ, κόψε τα πολὺ ψιλὰ καί βάλε τα εἰς μίαν πεσέταν νά τὰ στύψης διὰ νά φύγη τὸ νερό τους. Ρίψε τα εἰς ἓνα πάουντ βούτυρο, πρόσθεσε τὸ ζουμι ἑνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγο πιπέρι, ἀλάτι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἔνωσέ τα καλὰ καί βάλε τὴν εἰς τὴν παγωνιέρα νά κρυώση. Μεταχειρίζου ἀπὸ ἓνα κομματάκι διὰ κάθε στήκ, πουλερικὸ, ἢ ψάρι.

#### 217. Mexican Sauce—Σάλτσα Μεξικανική.

Κόψε ψιλὰ ἓνα κρομμύδι, μιά κόκκινη πιπεριά καί μιά πράσινη, στύψε τα ἀπὸ μίαν πεσέτα, νά φύγη ὅλο τὸ νερό, πρόσθεσε ὀλίγο Οὐγγρικὸ πιπέρι (paprika) βάλε τὴν εἰς τὴν παγωνιέρα νά κρυώση καί μεταχειρίσου τὴν διὰ στήκας καί πουλερικά.

#### 218. Tomato Catsup—Σάλτσα ἀπὸ Τομάτα Κέτσοπ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πάουντ τομάτα πελτέ (tomato paste) καί ἄλλο τόσο πουρέ ἀπὸ φρέσκιες, ἓνα πάλιν ξύδι καί δύο νερό, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ὀλίγη κανέλα, ὀλίγα γαρύφαλα, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἀλάτι καί ἄφησέ την νά βράση. Δοκίμασέ την νά εἶνε καλὴ στὸ ξύδι, διότι ἐὰν δὲν εἶνε δυνατὴ πιθανὸν νά χρειάζεται ἀκόμη ὀλίγον.

#### 219. Salad Dressing—Σάλτσα Μαγιονέζα Σαλάτας.

Διὰ νά κάμης δυόμισυ γαλλόνια ἀπὸ αὐτὴν τὴν σάλτσαν, ἢ ὅποια χρησιμοποιεῖται τόσον συχνὰ εἰς τὰ ξενοδοχεῖα, βάλε σὲ μίαν λεκάνη ἓνα πάουντ μουστάρδα σκόνη κίτρινη, καλῆς ποιότητος, καί ἀνάλυσέ την μὲ ἓνα ποτήρι ξύδι, προσθέτων καί ἀρκετὸ ἀλάτι. Πρόσθεσε ὀκτὼ κροκάδια αὐγῶν καί ἐνόσω τὰ ἀνακατόνεις

ρίπτε ὀλίγον κατ' ὀλίγον μισὸ γαλλόνι βαμβακόλαδο καλῆς ποιότητος χωρὶς μυρωδιά. Ἐὰν τυχὸν ἡ μαγιονέζα αὐτὴ εἶνε πολλὴ πηκτὴ, εἰμπορεῖς νὰ τὴν ἀναλύσης μὲ λίγο νερό.

Κατόπιν βάλει εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ γαλλόνι νερὸ νὰ πάρῃ βράση, βάλει εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἓνα κουῶρτερ ξύδι, ἓνα κουῶρτερ νερὸ, μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἓνα πάουντ ἀμυλόκολλα (corn starch). Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ ρίψε τα εἰς τὸ νερὸ ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας διαρκῶς ἐπὶ πέντε λεπτά. Κατόπιν κατέβασέ τα καὶ ὅταν κρυώσῃ ἀνάμιξέ τὴν μὲ τὴν ἀνωτέρω μαγιονέζαν. Δοκίμασε νὰ βεβαιωθῆς ὅτι εἶνε καλὴ εἰς τὸ ἀλάτι καὶ τὸ ξύδι. Ἐὰν τὸ χρῶμά της δὲν εἶνε ἀρκετὰ κίτρινο τὴν χρωματίζεις μὲ χρῶμα λεμονιοῦ (lemon color).

---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

# ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

ΔΙΑ ΡΟΣΤΑ

### 220. Apple Jelly—Πελτὲς ἀπὸ Μῆλα.

Πάρε ἓνα κουτί μῆλα κοσέρβα ἐνὸς γαλλονιοῦ, στράγγισέ τὸ νερὸ ποῦ ἔχουν εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἓνα φλυτζάνι ζάχαρη. Ἄφησέ το νὰ βράσῃ ἕως νὰ μείνῃ ὀλιγώτερο ἀπὸ τὸ μισό, σερβίρισέ το εἰς δοχεῖον ἢ εἰς ποτήρια νὰ κρυώσῃ καὶ μεταχειρίζου αὐτὸ διὰ ρόστα καὶ πουλερικά.

### 221. Brown Apple Sauce—Σάλτσα ἀπὸ μῆλα σκοῦρα.

Βράσε ὅσα μῆλα σοῦ χρειάζονται μὲ ὀλίγο κονσομέ. Ὅταν βράσουν καὶ δὲν ἔχουν πολὺ ζουμί λυῶσέ τα μὲ τὸ σύρμα, πρόσθεσε ὀλίγο πιπέρι (καγιέν) καὶ μεταχειρίσου διὰ πουλερικά ἢ ρόστα.

### 222. Apple Sauce—Σάλτσα Μήλων.

Καθάρισε πέντε πάουντς μῆλα, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τρία ποτήρια νερὸ, ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἓνα κομμάτι κανέλα. Ὅταν πιοῦν τὸ νερὸ τους κατέβασέ τα, λυῶσέ τα μὲ τὸ σύρμα καὶ μεταχειρίσου διὰ ψητὸ χοιρινὸ, ὄρνιθες, πάπιες κτλ..

Ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς περισσοτέραν σάλτσαν, ἀνάλυσε δύο κουταλιὰς ἀμυλόκολλα (corn-starch) εἰς ἓνα ποτήρι νερὸ κρύο, δέσε τὴ σάλτσα, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισε ζεστή.

### 223. Cherry Sauce—Σάλτσα Κερασιῶν.

Βάλε ἓνα πάουντ κεράσια νὰ βράσουν μὲ μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη καὶ ζουμί ἐνὸς λεμονιοῦ. Ἄφησέ την νὰ δέσῃ ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ ρόστα καὶ ψάρια χονδρά.

### 224. Cramberry Sauce—Πελτὲς ἀπὸ Κράμπερυ.

Πάρε δύο πάουντ κράμπερις καὶ βράσε τα μὲ δύο φλυτζάνια ζάχαρη καὶ τέσσαρα ποτήρια νερὸ. Ἐὰν δὲν θέλῃς νὰ τὴν μεταχειρισθῆς μὲ τὰ φλούδια, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ καὶ μεταχειρίσου την διὰ διάνον, πάπια καὶ κυνήγια.

### 225. Gooseberry Sauce—Πελτὲς ἀπὸ Γκούζμπερυ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πάουντ γκούσμπερυς, μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη, δύο ποτήρια νερὸ κρύο, σκέπασέ τα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ σιγανὴ φωτιά μισὴ ὥρα. Ὅταν εἶνε ἔτοιμη πέρασε την

ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου την διὰ σκουμπριὰ (mackerel), ψητὸ χοιρινὸ, ἄρνι, ἢ πρόβειον.

226. Orange Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Πορτοκάλι.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ζουμί χωρὶς πάχος, ξύσε μέσα δύο πορτοκάλια καὶ στύψε καὶ τὸ ζουμί τους. Πρόσθεσε λίγο κρασί (sherry wine) ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι (καγιέν) ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτά καὶ σερβίρησε τὴ σάλτσα αὐτὴ ζεστὴ μὲ κυνήγια.

227. Oporto Sauce—Σάλτσα μὲ Κρασί Πόρτ.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτήρι κρασί port wine, ὀλίγο κονιάκ, δύο κουταλιές τζέλυ φρούτων, κεράσια, ἓνα μῆλο ψιλοκομμένο, ὀλίγη ζάχαρη, ἓνα ποτήρι νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Δέσε την μὲ δύο κουταλιές ἀμυλόκολλα, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου την διὰ ψητά.

228. Raisin Sauce—Σάλτσα μὲ Σταφίδες.

Πλύνε ἓνα πᾶουντ ψιλὲς σταφίδες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Ξύσε καὶ ἓνα λεμόνι καὶ πάρε καὶ τὸ ζουμί, πρόσθεσε ἓνα δάκτυλο ξύδι, δύο κουταλιές ζάχαρη, μισὸ ποτήρι κρασί, ἄσπρο, ὀλίγο μοσχάριδο. Ἀνάλυσε εἰς μισὸ ποτήρι νερό δύο κουταλιές ἀλευρι καὶ δύο ἀμυλόκολλα (corn-starch), ἔνωσέ τα ὅλα μαζύ, βάλε τα νὰ βράσουν καὶ μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ διὰ ρόστα καὶ κρέατα «μπρεζέ».

229. Sultana Sauce—Σάλτσα Σουλτάνα.

Πλύνε ἓνα πᾶουντ σταφίδα σουλτανιά καὶ βάλε την νὰ βράση μὲ δύο ποτήρια νερό ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ξύσε τὴν φλούδα ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ στύψε τὸ ζουμί ἀπὸ τὸ μισὸ λεμόνι. Ἀνάλυσε τρεῖς μέτριες κουταλιές ἀμυλόκολλα (corn-starch) εἰς μισὸ ποτήρι νερό, ἔνωσέ τα ὅλα μαζύ προσθέτοντας καὶ ὀλίγο κρασί ἄσπρο. Ἀφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ λαγὸ ἢ κουνέλι ψητὸ, μοσχάρι, χοιρινὸ κ.τ.λ.

240. Tamarind Sauce—Σάλτσα Τάμαρινδ.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτήρι «ταμαρίντι» καὶ δύο ποτήρια νερό, ἓνα ποτήρι κρασί πόρτ, ζουμί μισοῦ λεμονιοῦ, δύο κουταλιές ζάχαρη, ὀλίγο πιπέρι καγιέν, ἀλάτι, ἄφησε νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια ψητὰ ἢ τηγανιτά.

231. Red Wine Raisin Sauce—Σάλτσα μὲ Κρασί καὶ Σταφίδες.

Πέρασε ἀπὸ τὴν μηχανὴν τοῦ κρέατος ὀλίγες σταφίδες καὶ βράσε τες μὲ ὀλίγο demi-glace'e (συνταγὴ Ἄρ. 141), καὶ ἓνα ποτήρι κρασί ἄσπρο. Ξύσε ἓνα λεμόνι καὶ στύψε καὶ τὸ ζουμί του πρόσθεσε ὀλίγη ζάχαρη, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά καὶ μεταχειρίσου διὰ ρόστα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

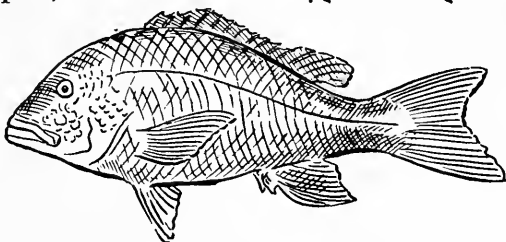
# ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

### 232. Braised Snapper a l'Italien—Συναγορίδα ἀλά Ἰταλιάνα.

Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρεύεται μετ' Ἰταλικὴν σάλτσαν, συνταγὴ ἀρ. 179, ἐντὸς κατσαρόλας, καὶ σερβίρεται μετ' ῥιζολὲ πατάτες κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

### 233. Baked Red Snapper, Provençal—Συναγορίδα Φούρου.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ νὰ ψηθῆ μετ' ἄλτσα Προβενσάλ (συνταγὴ Ἄρ. 195). Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρησε μετ' ἄλτσα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.



Ρέντ Σνάπερ, περιψημον ψάρι, ὁμοιάζον μετ' Ἰταλιανὴν.

### 234 Baked Red Snapper, Romain—Συναγορίδα Φούρου.

Μαγειρεύσε τὸ ψάρι μετ' ἄλτσα Romaine (Ἄρ. 210) καὶ σερβίρισέ το μετ' ἄλτσα πατάτες θέλεις.

### 235. Broiled Red Snapper, Remoulade—Ψητὴ Συναγορίδα.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἀλειψέ τες λάδι καὶ ψησέ τες εἰς μετρίαν φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον σερβίρισέ το μετ' ἄλτσα ρεμουλάδ (συνταγὴ Ἄρ. 144) καὶ shoestring potatoes.

Τὸ ψητὸ αὐτὸ ψάρι δύνασαι νὰ τὸ σερβίρησ καὶ μετ' ἄλτσα ραβιγκότ (συνταγὴ Ἄρ. 206) καὶ πατάτες ἀλά ντουσές, καὶ τότε τὸ ὀνομάζεις «Broiled red snapper, Ravigote sauce.»

---

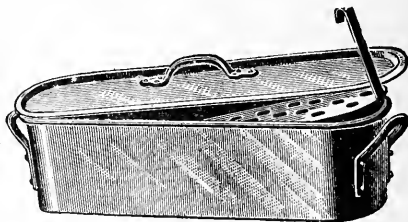
**ΠΑΤΑΤΕΣ:** Τὴν κατασκευὴν τῶν διαφόρων εἰδῶν πατατῶν, τὰς ὁποίας ἀνεφέρωμεν εἰς τὰς συνταγὰς τῶν ψαριῶν, θὰ εὑρίητε εἰς τὸ ἰδιαιτέρον κεφάλαιον περὶ πατατῶν.

**ΠΛΑΚΑ:** Ὅταν ἀναφέρωμεν τὴν λέξιν Πλάκα εἰς τὰς συνταγὰς τῶν ψητῶν ψαριῶν ἐννοοῦμεν τὴν λαμαρίναν τῆς στόφας, ἐπὶ τῆς ὁποίας ψήνονται συνήθως τὰ ψάρια. Εἰς πολλὰ ξενοδοχεῖα τὰ ψήνουν εἰς ταψιά, εἰς τὰ καλλίτερα δὲ μεταχειρίζονται τὴν σχάραν.

**AU GRATIN:** Τὰ διάφορα ψάρια ποῦ ἀναφέρονται au gratin περιχύνονται μετ' ἄλτσαν bechamel καὶ ξαναψήνονται στὸ φούρνο νὰ κάμουν κρούστα, χωρὶς νὰ κουκισθοῦν μετ' ἄλτσα. Ὅπου χρειάζεται γαλέττα τὸ ἀναφέρωμεν εἰς τὴν συνταγὴν.

## 236. Boiled Red Snapper, Hollandaise-Βραστή Συνεργίδα.

Κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς μίαν ψαριέρα μὲ κρύο νερό, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἰκοσιλεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες βραστές καὶ σάλτσα Ὀλλαντέζ (συνταγὴ Ἄρ. 196).



Ψαριέρα. Σκεῦος εἰδικὸν διὰ τὸ βράσιμον ὀλοκλήρων ψαριῶν.

Τὸ βραστὸ αὐτὸ ψάρι ἤμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλῃς ἀπὸ αὐτὲς ποῦ ἔχομεν ὀρίση διὰ ψάρια, καὶ τοῦ δίδεις τὸ ὄνομα ἀναλόγως τῆς σάλτσας μὲ τὴν ὁποῖαν θὰ τὸ σερβίρῃς. Ἰδιαιτέρως κατὰλληλοι σάλτσαι διὰ τὰ βραστὰ ψάρια εἶναι ἡ Polonaise sauce (Ἄριθ. 149), Robert sauce (Ἄριθ. 212) καὶ Caper sauce (Ἄριθ. 172).

## 237. Fillet of Red Snapper, au Gratin—Φέτα Συνεργίδα χωρατέν.

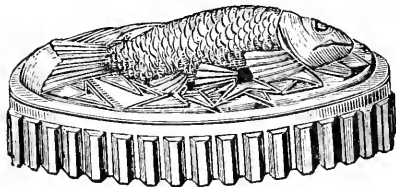
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλῆτα, τοποθέτησέ το εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο, καὶ βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῇ ἐπὶ δέκα λεπτά, τράβηξέ το ἔξω, σκέπασε μὲ σάλτσα Βεσαμέλ (Ἄριθ. 150), βάλε το πάλιν εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῇ ἄλλα δέκα λεπτά καὶ σερβίρῃσέ το. Δὲν χρειάζεται γαλέττα δι' αὐτὴν τὴν συνταγὴν.

## 238. Fried Red Snapper—Τηγανιτὴ Συνεργίδα.

Κόπτεις τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ τὸ τηγανίζεις ὅπως συνήθως, σερβίρεις δὲ μὲ σάλτσα τομάτας (Ἄρ. 201). Ἢμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ σάλτσα Ταρτάρ (ἄριθ. 143), ὅτε τὸ ὀνομάζεις Fried red snapper, Tartar sauce.

## 238. Fried Red Snapper—Τηγανιτὴ Συνεργίδα.

Μεταχειρίζεσαι τὴν κεφαλὴν ἀπὸ ἓνα σνάπερ τῶν δέκα πάουντ περίπου, καὶ ἀφοῦ τὴν καθάρισῃς καλὰ ἀπὸ λέπια καὶ σπάραχνα,



Φέριμα. Κατὰλληλος διὰ ψάρι πικρὴ.

τὴν χωρίζεις εἰς δύο καὶ τὴν πλένεις. Τὴν βράζεις μὲ κρύο νερό, τὴν ξαφρίζεις ὅταν ἀρχίσῃ νὰ πάρῃ βράση καὶ προσθέτεις ὀλίγο σέλινο, ἓνα κρομμύδι, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα κουνιά πιπέρι καὶ γαρύφαλλα καὶ ὀλίγον ἄλας. Ὅταν βράσουν ὅλα καλὰ, τὰ στραγγίζετε ἀπὸ τὴν πεσέταν τοῦ ζωμοῦ εἰς ἄλλην κατσαρόλαν, προσθέτετε τρία κουταλάκια ζελατίνης σκόνη, (ἢ πέντε φύλλα), τὴν ἀνακατεύετε νὰ λυώσῃ καὶ τὴν

κατεβάζετε από την φωτιά να κρυώσει. Τοποθετήσατε γύρω εις την φόρμαν κόκκινες πιπεριές και σφικτά αυγά εις φέτες, καθώς και ψαχνά του ίδιου ψαριού καλά καθαρισμένα. Κατόπιν ρίψε τον ζωμό που έχεις έτοιμάση να γεμίση ή φόρμα, βάλε την εις τον πάγον και μεταχειρίσου την μετά δύο ώρας. Σημειώσατε ότι όλα τὰ zele σερβίρονται επί διπλωμένης πετσέτας ή ειδικού χαρτιού.

240. Broiled Spanish Mackerel, sauce Piquante—Ψητό Σκουμπρί.

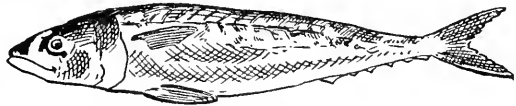
Σχίσε τὸ mackerel εις τὸ μέσον και ψήσε το εις δυνατή φωτιά. Όταν είναι έτοιμο τοποθέτησε το εις την πιάτα και σερβίρησε το με πατάτες ζουλιέν. Παρασκευάζεται και κατά τον έξης τρόπον :

Έτοιμάζεις τὸ ψάρι ως άνωτέρω, τὸ βάζεις εις την πιατέλα, τὸ αλείβεις βούτυρο, προσθέτεις ὀλίγο τουρσί, Saratoga chips potatoes, και σερβίρεις.

241. Broiled Spanish Mackerel, Bacon—Ψητό Σκουμπρί.

Ψήσε τὸ ψάρι, έτοιμάσε το ως άνωτέρω και σερβίρησε το με ὀλίγο τουρσί, πατάτες ντουςές, και ὀλίγες φέτες τηγανισμένο bacon.

Ήμπορείς τὸ ψητό αὐτὸ ψάρι νὰ τὸ σερβί-



Μάκερελ. (Σκουμπρί).

ρης χάριν ποικιλίας και με σάλτσα κρεόλ ('Αρ. 174) και πουρέ πατάτες, ή με σάλτσα Maitre d'hotel (Αριθ. 197) και πατάτες ζουλιέν.

242. Fried Spanish Mackerel, Robert-Τηγανιτό Σκουμπρί.

Τηγάνισε τὸ ψάρι και γαρνίρισέ το με πατάτες ζουλιέν και ὀλίγο τουρσί. Εις μικρὸ πιατάκι (side dish) σερβίρεις ιδιαίτερος σάλτσαν Robert (συνταγή 'Αρ. 212).

243. Fried Spanish Mackerel, tomatoe sauce—Τηγανιτό Σκουμπρί.

Τηγάνισε τὸ ψάρι τοποθέτησε το εϋμορφα εις την πιατέλα και σερβίρισέ το με πατάτες και σάλτσα τομάτα ('Αριθ. 201).

Τὸ τηγανιτό mackerel ήμπορείς νὰ τὸ σερβίρης και με ἄλλες σάλτσες ἀπὸ αὐτὲς που ἔχομεν ὀρίση διὰ ψάρια.

244. Broiled Mullet, Spanish Sauce—Ψητὸς Κέφαλος.

Ψήσε τὸ ψάρι τοποθέτησε το εις την πιατέλα, περιέχουσε το με ὀλίγη σάλτσα μαϊντανού ('Αρ. 194) και σερβίρισέ το με

πατάτες ζουλιέν. Τὸ ἴδιο ψάρι εἰμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρης μὲ πατάτες βραστὲς καὶ νὰ τὸ περιχύσης μὲ vinaigrette (Ἄρ. 200).

#### 245. Fried Mullet, Tartar Sauce—Τηγανιτὸς Κέφαλος.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα (breaded) καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ζουλιέν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143)

#### 246. Fried Mullet, Robert Sauce—Τηγανιτὸς Κέφαλος.

Τὸ ψάρι αὐτὸ τηγανίζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ τὸ σερβίρεις μὲ ὅ,τι εἶδος πατάτες θέλεις, καὶ μὲ σάλτσα Robert (Ἄρ. 212).

#### 247. Fried Mullet a la Marinade—Κέφαλος Μαρινάτος.

Τηγανίζεις τὸ ψάρι ὡς συνήθως καὶ τὸ περεχύνεις μὲ σάλτσα Μαρινάτη, (savory sauce), κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 154.

#### 248. Baked Mullet a l' Orientale—Κέφαλος Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψί, προσθέτοντας ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι καὶ λεμόνι. Σοτάρησε μερικὰ κρομμύδια καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη τομάτα. Ὅταν ψηθοῦν καλὰ ρίψε τα εἰς τὸ ψάρι κόψε καὶ ὀλίγο μαϊντανὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὅλα μαζὺ ἕως μισὴ ὥρα.

#### 249. Baked Mullet, Bordelaise—Κέφαλος τοῦ Φούρνου.

Ἐτοιμάζεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω μὲ λάδι, λεμόνι, ἄλας, πιπέρι καὶ τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα μπορδελεζ (Ἄριθ. 212). Ὅταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες ριζολέ.

#### 250. Baked Mullet a la Creole—Κέφαλος τοῦ Φούρνου.

Καὶ αὐτὸ τὸ ἐτοιμάζεις ὅπως τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα κρεὸλ (Ἄριθ. 174) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιέν.

#### 251. Broiled Mullet Vinaigrette—Ψητὸς Κέφαλος.

Ψῆσε τὸ ψάρι ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς, καὶ μὲ σάλτσα vinaigrette, μὲ τὴν ὁποῖαν τὸ περιχύνεις.

#### 252. Broiled Mullet, Hollandaise—Ψητὸς Κέφαλος.

Καθάρισε, κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το νὰ βράσῃ δέκα πέντε λεπτά. Νὰ μετρήσης ἀπὸ τὴν στιγμή ποῦ ἀρχίση νὰ βράζῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς καὶ sauce Hollandaise (Ἄριθ. 196).

#### 253. Broiled Mullet, Polonaise—Ψητὸς Κέφαλος.

Τὸ ψάρι αὐτὸ ἐτοιμάζεται ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι

τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα Polonaise (ἀριθ. 149) καὶ πατάτες ντουσές.

#### 254. Baked Haddock, Oriental—Γάδος τοῦ Φούρνου.

Σοτάρησε μερικὰ κρομμύδια καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη τομάτα. Κόψε εἰς ἓνα ταψὶ τὸ ψάρι, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο λεμόνι, βρασμένα κρομμύδια, καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο νὰ ψηθῇ. Ὅταν θὰ σερβίρης πρόσθεσε εἰς ἕκαστο πιάτο μία πατάτα βραστή.

#### 255. Boiled Haddock, Cardinal—Βραστὸς Γάδος.

Καθάρισε τὸ ψάρι, κόψε το εἰς τεμάχια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγο σέλινο, ἀλάτι καὶ δύο κουνιὰ πιπέρι. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς καὶ cardinal sauce (ἀριθ. 155).

#### 256. Fillet of Haddock au Gratin—Φιλέτο Γάδου γκρατέν.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα. Ἄλειψε ἓνα ταψὶ μὲ βούτυρο, τοποθέτησέ το μέσα καὶ σκέπασέ το μὲ σάλτσα βεσαμέλ (Ἄριθ. 150). Βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῇ εἴκοσι λεπτά, καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουσές. Δὲν χρειάζεται γαλέττα δι' αὐτὸ τὸ ψάρι.

#### 257. Fried Tenderloin of Haddock—Φιλέτο Γάδου.

Βγάλε ἀπὸ τὸ ψάρι τὰ κόκκαλα καὶ τὸ δέριμα, κόψε το εἰς φιλέτα, τύλιξέ το εἰς παξιμάδι καὶ τηγάνισέ το εἰς δυνατὸ λάδι. Σερβίρεις μὲ πατάτες ζουλιέν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143).

#### 258. Boiled Halibut, Hollandaise—Βραστὸ Ψησί.

Κόψε το εἰς τεμάχια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ ἐπὶ εἴκοσι λεπτά μὲ ὀλίγο σέλινο, ἄλας καὶ πιπέρι ὀλόκληρο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισε μὲ σάλτσα ταρτάρ (Ἄριθ. 143) καὶ πατάτες ριζολέ.

#### 259. Broiled Halibut, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Ψησί.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρία φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες saratoga chips καὶ μὲ βούτυρο maitre d'hotel (Ἄριθ. 197).

#### 260. Broiled Haddock Saavigote—Ψητὸς Γάδος.

Αφοῦ κόψῃς τὸ ψάρι τὸ τηγανίζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες ντουσές καὶ μὲ σάλτσα Ravigote (Ἄριθ. 205).

#### 261. Broiled Haddock, Aurora Sauce—Ψητὸς Γάδος.

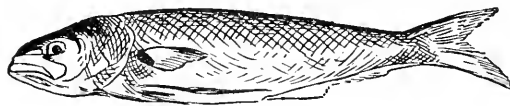
Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρεύεται ὅπως τὰ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιέν καὶ aurora sauce (Ἄριθ. 190).

## 262. Halibut Steak with Bacon—Τράντσα Ψησιού.

Κόψε μία καλή φέτα halibut, ἄλειψέ την λάδι καὶ ψήσέ την εἰς μετρίαν πλάκα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ δύο κομμάτια τηγανισμένον bacon καὶ μὲ πατάτες ζουλιέν.

## 263. Baked Bluefish, Mexican Style—Μπλούφις Φούρνου.

Ἐτοίμασε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψί, πρόσθεσε ὀλίγον



Μπλούφις.

ἄλας, πιπέρι, ὀλίγα σοταρισμένα κρομμύδια, πολλές πράσινες πιπεριές καὶ ἀγάλογον λάδι ἢ βούτυρον. Βάλε το νὰ ψηθῆ καὶ

ὅταν εἶναι ἔτοιμον σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστές καὶ ὀλίγον μαϊντανὸ ψιλοκομμένο.

## 264. Bluefish Saute—Μπλούφις Σωτέ.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψί μὲ ὀλίγον ἄλας καὶ πιπέρι. Ἐτοίμασε μία devil sauce, (ἀρ. 203) περέχουσε τὸ ψάρι μὲ αὐτὴν καὶ βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῆ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

## 265. Broiled Bluefish, Parsley sauce—Μπλούφις Ψητό.

Ἀφοῦ κόψης τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, τὸ ψήνεις προσεκτικὰ εἰς τὴν πλάκα καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194) καὶ πατάτες German fried.

## 266. Baked Bluefish a l' Italienne—Μπλούφις Ψητό.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψί μὲ ἀλάτι καὶ πιπέρι, περέχουσε το μὲ μία σάλτσα Ἰταλικὴ (ἀριθ. 179) καὶ βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῆ. Ὅταν τὸ σερβίρεις κόψε ὀλίγον μαϊντανὸ ἀπὸ ἐπάνω καὶ πρόσθεσε καὶ ὀλίγες πατάτες τηγανιτές.

## 267. Baked Blue fish a la Bretonne—Μπλούφις Φούρνου.

Θὰ τὸ ἐτοιμάσης ὅπως καὶ τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ βάλῃς σάλτσα Bretonne (ἀριθ. 157) καὶ θὰ τὸ σερβίρης μὲ πατάτες ντουσές.

## 268. Flounders a l' Italienne—Γλωσσα ἀλὰ Ἰταλιάνα.

Καθαρίζεις τὰ ψάρια καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς ἓνα ταψί. Κατόπιν σοτάρεις μερικὰ κρομμύδια, προσθέτεις ὀλίγη τομάτα καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἕως δέκα λεπτά. Χύνεις τὴν σάλτσα αὐτὴ στὸ ταψί ποῦ εἶναι τὰ ψάρια, προσθέτεις διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγη σταφίδα, ὀλίγο μαϊντανό, ὀλίγη γαλέττα (cracker meal) καὶ τὰ βάζεις νὰ ψηθοῦν εἰς μέτριον φούρνον μισὴ ὥρα.



## 269. Fried Flounders, Tartar sauce—Γλῶσσα τηγανιτή.

Καθαρίζεις τὰ ψάρια αὐτὰ ὡς ἐξῆς: Σχίζεις ὀλίγο τὸ κεφάλι, πιάνεις τὸ δέρμα καὶ τὸ τραβᾶς μὲ τὸ χέρι ἕως νὰ τὸ βγάλῃς ὅλον. Κατόπιν τὰ τυλίγεις εἰς γαλέττα, τὰ τηγανίζεις καὶ τὰ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143).

## 270. Fried Flounders, Tomato Sauce—Γλῶσσα τηγευιτή.

Καθαρίζεις τὲς γλῶσσες, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ ἀφοῦ τὲς τηγανίσῃς τὲς σερβίρεις μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201).

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὲς γλῶσσες μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), περιχύνων κάθε ψάρι ἀπὸ μία κουταλιά ἀπὸ τὴν σάλτσα αὐτή.

## 271. Fillet of Sole, Lobster sauce—Φιλέτο Γλώσσας.

Ὅταν καθάρισῃς τὴν γλῶσσα βγάλε τὰ ψαχνὰ καὶ κόψε τα εἰς φιλέτα. Βάλε εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀλάτι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνον ἕως ἓνα τέταρτον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα τὰ σερβίρεις μὲ σάλτσαν ἀστακοῦ (ἀριθ. 192).

## 272. Fillet of Sole a la Joanneville—Φιλέτο Γλώσσας.

Κόπτεις τὲς γλῶσσες εἰς φιλέτα ὡς ἀνωτέρω, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὲς τηγανίζεις. Κάμνεις μία σάλτσα μὲ γαρίδες (ἀριθ. 176) προσθέτεις δύο αὐγὰ σφικτὰ καὶ ψιλοκομμένα καὶ τὴν σερβίρεις μὲ τὰ ψάρια. Δίδεις καὶ ὀλίγες πατάτες παριζιὲν μαζὺ διὰ γαρνιτούρα.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὰ τηγανισμένα φιλέτα ἀπὸ γλῶσσες, μὲ σάλτσα τομάτας (ἀριθ. 201) καὶ πατάτες Saratoga chips. Ἀκόμη ἤμπορεῖς νὰ τὰ σερβίρῃς μὲ devil sauce (ἀριθ. 203), μὲ τὴν ὁποίαν τὰ περιχύνεις, προσθέτων καὶ ὀλίγες πατάτες ριζολέ.

## 273. Broiled King Mackerel—Ψητὸ Σκουμπρί.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες εἰς μέτρια φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο, τὸ σερβίρεις μὲ devil sauce (ἀρ. 203) καὶ πατάτες παριζιὲν.

## 274. Broiled Mackerel, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Σκουμπρί.

Ἀφοῦ ψήσῃς τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω τὸ τοποθετεῖς εἰς μίαν πιατέλα, τὸ γαρνίρεις μὲ τηγανιτὲς πατάτες, καὶ σάλτσα a la maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

## 275. Fillet of King Mackerel, au gratin—Φιλέτο Σκουμπριοῦ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα καὶ βάλε το νὰ ψηθῇ εἰς ἓνα ταψὶ στὸν

φούρνο με σάλτσα βεσαμέλ (ἀριθ. 150). "Όταν είναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις με πατάτες πουρέ.

### 276. Broiled Fresh Herring, Robert Ψητὴ Ρέγκα.

Καθαρίζεις τὲς ρέγκες, τὲς ἀλείφεις λάδι και τὲς ψήνεις εἰς μέτρια πλάκα. Τὲς σερβίρεις με Robert sauce (ἀριθ. 212) και με ὅ,τι εἶδος πατάτες θέλεις.

### 277. Broiled Fresh Herring, Cream sauce—Ψητὴ Ρέγκα.

Ψήνεις τὲς ρέγκες κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον και τὲς σερβίρεις στὴν πιατέλα με ὀλίγον μαϊντανὸ και βραστὲς πατάτες Τὴν cream sauce (ἀριθ. 146) τὴν σερβίρεις εἰς ἰδιαίτερον πιατάκι σάλτσας.

Κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον σερβίρεις τὲς ψητὲς ρέγκες με σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

### 278. Broiled Fresh Herring—Ψητὴ Ρέγκα.

Ψῆσε τὴν ρέγκα, τοποθέτησέ την εἰς τὴν πιατέλα και σερβίρισε με τὴν ἐξῆς σάλτσα: Βάλε εἰς ἓνα πιάτο ὀλίγο λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι και ρίγανη. Στύψε ἓνα λεμόνι, κτύπησέ τα ὅλα καλὰ με ἓνα πηροῦνι, περέχυσε τὴν ρέγκα και σερβίρισε με ὀλίγα ρεπανάκια στὸ πλάϊ.

### 279. Broiled Bluefish, Saratoga chips—Ψητὸ Μπλούφις.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ψῆσέ το στὴν πλάκα προσεκτικὰ, και ὅταν εἶναι ἔτοιμο τοποθέτησέ το εἰς τὴν πιατέλα, πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανὸ και σερβίρισέ το με πατάτες saratoga chips.

### 280. Broiled Bluefish, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω και τὸ σερβίρεις με πατάτες παριζιέν, περιεχυμένο με σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

### 281. Broiled Bluefish, Remoulade—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις και ἔτοιμάζεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω και τὸ σερβίρεις με remoulade sauce (Ἀριθ. 144) και shoestring πατάτες.

### 282. Broiled Bluefish with Bacon—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἴδιον ἀνωτέρω τρόπον και τὸ σερβίρεις με german fried πατάτες και με δύο κομμάτια τηγανισμένο bacon ἀπ' ἐπάνω.

### 283. Bluefish au gratin—Μπλούφις γκρατέν.

Κόψε τὸ ψάρι και βγάλε τὰ κόκκαλα και τὸ δέρμα. Ὑπολόγισε δύο κομμάτια διὰ κάθε μερίδα. Ἄλειψε ἓνα ταψι με βούτυρο, τοποθέτησε μέσα τὸ ψάρι και περέχυσέ το με μία σάλτσα

Ὅρλεάν (ἀριθ. 171) καὶ μὲ γαλέτταν ψῆσέ το εἰς τὸν φούρνον καὶ σερβίρησέ το μὲ πατάτες ντουσές.

284. Baked Carp, Neapolitan style—Σαζάνι τοῦ Φούρνου.

Καθαρίζεις τὸ ψάρι καλὰ καὶ τὸ ψήνεις εἰς τὸν φούρνο μὲ μιὰ σάλτσα ναπολιτὲν (ἀριθ. 189) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ βραστὲς πατάτες.

285. Boiled Carp, Ravigote sauce—Βραστὸ Σαζάνι.

Καθαρίζεις καὶ βράζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες βραστὲς καὶ σάλτσα ραβιγκότ (ἀριθ. 206).

286. Fried Carp, Tartar sauce—Τηγανιτὸ Σαζάνι.

Κόβεις τὸ ψάρι κομμάτια κανονικὰ καὶ τὸ τηγανίζεις. Ὄταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143) καὶ French fried potatoes.

287. Cod Fish Steak—Φέτα Βακαλάου.

Καθάρισε, ἔτοιμασε τὸ ψάρι καὶ ψῆσέ το εἰς τὴν πλάκα ὅταν εἶναι ἔτοιμον σερβίρισέ το μὲ german fried πατάτες καὶ σάλτσα πικάντ (ἀριθ. 156).

288. Baked Cod a la Creole—Βακαλάος τοῦ Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ νὰ ψηθῇ εἰς τὸν φούρνο μὲ ὀλίγον ἄλας, πιπέρι καὶ λεμόνι καὶ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174). Ὄταν εἶναι ἔτοιμο τὸ σερβίρεις μὲ δύο πατάτες ριζολὲ εἰς κάθε πιάτο.

289. Baked Codfish, Bordelaise—Βακαλάος τοῦ Φούρνου.

Ψῆσε τὸ ψάρι εἰς τὸν φούρνο ὅπως ἄνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ μεταχειρισθῆς σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 211) καὶ θὰ τὸ σερβίρης μὲ hash brown potatoes.

290 Boiled Codfish, Hollandaise—Βακαλάος Βραστός.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ ρίψε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερό. Πρόσθεσε ὀλίγον ἄλατι, δύο φλοῦδες λεμόνι, δύο φύλλα δάφνη καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὄταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Hollandaise (ἀριθ. 196) καὶ μὲ πατάτες βραστὲς.

291. Boiled Codfish, Egg sauce—Βακαλάος Βραστός.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες ἔτοιμασε το ὅπως τὸ ἄνωτέρω καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὄταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ egg sauce (ἀριθ. 209) καὶ πατάτες ριζολὲ.

292. Boiled Codfish, Cream sauce—Βακαλάος Βραστός.

Τὸ ψάρι αὐτὸ τὸ ἔτοιμάζεις καὶ τὸ βράζεις κατὰ τὸν ἄνωτέρω

τρόπον, τὸ σερβίρεις δὲ μὲ πατάτες βραστὲς καὶ cream sauce (ἀριθ. 146).

### 293. Boiled Codfish, Shrip sauce—Βακαλάος Βραστός.

Κόψε τὸ ψάρι, βγάλε τὸ κόκκαλο καὶ τὸ δέρμα καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγο νερό. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ shrimp sauce (ἀριθ. 176) καὶ german fried potatoes.

### 294. Fillet of Codfish au gratin—Φιλέτο Βακαλάου.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ τοποθέτησέ το εἰς ἕνα ταψί. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο, σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθ. 150) καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φούρνον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον σερβίρισέ το μὲ πατάτες παριζιέν.

### 295. Fillet of Bass, Robert sauce—Φιλέτο Μπάς.

Ἄνοιξε τὸ ψάρι στὴ μέση καὶ βγάλε τὰ κόκκαλα καὶ τὸ πετσί, κόψε το εἰς κομμάτια ἀκριβῶς ὡς ἕνα δάκτυλο τοῦ χεριοῦ εἰς χόνδρος καὶ μᾶκρος, τύλιξέ το εἰς παξιμάδι καὶ τηγάνισέ το μὲ καθαρὸ λάδι. Τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα Robert (ἀριθ. 212) καὶ πατάτες παριζιέν.

### 296. Boiled Sea Bass, Hollandaise—Βραστὸ Σή-μας.

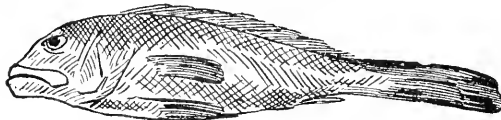
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγον ἄλας. Μόλις πάρῃ βράσῃ τράβηξέ το εἰς τὴν ἄκρη τῆς φωτιᾶς ἢ ἄφησέ το νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτά. Σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ Hollandaise sauce (ἀριθ. 196).

### 297. Boiled Sea Bass, Cardinal—Βραστὸ Σή-μας.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βράσε το ὅπως συνήθως. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα καρδινάλ (ἀριθ. 155).

### 298. Croquettes of Sea Bass—Κροκέττες ἀπὸ Σή-μας.

Πάρε ὅ,τι περισσεύματα ἔχεις ἀπὸ seabass καὶ κόψε τα φιλά, βάλε ἴσον ποσὸν πατάτες πουρὲ χωρὶς γάλα, ὀλίγο μαϊντανό κομμένο, πολὺ φιλά, ἀλάτι, πιπέρι καὶ τρία αὐγά. Ἀνακάτεψε τὸ μίγμα καλὰ καὶ πλάσε τὲς κροκέτες ὀλίγο χονδρότερες ἀπὸ ἕνα δάκτυλο. Τύλιξέ τες εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ πουρὲ πατάτες καὶ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).



Μπλάκ Σήμας.

299. Baked Sea Bass, Orientale—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, λεμόνι καὶ βάλε το εἰς ἓνα ταψί. Ἐτοίμασε μίαν σάλτσαν ὡς ἐξῆς: Διὰ εἰκοσι μερίδες ψάρι κόψε δύο πίκουνας κρομμύδια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο λάρδο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα ρίψε ἓνα κουτί τομάτες καὶ ἄφυσέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτά. Χύσε τὴν σάλτσα αὐτὴ στὰ ψάρια, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθοῦν.

300. Baked Sea Bass, Creole—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Αὐτὸ τὸ ψάρι παρασκευάζεται ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα κρεολ (ἀριθ. 174) καὶ ὅταν θὰ τὸ σερβίρης εἰς κάθε πιάτο προσθέτεις δύο-τρεις πατάτες παριζιέν.

301. Baked Sea Bass, Italienne—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Καὶ αὐτὸ ἐτοιμάζεται κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον ὅπως καὶ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μεταχειρίζεσαι σάλτσαν Ἰταλικήν, (ἀριθ. 179) καὶ ὀλίγη ρίγανη. Ὅταν δὲ τὸ σερβίρεις προσθέτεις shoestring πατάτες γύρω.

302. Broiled Sea Bass, Bacon—Σή-μπας Ψητό.

Πάρε τὸ ψάρι καὶ κόψε το φέτες, βάλε το μὲ τὴ σχάρα ἐπάνω στὰ κάρβουνα νὰ ψηθῇ. Ἐὰν δὲν ἔχῃς κάρβουνα, ἄλειψε τὴν πλάκα τῆς στόφας μὲ λάδι καὶ ψῆσέ το, ἀφοῦ τὸ ἀλατίσης πρῶτον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο, βρέξε το μὲ ὀλίγο βούτυρο, γαρνίρισέ το μὲ ὀλίγες πατάτες, ὀλίγο bacon καὶ σερβίρισε.



Στράγγι Σή-μπας.

303. Broiled Sea Bass, Maitre d' Hotel—Σή-μπας Ψητό.

Τὸ ψάρι αὐτὸ παρασκευάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ bacon θὰ βάλῃς ἐπάνω εἰς τὸ ψάρι ἓνα κομμάτι στρογγυλὸ βούτυρο maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

304. Broiled Sea Bass, Devil sauce—Σή-μπας Ψητό.

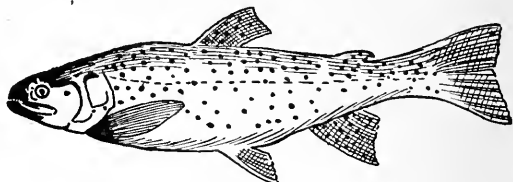
Ψῆσε τὸ ψάρι ὅπως συνήθως, βάλε το στὸ πιάτο καὶ περέχυσέ το μὲ devil σάλτσα (ἀριθ. 203) καὶ σερβίρισέ το μὲ shoestring πατάτες.

305. Broiled Sea Bass, Ravigotte—Σή-μπας Ψητό.

Καὶ αὐτὸ τὸ ψάρι ψήνεται ὅπως συνήθως, γαρνιρίζεται μὲ πατάτες τριγύρω, ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό καὶ σάλτσα, ραβιγκότ στὴν ἄκρη (ἀριθ 205.)

## 306. Baked Trout—Πέστροφα τοῦ Φούρνου.

Τὸ ψάρι αὐτὸ ψήνεται εἰς τὸν φούρνον μὲ ὀλίγον ἄλας, πιπέρι, λεμόνι καὶ μὲ οἶαν-  
 δήποτε ἀπὸ τὰς κατωτέρω  
 σάλτσας sauce Bor-  
 delaise (ἀριθ. 211),  
 sauce Provencale (ἀ-  
 ριθ. 195), sauce Bre-  
 tonne (ἀριθ. 157), sau-  
 ce Creole (ἀριθ. 174).



Μπρὸνκ Τράουτ. (Πέστροφα).

Δίδεις δὲ ὀνομασίαν εἰς αὐτὸ ἀναλόγως  
 τῆς σάλτσας τὴν ὁποίαν μεταχειρίζεσαι.

## 307. Broiled Fillet of Pickerel—Φιλέτο Πίκερελ.

Βγάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ ψάρι μερικὰ φιλέτα, ψῆσέ τα καλὰ καὶ  
 σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα maitre d'hotel καὶ μὲ ὅ,τι πατάτες  
 θέλεις.

## 308. Fillet of Trout au gratin—Φιλέτο Πέστροφας.

Διὰ τὰ κάμης fillet of trout au gratin κόπτεις τὸ ψάρι εἰς  
 φιλέτα καὶ τὸ τοποθετεῖς εἰς ἕνα ταψί, προσθέτεις ἄλατι, πιπέρι,  
 βούτυρο, σάλτσα βεσαμελ (ἀριθ. 150) καὶ τὸ ψήνεις εἰς τὸν φούρ-  
 νον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ ὀλίγες πατάτες παριζιέν.

## 309. Fried Tenderloin of Trout—Φιλέτο Πέστροφας.

Σχίσε τὸ ψάρι, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ κόκκαλα, κόψε το εἰς  
 φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα. Τὰ σερβίρεις  
 μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ μὲ μερικές πατάτες ριζολέ.

## 310. Fried Tenderloin of Trout, Mayonnaise—Φιλέτο Πέστροφας.

Κόψε, ἐτοίμασε καὶ τηγάνισε τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἀνωτέρω  
 τρόπον, σερβίρισέ το μὲ μαγιονέζα (ἀριθ. 142) καὶ μὲ πατάτες  
 βραστές μὲ βούτυρο maitre d'hotel. (ἀρ. 197)

311. Fried Tenderloin of Trout, Robert—Φιλέτο Πέ-  
 στροφας.

Ἐτοίμασε τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἴδιον ὡς τὸ ἀνωτέρω τρόπον καὶ  
 σερβίρισε μὲ Robert sauce (ἀριθ. 212) καὶ μὲ πατάτες ζουλιέν.

## 312. Fried Salt Water Trout—Τηγανιτὴ Πέστροφα.

Κόπτεις τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, τὸ τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὸ  
 τηγανίζεις. Ὅταν τὸ σερβίρεις μεταχειρίζεσαι μίαν ὁποιανδή-  
 ποτε ἀπὸ τὰς ἐξῆς σάλτσας: tomato sauce (ἀρ. 201), Tar-  
 tar sauce (ἀριθ. 143), Creole sauce (ἀριθ. 174), Robert

(ἀριθ. 212), Sauce piquante (ἀριθ. 156), δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

**313. Broiled Salt Water Trout—Ψητὴ Πέστροφα.**

Ψῆσε τὸ ψάρι εἰς δυνατὴ φωτιά, ὅταν δὲ εἶναι ἔτοιμο σερβίρισε μὲ μίαν ἀπὸ τὰς ἀκολουθούσας σάλτσας: Devil sauce (ἀριθ. 203), Sauce maitre d'hotel (ἀριθ. 197), Remulade sauce (ἀριθ. 144), Sauce vinaigrette (ἀριθ. 200).

**314. Boiled Trout—Βραστὴ Πέστροφα.**

Βάλε τὸ ψάρι εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερό, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινον, 2-3 κρομμυδάκια μικρά, ἓνα φύλλο δάφνη, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ μίαν ἀπὸ τὰς ἐξῆς σάλτσας: Sauce hollandaise (ἀριθ. 196), Sauce Cardinal (ἀριθ. 155), Sauce Pollonnaise (ἀριθ. 149), δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

**315. Fried Fillet of Pickerel—Τηγανιτὸ Φιλέτο Πίκερελ.**

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα ὅπως συνήθως, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ devil sauce (ἀριθ. 203) καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.



Πίκερελ.

**316. Fried Eels, Tartar sauce—Τηγανιτὰ Χέλια.**

Κόψε τὸ χέλι, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ τὸ δέρμα, κόψε το εἰς φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα. Ὅταν τὸ σερβίρης γαρνίρισέ το μὲ french fried potatoes, ὀλίγα φύλλα μαϊντανό, καὶ tartar sauce (ἀριθ. 143). Τὸ ψάρι αὐτὸ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ vinaigrette sauce (ἀριθ. 200) καὶ μὲ βραστὲς πατάτες.

**317. Broiled Eels—Ψητὰ Χέλια.**

Καθάρισε καλὰ τὸ χέλι, κόψε το εἰς φέτες, ἄλειψέ το μὲ λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρία πλάκα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ maitre d'hotel sauce (ἀριθ. 197) καὶ μὲ πατάτες shoe-string. Ἐπίσης δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ Robert sauce (ἀριθ. 212) καὶ πατάτες παριζιέν.

**318. Baked Eels, Bordelaise—Χέλια τοῦ Φούρνου.**

Καθάρισε τὰ χέλια, κόψε τα φέτες, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη, βάλε τα εἰς ἓνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τα μὲ bordelaise sauce (ἀριθ. 211) καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσές!

## 319. Broiled Eels, Parsley sauce—Ψητὰ Χέλια.

Καθάρισε τὰ χέλια καλὰ καὶ βράσε τα ὅπως συνήθως. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

## 320. Boiled Eels, Orleans, sauce—Βραστὰ Χέλια.

Ἐτοίμασε τὰ χέλια ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ Orleans sauce (ἀριθ. 171) καὶ german fried potatoes.

## 321. Cold Eels, Mayonnaise sauce—Κρύα Χέλια.

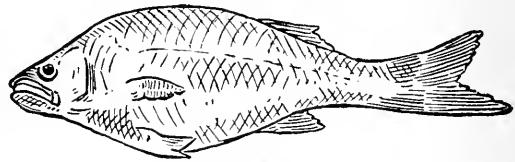
Βράσε τὰ χέλια καὶ βάλετα νὰ κρυώσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ τουρσιά, δύο φύλλα μαροῦλι δίπλα, καὶ μὲ μαγιονέζα (ἀριθ. 142).

## 322. Boiled Perch, Parsley sauce—Βραστὴ Πέρκα.

Βράσε τὸ ψάρι αὐτὸ ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

## 323. Fried Perch with Bacon—Τηγανιτὴ Πέρκα.

Ἀλεύρωσε τὸ ψάρι μὲ καλαμποκάλευρο cornmeal καὶ τηγάνισέ το. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ τηγανισμένον bacon καὶ πατάτες.



Σὴ Πέρτσ (Πέρκη).

## 324. Broiled Perch, butter sauce—Ψητὴ Πέρκα.

Ψῆσε τὸ ψάρι καλὰ καὶ κάμε μία σάλτσα ἀπὸ βούτυρο, λεμόνι καὶ μαϊντανὸ καὶ περέχυσέ το, ὅταν δὲ τὸ σερβίρης πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες

## 325. Fillet of Salmon, Maitre d' Hotel—Ψητὸς Σολωμός.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἀλειψέ το λάδι, ψῆσέ το σὲ μέτρια φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιέν καὶ σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

## 326. Fillet of Salmon Saute—Φιλέτο Σολωμοῦ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τοποθέτησέ τα εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῇ ἐπὶ εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας. Ὅταν εἶναι δὲ ἔτοιμο σερβίρισέ το μὲ devil sauce (ἀριθ. 203) καὶ ὅτι πατάτες θέλεις.

Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρευμένον κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον ἡμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ ἄλλες σάλτσες, ὡς σάλτσα πολονέζ (ἀριθ. 149), σάλτσα πικάντ (ἀριθ. 156), σάλτσα καρδινάλ (ἀριθ.



155), και τότε δίδεις ονομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ σερβίρης μαζύ.

### 327. Boiled Salmon, caper sauce—Βραστός Σολωμός.

Καθάρισε τὸ ψάρι και βάλε το εἰς μία κατσαρόλα με κρύο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμον σερβίρισέ το με βραστὲς πατάτες και caper sauce (ἀριθ. 172).

### 328. Boiled Salmon, Ravigotte sauce—Βραστός Σολωμός.

Ἐτοιμάζεις τὸ ψάρι ὅπως τὸ ἀνωτέρω και τὸ σερβίρεις με πατάτες ριζολὲ και σάλτσα ραβιγκότ (ἀριθ. 206).

### 329. Fried Salmon, Tartar sauce—Τηγανιτὸς Σολωμός.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τύλιξέ το εἰς γαλέττα και τηγά- νισέ το. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ σερβίρεις με ὅ,τι πατάτες θέλεις και με tartar sauce (ἀριθ. 143).

### 330. Fried Salmon Robert Sauce—Τηγανιτὸς Σολωμός.

Ἐτοιμάσε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω και σερβίρισέ το με german fried πατάτες και Robert sauce (ἀριθ. 212).

Θὰ ετοιμάσης τὸν σολωμὸν ὅπως τὸ ἀνωτέρω και θὰ τὸν σερβίρης με ὅ,τι πατάτες θέλεις και με σάλτσα τομάτα (ἀριθ 201) ἢ με ὅποιανδήποτε ἀπὸ τὰς διαφόρους σάλτσας ποῦ ἔχο- μεν ὀρίση διὰ ψάρια.

### 331. Boiled Smoked Salmon-Βραστός Καπνιστὸς Σολωμός.

Πάρε καπνιστὸν σολωμὸν, βράσε τον 15 λεπτὰ τῆς ὥρας, τοποθέτησέ τον εἰς τὸ πιάτο, βάλε δύο βραστὲς πατάτες, και σερβίρισέ τον με cream sauce εἰς χωριστὸ πιάτο.

### 332. Broiled Smoked Salmon-Ψητὸς Καπνιστὸς Σολωμός.

Ψήνεις καπνιστὸν σολωμὸν εἰς τὴν πλάخان και τὸν σερβίρεις με σάλτσαν ἀπὸ λάδι και λεμόνι.

### 333. Baked Salmon-trout, Creole—Ψητὸ Σολμοντράουτ Φούρνου.

Ἐτοιμάζεις μία σάλτσα creole (ἀριθ. 174) και βάζεις τὸ ψάρι νὰ ψηθῇ μαζύ με τὴν σάλτσαν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ σερ- βίρεις με δύο βραστὲς πατάτες.

### 334. Baked Salmon-trout, Italienne—Ψητὸ Σολμον- τράουτ Φούρνου.

Καθαρίζεις τὸ ψάρι και τὸ μαγειρεύεις με Ἰταλικὴ σάλτσα (ἀριθ. 179).

## 335. Fried Salmon-trout—Τηγανιτό Σώλμον-τράουτ.

Τηγανίζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσα Robert (ἀριθ. 212).

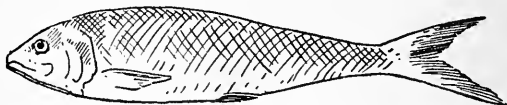
## 336. Broiled Salmon Trout—Ψητὸς Σώλμον-τράουτ.

Ψήγεις τὸ ψάρι καὶ τὸ σεβρίζεις μὲ σάλτσα Ἀθηναϊκὴ (ἀριθ. 199.)

## 337. Boiled Shad—Βραστὸ Σάντ.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βράσε το. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σεβρίρισε το μὲ δύο βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα κάπαρη (ἀριθ. 172).

Τὸ ψάρι αὐτὸ βρασμένο κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύναται νὰ σεβρισθῇ μὲ τὰς ἀκολούθους σάλτσας καὶ τότε δίδεις τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς. Σάλτσα ὀλλανδικὴ (ἀριθ. 196), σάλτσα ρεμουλάδ (ἀριθ. 144), σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).



Σάντ. (Σιλουρος).

## 338. Fried Shad with Bacon—Τηγανιτό Σάντ.

Σχίσε τὸ ψάρι καὶ κόψε το εἰς τεμάχια. Τηγάνισέ τα καὶ σεβρίρισέ τα μὲ τεμάχια bacon τηγανιτὰ καὶ πατάτες.

## 339. Fried Shad, Tomato sauce—Τηγανιτό Σάντ.

Τηγάνισε τὸ ψάρι ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ σεβρίρισέ το μὲ tomato sauce (ἀριθ. 201) καὶ οἰονδήποτε εἶδος πατάτες.

## 340. Fried Pompano, Tartar sauce—Τηγανιτό Πόμπανο.

Τηγάνισε τὸ ψάρι καὶ σεβρίρισέ το μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ tartar sauce (ἀριθ. 143) ἐπάνω εἰς ἓνα φύλλο μαρουῦλι.

## 341. Braised Pompano, Provencale—Πόμπανο Μπρεζέ.



Πόμπανο.

Βάλε τὸ ψάρι εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσαν Προβενσάλ (ἀριθ. 195), ἄφησέ το νὰ ψηθῇ 20 λεπτά καὶ σεβρίρισέ το μὲ ὄ,τι-δήποτε πατάτες.

## 342. Broiled Pompano, Parsley Sauce—Ψητὸ Πόμπανο.

Κόβεις τὸ ψάρι στὴ μέση καὶ ἀφαιρεῖς τὰ κόκκαλα, τὸ ἀλείβεις λάδι καὶ τὸ ψήγεις εἰς μετρία φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον σεβρίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιέν καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

343. Broiled Pompano, Saratoga chips—Ψητό Πόμπανο.

Τὸ ψάρι αὐτὸ κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, καὶ σερβίρεται μὲ πατάτες Saratoga chips.

344. Broiled Pompano, Athenian sauce—Ψητό Πόμπανο.

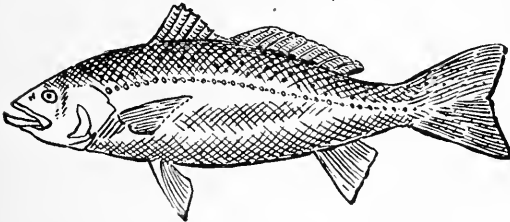
Ἐτοίμασε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Ἀθηναϊκὴ (ἀριθ. 199) καὶ οἰονδήποτε εἶδος πατάτες.

345. Planked Pompano—Πόμπανο στὸ ξύλο.

Κάμνεις μίαν γιρλάνταν ἀπὸ πατάτες πουρέ (mashed potatoes) εἰς τὴν ἄκρη τῆς ξυλίνης πλάκας. Ἡ γιρλάντα γίνεται μὲ τὸ σακκοῦλι, τὸ ὁποῖον εἶναι ἐπιτηδες διὰ τὴ δουλιὰ αὐτῆ. Τῆ βάζεις εἰς τὸ φούρνο μέχρις ὅτου κοκκινήσῃ ὁ πουρές. Ἐπειτα βάζεις εἰς τὴν μέση τῆς πλάκας τὸ ψάρι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ψῆσῃ εἰς τὴν σχάραν, καὶ γεμίζεις τὸ κενὸν μὲ γεμιστὲς πιπεριὲς καὶ τομάτες, πράσινα φασόλια (string beans), σπανάκι μὲ cream sauce, καὶ ἐπάνω εἰς τὸ ψάρι βάζεις μερικά σπαράγγια. Τὸ σερβίρεις, δίδεις καὶ ζεστὸ βούτυρο εἰς ἰδιαίτερον δοχεῖον ἢ ἄλλην σάλτσαν ἀπὸ τὰς καταλλήλους διὰ ψάρι. Πρόσεχε νὰ εἶναι ὅλα ζεστά.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ προετοιμάσῃς Planked Shad καὶ ἄλλα ἐκλεκτὰ ψάρια.

346. Baked Weakfish, Creole—Γουήκφισ τοῦ Φούρνου.



Γουήκφισ.

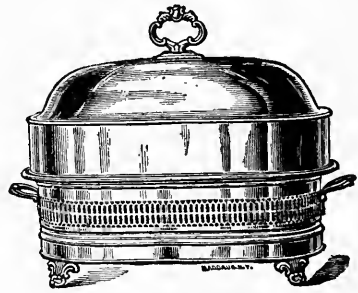
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι καὶ πιπερί καὶ τοποθέτησέ το εἰς ἓνα ταψὶ μὲ creole sauce (ἀριθ. 174) καὶ ψῆσέ το. Σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

347. Baked Weakfish, Tomato sauce—Γουήκφισ Φούρνου.

Ψῆσε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω, ἀλλὰ μὲ Tomato sauce (ἀριθ. 201) καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες κροκέτες.

348. Broiled Weakfish, Maitre d' Hotel—Γουήκφισ Ψητό.

Ψῆσε τὸ ψάρι καὶ σερβίρησέ το μὲ σάλτσα Maitre d'hotel (ἀριθ. 197) καὶ πατάτες ζουλιέν.

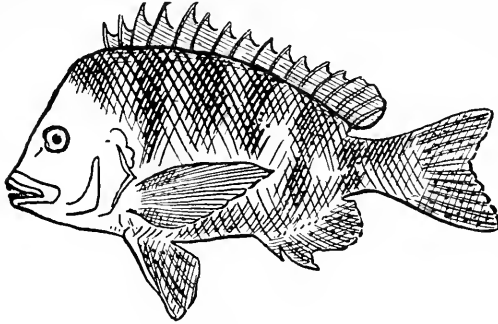


Πλάνκιν Ντίς. Εἰδικὸν σκεῦος, ἐντὸς τοῦ ὁποῦ τοποθετοῦνται ψάρια ἢ στέγκς ἐπὶ ξυλίνης πλάκας (planked) καὶ σερβίρονται.

## 349. Broiled Weakfish, Bretonne—Γούγκις Ψητό.

Ψήσε τὸ ψάρι καὶ σερβίρισέ το μεσάλτσα Bretonne (ἀριθ. 157) καὶ πατάτες ριζολέ.

## 350. Boiled Sheephead, Orleans sauce—Σήπηεντ Βραστό.



Σήπη(χ)εντ.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν με κρύο νερό, ἀλάτι, ὀλίγα κουνιά πιπέρι, ὀλίγο σέλινο καὶ βράσε το εἴκοσι λεπτά. Σερβίρισέ το με βραστές πατάτες καὶ σάλτσα Ὀρλεάν (ἀριθμὸς 171).

## 351. Braised Sheephead, Creole—Σήπηεντ Μπροζέ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ ψῆσέ το εἰς μίαν κατσαρόλαν με σάλτσαν Creole (ἀρ. 174). Σερβίρισέ το με πατάτες ριζολέ.

## 352. Broiled Sheephead, Remoulade—Σήπηεντ Ψητό.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρίαν φωτιά. Σερβίρισέ το με σάλτσα Remoulade (ἀρ. 144) καὶ με πατάτες ζουλιέν.

## 353. Broiled Sheephead, Maitre d' Hotel—Σήπηεντ 4ητό.

Ψήσε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε με σάλτσα Maitre d'hotel (ἀριθ. 197) καὶ με German Fried Potatoes.

## 354. Baked Sheephead, Provencale-Σήπηεντ τοῦ Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ με σάλτσα Provencale (ἀριθ. 195) καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φούρνο. Σερβίρισέ το με πατάτες Delmonico.

## 355. Smelts au gratin—Μαρίδες γκρατέν.

Καθάρισε τὰ ψάρια, βάλε τα εἰς ἓνα ταψὶ με λίγο βούτυρο καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνο 10 λεπτά, ἔπειτα περέχυσέ τα με σάλτσα Bechamel (ἀριθ. 150), καὶ μισὸ ποτηρι sherry wine καὶ ψῆσέ τα ἀκόμη 10 λεπτά. Σερβίρισέ τα με πατάτες ριζολέ.

## 356. Fried Smelts, Tomato sauce—Μαρίδες Τηγεניתς.

Καθάρισε τὰ ψάρια καλὰ, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάτισέ τα. Σερβίρισέ τα με tomato sauce (ἀριθ. 201) καὶ πατάτες ζουλιέν.

## 357. Fried Smelts, Tartar sauce—Μαρίδες Τηγανιτές.

Τηγάνισέ τα ὡς ἄνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ Tartar sauce (ἀρι. 143) καὶ μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις.

## 358. Braised Smelts a la Toulouse—Μαρίδες Μπρεζέ.

Καθάρισε τὰ ψάρια καλά, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσαν Τσολούζ (ἀριθ. 184) καὶ ἄφησε νὰ βράσουν 20 λεπτά. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν.

## ΑΣΤΑΚΟΙ

Ὅταν ὁ ἀστακὸς δὲν εἶναι ζωντανὸς δὲν πρέπει νὰ τὸν ἀφήνετε πολὺ εἰς τὸν πάγον διότι χαλᾷ εὐκολά. Ὅταν τὸν βράσετε ἀμέσως διατηρεῖται περισσότερον.

## 359. Broiled Live Lobster—'Αστακὸς Ψητός.

Σχίσε τὸν ἀστακὸν στὴ μέση, ψῆσέ τον στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τον μὲ σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

## 360. Lobster Mayonnaise—'Αστακὸς Μαγιονέζα.

Ἀπὸ ἓνα βρασμένο ἀστακὸ παίρνεις τὰ ψαχνὰ καὶ τὰ κόπτεις φέτες καὶ τὰ τοποθετεῖς εὐμορφα εἰς τὸ μέσον τῆς πιατέλας. Τὰ γαρνίρεις γύρω μὲ φύλλα μαρουλιῶν. Ἐὰν θέλῃς περιχύνεις μὲ τὴν μαγιονέζα (ἀριθ. 142), ἢ ἂν θέλῃς τὴν σερβίρεις ἰδιαιτέρως.

## 361. Lobster a la Creole—'Αστακὸς ἀλὰ Κρεόλ.

Κόψε τὸν ἀστακὸ εἰς φέτες καὶ σοτάρισέ τον μὲ σάλτσαν κρεόλ (ἀριθ. 174), βάλε δύο κομμάτια φρυγανιά (toast) εἰς τὸ πιάτο, χύσε μὲ τὴν σακκούλα γύρω πατάτες πουρέ, τοποθέτησε τὸν ἀστακὸν εἰς τὴ μέση καὶ σερβίρισε.

## 362. Lobster en Coquille—'Αστακὸς εἰς τὸ ὄστρακον.

Πάρε μερικὰ ὄστρακα (shells) ἀπὸ μεγάλες ἀχιβάδες καὶ γέμισέ τα φέτες ἀστακὸ, περέχυσέ τον μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις βάλῃ καὶ κροκοὺς αὐγῶν, κούκισέ τα μὲ γαλέτταν καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνον νὰ γείνουν au gratin. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισε.

## 363. Lobster Curry with Rice—'Αστακὸς μὲ Ρύζι.

Κάμε μία curry sauce (ἀριθ. 208), σοτάρισε μὲ αὐτὴν τὸν ἀστακὸ καὶ σερβίρισε μὲ ἀχνισμένο ρύζι steamed rice.

## 364. Lobster Patties—'Αστακὸς σὲ πάτης.

Κόψε ἀστακοὺς μικρὰ κομματάκια, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη

σάλτσα (ἀριθ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο μωσχοκάρυδο, γέμισε μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ τὲς φορμίτσες ἀπὸ πάστα (patties) καὶ σερβίρισε.

### 365. Lobster, Tartar sauce—'Αστακὸς Σάλτσα Τερτάρ.

Κόπτεις τὰ ψαχνὰ τοῦ ἀστακοῦ, τὰ τοποθετεῖς εἰς τὸ μέσον τῆς πιάτας καὶ τὸν περιχύνεις μὲ σάλτσα τερτάρ (ἀριθ. 143), τὸν γαρνίρεις δὲ μὲ μαρούλια.

Ἦμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῆς καὶ ἄλλες σάλτσες ὡς π. χ., sauce vinaigrette (ἀριθ. 200), sauce remoulade (ἀριθ. 144), κτλ. καὶ τότε δίδεις ἀνάλογον ὀνομασίαν.

### 366. Broiled Lobster, Ravigotte—Ψητὸς 'Αστακὸς.

Ψήνεις τὸν ἀστακὸν εἰς τὴν σχάραν καὶ τὸν σερβίρεις μὲ σάλτσαν ραβιγκὸτ (ἀριθμ. 206). Εἰς τοὺς ψητοὺς ἀστακοὺς ἡ σάλτσα σερβίρεται πάντοτε χωριστά.

### 367. Lobster a la Newburg—'Αστακὸς ἀλὰ Νιούμπουργκ.

Κόψε τὸ ψαχνὸ βρασμένου ἀστακοῦ εἰς φέτας, σοτάρισέ το εἰς ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ πρόσθεσε ἓνα κροκκὸν διὰ κάθε μερίδα, ὀλίγο sherry wine, σοτάρισέ τα πάλιν ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισέ τα μέσα εἰς chafing dish, προσθέτων ὀλίγο Οὐγγρικὸ πιπέρι (παπρίκα) ἀπὸ ἐπάνω. Ἰδιατέρως σερβίρεις δύο τεμάχια φρυγανιά (toast) διὰ κάθε μερίδα.

### 368. Lobster au Gratin—'Αστακὸς γκρατέν.

Κόψε ὅσο βρασμένο ἀστακὸ χρειάζεσαι, ἄλειψε ἓνα ταψὶ ἢ πιάτο τῆς φωτιάς μὲ βούτυρο, βάλε μέσα τὸν ἀστακὸ, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια βρασμένα καὶ κομμένα εἰς φέτες, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμέλ (ἀριθμ. 150) κούκισε μὲ γαλέττα, κοκκίνησέ το εἰς τὸν φούρνο καὶ σερβίρησε,

## Γ Α Ρ Ι Δ Ε Σ

### 369. Shrimps with Rice and Curry—Γαρίδες μὲ Ρύζι.

Βράσε τὲς γαρίδες καὶ καθάρισέ τες. Ἐτοίμασε ὀλίγην σάλτσα ἄσπρη (ἀριθμ. 146) καὶ ὀλίγη brown gravy (ἀριθμ. 145), πρόσθεσε ἀνάλογη σκόνη curry, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ὀλίγα λεπτά, ρίψε καὶ τὲς γαρίδες καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον, ἔχε εἰς μίαν πιατέλα σερβιρισμένο steamed ρύζι, χύσε ἐπάνω τὲς γαρίδες μὲ τὴν σάλτσαν.

ΣΗΜΕΙΩΣΙΣ: Τὰς γαρίδας ἠμπορεῖτε νὰ παρασκευάσητε καὶ καθ' ἕλους τοὺς ἄλλους τρόπους, τοὺς ὁποίους ἀνεφέραμεν διὰ τοὺς ἀστακοὺς.

## 370. Shrimps Chesapeake—Γαρίδες Τσέζαπκ.

Αἱ γαρίδες αὐτὲς γίνονται εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου ὡς ἐξῆς: Βάλε μιά μερίδα γαρίδες βρασμένες καὶ καθαρισμένες εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιάς. Κατόπιν πάρε πατάτες πουρὲ καὶ μὲ τὴν κατάλληλον σακούλα κάμε μίαν γκιρλάντα γύρω εἰς τὴν ἄκρη τοῦ πιάτου. Πρόσθεσε ὀλίγες ψιλοκομμένες πιπεριές, κόκκινες καὶ πράσινες, ὀλίγο ψιλὸ μαϊδανό, βούτυρο, κρασί sherry, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο παξιμάδι καὶ κάμε τα au gratin.

## 371. Shrimps Creole—Γαρίδες Κρεόλ.

Κάμε τὲς γαρίδες μὲ σάλτσα κρεόλ (ἀριθμ. 174) καὶ ὅταν τὲς σερβίρης γαρνίρισέ τες μὲ πατάτες πουρέ.

## 372. Shrimps a la King—Γαρίδες ἀλὰ Κίνγκ.

Σοβάρισε τὲς γαρίδες ὅπως κάμουν διὰ ἀστακὸν ἀλὰ Newburg, πρόσθεσε ὀλίγα λεπτοκομμένα μανιτάρια καὶ σερβίρισε.

## 373. Crawfish a la Newburg—Καραβίδες ἀλὰ Νιούμπουργκ.

Διὰ νὰ κάμῃς καραβίδες a la Newbury ἰδὲ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 367) διὰ τὸν ἀστακὸν, καὶ ἐτοίμασε καραβίδας κατὰ τὸν ἴδιον ἀκριβῶς τρόπον.

## 374. Deviled Crabs, stuffed—Καβούρια γεμιστά.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια καὶ μία κόκκινη πιπεριά, ὅταν εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε τὸ ψαχνὸ ἀπὸ καβούρια, ὀλίγο μαϊνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη γαλέτα, βάλε τα εἰς τὸ καβούκι τους, ἄφησέ τα δι' ὀλίγα λεπτά εἰς τὸν φούρνον νὰ πάρουν χρῶμα καὶ σερβίρισέ τα.

## 375. Crabs au gratin—Καβούρια γκρατέν.

Ἀκολουθήσατε ἀκριβῶς τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 368) διὰ τὸν ἀστακὸν au gratin.

ΣΗΜ.—Οἱ Καβούροι σερβίρονται καθαρισμένοι καὶ μὲ τὰς ἐξῆς σάλτσας: Oil and Lemon, Bordelaise καὶ Creole, λαμβάνοντες τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

## 376. Blue Point Oysters—Στρεΐδια.

Ἄνοιξε τὰ στρεΐδια καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς σπασμένον πάγον μὲ cocktail sauce, τὴν ὁποίαν κατασκευάζεις ἀπὸ κέτσοπ, horseradish καὶ λεμόνι.

## 377. Shell Roast Oysters—Στρεΐδια Ψητά.

Ἄνοιξε τὰ στρεΐδια, βάλε ὀλίγο λεμόνι, πιπέρι, βάλε τα εἰς ἓνα ταψί, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνον ἐπὶ πέντε λεπτά, σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι μὲ τὰ ὄστρακά των.

## 378. Fried Oysters, New Orleans—Στρείδια Τηγανιτά.

Τύλιξε στρείδια εις corn-meal και τηγάνισέ τα εις δυνατό λάρδο.

## 379. Fried Oysters—Στρείδια Τηγανιτά.

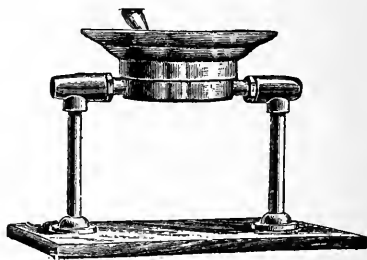
Τύλιξέ τα εις γαλέτα, τηγάνισέ τα εις δυνατό λάρδο και σερβίρισέ τα με τομάτα σάλτσα κέτσοπ και μία φέτα λεμόνι.

## 380. Oysters Stew — Στρείδια με γάλα.

Βράσε τα με πολύ όλίγο νερό και ξάφρισέ τα και ρίξε'τα εις γάλα βρασμένο με ένα κομμάτι βούτυρο και άλάτι.

## 381. Oysters on Toast—Στρείδια με Φρυγανιά.

Βράσε τὰ στρείδια όλίγον, ρίψε τα εις ζεστή άσπρη σάλτσα, (Άριθμ. 146) και σερβίρισέ τα επάνω εις φρυγανιά (toast).



Είδικόν σκευός έντός του όποιου ψήνεται δι' άτμού ύστερ στού.

## 382. Broiled Oysters on Toast—Στρείδια Ψητά.

Ψήνεις τὰ στρείδια και τὰ σερβίρεις επάνω εις φρυγανιά (toast) και τὰ βρέχεις με όλίγο λυωμένο βούτυρο. Με τόν ίδιο τρόπον κάμνεις και τὰ canopy oysters.

## 383. Oysters Cocktail—Στρείδια Κόκτεηλ.

Πάρε μισό ποτήρι στρείδια, πρόσθεσε όλίγο catsup, oyster sauce, horseradish και σερβίρισέ τα εις ένα πιατάκι βαθύ επάνω σε πάγο.

## 384. Oyster Panroast—Στρείδια στο Ταψί.

Βάλε εις ένα ταψί στρείδια, πρόσθεσε όλίγο άλάτι, πιπέρι, λεμόνι, ρίγανη, λάδι, oyster sauce, catsup, βάλε τα εις τόν φούρνον να βράσουν επί πέντε λεπτά και σερβίρισε.

## 385. Oysters Panroast with Cream—Στρείδια στο Ταψί.

Βάλε τὰ στρείδια εις τὸ ταψί, πρόσθεσε άλάτι, πιπέρι, βούτυρο, λεμόνι, βρασμένες πιπεριές πράσινες, βάλε τα εις τὸ φούρνο και μόλις πάρουν βράση σερβίρισε.

## 386. Broiled Oysters, Celery sauce—Ψητά Στρείδια.

Ψήσε τὰ στρείδια στη σχάρα, βάλε τα στα toast, περιέχουσέ τα με celery sauce (άριθμ. 153), όλίγο βούτυρο από πάνω και σερβίρισέ τα.



**387. Oysters a la Newburg**—Στρεΐδια ἀλά Νιούμπουργ.

Τὰ κατασκευάζεις ὅπως καὶ τοὺς ἀστακοὺς καὶ τὲς γαρίδες. κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 367.

**388. Oysters a la Poulette**—Στρεΐδια ἀλά Πουλέτ.

Βράσε τὰ στρεΐδια καὶ κάμε μίαν ἄσπρη σάλτσα ἀπὸ τὸ ζουμί τους καὶ γάλα, πρόσθεσε ὀλίγους κροκοὺς, ὀλίγο βούτυρο καὶ σεβρίρισέ τα ἐπάνω εἰς φρυγανιές. (toast).

**389. Scalloped Oysters**—Στρεΐδια Σκάλοπεντ.

Πάρε ὅσα στρεΐδια σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μίαν βράση. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τὸ ζουμί τους μὲ ἄλλο τόσο γάλα νὰ πάρῃ μίαν βράση, πρόσθεσε ἀλεύρι νὰ γείνη ἄσπρη σάλτσα. Βάλε τὰ στρεΐδια εἰς ἓνα ταψί, χύσε τὴν σάλτσα, κούκισε ὀλίγη γαλέτα, περέχυσέ τα βούτυρο καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνο.

**390. Oysters Patties**—Στρεΐδια σὲ φορμίτσες.

Πάρε μικρὰ patties καὶ γέμισέ τες μὲ creamed oysters.

**391. Oysters au Gratin**—Στρεΐδια γκρατέν.

Βράσε ὅσα στρεΐδια σοῦ χρειάζονται, κάμε ἀνάλογον cream sauce (ἀριθμ. 146), βάλε τέσσαρα αὐγά, ἀλάτι, μοσχοκάρυδο, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζύ, ἄλειψε τὸ ταψί βούτυρο, κούκισέ το ὀλίγο ἀλεύρι, βάλε τὰ στρεΐδια καὶ τὴν σάλτσα, ρίψε ἐπάνω ὀλίγη γαλέττα καὶ κοκκίνησέ τα εἰς τὸν φούρνο.

**392. Oyster Pie**—Παί μὲ Στρεΐδια.

Κάμε στρεΐδια au gratin, βάλε τα εἰς τὰ πιάτα, σκέπασέ τα μὲ πᾶστα σφολιάτα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, βάλε τα εἰς τὸν φούρνον διὰ δέκα λεπτά καὶ σεβρίρισέ τα.

**393. Minced Clams en Coquille**—Ἀχιβάδες ψιλοκομμένοι.

Ἄνοιξε ὅσες ἀχιβάδες σοῦ χρειάζονται, κόψε τες ψιλὰ καὶ βάλε τες πάλι στὰ καθούκια τους. Κάμε μίαν σάλτσα βεσαμὲλ ἀπὸ cream sauce καὶ κροκκάδια, ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο καὶ μὲ τὴν σάλτσα αὐτὴ σκέπασε τὲς ἀχιβάδες. Κάμε τες au gratin εἰς τὸν φούρνο, καὶ σεβρίρισέ τες ἐπάνω εἰς μίαν πετσέτα.

**394. Clams a la Newburg**—Ἀχιβάδες ἀλά Νιούμπουργ.

Ζεμάτισε τὲς ἀχιβάδες, σοτάρισέ τες μὲ cream sauce (ἀρ. 146), πρόσθεσε κροκκάδια αὐγῶν, sherry wine, τελείωσέ τες ὅπως τοὺς ἀστακοὺς (ἀριθμ. 367) καὶ σεβρίρισε εἰς chafing dish.

**395. Minced Clams on Toast**—Ἀχιβάδες σὲ Φρυγανιά.

Βράσε τὲς ἀχιβάδες καὶ σοτάρισέ τες μὲ cream sauce (ἀριθμ. 146). Κάμε ἓνα γύρω ἀπὸ πατάτες πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, βάλε φρυγανιές (toast) εἰς τὴν μέσην καὶ χύσε τὲς ἀχιβάδες ἐπάνω.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄.

# ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

### 396. Boiled Cabbage a l' Anglaise—Βραστό Λάχανο.

Πάρε ὅσα λάχανα σοῦ χρειάζονται, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγα περισσεύματα ἀπὸ bacon. Ἀλάτισέ τα καὶ σερβίρισε.

### 397. Cabbage a la Flamande—Λάχανο ἀλὰ Φλαμανδ.

Βράσε τὸ λάχανο καὶ στράγγισέ το. Βάλε το εἰς ἓνα ταψί, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, δύο κουταλιές σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), ὀλίγη γαλέτα καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο ἐπὶ εἴκοσι λεπτά.

### 398. German Fried Cabbage—Τηγανιτὸ Λάχανο.

Βράσε τὸ λάχανο καὶ στράγγισέ το καὶ κόψε το φιλά μὲ ἓνα μαχαίρι. Πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανό, ὀλίγο ἀλεῦρι, τρία αὐγά, ἀλάτι, πιπέρι, φιλοκομμένο χοιρομήρι (ham), ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ τηγάνισέ το. Θὰ τὸ ρίπτῃς κουταλιές εἰς τὸ τηγάνι, ὅπου θὰ ἔχῃς μπόλιχο λάρδο.

### 399. Cabbage au gratin Λάχανο γκρατέν.

Βράσε λάχανο ὅσο σοῦ χρειάζεται καὶ στράγγισέ το καλὰ. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, τριμμένο τυρὶ καὶ ὀλίγη γαλέττα. Βάλε το εἰς τὸ ταψὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις κτυπήσῃ καὶ δύο αὐγά, βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῇ καὶ σερβίρισέ το.

### 400. Cauliflower Mousseline Sauce—Κουνουπίδι ἀλὰ Μουσελίν.

Βράσε τὸ κουνουπίδι, στράγγισέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Mousseline (ἀριθ. 182).

### 401. Creamed Cauliflower—Κουνουπίδι μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε τὸ κουνουπίδι, στράγγισέ το καὶ περέχυσέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισε.

### 402. Cauliflower Fritters—Τηγανιτὸ Κουνουπίδι.

Βράσε τὸ κουνουπίδι καὶ στράγγισέ το. Κόψε το φιλά-φιλά

---

ΣΗΜ. Διὰ κινιτάρια ἰδὲ τὰς τελευταίας συνταγὰς τοῦ περὶ Πουλερικῶν καὶ Κυνηγίου κεφαλαίου.

και βάλε το εις μιαν λεκάνην. Πρόσθεσε μαϊντανό, άλάτι, πιπέρι, μοςχοκάρυδο, όλίγο γάλα, δύο αύγά ή περισσότερα εάν τó κουνουπίδι είναι πολύ. Βάλε και ανάλογο άλεϋρι νά γείνη ένας χυλός, δύο κουταλιές baking powder, ανακάτεφέ τα καλά, βάλε εις τó τηγάνι καθαρό και άρκετό λάρδο και ρίπέ το κουταλιές κουταλιές νά τηγανισθή.

#### 403. Cauliflower au gratin—Κουνουπίδι γκρατέν.

Βράσε όσα κουνουπίδια σου χρειάζονται, κόψε τα φιλά, πρόσθεσε όλίγο τυρι ξυμένο, άλάτι, πιπέρι, μαϊντανό φιλοκομμένο, και βάλε τα εις ένα ταψι, τó όποιον έχεις άλειψη βούτυρον και κουκίση με άλεϋρι. Κάμε μιá άσπρη σάλτσα (άριθ. 146), πρόσθεσε εις αύτην τρία αύγά, ανακάτεψε καλά, και σκέπασε τó κουνουπίδι με αύτην. Περέχυσέ όλίγον βούτυρο και ψήσέ το εις τόν φούρνον.

#### 404. Cauliflower a la Vienna—Κουνουπίδι άλά Βιέννα.

Πάρε ένα κουνουπίδι και κόψε τó μπουκέτα, βάλε το νά βράση άλλά όχι πολύ διά νά μη λυώση. Όταν βράσουν τά κομμάτια αύτά άράδιασέ τα εις τó σανίδι, βάλε άλάτι, πιπέρι, στρώσέ τα όλίγον με τó χέρι σου, άλειφέ τα με τυρι τριμμένο, έπειτα τύλιξέ τα εις γαλέττα και τηγάνισέ τα νά ροδοκοκκινίσουν και σερβίσειε.

#### 405. Stewed Cauliflower—Κουνουπίδι με σάλτσα.

Σοτάρισε άρκετά κρομμύδια με λάδι ή με πάχος, πρόσθεσε κατόπιν όλίγη τομάτα και άφησέ τα νά γιαχνισθούν. Βάλε όλίγο νερό, άλάτι, πιπέρι, όλίγο τυρι τριμμένο, ρίψε και τó κουνουπίδι και σκέπασέ το νά βράση.

#### 406. Boiled Cucumbers creamed—Βραστά 'Αγγουράκια.

Πάρε μερικά άγκουράκια, καθάρισέ τα, κόψε τα φέτες χονδρές και βράσε τα. Όταν βράσουν στραγγισέ τα καλά, ρίψε τους άλάτι, πιπέρι, περέχυσέ τα με άσπρη σάλτσα (άριθ. 146), όλίγο φιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίσειε.

#### 407. Stewed Tomatoes—Τομάτες χόρτο.

Πάιρνεις μερικές φρέσκες τομάτες και τές βάζεις εις ζεστό νερό διά νά ξεφλουδισθούν. Κατόπιν τές βράζεις εις μιαν κατσαρόλαν, προσθέτεις όλίγον άλάτι, πιπέρι, βούτυρο, τές αφήνεις νά βράσουν καλά και τές μεταχειρίζεσαι.

#### 408. Tomato Scallops—Τομάτες σκάλοπς.

Πάρε μερικά ξερά ψωμιά και κόψε τα μικρά τετράγωνα, βά-

λε τα εἰς ἓνα ταψὶ καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνον νὰ ξεραθοῦν. Κατόπιν ρίψε ἐπάνω τοιάτα χόρτο, ὅπως ἡ τῆς ἀνωτέρω συνταγῆς, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο, καὶ σερβίρισε.

#### 409. Fried Tomatoes—Τηγανιτὲς Τομάτες.

Κόψε τὲς τομάτες φέτες, βάλε ἀλάτι καὶ πιπέρι, τύλιξέ τες εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες εἰς ριχὸ τηγάνι, νὰ πάρουν ὠραῖον χρῶμα.

#### 410. Stuffed Tomatoes—Γεμιστὲς Τομάτες.

Διὰ τὲς γεμιστὲς τομάτες ζήτησε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

#### 411. Fried Turnips—Τηγανιτὰ Τόρνιας.

Καθάρισε ὅσα τόρνιας σοῦ χρειάζονται, κόψε ἄτα μακρουλά ὡς δάκτυλα, τηγάνισέ τα εἰς μέτριον λάρδο. Πρὶν τὰ σερβίρεις βάλε ἀλάτι, καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

#### 412. Breaded Turnips—Τόρνιας πανέ.

Βράσε ὅσα τόρνιας σοῦ χρειάζεται, κόψε τα εἰς μέτριες φέτες, κούκισέ τες ἄλας, πιπέρι, τύλιξέ τες εἰς γαλέτα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε.

#### 413. Mashed Turnips—Τόρνιας πουρέ.

Βράσε τὰ τόρνιας, στράγγισέ τα, κάμε τα πουρέ, πρόσθεσε βούτυρο, ἄλας καὶ σερβίρισε.

#### 414. Creamed Turnips—Τόρνιας μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε τὰ τόρνιας κομμένα εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ περέχυσέ τα ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ σερβίρισε.

#### 415. Turnips Saute—Τόρνιας σωτέ.

Βράσε τὰ τόρνιας, κόψε τα μικρὰ κομμάτια καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση μὲ ὀλίγην Ἴσπανικὴν σάλτσαν (ἀριθ. 139).

#### 416. Fried Parsnips—Τηγανιτὰ Πάρσνιας.

Βράσε τὰ πάρσνιας, ξεφλούδισέ τα, κόψε τα φέτες, κούκισε τα ἄλας πιπέρι, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ τηγάνισέ τα.

#### 417. Parsnips Saute—Πάρσνιας σωτέ.

Καθάρισέ τα, βράσε τα, ἔνωσέ τα, μὲ σάλτσα Ἴσπανιόλ (ἀριθ. 139), πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μαϊντανό, καὶ σερβίρισε.

#### 418. Creamed Parsnips—Πάρσνιας μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Ἐτοίμασέ τα ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146).

**419. Carrots Saute—Καρρότα σωτέ.**

Πάρε ὅσα καρόττα σοῦ χρειάζονται, καθάρισέ τα, κόψε τα ψιλὰ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εἰς βραστὸ νερό. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα, στράγγισέ τα, βάλε ὀλίγη σάλτσα Ἑσπανιὸλ (ἀριθ. 139), φιλοκομμένο μαϊντανό, ὀλίγη ζάχαρη, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ σερβίρισε.

**420. Carrots and Peas Saute—Καρρότα καὶ Μπιζέλια σωτέ.**

Αὐτὰ τὰ καρόττα ἐτοιμάζονται ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ προσθέτεις καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

**421. Mashed Carrots—Καρρότα πουρέ.**

Πάρε ὅσα καρόττα σοῦ χρειάζονται καὶ βράσε τα καλά. Πέρασέ τα ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ἀνακάτεψέ τα καλά καὶ σερβίρισε.

**422. Baked Beans—Φασιόλια τοῦ φούρνου.**

Πάρε φασόλια ἄσπρα ὅσα σοῦ χρειάζονται βάλε τα εἰς τὸ κρύο νερό ἀπὸ τὸ βράδυ. Τὴν ἐπομένην τὰ βράξεις τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ βάζεις εἰς πῆλινον δοχεῖον. Προσθέτεις ὀλίγο bacon, εἰς μικρὰ κομμάτια, ὀλίγη τομάτα, κόκκινο πιπέρι, ἀλάτι, ἀνάλογο νερό καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνον. Ὅταν δῆς ὅτι χύλωσαν τράβηξέ τα καὶ σερβίρισε.

**423. Fried Egg-plant—Τηγανιτὲς Μελιντζάνες.**

Πάρε μελιτζάνες, καθάρισέ τες, κόψε τες φέτες, ἀλάτισέ τες, μισὴ ὥρα νὰ στραγγίσουν, τύλιξέ τες στὸ ἀλευρι ἔπειτα σὲ αὐγὸ, ἐκ νέου σὲ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες.

**424. Stewed Egg-plant—Μελιντζάνες μὲ σάλτσα.**

Πάρε μελιτζάνες καὶ κόψε τες εἰς μέτρια τεμάχια, ἀλάτισέ τες. Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια, μὲ ὀλίγες τομάτες, πρόσθεσε καὶ τες μελιτζάνες, βάλε ὀλίγο μαϊντανό, σκέπασέ τες νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμες σερβίρισε.

**425. Egg-plant au gratin—Μελιντζάνες γκρατέν.**

Τηγάνισε ὅσες μελιτζάνες σοῦ χρειάζονται, βάλε μιὰ σειρὰ εἰς ἓνα ταψί, βάλε ὀλίγο μαϊντανό φιλοκομμένο, ὀλίγη γαλέττα, ἄλλη μιὰ σειρὰ μελιτζάνες, περέχυσέ τες μὲ σάλτσα βεσαρέλ (ἀριθ. 150) καὶ βάλε τες στὸ φούρνο νὰ ψηθοῦν.

**426. Egg-plant Fritters a la Vienna—Τηγανιτὲς Μελιντζάνες.**

Κόψε ὀλίγες μελιτζάνες καὶ βράσε τες. Στράγγισέ τες καλά,

πρόσθεσε μαϊντανό ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο ἄλευρι, τρία αὐγά ὥστε νὰ γείνη ἓνας χυλὸς πηκτός, βάλε μπόλικο λάρδο εἰς τὸ τηγάνι καὶ ρίπτε κουταλιές καὶ τηγά- νισέ τες.

#### 427. Cream Peppers Saute—Πιπεριές σωτέ.

Κόψε ὀλίγες πιπεριές, βράσε τες καὶ στράγγισέ τες. Κάμε ὀλίγα κρομμύδια σοτέ, πρόσθεσέ τα εἰς τὲς πιπεριές, ἐπίσης ὀ- λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο, αλάτι, μία κουταλιά σάλτσα ἔσπα- νὸλ (ἀριθ. 139), καὶ σερβίρισε.

#### 428. Green Peppers and Corn—Πιπεριές καὶ Καλαμπόκι.

Κόψε πέντε πιπεριές πολὺ ψιλές, σοτάρισέ τες μὲ ὀλίγο βού- τυρο νὰ μαραθοῦν. Πρόσθεσε δύο κουτιά καλαμπόκι (stewed corn), ἄφησέ τα νὰ πάρουν δύο βράσες, πρόσθεσε αλάτι, πιπέ- ρι καὶ σερβίρισε.

#### 429. Fried Peppers—Τηγανιτὲς Πιπεριές.

Κόψε πράσινες πιπεριές εἰς φέτες καὶ τηγάνισέ τες μὲ λάδι. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες ἄλατίσέ τες, ρίψε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντα- νό, καὶ σερβίρισε.

#### 430. Stuffed Peppers Bordelaise—Γεμιστὲς Πιπεριές.

Τὴν κατασκευὴ αὐτοῦ τοῦ εἴδους θὰ τὴν εὑρητε εἰς τοὺς κι- μάδες.

#### 431. Stewed Corn—Καλαμπόκι.

Δι' αὐτὸ μεταχειρίζεσαι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον κὸρον τοῦ κου- τιοῦ, τὸ ὁποῖον μόνον ζεσταίνεις καὶ σερβίρεις. Ὅταν θέλεις νὰ μεταχειρισθῆς φρέσκο καλαμπόκι, τὸ βράζεις, τὸ κόπτεις καὶ τὸ ἀναμιγνύεις μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146).

#### 422.—Fried Onions a la London—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.

Πάρε τρία πάουντ κρομμύδια, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εἰς ἀρκετὸ νερὸ μισὴ ὥρα. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα πρόσθεσε αλάτι, πιπέρι, ἀρκετὸ μαϊντανό, μισὸ πάουντ ἄλευ- ρι καὶ τρία αὐγά. Βάλε ὀλίγο λάρδο εἰς τὸ τηγάνι, παίρνε μὲ τὸ κουτάλι ἀπὸ τὸ μίγμα καὶ τηγάνισέ τα. Αὐτὰ δύσασαι νὰ τὰ σερβίρης μὲ ὄ,τι κρέας θέλεις καὶ μὲ πουλερικά.

#### 433. Fried Onions plain—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.

Κόψε κρομμύδια εἰς πολὺ ψιλές φέτες, βάλε τα εἰς τὸ συρμα- τένιο καλάθι τοῦ τηγανίσματος (frying basket) καὶ τηγάνισε τα εἰς δυνατὸ λάρδο.

## 434. Fried Onions saute—Τηγανισμένα κρομμύδια σωτέ.

Τὰ σοτέ κρομμύδια χρησιμεύουν διὰ στέκια, ἢ καὶ διὰ τηγανιτὰ φαγητά. Τὰ τηγανίζεις ὡς ἄνωτέρω μὲ λάρδο καὶ ἔπειτα τὰ βράζεις μὲ σάλτσα ἔσπανιόλ (ἀριθ. 139) καὶ μεταχειρίζεσαι.

## 435. Boiled Onions Creamed—Βραστὰ Κρομμύδια.

Διάλεξε μικρὰ κρομμύδια, βράσε τα καλὰ, στράγγισέ τα, πρόσθεσε ἀλάτι, βούτυρο, μοσχοκάρυδο, περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ μεταχειρίσου.

## 436. Spring Onions and Peas—Φρέσκα Κρομμυδάκια καὶ Μπιζέλια.

Βράσε φρέσκα κρομμυδάκια, πρόσθεσε μπιζέλια, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ σερβίρισε.

## 437. Fried Onions a la Romaine—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.

Πάρε δύο πάουντ κρομμύδια, κόψε τα φέτες καὶ τηγάνισέ τα μὲ λάρδο. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην, πρόσθεσε φιλοκομμένο χοιρομήρι (ham), ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη, μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, τρία αὐγά καὶ ἀνακάτεψέ τα καλὰ. Ἐὰν τὸ μίγμα εἶναι σφικτὸ ἀραιώσέ το μὲ ὀλίγο γάλα. Τηγάνισέ τα κουταλιῆς καὶ σερβίρισε.

## 438. Stewed Okra—Μπάμιες μὲ σάλτσα.

Καθάρισε μερικὲς μπάμιες καὶ βρέξε τες μὲ ὀλίγο ξύδι καὶ ἀλάτι. Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια, πρόσθεσε τομάτες, βάλε καὶ τὲς μπάμιες νὰ πάρουν μιά βόλτα, βάλε ὀλίγο φιλὸ μαϊντανό, ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν.

## 439. Beets Saute—Παντζάρια σωτέ.

Ἐποῦ τὰ βράσης, τὰ καθαρίζεις καὶ τὰ κόπτεις φέτες. Προσθέτεις ὀλίγη ζάχαρη, βούτυρο, τὰ σοτάρεις καὶ τὰ σερβίρεις.

## 440. Spinach Saute—Σπανάκι Σωτέ.

Βράσε τὸ σπανάκι, σοτάρισέ το μὲ βούτυρο καὶ σερβίρισε.

## 441. Spinach with boiled eggs—Σπανάκι μὲ αὐγά βραστά.

Βράσε τὰ σπανάκια, στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισέ τα, προσθέτων διὰ γαρνιτούρα φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγά.

## 442. Spinach with Poached Egg—Σπανάκι μὲ αὐγά μάτια.

Ἐτοίμασε τὰ σπανάκια κατὰ τὸν ἄνωτέρω τρόπον, καὶ γαρνίρισέ τα μὲ αὐγά μάτια.

## 443. Mashed Spinach—Σπανάκι πουρέ.

Καὶ αὐτὸ τὸ ἐτοιμάζεις ὅπως τὸ ἄνωτέρω. Ὅταν στραγγι-

ση τὸ κόβεις ψιλὰ πολὺ, προσθέτεις ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ἀλάτι, πιπέρι, μοςχοκάρυδο, βούτυρο, καὶ σερβίρεις.

#### 444. Spinach Saute Orientale—Σπανάκι σωτέ.

Σοτάρισε ἀρκετὰ κρομμύδια μὲ λάδι, κατόπιν βάλε ὀλίγη τομάτα. Ὄταν σοταρισθοῦν βάλε καὶ τὸ σπανάκι, ἀλάτι, πιπέρι, ἄνηθο, βράσε τα καὶ σερβίρισε.

#### 445. Celery a la Bordelaise—Σέλινα ἀλὰ Μπορτελέξ.

Καθάρισε ὅσα σέλινα σοῦ χρειάζονται, κόψε τὲς ρίζες εἰς τέσσαρα κομμάτια, βάλε τα εἰς ἓνα ταψί, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα Ἑσπανιὸν (ἀριθ. 139), βάλε τα νὰ ψηθοῦν στὸ φούρνο μισὴ ὥρα καὶ σερβίρισε.

#### 446. Celery cream sauce—Σέλινο μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε ὅσες ρίζες θέλεις καὶ σερβίρισέ τες μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146).

#### 446a. Brussel Sprouts—Λαχανάκια Βρυξελῶν.

Τὰ brussel sprouts εἶναι μικροσκοπικὰ λαχανάκια τὸ μέγεθος μεγάλου καρυδιοῦ. Ὄταν τὰ καθάρισες ἀπὸ τὰ ξερὰ φύλλα, τὰ βράξεις εἰς ἄφθονον νερὸ μὲ ὀλίγο ἀλάτι καὶ τὰ σερβίρεις. σωτὲ μὲ βούτυρο, ἢ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), σάλτσα κρεὸν (ἀριθ. 174) ἢ καὶ ἀπλὴ σάλτσα french dressing.

#### 447. Squash saute—Κολοκύθια σωτέ.

Καθάρισε τὰ κολοκυθάκια, βράσε τα καὶ στράγγισέ τα. Σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, πρόσθεσε ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι καὶ σερβίρισε.

#### 448. Squash with Tomatoes—Κολοκύθια μὲ τομάτες.

Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια μὲ πάχος, πρόσθεσε καὶ ὀλίγες τομάτες. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα προσθέτεις τὰ κολοκυθάκια, τὰ ὁποῖα ἔχεις καθαρισμένα καὶ κομμένα εἰς μικρὰ κομμάτια. Προσθέτεις ἀλάτι, πιπέρι, μαϊντανό ψιλοκομμένο, ὀλίγο δυόσμο, τὰ βράξεις νὰ βράσουν καὶ σερβίρεις.

#### 449. Fried Squash—Τηγανιτὰ κολοκύθια.

Κόψε τὰ κολοκυθάκια φέτες, ἀλάτισέ τα, τύλιξέ τα στὸ ἀλεῦρι καὶ τηγάνισέ τα.

#### 450. Green Peas Butter sauce—Μπιζέλια μὲ βούτυρον.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν βούτυρο καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό ἀλάτι, μίαν κουταλιὰ ζάχαρη, πρόσθεσε τὰ μπιζέλια, τὰ ὁποῖα



ἔχεις βράση, ἐὰν εἶναι φρέσκα, ἄφησέ τα νὰ σοταρισθοῦν καὶ σερβίρισε.

#### 451. Green Peas a l' Anglaise—Μπιζέλια ἀλ' Ἀγγλέζ.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται. Πάρε καὶ ἀπὸ μερικὰ φρέσκα κρομμυδάκια τὸ ἄσπρο μέρος, βράσε τα καὶ πρόσθεσέ τα, εἰς τὰ βρασμένα μπιζέλια, βάλε ἀλάτι, βούτυρο, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ σερβίρισε.

#### 452. Green Peas a la Romaine—Μπιζέλια ἀλὰ Ρομέν.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια μὲ ὀλίγο πάχος, κόψε καὶ ὀλίγο bacon ψιλά. Ὅταν μαραθοῦν καλὰ τὰ κρομμύδια, πρόσθεσε σάλτσα Ἑσπανιὸλ (ἀριθμ. 139), ἀλάτι, πιπέρι, μαϊνδανό, τὰ βρασμένα μπιζέλια, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ σερβίρισε.

#### 453. Green Peas Parisienne—Μπιζέλια Παριζιέν.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται, βάλε καὶ ἀνάλογες ἀγκινάρες ψιλοκομμένες, μαϊνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισε.

#### 454. Puree of Peas—Μπιζέλια Πουρέ.

Πάρε μπιζέλια φρέσκα ἢ ξηρὰ, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ἓνα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι. Ὅταν βράσουν λυώσέ τα νὰ γίνουν πουρέ καὶ μεταχειρίσου τα μὲ κροκέτες ἢ μὲ διάφορα ψητὰ.

#### 455. Asparagus Tips on Toast—Μύτες Σπαραγγιῶν σὲ τόστα.

Πάρε σπαράγγια τοῦ κουτιοῦ, ζέστανέ τα, βάλε τα εἰς τόστες, περέχυσέ τα μὲ βούτυρο καὶ σερβίρισε.

#### 456. Asparagus Tips with Butter—Σπαράγγια μὲ βούτυρο.

Ζέστανέ τα, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

#### 457. Asparagus sauce Hollandaise—Σπαράγγια Ὀλαντέζ.

Ἐτοίμασέ τα ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε τα μὲ σάλτσαν Ὀλλανδικὴν (ἀριθμ. 196).

#### 458. Asparagus Saute—Σπαράγγια σωτέ.

Πάρε σπαράγγια φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ, πρόσθεσε βούτυρο, μαϊνδανό, ζέστανέ τα καὶ σερβίρισε.

#### 459. Artichokes Saute—Ἀγγινάρες.

Πάρε ἀγγινάρες τοῦ κουτιοῦ, ζέστανέ τις καὶ ὅταν θὰ σερβίρης πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, καὶ βούτυρο.

## 460. Artichokes with Green Peas—'Αγγινάρες με Μπιζέλια.

Πάρε άγγινάρες και μπιζέλια του κουτιού, ζέστανέ τα και σερβίρισε τα με βούτυρο.

## 461. Artichokes Sauce Bearnaise—'Αγγινάρες Μπεαρνέζ.

Ζεσταινεις τες άγγινάρες και τες σερβίρεις με σάλτσα μπεαρνέζ (άριθμ. 148).

## 462. Artichokes Farci—'Αγγινάρες Φαρσί.

'Ημπορείς να τες γεμίσης με scrambled eggs και με μπιζέλια, ή με ό,τι άλλη γέμιση θέλεις. Βάζεις όλίγη άσπρη σάλτσα από πάνω (άριθμ. 146), τες ψήνεις εις τον φούρνο και τες μεταχειρίζεσαι όπως θέλεις.

## 463. Lima Beans—Φασόλες Λάϊμα.

Πάρε μεγάλα φασόλια και βάλε τα εις το νερό από το βράδυ δια να μαλακώσουν. 'Εάν τα θέλεις την ίδιαν ήμέραν ήμπορείς να τα μαγειρεύεις άμέσως, αλλά πάντοτε με κρύο νερό. "Όταν είναι έτοιμα τα αλατίζεις, προσθέτεις βούτυρο και σερβίρεις.

## 464. Lima Beans Saute—Φασόλες σωτέ.

Σοτάρισε αρκετά κρομμύδια με λάδι και πρόσθεσε και όλίγες τομάτες να σοταρισθουν και αυτές. 'Εχεις βρασμένα τα φασόλια τα ρίπτεις εις μίαν κατσαρόλαν με τα κρομμύδια, προσθέτεις αλάτι, πιπέρι, μαϊνδανό ψιλοκομμένο, τα αφήνεις να βράσουν έως ότου να βράση το κρομμύδι και σερβίρεις. Κατά τον ίδιον τρόπον παρασκευάζεις και τα φρέσκα lima beans.

## 465. Flageolet Saute—Φλαζεολέ Σωτέ.

Τα φλαζολέ τα μαγειρεύεις όπως και τα άλλα φασόλια. 'Ιδè συνταγήν άριθμ. 464.

## 466 .Succotash—Σώκοτας.

Τò σοκοτάς κατασκευάζεται από φρέσκα lima beans, κόρν του κουτιού, όλίγο γάλα, βούτυρον και ζάχαρη. Χάχιν εύκολίας μεταχειρίζονται έτοιμον του κουτιού.

## 467. String Beans Saute—Φρέσκα Φασόλια σωτέ.

Πάρε φασολάκια φρέσκα, καθάρισέ τα και ρίψε τα εις βραστό νερό να βράσουν. "Όταν βράσουν στράγγισέ τα, βάλε εις την κατσαρόλα βούτυρο, αλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο μαϊνδανό, σοτάρισέ τα όλίγο και σερβίρισε. 'Εάν δεν έχης φρέσκα φασολάκια, ήμπορείς να μεταχειρισθής του κουτιού.

## 468. String Beans a la Bordelaise—Φρέσκα Φασόλια.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα με όλιγο πάχος, βάλε και δύο πιπεριές ψιλοκομμένες, όλίγες ντομάτες και σοτάρισέ τις. Ρίψε τὰ φασολάκια βρασμένα, άλάτι, πιπέρι, μαϊνδανό ψιλοκομμένο, σοτάρισέ τα όλίγον μαζύ και σεργίρισε.

## 469. String Beans a la Vienna-Φρέσκα Φασόλια άλά Βιέννα.

Βράσε τὰ φασολάκια, στράγγισέ τα, περιέχυσέ τα με άσπρη σάλτσα, φρέσκο βούτυρο, και ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

## 470. Mustard Green with Bacon—Σινάπια.

Πάρε σινάπια, καθάρισέ τα, πλύνε τα και βράσε τα εις βραστό νερό, άλάτισέ τα και σεργίρισε τα με βρασμένο bacon.

## 471. Minced Lettuce in Cream—Μαρούλι με σάλτσα.

Βράσε όσα μαρούλια σοϋ χρειάζονται, κόψε τα εις μέτριο μέγεθος, πρόσθεσε άσπρη σάλτσα (άριθμ. 146) και σεργίρισε τα εις ιδιαίτερο πιάτο τών χορταρικών (vegetable dish).

## 472. Fried Hominy—Τηγανιτόν Χόμινυ.

Βράσε όσο χόμινυ σοϋ χρειάζεται. Κατόπιν βάλε το εις ένα ταψί να κρυώση. Κόψε το μικρά τετράγωνα κομμάτια, τύλιξέ το εις γαλέττα, τηγάνισέ το και μεταχειρίσου το δια γαρνιτούρα.

## 483. Stewed Rhubarb—Ρούμπαρμπ (Ραβέντι).

Καθάρισε ένα πάουντ ρούμπαρμπ, κόψε τα εις μέγεθος ενός δακτύλου και βάλε τα εις μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε μισό λεμόνι με την φλούδα, ένα φλυτζάνι ζάχαρη και άφησέ τα να βράσουν εις σιγανή φωτιά.

## 474. Stuffed Celery with Butter—Γεμιστό σέλινο.

Ανακάτεψε ψιλοκομμένο μαϊνδανό και βούτυρο αναλόγως τὰ σέλινα που θα γεμίσης. Πρόσθεσε όλιγο κόκκινο πιπέρι και ζύμωσε τα καλά. Πλύνε τὰ σέλινα, άφάιρесе τὰ φύλλα και κράτησε τὸ τρυφερό μέρος. Στράγγισέ τα και σκούπισέ τα. Παίρνεις άπό τὸ μίγμα με ένα μαχαίρακι και γεμίζεις την κοιλότητα του σελίνου, τὰ στρώνεις με τὸ μαχαίρι να είναι εϋμορφα, τὰ βάζεις εις τὸ άϊς-μπόξ, και τὰ μεταχειρίζεσαι όταν θέλῃς.

## 475. Stuffed Celery with Cheese—Γεμιστό σέλινο.

Πάρε τυρί Αμερικάνικο όσο σοϋ χρειάζεται και λυώσε το, πρόσθεσε βούτυρο όλιγώτερο άπό τὸ τυρί κατά τὸ εν τρίτον, όλιγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, πιπέρι κόκκινο, και γέμισε τὰ σέλινα κατά τὸν άνωτέρω τρόπον. Δια την ίδιαν χρῆσιν ἡμπορείτε να μεταχειρισθῆτε διάφορα είδη τυριών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄.

### ΣΑΛΑΤΑΙ

476. Almond Dressing—Σάλτσα ἀπὸ ἀμύγδαλα.

Βάλε εἰς ζεστό νερὸ νὰ μαλακώσουν ἕνα τέταρτο τοῦ πάουντ ἀμύγδαλα, ξεφλούδισέ τα καὶ κόψε τα ψιλὰ. Βάλε τα εἰς ἕνα δοχεῖον μὲ ἕνα ποτῆρι νερό, πρόσθεσε τὸ ζουμι ἐνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγο ἀλάτι καὶ πιπέρι, ὀλίγη μαρμελάδα ἀπὸ κεράσια. Τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ μῆλα, ἀχλάδια, ροδάκινα ἢ φρέσκα σῦκα.

477. Russian Salad Dressing—Ρωσικὴ σάλτσα σαλάτας.

Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖο ἕνα φλυτζάνι μαγιονέζα, 3 κουταλάκια κόκκινο πιπέρι, ὀλίγο ἀλάτι καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Πρόσθεσε ἕνα κρομμύδι τριμμένο εἰς τὸν τρίφτην, ἕνα φλυτζάνι λάδι καὶ μισὸ φλυτζάνι ξύδι.

Τὴν σάλτσα αὐτὴ δύνασαι νὰ τὴν μεταχειρισθῆς εἰς διάφορες σαλάτες. Ἐὰν θέλῃς τὴν σάλτσαν πλουσίαν (rich), πρόσθεσε δύο ἀγγουράκια τουρσί ψιλοκομμένα καὶ ὀλίγο μαῦρο χαβιάρι.

478. Thousand Island Dressing—Σάλτσα σαλάτας.

Βάλε ἕνα φλυτζάνι μαγιονέζα, μισὸ ποτῆρι ξύδι, μία κουταλιά τοῦ καφέ Οὐγγρικὸ πιπέρι (paprika), ἕνα ψιλοκομμένο αὐγὸ, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ἕνα ἀγγουράκι τουρσί, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ὀλίγο κάτσοπ, (catsup) ἀνεκάτεψέ τα καλά. Μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ διὰ γαρίδες, ἀστακὸ καὶ οἰανδήποτε ἄλλην κρύα σαλάτα.

479. French Dressing—Γαλλικὴ Σάλτσα σαλάτας.

Βάλε εἰς ἕνα μπουκάλι ἕνα φλυτζάνι ξύδι, δύο φλυτζάνια λάδι, μία κουταλιά τοῦ καφέ μουστάρδα σκόνη, ἀνάλογο ἀλάτι δύο κουταλιές πιπέρι κόκκινο (πάπρικα). Ἀνακάτεψέ τα καλά καὶ χρησιμοποίησε εἰς σαλάτα μαρούλια, ἀντίδια καὶ διάφορες ἄλλες σαλάτες, [ὡς ἀναφέρομεν κατωτέρω.

480. Salad Dressing—Σάλτσα σαλάτας μαγιονέζα.

Διὰ νὰ κάμῃς δυόμισυ γαλλόνια ἀπὸ αὐτὴν τὴν σάλτσαν, ἢ ὁποῖα χρησιμοποιεῖται τόσον συχνὰ εἰς τὰ ξενοδοχεῖα, βάλε σὲ μία λεκάνη ἕνα πάουντ μουστάρδα σκόνη κίτρινη, καλῆς ποιότη-

τητος, και ἀνάλυσέ την με ἓνα ποτῆρι ξύδι, προσθέτων και ἀρκετὸ ἀλάτι. Πρόσθεσε ὀκτῶ κροκάδια αὐγῶν και ἐνόσω τὰ ἀνακατόνεις ρίπτε ὀλίγον κατ' ὀλίγον μισὸ γαλλόνι βαμβακόλαδο καλῆς ποιότητος χωρὶς μυρωδιά. Ἐὰν τυχὸν ἡ μαγιονέζα αὐτὴ εἶναι πολὺ πηκτὴ, εἴμπορεῖς νὰ τὴν ἀναλύσης με λίγο νερό.

Κατόπιν βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ γαλλόνι νερό νὰ πάρῃ βράση, βάλε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἓνα κουῶρτερ ξύδι, ἓνα κουῶρτερ νερό, μισὸ πάουντ ζάχαρη και ἓνα πάουντ ἀμυλόκολλα (corn starch). Ἀνακάτεφέ τα καλὰ καλὰ με τὸ σύρμα και ρίψε τα εἰς τὸ νερό ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας διαρκῶς ἐπὶ πέντε λεπτά. Κατόπιν κατέβασέ την, σκέπασέ την και ὅταν κρυώσῃ ἀνάμιξέ την με τὴν ἀνωτέρω μαγιονέζαν. Δοκίμασέ την νὰ βεβαιωθῆς ὅτι εἶναι καλὴ εἰς τὸ ἀλάτι και τὸ ξύδι. Ἐὰν τὸ χρῶμά της δὲν εἶναι ἀρκετὰ κίτρινο τὴν χρωματίζεις με χρῶμα λεμονιοῦ (lemon color).

#### 481. Aligator Pear Salad—Σαλάτα ἀπίδια.

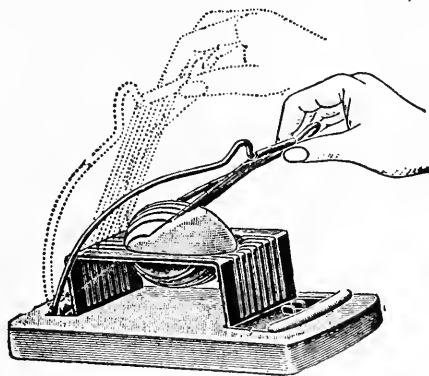
Καθάρισε ἓνα aligator pear, κόψε το και σεβίρισέ το με french dressing. Συνήθως τὰ ἀχλάδια αὐτὰ κόβονται με εἰδικὸ μαχαιράκι στρογγυλευμένο.

#### 482. Okra Salad—Σαλάτα μπάμιες.

Βράσε μετρίως μπάμιες και σεβίρισέ τες με Γαλλικὴ σάλτσα σαλάτας (french dressing) και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

#### 483. Egg Salad—Αὐγὰ σαλάτα.

Βράσε αὐγὰ πολὺ σφικτά, κόψε τα φέτες, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες πιπεριές τοῦ κουτιοῦ. Σεβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φύλλα μαρουλιοῦ με salad dressing και ψιλοκομμένο μαϊντανό.



Εἰδικὸν μηχανῆμα διὰ τὸ κόψιμον βραστῶν αὐγῶν εἰς φέτες.

#### 484. Squash Salad—Κολοκυθάκια σαλάτα.

Βράσε μικρὰ κολοκυθάκια, κόψε τα φέτες και σεβίρισέ τα με ψιλοκομμένο μαϊντανό και french dressing.

#### 485. Potato Salad—Πατάτες σαλάτα.

Κόψε κρύες βραστές πατάτες, εἰς μικρὲς φέτες, πρόσθεσε

ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό, περιέχυσέ την μὲ salad dressing καὶ σερβίρισέ την μὲ φύλλα μαρουλιοῦ τριγύρω.

#### 486. Cucumber Salad—'Αγγουράκια σαλάτα.

Κόψε τὰ ἀγγουράκια εἰς ψιλές φέτες, ἀλάτισέ τα καὶ ἄφησέ τα νὰ χύσουν τὸ νερό τους. Σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊντανό καὶ french dressing.

#### 487. Cucumbers and tomato Salad—'Αγγουράκια καὶ τομάτες σαλάτα.

Ἐτοίμασε ἀγγουράκια κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ πρόσθεσε τομάτα κομμένη εἰς φέτες.

#### 488. Cucumbers and Celery Salad—'Αγγουράκια καὶ σέλινο σαλάτα.

Ἐτοίμασε τὰ ἀγγουράκια ὡς ἀνωτέρω καὶ πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο.

#### 489. Celery and Egg Salad—Σέλινο καὶ αὐγά σαλάτα.

Κόψε τὰ αὐγά φέτες, πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο καὶ σερβίρισέ την μὲ thousand islands dressing.

#### 490. Celery and Tomato Salad—Σέλινο καὶ τομάτα σαλάτα.

Ἐτοίμασε μὲ ψιλοκομμένο σέλινο, φέτες τομάτες καὶ σερβίρισέ την ὡς ἀνωτέρω.

#### 491. Macedoine Salad—Σαλάτα Μασεντουάν.

Πάρε βρασμένα καρόττα, φασόλια, μπιζέλια καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό. Ἀνακάτεψέ τα καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

#### 492. United States Salad—'Αμερικανική σαλάτα.

Κόψε λάχανο πολὺ ψιλό, πρόσθεσε φέτες τομάτες, ψιλοκομμένο σέλινο, πράσινες πιπεριές καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

#### 493. String Beans Salad—Φασολάκια σαλάτα.

Καθάρισε καὶ βράσε ὀλίγα φασουλάκια φρέσκα. Ὅταν κρυώσουν σερβίρισέ τα μὲ french dressing καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

#### 494. Lima Beans Salad.—Φασόλες σαλάτα.

Βράσε lima beans μὲ κρύο νερό, στράγγισέ τα, ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

## 495. Flageolet Salad—Γαλλικὰ φασόλια σαλάτα.

Βράσε τὰ γαλλικὰ φασουλάρια καὶ ὅταν κρυώσουν πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό, καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

## 496. Beans Salad—Φασόλια σαλάτα.

Βράσε τὰ φασόλια καὶ ὅταν κρυώσουν πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό, καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

## 497. Cauliflower Salad—Κουνουπίδι σαλάτα.

Βράσε τὸ κουνουπίδι καὶ ὅταν κρυώσῃ κόψε το μικρὰ κομμάτια καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

## 498. Cauliflower and Tomato Salad—Κουνουπίδι καὶ τομάτες σαλάτα.

Κόψε κρύο βρα σμένο κουνουπίδι, πρόσθεσε φέτες τομάτες καὶ σερβίρισε μὲ ἀραιὰ μαγιονέζα.

## 499. Cauliflower a la Florentin—Κουνουπίδι Φλορεντέν.

Κόψε κρύο βρασμένο κουνουπίδι, πρόσθεσε κόκκινες πιπεριές, ὀλίγες πράσινες ἑλῆς, σαρδέλλες καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

## 500. Combination Salad No. 1—'Ανάμικτη σαλάτα.

Κόψε σέλινο εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε φέτες τομάτες, πιπεριές, μαρούλια καὶ σερβίρισέ τα μὲ salad dressing.

## 501. Combination Salad No. 2—'Ανάμικτη σαλάτα.

Κόψε σέλινο εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε φέτες τομάτες, πιπεριές, μπιζέλια, φέτες αὐγά, καὶ σερβίρισε μὲ salad dressing καὶ μικρὰ κομμάτια ξεροψημένο μπέηκον (crisp bacon).

## 502. Cold Slaw Salad—Λάχανο Σαλάτα.

Κόψε τὸ λάχανο πολὺ ψιλό, ἀλάτισέ το καὶ τρίψε το ὀλίγο μὲ τὰ χέρια. Σερβίρισέ το μὲ french dressing.

## 503. Cold Slaw and Olives Salad—Λάχανο καὶ ἑλῆς.

Κόψε τὸ λάχανο πολὺ ψιλό, ἀλάτισέ το καὶ πρόσθεσε ἑλῆς καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

## 504. Sweet Potato Salad—Γλυκοπατάτες σαλάτα.

Βράσε γλυκὲς πατάτες, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο, salad dressing, γαρνίρισέ την μὲ πράσινες ἑλῆς καὶ σερβίρισε.

## 505. Lettuce Salad—Μαρούλι σαλάτα.

Πλύνε καλά τὰ μαρούλια. Κόψε τὰ ἔξω φύλλα. Βάλε τα εἰς τὴν πιάταν. Κόψε τὲς καρδιὲς εἰς τέσσαρα τεμάχια, πρόσθεσε τὲς ἐπάνω εἰς τὰ κομμένα μαρούλια καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

## 506. Lettuce and Tomato Salad—Μαρούλια καὶ τομάτες.

Καθάρισε καὶ κόψε τὰ μαρούλια, πρόσθεσε φέτες τομάτες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα thousand islands.

## 507. Lettuce and Boiled Egg Salad—Μαρούλια καὶ αὐγά.

Καθάρισε καὶ κόψε τὸ μαρούλι, πρόσθεσε φέτες αὐγά καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα french dressing.

## 508. Lettuce and Boiled meats—Μαρούλια καὶ βραστό κρέας.

Ἐὰν καθάρισῃς τὸ μαρούλι κόψε το, πρόσθεσε μικρὰ τεμάχια ἀπὸ διάφορα κρέα βραστά κρέατα καὶ σερβίρισε μὲ salad dressing.

## 509. Lettuce and Salmon Salad—Μαρούλι καὶ σολωμός.

Ἀνακάτεψε κομμένο μαρούλι, σολωμὸ τοῦ κουτιοῦ καὶ ὀλίγο french dressing, καὶ σερβίρισέ τὴν ἐπάνω εἰς ὀλόκληρα φύλλα μαρουλιοῦ μὲ ἓνα κομματί λεμόνι εἰς τὰ πλάγια.

## 510. Lettuce and Lobster Salad.—Μαρούλι καὶ ἀστακός.

Κόψε κρύο βρασμένο ἀστακὸ εἰς μικρὰ τεμάχια, ἀνακάτεψε τα μὲ κομμένο μαρούλι καὶ ὀλίγο french dressing καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φύλλα μαρουλιοῦ, μὲ ἓνα κομματί λεμόνι.

## 511. Green Peppers Salad—Πιπεριὲς σαλάτα.

Καθάρισε πράσινες πιπεριὲς ἀπὸ τοὺς σπόρους καὶ κόψε τὲς εἰς μικρὰ τεμάχια. Βράσε τὲς, στράγγισέ τὲς καὶ ἄφρησέ τα νὰ κρυώσουν. Πρόσθεσε ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ καὶ σερβίρισέ τὲς μὲ french dressing.

## 512. Green Peppers a la Duchesse—Πράσινες Πιπεριὲς σαλάτα.

Πάρε ἓνα πάουντ βρασμένες πατάτες, ὀλίγον Ἀμερικάνικο τυρὶ, μισὸ πάουντ βούτυρο, ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό, τὸν χυμὸν ἀπὸ ἓνα λεμόνι, ὀλίγο πιπέρι καὶ ἀλάτι. Βάλε τα εἰς ἓνα δο-



Δερμάτινο καλάθι διὰ τὸ πλύσιμον καὶ στράγγισμα σαλατών.



χειον και ζύμωσε τα να γείνουν πουρέ και με αυτό τὸ μίγα γέμισε τὲς πιπεριές. Βάλε τες στὴν παγωνιέρα να κρυώσουν και ἔπειτα κόψε τες φέτες χονδρὲς ὡς ἓνα δάκτυλον και σερβίρισέ τες με μαρουλόφυλλα.

### 513. Green Peppers and Celery—Πιπεριές και σέλινο.

Καθάρισε πράνισες πιπεριές ἀπὸ τοὺς σπόρους, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια και βράσε τες. Σπαράγγισέ τες, ἄφησέ τες να κρυώσουν, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλὸ σέλινο και σερβίρισέ τες με french dressing. Πιπεριές δύνασαι να σερβίρης και με διάφορες ἄλλες σαλάτες.

### 514. Asparagus with Boiled Egg—Σπαράγγια και αὐγά.

Κόψε βρασμένα σπαράγγια εἰς μέτρια κομμάτια, πρόσθεσε φέτες σφικτὰ αὐγά και περέχουσε με σάλτσα βινεγκρετ Ἄρ. 200.

### 515. Asparagus Salad—Σπαράγγια σαλάτα.

Κόψε βρασμένα σπαράγγια εἰς μικρὰ τεμάχια και σερβίρισέ τα με french dressing.

### 516. Asparagus with Tomatoes—Σπαράγγια και τομάτες.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια βρασμένα σπαράγγια και τομάτες, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο και σκέπασέ τα με μαγιονέζα. Στόλισέ τα με πιπεριές και μαρουλόφυλλα και σερβίρισε.

### 517. Asparagus Salad a la Romaine—Σπαράγγια σαλάτα ρομέν.

Αὐτὴ ἡ σαλάτα γίνεται ἀπὸ βρασμένα σπαράγγια, μπιζέλια, πιπεριές, περέχουσε τα με μαγιονέζα και σερβίρισέ τα με μαρουλόφυλλα.

### 518. Egg Plant Salad—Μελιτζάνα σαλάτα.

Πάρε μελιτζάνες και βάλε τες εἰς τὸν φούρνο να ψηθοῦν. Ξεφλούδισέ τες και κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, πρόσθεσε ψιλὸ μαιντανὸ, στόλισέ την με πιπεριές και μαρουλόφυλλα και σερβίρισε με french dressing.

### 519. Chicken Salad—Ὅρνιθα σαλάτα.

Κόψε ὄρνιθα ἢ γάλο εἰς μικρὰ κομματάκια, πάρε ἄσπρο και μαῦρο κρέας. Πρόσθεσε σέλινο ψιλοκομμένο, salad dressing. Γαρνίρισέ την με κάπαρη, με κόκκινη πιπεριά, τουρσί, φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγά, δύο φύλλα μαρούλι και σερβίρισέ την.

**520. Canarian Salad—Σαλάτα Κανάριαν.**

Κόψε ὀλίγο σέλινο, τομάτες και βραστά αὐγά, ὅλα νὰ εἶναι φιλοκομμένα, πρόσθεσε μαγιονέζα και γαρνίρισε τὴ σαλάτα ἀκριβῶς ὅπως τὴν ἀνωτέρω.

**521. Mexican Salad—Μεξικανικὴ σαλάτα.**

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια μερικὰ ἀγγουράκια τουρσί, βραστὲς πατάτες, κόκκινες πιπεριές και πρόσθεσε salad dressing. Σερβίρισε τὴν με δύο μαρουλόφυλλα εἰς τὴν ἄκρη.

**522. Florentin Salad—Σαλάτα Φλορεντέν.**

Αὐτὴ ἡ σαλάτα γίνεται ἀπὸ πράσινα φασολάκια βραστά, κόκκινες πιπεριές, φιλοκομμένο κρομμύδι και μικρὰ κομματάκια σαρδέλες. Πιπέρισε τὴν με french dressing, βάλε ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό, μία φέτα αὐγὸ βρασμένο και σεβίρισε.

**523. Egg Remoulade—Αὐγὰ σαλάτα.**

Βάλε γύρω εἰς τὸ πιάτο μαρούλια. Τοποθέτησε τὰ αὐγὰ εἰς φέτες, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο φιλοκομμένο ἀπὸ πάνω, σκέπασέ τὴν με σάλτσα ρεμουλάδ (ἀριθ. 198) και σεβίρισε τὴν με δύο φέτες τομάτας γύρω.

**524. Eggs and Lettuce Salad—Αὐγὰ και μαρούλι σαλάτα.**

Πάρε στρογγυλὰ μαρούλια και βάλε τα στὴν σαλατιέρα κομμένα φέτες. Πρόσθεσε ἀπὸ πάνω φέτες σφικτὰ αὐγὰ, σκέπασέ τα με μαγιονέζα και σεβίρισε.

**525. Salmon Salad—Σολωμὸς σαλάτα.**

Βάλε γύρω στὴ σαλατιέρα μαρούλια. Τοποθέτησε εὐμορφα τὸν σολωμό. Σκέπασέ τὴν με λίγη μαγιονέζα, ὀλίγη κάπαρη, δύο φέτες τομάτες και σεβίρισε.

**526. Fish and Celery Salad—Ψάρι σαλάτα.**

Τὰ ψαροκόκκαλα ποῦ σοῦ μένουν ἀπὸ τὰ ψάρια νὰ τὰ φυλάτῃς πάντοτε διὰ νὰ τὰ ἔχῃς ὅταν σοῦ χρειασθοῦν. Διὰ τὴν σαλάταν αὐτὴν βράσε ἀρκετὰ ψαροκόκκαλα, πάρε ὅ,τι ψαχνὸ ἔχουν ἐπάνω, πρόσθεσε ὀλίγο φιλοκομμένο σέλινο, ἀλάτι, πιπέρι, salad dressing και σεβίρισε.

**527. Crab Salad—Κάβουρας σαλάτα.**

Βγάλε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ καβούρια και ἔτοιμασε τὴν σαλάτα ὅπως και τὴν ἀνωτέρω. Ἐτοιμασμένα κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον τὰ καβούρια ἡμπορεῖς νὰ τὰ σεβίρῃς και με μαγιονέζα.

## 528. Lobster Salad—'Αστακὸς σαλάτα.

Πέρνεις βραστὸν ἀστακὸν καὶ τὸν κόβεις μικρὰ κομμάτια, προσθέτεις φιλοκομμένο σέλινο καὶ salad dressing. Τὰ φορμάρεις εἰς τὸ πιάτο, ρίπτεις ἐπάνω ὀλίγο φιλὸ μαϊντανὸ καὶ μαγιονέζα, καὶ γαρνίρεις μὲ κάπαρη, φέτες πιπεριὲς κόκκινες αὐγὸ, ἔληές κλπ.

## 528a. Shrimp Salad—Γαρίδες σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ὅπως ἀκριβῶς καὶ ἡ σαλάτα τοῦ ἀστακοῦ κατὰ τὴν προηγουμένην συνταγὴν.

## 529. French Salad—Γαλλικὴ σαλάτα.

Κόψε ὀλίγο κρέας βραστὸ εἰς μικρὰ κομμάτια, ἐπίσης ὀλίγο μαρούλι, καὶ αὐγὰ βρασμένα. Περέχυσέ τα μὲ salad dressing καὶ σερβίρισε.

## 530. German Salad—Γερμανικὴ σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἀπὸ λάχανο φιλοκομμένο καὶ βρασμένο, ἀγγουράκια τουρσί, κάπαρη, λουκάνικα (frankfurters). Τὴν περεχύνεις μὲ salad dressing.

## 531. Russian Salad—Ρωσικὴ σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἀπὸ φασόλια ξερὰ, φακὴ, παντζάρια καὶ πατάτες, ἀνεκατευμένα μὲ μαγιονέζα. Θὰ τὰ σερβίρης ὅλα εἰς μίαν πιάτα χωρὶς νὰ τὰ ἀνακατέψης, προσπάθησε νὰ τοποθετήσης χωριστὰ κάθε εἶδος. Πρόσθεσε ἀπὸ πάνω φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγὰ καὶ ὀλίγες σαρδέλες κομμένες.

## 532. Beet Salad—Παντζάρια σαλάτα.

Βράξεις τὰ παντζάρια, τὰ βάζεις εἰς κρύο νερό, τὰ ξεφλουδίξεις, τὰ κόπτεις φέτες, βάζεις λάδι, ξύδι καὶ σερβίρεις.

## 533. Beet and Egg Salad—Παντζάρια καὶ αὐγὰ σαλάτα.

Σερβίρισε τὰ παντζάρια μὲ φέτες αὐγὰ, ὀλίγο φιλὸ μαϊντανὸ. Ἰδιαιτέρως δίδεις horseradish sauce κρύα.

## 534. Beet and Potato Salad—Παντζάρια καὶ πατάτες.

Πέρνεις πατάτες βρασμένες καὶ παντζάρια, τὰ κόβεις καὶ τὰ περεχύνεις μὲ salad dressing.

## 535. Tomato and Celery Salad—Τομάτες καὶ σέλινο.

Κόπτεις φέτες τῆς τομάτες, τὸ σέλινο μικρὰ κομμάτια καὶ τὰ περεχύνεις μὲ salad dressing.

## 536. Tomatoes Salad—Τομάτες σαλάτα.

Πάρε τομάτες, νὰ μὴ εἶναι πολὺ ὄριμες, κόψε τες φέτες καὶ σερβίρισέ τες εἰς μαρουλόφυλλα. Τὲς περεχύνεις μὲ μαγιονέζα. Ἐὰν θέλῃς χάριν ποικιλίας προσθέτεις καὶ πατάτες βρασμένες.

## 537. Tomatoes a l' Italienne—Τομάτες ἀλὰ Ἰταλιέν.

Ἰάρε τομάτες στρογγυλές καὶ μεγάλες. Βάλε τες εἰς ζεστὸ νερὸ πέντε λεπτὰ νὰ ξεφλουδισθοῦν. Κόψε τες εἰς τὸ ἐπάνω μέρος ὀλίγον καὶ σκάψε τες. Κόψε ὀλίγο χοιρομήρι ψιλὰ, ὀλίγο σέλινο, μπιζέλια, πρόσθεσε μαγιονέζα, ἀλάτι, πιπέρι καὶ γέμισε τὲς τομάτες. Βάλε ἀπὸ πάνω ὀλίγη ἀκόμη μαγιονέζα, δύο κουματάκια τουρσί, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλα.

## 538. Tomatoes Surprise—Τομάτα Σορπράιζ.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἐντελῶς ὅπως καὶ ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι παραγεμίζεις τὲς τομάτες μὲ chicken salad ἀρ. 519.

## 539. Favorite Tomatoes—Τομάτα φέβοριτ.

Καὶ αὐτὴ ἡ σαλάτα ἐτοιμάζεται ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ὅταν θὰ τὴν σερβίρης, προσθέτεις ἐπάνω εἰς τὰ μαρουλόφυλλα δύο φέτες αὐγὸ, δύο μύτες ἀπὸ σπαράγγια καὶ ὀλίγο τουρσί.

## 540. Tomatoes a la Romaine—Τομάτες ἀλὰ Ρομέν.

Κόψε φέτες τὲς τομάτες, πρόσθεσε ἑληγὲς πράσινες, σαρδελες, καὶ french dressing.

## 541. Mustard Green Salad—Σινάπια σαλάτα.

Ἰάρε σινάπια καθάρισέ τα, πλύνε τα καλὰ καὶ ρίξε τα εἰς νερὸ βραστὸ νὰ βράσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ λεμόνι καὶ λάδι.

## 542. Chicory Salad—Ἀντίδια σαλάτα.

Καθάρισε, βράσε τὰ ραδίκια, βάλε λάδι καὶ λεμόνι καὶ σερβίρισε.

## 543. Artichokes Salad—Ἀγκινάρες σαλάτα.

Πάρε φρέσκες ἀγκινάρες, βράσε τες καὶ ἄφησέ τες νὰ κρυώσουν. Κόψε τες κατόπιν φέτες καὶ σερβίρισέ τες μὲ french dressing. Ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκες ἡμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῆς ἑτοιμες βρασμένες τοῦ κουτιοῦ.

544. Artichokes Salad Parisienne—'Αγγινάρες παριζιέν.  
Βράσε τές άγγινάρες, όταν κρυώσουν κόψε τες, πρόσθεσε  
μπιζέλια, ψιλò μαϊντανò, και σερβίρισέ τες με μαγιονέζα.
545. Artichokes Salad Espagnole—'Αγγινάρες 'Εσπανιόλ.  
Πάρε άγγινάρες βρασμένες, σέλινο ψιλοκομμένο, κόκκινες  
πιπεριές, περέχυσέ τες με salad dressing και σερβίρισε.
546. Artichokes and Onions—'Αγγινάρες με κρομμύδια.  
Κόψε τὰ κρομμύδια εις μικρά τεμάχια πρόσθεσε άγγινάρες  
βρασμένες και κομμένες και περέχυσε με french dressing.
547. Apple Salad—Μήλα σαλάτα.  
Κόψε μερικὰ μήλα ψιλὰ καθως και σέλινο, σερβίρισέ τα έ-  
πάνω εις μαρουλόφυλλα και περέχυσέ τα με russian dressing.
-

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄.

### ΣΤΕΗΚΣ (STEAKS)

#### 548. Small Steak—Μικρὸν στέηκ.

Αὐτὸ εἶναι τὸ κοινότερον εἶδος στέηκ, τὸ ὁποῖον ψήνεις ὀλίγον ἢ μετρίως, κατὰ τὴν παραγγελίαν τοῦ πελάτου. Βάζεις ἐπάνω ἓνα κομμάτι μικρὸ βούτυρο καὶ τὸ σεβρίζεις ζεστὸ μὲ ὄ,τι-δήποτε εἶδος τηγαυιτὲς πατάτες.

#### 549. Sirloin Steak—Σιρλόϊν στέηκ.

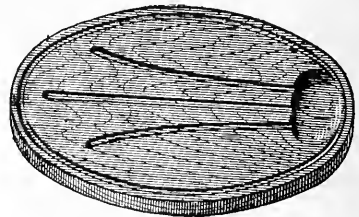
Καὶ αὐτὸ τὸ στέηκ ψήνεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω, συμφώνως μὲ τὴν παραγγελίαν τοῦ πελάτου καὶ τὸ σεβρίζεις μὲ ἓνα κομματάκι βούτυρο ἢ καὶ μὲ οἰανδήποτε ἐκ τῶν διαφόρων σαλτσῶν, αἱ ὁποῖαι εἶναι κατάλληλοι διὰ στέηκς, δίδων καὶ ἀνάλογον ὀνομασίαν.

#### 550. Porterhouse Steak—Πόρτεχαουζ στέηκ.

Τὸ στέηκ αὐτὸ εἶναι τρυφερώτερον ἀπὸ τὰ ἄλλα, διότι περιλαμβάνει καὶ φιλέτο καὶ σεβρίζεται συνήθως μὲ ἐκλεκτὴν σάλτσαν, κατὰ προτίμησιν ἀπὸ μανιτάρια κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθμ. 188. Τὸ ἴδιον στέηκ σεβρίζεται πολλάκις γαρνιρισμένον μὲ πολλὰ καὶ διάφορα χόρτα καὶ ὀνομάζεται porterhouse jardiniere.

#### 551. Planked Steak—Στέηκ στὸ σανίδι.

Τὸ πλάντεκ στέηκ σεβρίζεται εἰς τὴν σανίδα, ἐν ἐλλείψει ὅμως αὐτῆς, ἢμπορεῖς νὰ σεβρίρῃς καὶ εἰς πιατέλα. Τὰ γαρνίρῃς γύρω μὲ πατάτες πουρέ, ντομάτες τηγαυιτὲς ἢ γεμιστὲς, μὲ μανιτάρια καὶ φασολάκια φρέσκα, σπαράγγια, καὶ ἰδιαιτέρως θὰ σεβρίρῃτε ὀλίγην σάλτσα μανιταριῶν κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθμὸς 187.



Εἰδικὴ σανὶς διὰ τὸ σεβρίσισμα Planked Steaks (Ἰδὲ εἰκόνα συνταγῆς ἀρ. 345).

#### 552. Double Sirloin a la London—Διπλὸ σιρλόϊν.

Τὸ ἐτοιμάζεις ὅπως συνήθως καὶ τοῦ κάμνεις μίαν γαρνιτουῶραν London, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 553. Porterhouse a la Montebello—Πόρτερχαουζ.

Τὸ στέηκ αὐτὸ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες καὶ σάλτσα μοντεμάλο ἀριθμ. 165.

## 553α. Sirloin Steak a la Cabare—Σιρλόϊν ἀλὰ Καμπαρέ.

Ὅταν ψηθῇ τὸ στέηκ καὶ τὸ τοποθετήσῃς εἰς τὴν πιάταν, θὰ τὸ γαρνίρῃς γύρω μὲ τόσα αὐγά ματία (poached eggs) ὅσα ἄτομα ἔχεις νὰ σερβίρῃς, ἐπίσης μὲ ἄλλες τόσες φέτες ντομάτα τηγανιτὴ μὲ δύο μύτες σπαράγγια ἐπάνω καὶ ἄλλα τόσα στρεϊφῖδια τηγανιτά. Τὸ στέηκ περιχύνεις μὲ σάλτσαν Μαδέρας (ἀριθμὸς 166).

## 554. Small Sirloin—Μικρὸ συρλόϊν.

Τὸ στέηκ αὐτὸ τὸ σερβίρεις μὲ German cabbage ἢ μὲ onions fritters a la Vienna, κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγὰς, καὶ δίδεις εἰς αὐτὸ τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

## 554α. Sirloin Steak a la Trianon-Σιρλόϊν στέηκ ἀλὰ Τριανόν.

Ὅταν ψήσῃς τὸ στέηκ, εἰς τὸ τηγάνι ἢ τὴν σχάραν, βάλῃς εἰς τὸ πιάτο ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), τοποθέτησε τὸ στέηκ, καὶ γαρνίρῃς γύρω μὲ τὴν σειρὰν μὲ ὀλίγο σπανάκι, φρέσκα φασουλάκια (string beans), δύο γεμιστὲς ντομάτες, καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

## 555. Beef Tenderloin a la Russe—Τεντερλόϊν ἀλὰ Ρούσα.

Κόψε μίαν μερίδα τεντερλόϊν, στρώσε τὸ ὀλίγο μὲ τὴν τσατίρα καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο λάρδο. Βάλῃς εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγο μπράουν γκρέβι (brown gravy), ὀλίγη oyster sauce, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἄφῃσέ τα νὰ πάρουν μίαν βράση καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς περέχυσε τὸ στέηκ μὲ τὴν σάλτσα αὐτή. Πρόσθεσε ἀπ' ἐπάνω ἓνα αὐγὸ τηγανιτό, καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες καὶ πιζέλια.

## 556. Beef Tenderloin Chataubriand—Τεντερλόϊν Σατωβριάν.

Σοτάρισε τὸ στέηκ καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσαν σατομπριάν, (ἀριθμ. 213) καὶ γαρνίρισέ το μὲ διάφορα χόρτα.

## 557. Beef Tenderloin Madera—Τεντερλόϊν μὲ Μαδέρα.

Τηγάνισε τὸ στέηκ καὶ σοτάρισέ το μὲ Μαδέρα σάλτσα (ἀριθμ. 166) καὶ γαρνίρισέ το κατ' ἀρέσκειαν.

## 558. Beef Tenderloin Saute—Τεντερλόϊν σωτέ.

Ἐτοίμασε τὸ στέηκ ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187).

## 559. Beef Tenderloin a la Toulouse—Τεντερλόιν.

Τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα τουλουζ (ἀριθμ. 184) καὶ τὸ γαρνίρεις ὅπως ἐπιθυμεῖς, κατὰ προτίμησιν μὲ fritters.

## 560. Beef Tenderloin with Peas—Τεντερλόιν μὲ μπιζέλια.

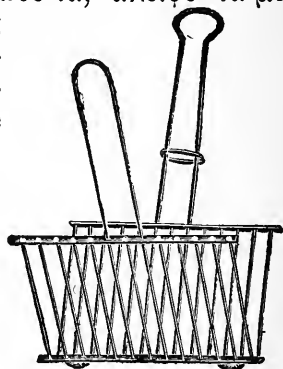
Περέχουσε τὸ στέηκ μὲ σάλτσα Μαδέρας (ἀριθμ. 166) καὶ γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια (french peas). Τὸ ἴδιον στέηκ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ πατάτες ντουςές, ἀντὶ μπιζελίων.

## 561. Tenderloin Pique—Τεντερλόιν Πικέ.

Πάρε ἓνα ὁλόκληρο τεντερλόιν καὶ λάρδωσέ το μὲ τὴν λαρδοβελόνα, ἐὰν δὲν ἔχῃς, τρύπησέ το μὲ ἓνα μικρὸ μαχαιράκι. Εἰς κάθε τρύπα βάλε ἓνα κομματάκι bacon, ἀλάτι, πιπέρι, βάλε εἰς ἓνα ταψὶ καὶ ψῆσέ το μετρίως εἰς τὸν φούρνον. Τὸ σερβίρεις μὲ τὴν σάλτσα ποῦ θὰ σταγγίση ὅταν ψήνεται καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.

## 562. Broiled Beef Tenderloin—Τεντερλόιν τῆς σχάρας.

Πάρε ὅσα τεντερλόιν χρειάζεσαι, διόρθωσέ τα, ἄλειψέ τα μὲ λάδι, πιπέρι, ἀλάτι. Τοποθέτησέ τα εἰς τὴν σχάραν καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις καὶ πρόσθεσε ἀπὸ ἐπάνω ὀλίγο βούτυρο maitre d' hotel (ἀριθμ. 197).



## 563. Filet Mignon a la London—Φιλέτο ἀλὰ Λόντον.

Κόψε ἓνα κομμάτι τεντερλόιν πάχους δύο δακτύλων, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το ὡς ἐξῆς: Τοποθετεῖς μία φρυγανιά (toast) εἰς τὸ πιάτο καὶ ἀπὸ πάνω βάζεις τὸ φιλέτο, ἐπάνω δὲ μία ντομάτα παραγεμιστή. Τὸ Ἐσχάρα διὰ τὸν ἴσιμον στέηκς γαρνίρεις γύρω μὲ μύτες ἀπὸ σπαράγγια, πουρὲ πατάτες, τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσαν μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ σερβίρεις.

## 564. Filet Mignon Jardiniere—Φιλέτο Ζαρντιέρο.

Ψῆσε τὸ φιλέτο εἰς τὴν σχάραν ἢ τηγάνισέ το, περέχουσέ το μὲ σάλτσαν μανιταριῶν ἀριθμ. 187, γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια, πατάτες καὶ σπαράγγια.

## 565. Filet Mignon a la Chorrion—Φιλέτο ἀλὸ Σορόν.

Κόψε τὰ φιλέτα εἰς μερίδες, τηγάνισέ τα καὶ τοποθέτησέ τα ἐπάνω εἰς φρυγανιές (toasts), περέχουσέ τα μὲ μίαν σάλτσα Ὀλ-



# ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΤΟΛΙΣΜΟΥ ΣΤΕΗΚΣ ΥΠΟ ΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ



Στέγκ ἀλλὰ Καμπρέ κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 553α.



Φιλὲ Μινὸν ἀλά Λόντον κατὰ τὴν συνταγὴν Ἄρ. 563.

λανδική (ἀριθμ. 196) δυνατή, εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθήσῃ καὶ μαινδανό, γαρνίρισέ τὰ μὲ πατάτες καὶ μπιζέλια καὶ σερβίρισε.

566. Filet Mignon a la Montebello—Φιλέτο ἀλὰ Μοντεμπέλο.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγη σάλτσα Μαδέρας (ἀριθμ. 166), ὀλίγο χοιρομῆρι, ὀλίγη ἀγκινάρα, ὀλίγα μανιτάρια, ὅλα αὐτὰ φιλοκομμένα. Ἄφησέ τὰ νὰ πάρουν μίαν βράση καὶ περέχουσε μὲ αὐτὰ τὸ φιλέτο, τὸ ὁποῖον ἔχεις τηγανίσῃ. Βάλε γύρω ὀλίγες πατάτες πουρέ καὶ σερβίρισε.

567. Filet Mignon a la Bearnaise—Φιλέτο ἀλὰ Μπεαρνέζ.

Ψῆσέ το εἰς τὴν σχάραν, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ἀλὰ ντουσές καὶ σάλτσα μπεαρνέζ (ἀριθμ. 148) καὶ σερβίρισε.

568. Filet Mignon a la Printaniere—Φιλέτο Πριτανιέρ.

Ψῆσε τὸ φιλέτο καὶ σερβίρισέ το μὲ καρόττα σοτέ, μπιζέλια, φασολάκια καὶ πατάτες.

569. Tenderloin a la Parmentier—Τεντερλόιν Παρμεντιέρ.

Κόψε τεντερλόιν βωδινοῦ ὅσες μερίδες χρειάζεσαι, τηγανίσέ το καὶ τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ἀλὰ ντουσές καὶ περέχουσε το μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187), ἂν ἔχῃς δὲ πρόσθεσε καὶ δύο πάτους ἀπὸ ἀγγινάρες.

570. Tournedos a la Chasseur—Τουρνεδὸς Κυνηγοῦ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μίαν κουταλιά σάλτσα Ἑσπανιδὸν (ἀριθμ. 139), ὀλίγα φιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο ἄσπρο κρέας τῆς ὄρνιθος, ὀλίγο μαινδανό, καὶ ἄφησέ τὰ νὰ πάρουν μίαν βράση. Περέχουσε τὸ beef-tenderloin μὲ τὴν σάλτσα αὐτὴν, βάλε δύο πατάτες ριζολὲ εἰς τὴν ἄκρα καὶ σερβίρισε ἐπάνω εἰς φρυγανιά—toast.

571. Tournedos Sauce Ravigotte—Τουρνεδὸς Ραβιγκότ.

Γαρνίρισε ἓνα beef-tenderloin μὲ μπιζέλια καὶ σπαράγγια, βάλε εἰς τὴν ἄκραν ὀλίγην σάλτσα ραβιγκότ, (ἀριθμὸς 205) καὶ σερβίρισε.

572. Tournedos a la Financiere—Τουρνεδὸς Φινασιέρ.

Περέχουσε τὸ beef-tenderloin μὲ σαλπικὸν φινασιέρ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, πρόσθεσε πατάτες duchesse καὶ σερβίρισε.

Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὸ beef-tenderloin καὶ μὲ σάλτσαν φλορεντὲν (ἀριθμ. 173) ἢ μὲ σάλτσαν ἀνοβέριαν (ἀριθμ. 191) δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

573. Tenderloin en Brochette—Τεντερλόϊν τῆς σούβλας.

Κόψε εἰς μικρὰ κομματάκια τὸ τενδερλόϊν, βάλε τα εἰς ἓνα πιάτο, ἀλειψέ τα λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη. Πέρασέ τα εἰς τὸ σουβλάκι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάραν. Σερβίρισέ τα μὲ δύο μαρουλόφυλλα καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

574. Extra Tenderloin en Brochette—Τεντερλόϊν τῆς σούβλας.

Κόψε μίαν μερίδα τενδερλόϊν εἰς τέσσαρα κομμάτια, πέρασέ τα εἰς τὸ σουβλάκι, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ δύο φέτες ντομάτες καὶ shoestring πατάτες.

575. Tenderloin Schnitzel a la Vienna—Σνίτζελ Βιεννέζικο.

Κόψε εἰς δύο μίαν μερίδα τενδερλόϊν, ἄπλωσέ το μὲ τὴν τσατίρα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, τύλιξέ το εἰς γαλέτα, τηγάνισέ το, καὶ σερβίρισέ το μὲ μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

576. Tenderloin a la Romaine—Τεντερλόϊν ἀλὰ Ρομέν.

Τὸ ἔτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ τὸ σερβίρεις μὲ κρομμυδάκια ἀλὰ Ρομέν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

577. Breaded Tenderloin Parisienne—Τεντερλόϊν Πανέ.

Κόψε μίαν μερίδα τενδερλόϊν εἰς δύο κομμάτια, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ τηγάνισέ τα. Βάλε εἰς ἓνα πιάτο ὀλίγο ρύζι καὶ μπιζέλια ἀνακατευμένα, τοποθέτησε τὸ τενδερλόϊν ἀπὸ πάνω, περέχυσέ το μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) καὶ σερβίρισε.

578. Tenderloin en casserole—Τεντερλόϊν τῆς κασαρόλας.

Ψῆσε ἢ τηγάνισε μίαν μερίδα τενδερλόϊν καὶ βάλε το ὅταν εἶναι ἔτοιμον εἰς τὸ κατάλληλον πιάτο τοῦ φούρνου. Ρίψε ἀλάτι, πιπέρι, περέχυσέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθμ. 139), καὶ ὀλίγην oyster sauce, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια, τρία σπαράγγια, βάλε τα εἰς τὸν φούρνο διὰ πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε.

579. Smoked Tenderloin a la Famille—Καπνιστὸ Τεντερλόϊν.

Πάρε ἓνα τενδερλόϊν ὀλόκληρο, τρύπησέ το εἰς διάφορα μέρη καὶ βάλε εἰς κάθε τρύπα ἀλάτι, πιπέρι καὶ ἓνα κομματάκι σκόρδο, τύλιξέ το καλὰ μὲ ἓνα πανί, δέσε το βόλτες μὲ ἓνα σπάγγο καὶ ἄφησέ το εἰς τὴν παγωνιέραν δύο ἡμέρες. Κατόπιν ἀναψε ὀλίγα ροκανίδια εἰς τὸν φούρνον καὶ ἄφησέ το ἕξ ὥρας. Κατόπιν βάλε το εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ ὅταν θέλῃς νὰ τὸ μεταχειρισθῆς

κόψε το ψιλές φέτες, τηγάνισέ το και σερβίρισέ το με αύγά τηγανικά ή πατάτες τηγανιτές.

580. **Baltimore Steak en casserole**—Στέηκ με κιμά.

Κόψε ὀλίγα περισσεύματα κρεάτων, βραστῶν ἢ ψητῶν, και πρόσθεσε ἄλλο τόσο κιμά, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ τα καλά και πλάσε τα στρογγυλά. Βάλε τα εἰς τὰ πιάττα τοῦ φούρνου και ἄφησέ τα νὰ ψηθοῦν δέκα λεπτά. Περιέχυσέ τα με ὀλίγη σάλτση μαδέρα (ἀριθμ. 166), πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια και σερβίρισε.

581. **Salisbury Steak**—Στέηκ με κιμά.

Ἐτοιμάζεις κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὸ στέηκ και τὸ σερβίρεις με κρομμύδια σοτέ, και πατάτες τηγανιτές.

582. **Tartar Steak**—Στέηκ ἀπὸ ὠμὸν κιμά.

Πάρε κιμά ἀπὸ κρέας βωδινὸ, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, ἀλάτι, πιπέρι, ζύμωσέ το και πλάσε το εἰς σχῆμα στέηκ κατὰ τὸ μέγεθος ποῦ θέλεις και σερβίρισέ το ὠμὸ με μαρουλόφυλλα και τουρσί.

583. **Leg of Mutton Steak**—Πρόβειον στέηκ.

Πάρε ἓνα μοῦτι ἀπὸ πρόβατο και κόψε φέτες στρογγυλές με τὸ κόκκαλο, ὅπως κόβεις τὸ ὠμὸ χοιρομῆρι (lam), ψῆσέ το και σερβίρισέ το με ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

584. **Leg of Lamb Steak**—Ἀρνίσιο στέηκ.

Ἐτοιμάζεται και σερβίρεται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, στέηκ ἀπὸ μοῦτι ἀρνίσιο.

585. **Leg of Veal Steak**—Βιδελίσιο στέηκ.

Ἐτοιμάσέ κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον στέηκ ἀπὸ μοῦτι βιδελίσιο και σερβίρισέ το με τηγανιτὲς ντομάτες.

586. **Pig Steak**—Χοιρινὸ στέηκ.

Ἐτοιμάσε ὡς ἀνωτέρω στέηκ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας και σερβίρισε το με βραστὲς γλυκὲς πατάτες.

587. **Sirloin Steak a la Stanley**—Σιολόιν ἀλὰ Στάνλεη.

Ἐτοιμάσε τὸ στέηκ ὅπως συνήθως, βάλε εἰς τὸ πιάτο ὀλίγη σάλτσα horseradish (ἀριθμ. 193) τοποθέτησε τὸ στέηκ ἀπ' ἐπάνω και γαρνίρισέ το με μπανάνα φρίττερες (banana fritters), κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

588. **Steak a la Minute**—Στέηκ τῆς στιγμῆς.

Ἐτοιμάσέ το, γαρνίρισέ το με πατάτες καρὲ σοταρισμένες και με κόκκινες πεπεριές.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'.

# ΠΑΤΗΣ - ΚΡΥΑ ΦΑΓΗΤΑ ΣΑΝΔΟΥΪΤΣ-ΟΡΕΚΤΙΚΑ

589. Sfogliata Paste for Patties—Πάστα σφολιάτα.

Ἡ πάστα σφολιάτα γίνεται ὡς ἐξῆς: Πάρε τέσσαρα πάουντς ἀλεῦρι, πρόσθεσε ὀλίγο ἀλάτι, νερό, καὶ κάμει μίαν ζύμην ὅπως τοῦ ψωμιοῦ. Σκέπασέ την καὶ ἄφησέ την εἴκοσι λεπτά τῆς ὥρας. Πάρε την κατόπιν καὶ μὲ τὸ παστόξυλο ἀνοιξέ την ὡς ἓνα δάκτυλο χόνδρος. Πάρε ἓνα κομματί βούτυρο κρύο ὡς τὴν μισὴ ζύμη, ἀνοιξέ το μὲ τὸ χέρι σου καὶ πλάτυνέ το ὅσο εἶναι καὶ ἡ ζύμη καὶ ἄπλωσέ το ἐπάνω εἰς τὴν ζύμην. Γύρισε τὰ ἄκρα τῆς ζύμης, ἔνωσέ τα εἰς τρόπον ὥστε νὰ κλεισθῇ μέσα τὸ βούτυρον. Πάρε τὸ παστόξυλο καὶ ἀνοιξέ την, δίπλωσέ την κατόπιν εἰς τρία καὶ ἀνοιξέ την πάλιν. Αὐτὸ θὰ τὸ κάμης ἐπὶ πέντε φορές, εἰς τὴν τελευταίαν δὲ τὴν ἀνοίγεις εἰς χόνδρος ἑνὸς δακτύλου. Κόπτεις ἀπὸ τὴν ζύμην αὐτὴν μὲ τὴν φορμίτσα (coupe pate) τὰ μικρὰ patties, τὰ βάζεις εἰς ἓνα ταψί, τὰ ἀλείφεις αὐγὸ, καὶ τὰ ψήνεις εἰς μέτριον φούρνον. Ὅταν τὰ βγάλῃς ἀπὸ τὸ φούρνον τὰ ἀνοίγεις ἐν' ὄσῳ εἶναι ζεστὰ καὶ τὰ μεταχειρίζεσαι ὁπόταν θέλῃς. Ἡ πάστα αὐτὴ εἶναι κατάλληλος διὰ βολοβάν, καὶ διάφορα γλυκίσματα, ὅπως θὰ ἴδῃς εἰς τὰς διαφόρους συνταγὰς. Τὰ μικρὰ patties δύνασαι νὰ τὰ παραγγείλῃς καὶ εἰς τὰ ἀρτοποιεῖα καὶ οὕτω ἀποφεύγεις τὸν κόπον τῆς κατασκευῆς.

590. Small Patties a la Toulouse—Πάτης ἀλὰ Τουλούζ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσα τουλουζ (ἀριθμ. 184), κόψε φιλά ὀλίγα τηγανισμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, τροῦφες, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ patties.

591. Small Patties a la King—Πάτης ἀλὰ Κίγγκ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγην σάλτσα βεσαμέλ (ἀριθμ. 150), ὀλίγο στῆθος ὀρνίθου ψιλοκομμένο, ὀλίγα γλυκάδια (sweet-

ΣΗΜ. Τὰ patties εἶναι μικρὲς φορμίτσες ἀπὸ πάστα σφολιάτα, γემισμένες μὲ διάφορα ὑλικά κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγὰς.

bread), ὀλίγα μανιτάρια, βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ζέστανέ τα καλά και γέμισε με τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ patties.

### 592. Small Patties a la Chasseur—Πάτης ἀλὰ Σασέρ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166), κόψε φιλά ὀλίγη γλώσσα καπνιστή, ὀλίγο στήθος ἀπὸ κυνήγι και ἐὰν ἔχῃς ὀλίγα σηκοτάκια τῶν πουλιῶν ζέστανέ τα καλά και γέμισε τὰ patties.

### 593. Oyster Patties—Πάτης με στρεΐδια.

Ζεμάτισε ὀλίγα στρεΐδια, πρόσθεσε ὀλίγο ἀλάτι πιπέρι και ἄσπρη σάλτσα και γέμισε τὰ patties.

### 594. Vol au vent Financier—Βολοβάν Φινασιέρ.

Πάρε πάστα ὅπως διὰ τὰ patties και κόψε την με μεγαλείτερη φόρμα (coupe pate), ἄλειψέ τα με αὐγὸ ἀπὸ πάνω και βάλε τα εἰς τὸν μέτριον φούρνον. Ὅταν τὰ βγάλῃς ἀπὸ τὸν φούρνον ἄνοιξέ τα ἐν ὅσῳ εἶναι ζεστά, γέμισέ τα με σαλπικὸν φινασιέρ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ chafing dishes και σερβίρισε.

### 595. Lobster Patties a la Newburg—Πάτης με ἄστακὸ.

Κόψε βρασμὲνον ἄστακὸ εἰς φέτες, πρόσθεσε κόκκινη πεπεριά τοῦ κουτιοῦ, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) και γέμισε τὰ patties

### 596. Shrimp Patties a la Newburg—Πάτης με γαρίδες.

Παρασκευάζεις τὰ patties αὐτὰ ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω ἀλλ' ἀντὶ ἄστακοῦ μεταχειρίζεσαι βρασμένες γαρίδες.

### 597. Patties a la Mont Glace—Πάτης ἀλὰ Μονγκλασέ.

Βάλε μαδέρα σάλτσα (ἀριθμ. 166) εἰς ἓνα κατσαρολάκι και πρόσθεσε φιλοκομμένα μανιτάρια, χοιρομῆρι, σηκοτάκια τῶν πουλιῶν, τροῦφες, γλώσσα, ὅλα αὐτὰ ἔτοιμα, μαγειρευμένα, ζέστανέ τα καλά και γέμισε τὰ patties.

### 598. Cold cuts and Garnishes—Κρύα φαγητὰ και γαρνιτουῦρες.

Τὰ κρύα κρέατα, πουλερικά, ψάρια κ. τ. λ. γαρνίρονται συνήθως με δύο ἢ περισσότερας ἀπὸ τὰς κατωτέρω γαρνιτουῦρες:

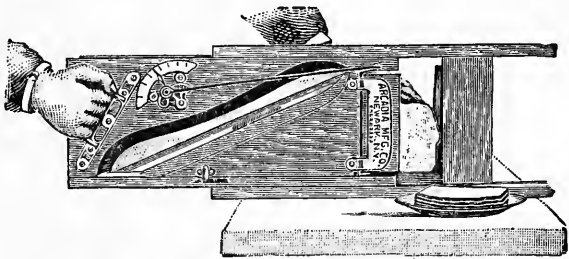
Τουρσιά, παντζάρια βρασμένα, μαρούλια, αὐγὰ βραστὰ σφικτά, σπαράγγια, πηκτὴ ἄσπικ, σαλάτα μασεντουάν, σαλάτα πατάτες, μαγιονέζα, σάλτσα ταρτάρ, βούτυρα κρύα κ. τ. λ. ἑκάστη τῶν ὁποίων περιγράφεται εἰς ἰδιαιτέραν συνταγὴν εἰς τὰ σχετικὰ κεφάλαια.

Τὰ κυριώτερα κρύα φαγητὰ μὲ τὰς καταλληλοτέρας γαρνιτούρας, ὅπως συνηθίζονται εἰς τὰ περισσότερα ξενοδοχεῖα εἶναι τὰ ἑξῆς: Cold Roast Turkey Tartar Sauce, Cold Roast Turkey with asparagus tips, Cold Roast Turkey with jelly, Cold Roast Turkey with Macedoine salad, Cold sliced Capon with asparagus vinaigrette, Sliced Capon with Virginia Ham, Cold Roast Chicken with Mayonaise Sauce, Cold Roastbeef with beets and asparagus, Cold Roast Lamb with Montpelie Butter, Cold Tongues with Pickles, Cold Veal Mexican Salad, Cold Lobsters Remulade Salad, Cold Shrimps Ravigote Butter, Cold Pork with hard boiled eggs and pickles, Cold Pork with aspice jelly.

599. Pepper and Olive Sandwich

—Σάνδουιτς μὲ πιπεριὲς καὶ ἔληές.

Κόψε ψιλὰ κόκκινες πιπεριὲς, ἔληές πράσινες, πρόσθεσε,, μαγιονέζα καὶ μεταχειρίσου διὰ σάνδουιτς.



Εἰδικὸν μηχανήμα διὰ τὸ κόψιμον κανονικῶν φετῶν ψωμοῦ διὰ τὰ σάντουιτς καὶ διὰ γενικὴν χρῆσιν.

600. Lettuce Sandwich—Σάνδουιτς μὲ μαρούλι.

Πάρε φύλλα μαρούλια, ἀλάτισέ τα βάλε ὀλίγη μαγιονέζα εἰς τὸ καθένα καὶ κάμε σάνδουιτς.

601. Montpelier Sandwich—Σάνδουιτς Μονπελιέρ.

Τὰ σάνδουιτς αὐτὰ γίνονται μὲ Μονπελιέ βούτυρο (ἀριθμὸς 216).

602. Mexican Butter Sandwich—Μεξικανικαὶ Σάνδουιτς.

Διὰ τὰ σάνδουιτς αὐτὰ μεταχειρίσου Mexican butter (ἀρ. 217).

603. Crab Meat Sandwich—Σάνδουιτς ἀπὸ κάβουρα.

Τὰ σάνδουιτς αὐτὰ γίνονται ἀπὸ κρέας καβούρων καὶ σάλτσα ραβιγὸτ κρύα, (ἀριθμὸς 206).

604. Sardines Sandwich—Σάνδουιτς ἀπὸ σαρδέλλες.

Πάρε σαρδέλλες τοῦ κουτιοῦ, βάλε τέσσαρες εἰς κάθε σάνδουιτς, δύο λεπτές φέτες ντομάτα καὶ σερβίρισε.

## 605. Club Sandwich—Κλώμπ Σάνδουιτς.

Κάμε δύο μεγάλες φρυγανιές (toast), άλειψέ τες με βούτυρο, βάλε τρεις φέτες από στήθος όρνιθος ή γάλου, δύο φέτες bacon τηγανισμένο, δύο φύλλα μαρούλι, δύο φέτες ντομάτα, όλίγη μαγιονέζ dressing (άριθμ. 142), κόψε τες φέτες εις δύο τρίγωνα και σερβίρισε.

## 606. Various Sandwiches—Διάφοροι Σάνδουιτς.

Κόψε δύο φέτες ψωμι, άλειψέ τες με βούτυρο, πρόσθεσε δύο φέτες όρνιθα και σερβίρισε με όλίγο τουρσι εις την άκρη. Με τον ίδιον τρόπον δύνασαι να σερβίρης διαφόρων ειδών σάνδουιτς, λ. χ. με ham, με γλώσσα, με αυγά, με τυρί, με παντζάρια, άστακό, γαρίδες, στρείδια, χοιρινό ψητό, βιδελάκι κ. τ. λ.

Όταν θά σερβίρης σάνδουιτς από ψάρι, λυώνεις τó ψάρι και προσθέτεις και μία σάλτσα ψαριού, όπως σάλτσα μπεαρνέζ, (άρ. 148), σάλτσα όλλανδέζ (άριθμ. 196), μαγιονέζα (άριθμ. 142) και ό,τι άλλη σάλτσα ψαριών θέλης. Εις τά σάνδουιτς αυτά διδεις όνομασίαν αναλόγως του ύλικού που έχεις μεταχειρισθή.

## 607. Anchovy and Olive Sandwich—Σάνδουιτς από άντσούγιες.

Τά σάνδουιτς αυτά προετοιμάζονται με άντσούγιες, προσθέτεις δε και όλίγες έληές κομμένες.

## 608. Bengal Sandwich—Σάνδουιτς Μπενγκάλ.

Πάρε έξι κροκάδια βραστών αυγών, πρόσθεσε όλίγα σκόνη curry, όλίγη ούσια άντζούγιας, όλίγο βούτυρο, ξύδι, ζύμωσε τα όλα μαζί καλά και μεταχειρίσου την πάστα διά σάνδουιτς.

## 609. Small Patties with Anchovies—Πάτης με άντσούγιες.

Κοπάνισε τες άντζούγιες, ανακάτεψέ τες με βούτυρο και γέμισε τά patties.

## 610. Bouchees a la Reine—Μπουσέ άλά Ρέν.

Πάρε σάλτσα σουπρέμ ή άλλη, όλίγη όρνιθα φιλοκομμένη, γλώσσα, μαρινάρια, τρούφες και γέμισε τά «μπουσέ», τών όποίων ή ζύμη είναι όμοία με τά patties.

## 611. Bouchees Panache—Μπουσέ Πανασέ.

Κόψε όλίγο ham, όλίγη όρνιθα, σέλινο βρασμένο, ανακάτεψέ τα με σάλτσα ραβιγκότ (άριθμ. 204) και γέμισε τά «μπουσέ».

ΣΗΜ. Bouche'es σημαίνει «βουκιές», και όνομάζονται ούτω διάφορα όρεκτικά σερβιζόμενα μέσα εις μικρές φορμίτσες από πάστα σφολιάτα, όπως και τά «πάτης», αλλά μικρότερες.



612. Bouchees a la Strassburg—Μπουσέ ἄλλὰ Στρασβούργ.

Πάρε ἑτοιμο φουά-γκρά, μανιτάρια καὶ βούτυρο καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ «μπουσέ».

613. Bouchees Vanderbilt—Μπουσέ Βάντερβιλτ.

Πάρε φιλοκομμένη ὄρνιθα, τροῦφες, γλῶσσα, μανιτάρια, πρόσθεσε σάλτσα ἄλμάνδ καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ».

614. Bouchees with Lobster—Μπουσέ μὲ ἄστακόν.

Τὰ «μπουσέ» αὐτὰ γεμίζεις μὲ κομμάτια μικρὰ βρασμένου ἄστακοῦ καὶ μὲ σάλτσαν βεσαμέλ (ἀριθμ. 150).

615. Bouchees with Crab Meat—Μπουσέ μὲ κάβουρα.

Ἀνακάτευσε ψαχνὸ ἀπὸ βρασμένα καβούρια μὲ σάλτσα Hollandaise (ἀριθμ. 196) καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ».

616. Bouchees with Oysters—Μπουσέ μὲ στρείδια.

Ἀνακάτευσε ζεματισμένα στρείδια μὲ σάλτσαν diable (ἀριθμ. 203) καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα τὰ «μπουσέ».

617. Bouchees au Sardines—Μπουσέ μὲ σαρδέλλες.

Διὰ νὰ γεμίτης ἕξ «μπουσέ» κοπάνισε τέσσαρες ἀντζούγιες μὲ Ἑλβετικὸν τυρὶ (Swiss cheese), βάλε ὀλίγη Chili sauce (ἀριθμ. 214), ὀλίγα ζεματισμένα στρείδια, ἄλατι, πιπέρι καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ «μπουσέ».

618. Canape de Cavier—Τόστα μὲ χαβιάρη.

Ἐτοίμασε μία φρυγανιὰ (toast), ἄλειψέ την μὲ βούτυρο καὶ στρώσέ την μὲ μαῦρο χαβιάρι χόνδρος ἐνὸς ταλλήρου. Πάρε ἔπειτα μαγιονέζαν, βάλε την εἰς ἓνα χάρτινο χωνὶ καὶ μὲ προσοχὴν χύσε γύρω γύρω εἰς τὴν φρυγανιὰ ὡς νὰ σχηματίσης μικρὸ ὕψωμα. Στόλισέ την μὲ κόκκινη πιπεριά, φέτες αὐγὸ βρασμένο καὶ σερβίρισέ την εἰς ἓνα πιάτο ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλο, προσθέτων ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τοῦ πιάτου ὀλίγο φιλοκομμένο κρομμύδι μὲ μαϊνδανὸ καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο φιλοκομμένο αὐγὸ.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασθε νὰ ἐτοιμάσητε τόστες Canape' ἀπὸ φιλοκομμένο χοιρομῆρι (χάμ), ἀπὸ ὄρνιθα, σαρδέλλες, τυρὶ ζυμωμένο μὲ βούτυρο κ. τ. λ.

619. Anchovy Canape a la Russe—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.

Τρίψε λίγο τυρὶ παρμεζάνα, πρόσθεσε ὀλίγες σαρδέλλες κο-

ΣΗΜ. «Καναπέ» λέγονται διάφορα ὀρεκτικὰ παρασκευαζόμενα ἐπὶ φρυγανιάς (τόστας) κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγὰς.

πανισμένες, ὀλίγο βούτυρο καὶ γαρνίρισέ το μὲ μαγιονέζα καὶ αὐγά ἐπὶ φρυγανιάς, ὅπως τὸ canape μὲ χαβιάρι.

#### 620. Anchovy Canape Contesse—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.

Διὰ πέντε «καναπὲ» θὰ χρειασθῆς δέκα ἀντζούγιες, ἓνα τέταρτον τοῦ πάουντ χοιρομῆρι (ham) ψιλοκομμένο, ὀλίγη κάρπαρη. Ὅλα αὐτὰ τὰ κόπτεις ψιλά, προσθέτεις ὀλίγο λάδι καὶ ξῦδι καὶ ἐτοιμάζεις ἐπὶ φρυγανιάς, ὅπως καὶ ἀνωτέρω. Διὰ γαρνιτούρα προσθέτεις καὶ ὀλίγο τζέλυ, ἐὰν ἔχῃς.

#### 621. Anchovy Canape Bordelaise—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.

Βάλε εἰς τὸ μέσον τῆς φρυγανιάς τέσσαρες ἀντζούγιες καὶ γύρω μαγιονέζα, στόλισέ την ἓνα γύρω μὲ ἐληῆς γεμιστές, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά καὶ σερβίρισε την ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλο.

#### 622. Anchovy Baskets—Αὐγά γεμιστὰ μὲ ἀντσούγιες.

Πάρε αὐγά σφικτὰ δρασμένα, καθάρισέ τα καὶ κόψε τα ἀπὸ τὸ μυτερὸ μέρος ὀλίγον, ἀφαίρесе τὰ κροκάδια, τρίψε τα, πρόσθεσε κοπανισμένες ἀντζούγιες, ὀλίγο βούτυρο, πιπέρι, μαϊνδανὸ ψιλὸ καὶ ζύμωσέ τα καλά. Γέμισε μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ αὐγά, κόψε τα ἀπὸ κάτω ὀλίγον διὰ νὰ στέκωνται ὄρθια, γαρνίρισέ τα μὲ μαρουρόφυλλα καὶ σπαράγγια καὶ σερβίρισε.

#### 623. Cheese Straw—Τσίηζ στρόου.

Πάρε ἓνα πάουντ τυρὶ τριμμένο, καὶ ἄλλο τόσον ἀλεῦρι, κόκκινο πιπέρι καγιέν, ὀλίγο βούτυρο καὶ τέσσαρα κροκάδια. Ζύμωσέ τα ὅλα μαζί, κάμε μία πᾶστα τρυφερή, ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἐνὸς ταλλήρου, κόψε τα ὅτι σχῆμα θέλεις, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνον. Αὐτὰ τὰ σερβίρεις μὲ διάφορα ἄλλα ὀρεκτικά.

#### 624. Cheese Bisquist—Μπισκότα μὲ τυρὶ.

Ἐτοιμάζεις μίαν ζύμην ὅπως τὴν ἀνωτέρω, προσθέτεις ἓνα κουταλάκι μουστάρδα καὶ τὰ κόπτεις εἰς σχῆμα μπισκότων.

#### 625. Cheese Tartines—Τυρόπιητες.

Τρίψε ὀλίγο τυρὶ Ἰταλικό, καὶ πρόσθεσε τὸ ἥμισυ τοῦ τυριοῦ γαλέτα (craker meal), τρία αὐγά, ὀλίγο γλυκάνισο, πιπέρι, καὶ ζύμωσέ τα καλά. Πάρε πᾶστα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ μεταχειρίζεσαι διὰ πᾶϊ (pie), ἄνοιξέ την καὶ κόψε την εἰς στρογγυλὰ κομμάτια μὲ ἓνα πενεκεδάκι σὰν ποτῆρι. Βάζε ὀλίγο ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω μίγμα εἰς τὴν μισὴ πᾶστα, δίπλωσε τὴν ἄλλη μισή

ὥστε νὰ σχηματισθῆ ἕνα μισοφέγγαρο, ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνο καὶ σερβίρισε.

### 626. Cigars of Cheese a la Kaiser—Τυλιχτὲς τυρόπητες.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα ποτῆρι γάλα, μισὸ ποτῆρι νερό, τρία αὐγά, ὀλίγο ἄλατι, πιπὲρι καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε κατόπιν ἄλευρι νὰ γείνη ἕνας χυλός, ὄχι πολὺ πηκτός. Ἄλειψε μὲ λάρδο ἕνα τηγάνι μικρὸ καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιάν. Ρίψε ὀλίγο ἀπὸ τὸ χυλὸ καὶ κάμε τον νὰ ξαπλώσῃ εἰς ὅλο τὸ τηγάνι. Ὅταν καταλάβῃς ὅτι εἶναι ψημένον, γύρισέ το νὰ ψηθῆ καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος. Ὅταν τὰ ψήσῃς ὅλα ὅσα σοῦ χρειάζονται, πάρε λίγον τυρὶ γραβιέρα ἢ Ἀμερικάνικον, τρίψέ το καὶ ἀνακάτεψέ το μὲ ὀλίγον μαϊνδανὸ ψιλό, ὀλίγον βούτυρον, τρία αὐγά scrambled, ἄλατι, πιπὲρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μὲ αὐτὴ τὴ γέμιση στρώσε τὰ τηγανισμένα φύλλα, τύλιξέ τα ἕνα ἕνα σφιγκτὰ ὡς σιγάρα, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ αὐτὰ καὶ τηγάνισέ τα εἰς σιγανὸ λάρδο. Τὰ μεταχειρίζεσαι δι' ὀρεκτικὰ ἢ διὰ γαρνιτούρα εἰς διάφορα στέγης ἢ ψητὰ.

### 627. Canape Berne—Τόστες Μπερνέ.

Ἄλειψε βούτυρον ὅσες τόστες σοῦ χρειάζονται. Βάλε εἰς τὴν μέσην ἕξ ἐληγὲς γεμιστὰς, εἰς τὴν μίαν ἄκρην τῆς τόστας βάλε ἀσπράδι βρασμένου αὐγοῦ ψιλοκομμένο καὶ εἰς τὴν ἄλλη ἄκρην τριμμένο κροκάδι. Σερβίρισέ το μὲ μαρουλόφυλλα καὶ τουρσιά.

### 628. Crab Meat Canape—Τόστες μὲ κάβουρα.

Κόψε ψιλὰ ψαχνὸ ἀπὸ βρασμένα καβούρια, πρόσθεσε ὀλίγον βούτυρον, καὶ ἄλειψε τὲς τόστες μὲ αὐτὸ, στρώσε τες μὲ τὸ μαχαίρι, κούκισέ τες τυρὶ καὶ βάλε τες ὀλίγον εἰς τὸν φούρνον νὰ πάρουν χρῶμα.

### 629. Canape of Ham—Τόστες μὲ χοιρομῆρι.

Κοπάνισε χοιρομῆρι καὶ ἀνακάτεψέ το μὲ βούτυρον μονπελιέ, στρώσε τες τόστες μὲ αὐτὸ καὶ γαρνίρισε τες μὲ μαγιονέζα καὶ κόκκινες πιπεριές.

### 630. Canape of Chicken Liver—Τόστες μὲ σικότι ὄρνιθος.

Κοπάνισε σηκοτάκια ὄρνιθων νὰ γείνουν σὰν ἄλοιφή, πρόσθεσε βούτυρον, ὀλίγη μουστάρδα, ἄλειψε τες τόστες μὲ αὐτὸ τὸ μίγμα καὶ γαρνίρισέ τες μὲ μαγιονέζα.

### 631. Canape of Shrimps—Τόστες μὲ γαρίδες.

Κόψε ψιλὰ ψιλὰ ὀλίγες γαρίδες καὶ τρία κροκάδια, πρόσθεσε

βούτυρο, άλάτι, πιπέρι, στρώσε τες τόστες με τὸ μίγμα αὐτό, γαρνίρισέ το με μαγιονέζα, κόκκινες πιπεριές καὶ σερβίρισε.

### 632. Olive Canape—Τόστες με ἑληές.

Κόψε φιλά μερικὲς ἑληές πράσινες, ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, ὀλίγο μαϊνδανὸ φιλοκομμένο καὶ ζυμωμένο με βούτυρο, ἔνωσέ τα καλὰ καὶ στρώσε με τὸ μίγμα τες τόστες, γαρνίρισέ τες με μαγιονέζα καὶ σερβίρισε.

### 633. Welsh Rarebit—Λυωμένο τυρὶ με μύρα.

Πάρε μισὸ πάουντ τυρὶ Ἀμερικάνικο, βάλε το εἰς ἓνα τηγάνι καθαρὸ με ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀνακάτευσέ το με τὸ σύρμα ἕως νὰ λύωσῃ καλὰ. Χύσε μέσα ἓνα ποτῆρι μύρα, ὀλίγο άλάτι, ἀνακάτευσε καλὰ καὶ χύσε το εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου με ἓνα κομμάτι τόστα, καὶ ὀλίγο κόκκινο πιπέρι ἀπὸ πάνω.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'.

# ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙΑ

### ΟΡΝΙΘΕΣ

#### 634. Boiled Chicken with vegetables.

Καθάρισε καλά τὴν ὄρνιθα, βράσε τὴν καὶ ὅταν τὴν κόψῃς εἰς μερίδες, σερβίρισέ τὴν μὲ διάφορα χόρτα βραστά, ὡς λ. χ. πατάτες, καρτότα, μπιζέλια κλπ.

#### 635. Boiled Chicken with Tomato sauce.

Βράσε τὴν κόττα καὶ ὅταν τὴν κόψῃς καὶ τὴν σερβίρῃς πρόσθεσε δύο πατάτες βραστὲς σὲ κάθε μερίδα κα περέχυσέ τὴν μὲ σάλτσαν τομάτας (ἀριθ. 201). Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῆς καὶ ἄλλας σάλτσας, ὡς π. χ. cream sauce (ἀριθ. 146), Bearnaise sauce (ἀριθ. 148), ravigote sauce (ἀριθ. 204), ἀλλάσῃς τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς.

#### 636. Chicken Fricassé a la King.

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ ἄφυσέ τὴν νὰ κρυώσῃ. Καθάρισέ τὴν ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κόψε τὴν εἰς μέτρια τεμάχια καὶ βάλε τὴν εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριὲς βρασμένες, ὀλίγα μανιτάρια, σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), sherry wine, τρία κροκιάδια, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφυσέ τὴν νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρισέ τὴν εἰς chafing dish, μὲ ψημένο ψωμί (toast).

#### 637. Chicken Fricasse a la Jardiniere.

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ κόψε τὴν εἰς κομμάτια, πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσαν, εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθήσῃ καὶ τρία κροκιάδια. Ὅταν θὰ τὴν σερβίρῃς πέρνεις πουρὲ πατάτες καὶ σχηματίζεις ἓνα ὕψωμα ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ τὸ ἄλλο. Βάζεις εἰς τὸ μέσον τὸ φρικασέ, τὸ γαρνίρεις ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα σπαράγγια, δύο κομματάκια κόκκινες πιπεριὲς, καὶ ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανό.

---

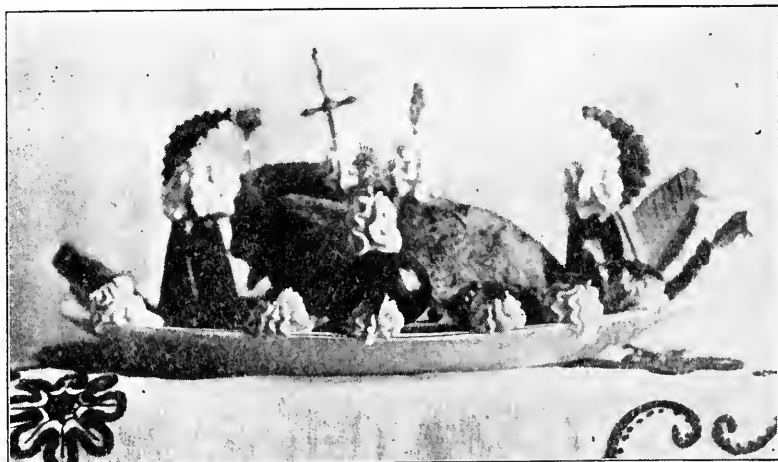
ΣΗΜ. Τὴν κατασκευὴν τῶν διαφόρων εἰδῶν πατατῶν, γαρνιτούρας κλπ., τὰ ὅποια ἀναφ' ῥονται εἰς τὰς συνταγὰς τοῦ κεφαλαίου τούτου εὐρίσκετε εἰς τὰ εἰδικὰ κεφάλαια.

Ἐὰν θέλῃς δύνασαι νὰ κάμῃς μὲ τὸν ζωμὸν τῆς ὄρνιθας σάλτσα Μπεςαμὲλ ἀντὶ κρήμ-σῶς.

### 638. Manhattan Chicken Braise.

Εἰς τὴν παρατιθεμένην εἰκόνα φαίνεται ὄρνιθα μπρεζὲ γαρνιρισμένη κατὰ τὴν συνταγὴν αὐτὴν ὑπὸ τοῦ συγγραφέως.

Πάρε μίαν ὄρνιθα, ἢ κοττόπουλο ἢ καπόνι, καὶ βάλε το στὴν κατσαρόλαν νὰ κοκκινήσῃ μὲ ὀλίγον βούτυρο. Κατόπιν κάμε το



μπρεζὲ μὲ ὀλίγη σάλτσα Μαδέρα (ἀριθ. 166), καὶ ἐὰν δὲν ἔχῃ ἄφῃσέ το νὰ κοκκινήσῃ μὲ ἓνα κρομμύδι, ἓνα καρόττο, ὀλίγο σέλινο καὶ εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ἓνα ποτήρι κρασί sherry. Ὅταν ψηθῇ τοποθετεῖς τὴν ὄρνιθα εἰς τὴν πιατέλαν, στραγγίζεις τὴν σάλτσαν καὶ τὴν περεχύνεις, καὶ τὴν γαρνίρεις μὲ τομάτες γεμιστὲς, καὶ τὴν στολίζεις μὲ πατάτες πουρὲ, κομμάτια κόκκινης πιπεριάς, μπιζέλια, κροκέτες πατάτες, φούντα μαϊντανὸ κτλ.

### 639. Chicken Fricasse with Rice.

Θὰ ἐτοιμάσῃς τὸν φρικασὲ ὅπως καὶ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ μπιζέλια θὰ μεταχειρισθῆς ρύζι.

### 640. Chicken Fricasse Orientale.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλαν ὀλίγα φρέσκα κρομμύδια φιλοκομμένα καὶ ὀλίγο ἀνηθο νὰ μαραθοῦν μὲ ὀλίγο βούτυρο. Βάλε κατόπιν τὴν ὄρνιθα εἰς κομμάτια, ὀλίγο ἀλάτι καὶ ἀνάλογο νερό, νὰ βράσῃ. Νὰ μείνῃ μὲ ἀρκετὴ σάλτσα διὰ νὰ δέσῃς τὸ αὐγολέμονον, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἐξῆς: Πάρε μία κουταλιὰ

τῆς σούπας ἀλεῦρι, τρία αὐγά, ἀνακάτεψέ τα καὶ ἄ, πρόσθεσε τὸν χυμὸν ἐνὸς λεμονιοῦ καὶ ρίξε ὀλίγον ζωμὸν ἀπὸ τὴν ὄρνιθα, δέσε το μὲ προσοχὴν εἰς πολὺ σιγανὴ φωτιά καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα ψωμάκια ψημένα (toast) γύρω.

#### 641. Chicken Stewed, with Rice.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς κομμάτια καὶ σοτάρισέ την εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο κρομμύδι. Πρόσθεσε ἔπειτα ὀλίγη τομάτα νὰ πάρη ὀλίγη βράση. Πρὶν βράση ἐντελῶς ρίξε τὸ ρύζι διὰ νὰ κάμῃς πιλάφι. Νὰ ὑπολογίσῃς μισὸ γαλόνι νερὸ διὰ ἕνα πάουντ ρύζι. Δύνασαι νὰ κάμῃς τὸ στοῦ αὐτὸ καὶ μὲ ἄλλον τρόπον. Κάμε τὴν ὄρνιθα ψητὴ ἢ braised καὶ ὅταν θέλῃς νὰ τὴν σερβίρῃς βάλε εἰς τὸ πιάτο ὀλίγο ρύζι, τὸ ὁποῖον ἔχῃς ἔτοιμο μαγειρευμένο, τοποθέτησε τὴν ὄρνιθα κομμένην ἀπὸ πάνω, περέχυσέ την μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισε.

Δύνασαι νὰ παρουσιάσῃς τὴν ὄρνιθα οὕτω ἑτοιμασμένην μὲ διαφόρους ὀνομασίας ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας, μὲ τὴν ὁποίαν θὰ τὴν σερβίρῃς.

#### 642. Chicken stew with Okra.

Σοτάρισε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω, ρίξε μέσα μπάμιες καὶ μαϊντανό, καὶ ὅταν ἡ σάλτσα εἶναι καλὴ δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ σερβίρισέ την ὅπως τὰς ἀνωτέρω.

#### 643. Chicken Stew Potatoes Parisienne.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σοτάρισέ την εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι. Πρὶν ἀρχίσῃ νὰ κοκκινήσῃ ρίψε ὀλίγη τομάτα νὰ σοταρισθῇ ἀκόμη ὀλίγον. Κατόπιν πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ τὸ ἀνάλογο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες παριζιὲν ἔτοιμες, ὀλίγα μπιζέλια, ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν ὄλα μαζὺ ὀλίγον καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό ἀπὸ πάνω. Δύνασαι νὰ σερβίρῃς ὄρνιθα ψητὴ ἢ μπρεζέ μὲ τὸν ἴδιον τρόπον.

#### 644. Chicken stewed with Green Peas.

Σοτάρισε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω, καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμη ρίξε τὰ μπιζέλια νὰ πάρουν δύο βράσεις καὶ σερβίρισε.

#### 645. Chicken with Rice a la Vienna.

Κάμε τὴν ὄρνιθα σοτὲ ὅπως συνήθως. Βάζεις εἰς τὴν κατσαρόλαν ὀλίγο ρύζι βρασμένο, μπιζέλια, ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201), τὰ ζεσταίνεις κα-

λά, τὰ σερβίρεις εἰς τὸ πιάτο καὶ τοποθετεῖς εὖμορφα τὴν ὄρνιθα ἀπὸ πάνω.

#### 646. Chicken a la Valencienne.

Κάμε μία ὄρνιθα μπρεζὲ μὲ ὀλίγο bacon καὶ διάφορα χόρτα. Ὅταν κοκκινήσῃ σβύσε την μὲ ὀλίγο κρασί. Κάμε ἓνα πιλάφι ὀριεντᾶλ, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες Ἴσπανικὲς πιπεριὲς ψιλοκομμένες, ὀλίγο ham, ὀλίγα μπιζέλια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ, τοποθέτησε τὸ ριζότο αὐτὸ εἰς τὸ πιάτο, βάλε τὴν ὄρνιθα ἀπὸ πάνω περέχυσέ την μὲ σάλτσα καὶ σερβίρισε.

#### 647. Spring Chicken, Country style.

Κόψε ἓνα κοττόπουλο εἰς τεμάχια (εἰς τὰς κλειδώσεις), βάλε ἀλάτι, πιπέρι, τύλιξέ το εἰς ἀλεύρι καὶ τηγάνισέ το, σοτάρисέ το μὲ μπράουν γκρέβι (ἀρ. 145) καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες

#### 648. Spring Chicken saute Printaniere.

Κόψε τὸ κοττόπουλο ὡς ἀνωτέρω, τηγάνισέ το χωρὶς ἀλεύρι, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ ὀλίγη μπράουν γκρέβι (ἀριθ. 145) καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ὀλίγα μπιζέλια, ἓνα καρόττο ψιλοκομμένο κατὰ μᾶκρος, γύρισέ τα δύο βόλτες εἰς τὴν φωτιά, τοποθέτησε τὸ κοττόπουλο εἰς τὸ πιάτο, βάλε τρία κομμάτια σπαράγγια εἰς τὸ πιάτο ἀπὸ πάνω, ψιλοκομμένο μαϊντανό, διόρθωσέ το εὖμορφα καὶ σερβίρισε.

#### 649. Spring Chicken a la Maryland.

Κόψε τὸ κοττόπουλο εἰς δύο ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) εἰς ἓνα πιάτο, βάλε καὶ τὸ κοττόπουλο, πρόσθεσε δύο κὸρν φρίτερς, μία φέτα bacon τηγανισμένο καὶ σερβίρισε.

#### 650. Spring Chicken a la Cardinal.

Κόψε ἓνα κοττόπουλο εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σοτάρισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο. Ρίψε του ὀλίγο ζουμι νὰ βράσῃ εἴκοσι λεπτά. Βάλε τὸ κοττόπουλο εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), βάλε ἀπὸ πάνω λίγο ψιλοκομμένο ham, ἓνα βρασιμένο καὶ ψιλοκομμένο αὐγὸ, γαρνίρισέ το μὲ ὀλίγο πουρέ πατάτα μὲ τὴ σακκούλα, πρόσθεσε δύο φύλλα μαϊντανό καὶ σερβίρισε.

#### 651. Spring Chicken Saute a la Nelson.

Κόψε τὸ κοττόπουλο εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ το χω-



ρις νὰ τὸ ἀλευρώσης. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βάλε το εἰς κατσαρο-  
λάκι, πρόσθεσε ὀλίγη semiramis sauce (ἀριθ. 152), ὅση ἀρ-  
κεῖ διὰ νὰ σοταρισθῇ ἐπὶ πέντε λεπτά, καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγο  
ρύζι καὶ παριζιὲν πατάτες.

#### 652. Spring Chicken fried, Duchesse potatoes.

Ἐτοίμασε τὸ κοτόπουλο ὅπως ἄνωτέρω καὶ γαρνίρισέ το  
μὲ ντουσὲς πατάτες.

#### 653. Spring Chicken Fried a la Florentine.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο καὶ τὸ γαρνίρεις μὲ κόκκινες πι-  
περιές, τὸ περεχύνεις δὲ μὲ σάλτσα φλορεντὲν (ἀριθ. 173).

#### 654. Spring Chicken fried, with parsnips.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο καὶ τὸ σερβίρεις μὲ τηγανιτὰ γογ-  
γύλια (πάρσνιπς). κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

#### 655. Spring Chicken Saute a la London.

Καθάρισε τὸ κοτόπουλο καὶ σοτάρисέ το μὲ σεμίραμις σάλτσα  
(ἀριθ. 152), βάλε εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε το γύρω μὲ πατά-  
τάτες πουρέ, μία τομάτα γεμιστὴ, τέσσαρες μύτες σπαραγγιῶν  
καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

#### 656. Spring Chicken fried, corn fritters.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο, τὸ σοτάρεις μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ.  
146) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ τηγανιτὸ καλαμπόκι (corn fritters).

#### 657. Spring Chicken Saute a la Montebello.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα, καὶ  
σερβίρισέ το μὲ σάλτσα μοντεμπέλο (ἀριθ. 165).

#### 658. Spring Chicken saute, onion fritters.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ σάλτσα μαδέρα  
(ἀριθ. 166) καὶ γαρνίρισέ το μὲ φρίτερες ἀπὸ κρομμύδια. (Ἴδε  
συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά).

#### 659. Spring Chicken Saute, Jardiniere.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ σάλτσα ἔσπανιόλ  
(ἀριθ. 139) καὶ σερβίρισέ το μὲ διάφορες γαρνιτούρες.

#### 660. Spring Chicken saute, O'Brien potatoes.

Σοτάρισε τὸ κοτόπουλο μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166), καὶ  
σερβίρισέ το μὲ πατάτες O'brien.

**661. Spring Chicken Broiled, with bacon.**

Τὰ ψητὰ κοτόπουλα δύνασαι νὰ τὰ σερβίρης μὲ διάφορες γαρνιτούρες, ὅπως bacon, τηγανιτὲς τομάτες, μύτες σπαραγγῶν, τηγανιτὰ μῆλα, γλυκοπατάτες κλπ., δίδων τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας.

**662. Chicken curried with Rice.**

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς μικρὰ κομμάτια, κόψε καὶ δύο κρομμύδια καὶ ἓνα καρτότο φιλά, καὶ πρόσθεσέ τα εἰς τὴν ὄρνιθα καθὼς καὶ ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι. Ἄφυσέ τα εἰς τὴ φωτιά ὀλίγο νὰ μαραθοῦν ἐπὶ πέντε λεπτά. Ρίψε κατόπιν μία κουταλιὰ τῆς σούπας σόνη curry καὶ τὸ ἀνάλογο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη, βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτήρι κρὺο γάλα καὶ μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλευρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὴν ὄρνιθα νὰ δέσῃ. Σερβίρισέ την μὲ βραστό ρύζι (steamed-rice).

**663. Chicken Rizotto a la Milanaise.**

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ εἰς τὸ ζουμί της κάμε ἓνα καλὸ πιλάφι σπυρωτό. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα μυαλά, μανητάρια, τυρὲ παρμεζάνα τριμμένο καὶ ἀνακάτεψέ τα ὅλα. Ἴδιαιτέρως κάμνεις μίαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν προσθέτεις ὀλίγα κροκάδια, ὀλίγο βούτυρο καὶ μοσχοκάρυδο. Σερβίρεις τὸ πιλάφι εἰς τὸ πιάτο, τὸ σκεπάζεις μὲ τὴν ἄσπρη σάλτσα καὶ γύρω-γύρω βάζεις τὴν ὄρνιθα. Ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς τὸ ριζότο ὀλίγο κίτρινο βάλε ὀλίγη ζαφορά.

**663. Chicken Supreme.**

Κόψε ψαχνὰ ἀπὸ ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα. Πρόσθεσε μερικὲς τροῦφες, sherry wine, καὶ σερβίρισέ την εἰς τὸ chafing dish.

**665. Chicken Patties Supreme.**

Ἐτοίμασε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω καὶ γέμισε τὰ patties τῶν ὁποίων τὴν κατασκευὴν εὐρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον.

**666. Chicken Patties a la Financiere.**

Σοτάρισε μὲ σάλτσα Μπесаμὲλ (ἀριθ. 150). Πρόσθεσε ὀλίγη ὄρνιθα, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστὴ, μανητάρια, τροῦφες, ὅλα νὰ εἶναι ψιλοκομμένα, καὶ μὲ τὸ μίγμα αὐτὸ γέμισε τὰ patties, τῶν ὁποίων τὴν κατασκευὴν εὐρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον.

**667. Eminses of Chicken a la Montebello.**

Πάρε ψαχνὰ ὄρνιθος ψητῆς καὶ σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μα-

δέρα, (ἀριθ. 166). Πρόσθεσε ὀλίγες ἀγκινάρες καὶ μανιτάρια φιλοκομμένα. Σερβίρισέ τα εἰς τóstες, καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσές, καὶ κόκκινες πιπεριές.

### 668. Chicken Pie a l' Anglaise.

Κόψε ὅσες ὄρνιθες σοῦ χρειάζονται, τηγάνισέ τες μὲ ὀλίγον πάχος. Βάλετες εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογον σάλτσαν ἑσπανιόλ (ἀριθ. 139), δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγη σκόνη ἀπὸ ἀνακατευμένα μπαχαρικά (all -spices), ὀλίγη oyster sauce, ὀλίγο τηγανισμένο bacon, θυμάρι, ἀλάτι, πιπέρι καὶ βάλε τες νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες μοίρασέ τες εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου πρόσθεσε δύο φέτες ἀπὸ βρασμένο αὐγὸ ἐπάνω εἰς κάθε πιάτο, σκέπασε τὰ πιάτα μὲ πάστα τοῦ πᾶϊ, ἢ μὲ πάστα σφολιάτα, ἄλειψέ τὴν αὐγὸ καὶ ψῆσε στὸ φούρνο ἐπὶ δέκα λεπτά.

### 669. Chicken Pie, Family style.

Βράσε ὅσες ὄρνιθες χρειάζεσαι, καθάρισε τές ἀπὸ τὰ κόκκαλα, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ βάλε τες εἰς τὰ πιάτα τοῦ πᾶϊ, πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες καὶ καρτόττα βρασμένα καὶ φιλοκομμένα, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), σκέπασέ τα μὲ πάστα τοῦ πᾶϊ, ἄλειψέ τα αὐγὸ, ψῆσέ τα στὸ φούρνο.

### 670. Chicken pot pie.

Ἐτοίμασε τὴν ὄρνιθα κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν. Βάλε εἰς ἓνα δοχεῖον μισὸ ποτῆρι γάλα, τέσσαρα αὐγά καὶ ἄλεῦρι νὰ γείνουν μία ζύμη καλὴ καὶ σφικτὴ. Ἄνοιξέ τὴν μὲ τὸ παστόξυλο κόψε τὴν μικρὰ κομματάκια καὶ βάλε τα εἰς βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν πέντε λεπτά. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τα μέσα εἰς τὴν ὄρνιθα ποῦ ἔχεις ἐτοιμάσει. Ὅταν θὰ σερβίρης πρόσθεσε καὶ ὀλίγα μπιζέλια ἀπὸ πάνω.

### 671. Mayonnaise de Volaille a la Gelee.

Πάρε τὸ ψαχνὸ κρέας ἀπὸ ὄρνιθα ἢ γάλο καὶ κόψε το εἰς τεμάχια μεγέθους μιᾶς ἴντσας. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πακέτο ζελατίναν τῶν δέκα σέντς καὶ λυῶσέ τὴν. Ζέστανέ τὴν καὶ πρόσθεσε δύο φλυτζάνια μαγιονέζα καὶ ἀνακάτεψέ τὴν καλὰ. Πάρε τὰ κομμάτια ἓνα- ἓνα, βούτα τα εἰς τὴν μαγιονέζαν καὶ τοποθέτησέ τα εἰς μίαν πιάταν. Βάλε τα εἰς τὸ ice box νὰ κρυώσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ γαρνιτουῖρες ἀπὸ αὐγὰ βραστὰ, τουρσιά, σαλάτες κρύες κτλ.

### 672. Crolesquis of Chicken a la Russe.

Κάμε μίαν πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα καὶ πρόσθεσε φιλοκομμένα

μανιτάρια και χοιρομῆρι (ham). Κόψε τὰ ψαχνὰ μιᾶς ὄρνιθας εἰς φέτες. Βάλε ὀλίγη ἀπὸ τὴν σάλτσα μεταξὺ δύο τεμαχίων τῆς ὄρνιθας, κάμε τα πανέ (breaded), καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λαρδί. Σερβίρισέ τα γαρνιρισμένα μὲ διάφορες γαρνιτουῦρες τῆς ἀρεσκείας σου.

### 673. Stuffed Chicken a la Parisienne.

Καθάρισε καλὰ μίαν ὄρνιθα καὶ βάλε τὴν εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγον λαρδί καὶ μπαχαρικά (spices). Ψῆσέ τὴν εἰς σιγανὴν φωτιά. Κάμε ἓνα πιλάφι καὶ πρόσθεσε ὀλίγο φιλοκομμένα μανιτάρια, χοιρομῆρι (ham) καὶ μυαλό. Κόψε τὴν ὄρνιθα φέτες. Βάλε τὸ πιλάφι εἰς μίαν πιάταν μὲ τὲς φέτες τῆς ὄρνιθας ἐπάνω καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα φινανσιέρ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

### 674. Filet of Chicken a la Financiere.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ τῆς ὄρνιθας ἐπάνω εἰς τεμάχια ψημένου ψωμιοῦ μὲ σάλτσαν φινανσιέρ καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες duchesse καὶ μανιτάρια.

### 675. Filet of Chicken a la Romaine.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθας μὲ σάλτσα Romaine (ἀριθ. 210), καὶ γαρνίρισέ τα ὅπως προτιμᾶς.

### 676. Filet of Chicken a la Bordelaise.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθας μὲ πιπεριὲς γεμιστὲς καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 211).

### 677. Filet of Chicken a la Vienna.

Κόψε εἰς φέτες τὸ στήθος μιᾶς ὄρνιθος ψημένης, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, καὶ τύλιξέ το μὲ γαλέττα καὶ αὐγὸ καὶ ἐκ νέου εἰς τὴν γαλέττα καὶ τηγάνισε εἰς δυνατὸ λάρδο. Κάμε ἓνα πιλάφι καὶ βάλε μέσα ὀλίγα μανιτάρια καὶ μπιζέλια. Ὄταν σερβίρης τὸ πιλάφι, βάλε δύο φέτες ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀρι. 201).

### 678. Filet of Chicken a la Toulouse.

Σερβίρισε φιλέτα ἀπὸ βραστὴ ὄρνιθα μὲ σάλτσα Toulouse (ἀριθ. 184) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ σπαράγγια καὶ παριζιὲν πατάτες.

### 679. Filet of Chicken a la London.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθος, μὲ γαρνιτούρα a la London, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 680. Chicken Hashed.

Ξεκοκάλισε μία ὄρνιθα βραστή, κόψε την φιλά και σοτάρισε την με ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Πρόσθεσε βρασμένες πιπεριές κόκκινες και πράσινες, σεβρίρισε την ἐπάνω εἰς τóstες, περέχυσέ την με βούτυρο, γαρνίρισε την με πουρέ πατάτες και ὀλίγο μαϊντανό διὰ πρασινάδα και σεβρίρισε.

## 681. Croquettes of Chicken a la Florentine.

Κόψε την ὄρνιθα εἰς πολὺ μικρὰ τεμάχια και ρίψε τα μέσα εἰς μίαν ἄσπρη σάλτσαν (ἀριθ. 146) πολὺ πηκτὴ ἢ Μπεςαμὲλ με τὸ ζουμι τῆς ὄρνιθας. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Κούκισε με γαλέττα τὸ σανίδι τοῦ πλασίματος, πέρνε με τὸ κοτάλι ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω μίγμα και πλάσε τὲς κροκέτες εἰς ὅ,τι σχῆμα θέλης. Βούτηξέ τες εἰς αὐγὸ κτυπημένο και πάλιν εἰς γαλέττα και τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσαν ἔσπανιδὸν (ἀριθ. 139), μερικὰ μπιζέλια, σπαράγγια, κόκκινες πιπεριές, ἀνακάτεψέ τα καλὰ και χύσε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς τὸ πιάτο ποῦ θὰ σεβρίρης τὲς κροκέτες. Βάλε ἀπὸ πάνω τὲς κροκέτες και γαρνίρισε τες με πατάτες πουρέ.

Δύνασαι νὰ σεβρίρης τὲς κροκέτες αὐτές παρεσκευασμένες κατὰ τὸν ἴδιον ὡς ἀνωτέρω τρόπον, με πράσινα φασολάκια, με σάλτσα μανιταριῶν, και με ἄσπρη σάλτσα και φασολάκια, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν τῆς γαρνιτούρας ἢ τῆς σάλτσας.

## 682. Croquettes of Chicken with Potatoes.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς πολὺ μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε πατάτα πουρέ, αὐγὰ ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ ποῦ ἔχεις, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέτα. Τύλιξέ τες εἰς αὐγὸ και γαλέτα και τηγάνισέ τες ὅπως τὲς ἀνωτέρω.

Κροκέτες ἤμπορεῖς νὰ κάμης ἀπὸ διάφορα κρύα κρέατα, ἀρκεῖ νὰ βάλης και ὀλίγην ὄρνιθα μαζί. Δύνασαι ἀντὶ ἄσπρης σάλτσας νὰ μεταχειρίζεσαι κάποτε και σάλτσαν βελουτέ, καμωμένην με τὸ ζουμι τῆς ὄρνιθος

## ΚΑΠΟΝΙΑ

## 683. Capon Braised a la Napolitaine.

Κάμε τὸ καπὸν μπρεζέ ὅπως συνήθως με ὀλίγον πάχος. Βάλε κατόπιν εἰς τὴν ἰδίαν κατσαρόλαν διάφορα χόρτα, σέλινο, κάρδαμο, κρομμύδια, μπαχαρικά διάφορα, ἀφοῦ σοταρισθοῦν ὅλα καλὰ, πρόσθεσε ὀλίγο κρασί, ὀλίγη ντομάτα, ὀλίγο ζουμι ἢ νερὸ και ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα στραγγίξεις τὴν

σάλτσα από τὰ χόρτα και σερβίρεις τὸ καπὸνι μὲ μακαρόνια φιλοκομμένα και σοταρισμένα μὲ ὀλίγο χοιρομῆρι.

#### 684. Capon braised, Jardiniere.

Ἐτοίμασε τὸ καπὸνι ὡς ἀνωτέρω και σερβίρισε το μὲ διάφορες γαρνιτούρες ἀπὸ χορταρικά..

#### 685. Capon braised with rice Orientale.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ζουμί, ὀλίγο βούτυρο, ντομάτα, ἀλάτι, και κάμε ἓνα πιλάφι. Σερβίρισέτο εἰς τὴν πιάτα, κόψε φέτες τὸ καπὸνι, τὸ ὁποῖον ἔχεις μαγειρεύσει πρῶτον, βάλε ἐπάνω στὸ πιλάφι, περέχουσε μὲ τὴν σάλτσα του και σερβίρισε.

#### 686. Capon braised with stuffed Tomatoes.

Ἐτοιμάζεται και αὐτὸ ὅπως τὰ ἀνωτέρω και σερβίρεται μὲ ντομάτες γεμιστὲς και πουρὲ πατάτες.

#### 687. Capon with Rice a la Parisienne.

Ἐτοίμασε τὸ καπὸνι ὅπως ἀνωτέρω. Κάμε ἓνα πιλάφι ἀπὸ ρύζι και πρόσθεσε και ὀλίγα μπιζέλια και μανιτάρια. Σερβίρισε τὸ πιλάφι εἰς τὴν πιάτα, βάλε τὸ καπὸνι ἀπὸ πάνω, περέχουσε το μὲ τὴν σάλτσα του και γαρνίρισέ το γύρω μὲ πατάτες παριζιέν.

#### 688. Capon braised with fried Cabbage.

Κάμε ἓνα καπὸνι μπρεζέ και ὅταν τὸ σερβίρης γαρνίρισέ το μὲ λάχανα τηγανιτὰ κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθ. 398). Δύνασαι ἐπίσης νὰ τὸ γαρνίρης μὲ φρίτες κρομμυδιῶν ἀλὰ Λόνδον, και τότε δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

#### 689. Capon braised with onion fritters.

Κάμε ἓνα καπὸνι μπρεζέ, ὡς συνήθως μὲ βούτυρο, κρομμύδια, χόρτα, ντομάτα κ. τ. λ. εἰς μίαν κατσαρόλα, και ὅταν ἔτοιμασθῇ σερβιρισέ το εἰς τὸ πιάτο και γαρνίρισέ το μὲ ὄνιον φρίττες ἀλὰ Λόνδον, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά, και μὲ πατάτες ριζολέ.

#### 690. Capon sauce Supreme a la Cardinal.

Βράσε τὸ καπὸνι, ξεκκοχάλισε το και κόψε το εἰς μικρὰ μακροῦλα τεμάχια και σοτάρισε το μὲ μία σάλτσα ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), ὀλίγο κρασί sherry και ὀλίγο βούτυρο. Ὀλίγα φιλοκομμένα μανιτάρια. Σερβίρισέ το εἰς τὸ πιάτο, τριγυρισέ το μὲ πατάτες πουρὲ και κούκισέ το μὲ φιλοκομμένο μαϊνδανό.

## 691. Capon Salmi a la Florentine—Καπόνι Σαλμί.

Καθάρισε τὸ καπόνι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο γλυκάνισο. Δέσε τὰ πόδια μὲ σπάγγο. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ κοκκινήσῃ. Κατόπιν πρόσθεσε ἓνα κρομμύδι εἰς φέτες, ἓνα καρτότο, 3 φέτες μπέκον, μία φλούδα πορτοκαλιοῦ, δύο φύλλα δάφνη, ἓνα ποτήρι κρασί sherry, ὀλίγο ζουμι ἢ νερό καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Στράγγισε τὴ σάλτσα, περέχυσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα σπαράγγια, ὀλίγες ψιλοκομμένες κόκκινες πιπεριές καὶ ὀλίγο μαϊντανό ἀπὸ πάνω.

## 692. Capon Fricasse a la King—Καπόνι φρικασές.

Αὐτὸ θὰ τὸ ἐτοιμάσῃς ἀκριβῶς ὅπως τὴν ὄρνιθα φρικασέ ἀλλὰ Κίγκ, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 636).

## 693. Capon Stewed a l' Espagnole.

Κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ γιάχμισέ το μὲ ὀλίγα κρομμύδια, βάλε ἀρκετὲς πιπεριές πράσινες νὰ βράσουν μαζί. Ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς βάλε ὀλίγα μπιζέλια ἀπὸ πάνω καὶ πατάτες παριζιέν γύρω.

## ΓΑΛΟΙ (ΔΙΑΝΟΙ)

## 694. Roast Turkey—Διάνος Ψητός.

Ὁ γάλος ὅταν θὰ γείνη ψητὸς πρέπει πάντοτε νὰ ἐτοιμασθῇ ὡς ἐξῆς: Ἀφοῦ τὸν καθάρισῃς καὶ τὸν πλύνῃς, τὸν κουκίζεις μέσα καὶ ἔξω μὲ ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο γλυκάνισο. Τὸν ψήνεις εἰς μέτριον φούρνον καὶ τὸν βρέχεις ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν ἐνὸς ψήνεται μὲ ὀλίγο ζουμι ἢ νερό. Ἐὰν ὁ γάλος εἶναι γέρικος τὸν βράζεις πρῶτον ὀλίγον. Σερβίρεις μὲ γαρνιτούρα ἀρεσκείας σου.

## 695. Stuffed Turkey a la Grecque.

Παίρνεις ὀλίγο κιμῶ καὶ τὸν καβουρδίζεις μὲ βούτυρο, σπάρεις καὶ τὰ σηκοτάκια τοῦ γάλου καὶ τὰ ἐνώνεις μὲ τὸν κιμῶ. Προσθέτεις ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μπαχάρι, μοσχοκάρυδο, καὶ 3 ποτήρια νερό. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ ρίπτεις μισὸ φλυτζάνι ρύζι, κάστανα ψιλοκομμένα, μία κουταλιά ζάχαρη, καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη ἕως ἓν τέταρτον. Γέμισε τὸν γάλον, ράψε τον, καὶ βάλε τον νὰ ψηθῇ. Ἐὰν σοῦ περισσεύῃ γέμιση βράζεις ἀκόμη ὀλίγην καὶ τὴν μεταχειρίζεσαι ὅταν θὰ σερβίρῃς.

## 696. Roast Turkey with potatoes.

Καθάρισε καὶ ἐτοίμασε τὸν γάλον καὶ βάλε τον νὰ ψηθῇ εἰς τὸν φούρνον μὲ πατάτες καὶ ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ.

## 697. Roast Turkey, cranberry dressing.

Καθάρισε τὸν γάλο, ἑτοίμασέ τον καὶ ψῆσέ τον ὅπως συνήθως. Ὅταν θὰ τὸν σερβίρης τὸν περιχύνης μὲ μπράουν σάλτσα (ἀριθμ. 145) ἢ μὲ τὴν ἰδίαν σάλτσα ποῦ τὸν ψήνεις καὶ μία γέμιση, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἀκολούθως:

Κόπτεις μερικὰ περισσεύματα ἀπὸ ψητὰ κρέατα, προσθέτεις ὀλίγα σοταρισμένα κρομμύδια καὶ σέλινα, ὀλίγα μουσκευμένα ψωμιά, ἀλάτι, πιπέρι, θυμάρι, μπαχαρικά, τὰ ἀνακατεύεις καλὰ καὶ τὰ ψήνεις εἰς ἓνα ταψί.

## 698. Turkey stuffed a l' Orientale.

Ψῆσε τὸν γάλο καὶ σερβίρισέ τον μὲ μία γέμιση ὡς ἐξῆς: Κόψε τὰ σηκοτάκια τοῦ γάλου πολὺ ψιλὰ καὶ σοτάρисέ τα μὲ ὀλίγο κρομμύδι, σβύσε τα μὲ ὀλίγη ντομάτα, πρόσθεσε ὀλίγα κάστανα καὶ ὀλίγη σταφίδα. Κάμε ὀλίγο πιλάφι εἰς ζουμί. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον, βάλε τὸν γάλο εἰς τὴν πιατέλα, γαρνίρισε γύρω μὲ τὸ πιλάφι τὸ ὁποῖον σκεπάζεις μὲ τὴν γέμιση ποῦ ἐγράψαμεν ἀνωτέρω.

## 699. Turkey fricasse a la Jardiniere.

Βράσε τὸν γάλο καὶ κόψε τον εἰς κομμάτια, πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθέσει τρία κροκάδια. Ὅταν θὰ τὸν σερβίρης παίρνης πουρὲ πατάτες καὶ σχηματίξης ἀπὸ μίαν πυραμίδα εἰς τὴν μίαν ἄκραν τοῦ πιάτου καὶ εἰς τὴν ἄλλην. Βάζεις εἰς τὸ μέσον τὸν φρικασέ, τὸ γαρνίρεις ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγα μπιζέλια, μύτες ἀπὸ σπαράγγια, δύο κομμάτια κόκκινες πιπεριές καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαινδανό.

## 700. Turkey wings a la Creole.

Βράσε τὲς φτερούγιες τῶν γάλων, βγάλε τες ἀπὸ τὸ ζουμί καὶ πρόσθεσε σάλτσα κρεὸλ (ἀρ. 174) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

## 701. Turkey wings with Rice.

Βράσε τὲς φτερούγιες ὡς ἀνωτέρω, καὶ πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ ὅταν θὰ σερβίρης βάλε ὀλίγο ρύζι φορμαρισμένο μὲ ἓνα μικρὸ φλυτζάνι ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο.

## 702. Turkey wings with Carrots and Peas.

Ἐτοιμάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ προσθέτεις εἰς τὴν ἄσπρη σάλτσα καρόττα καὶ ψιλοκομμένα μπιζέλια.



## 703. Turkey Patties, sauce Supreme.

Πάρε ψαχνά του γάλου και κόψε τα μικρά κομμάτια, ανακάτευσέ τα με σάλτσα μπεσαμελ (ἀριθμ. 150), ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γλωσσα καπνιστή, ὀλίγο βούτυρο, γέμισε τὰ πάτης και σεβρίρισέ τα. Βάλε μία πετσέτα εἰς τὸ πιάτο και ἐπάνω τὰ πάτης.

## 704. Turkey curried with Rizotto.

Κόψε τὰ ψαχνά του γάλου εἰς μικρά κομματάκια, κόψε και δύο κρομμύδια και ἓνα καρότο ψιλὰ, πρόσθεσέ τα εἰς τὸ γάλον, ἀλάτι, βούτυρο, πιπέρι. Ἄφησέ τα εἰς τὴν φωτιά νὰ μααραθοῦν ἐπὶ πέντε λεπτά. Ρίψε κατόπιν μιὰ κουταλιά τῆς σούπας σκόνη curry και ἀνάλογον νερὸ νὰ βράση. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον, βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτήρι κρὺο γάλα και μιὰ κουταλιά τῆς σούπας ἀλεῦρι, ανακάτευσέ τα καλὰ και ρίψε το εἰς τὸν γάλον νὰ δέση. Σεβρίρισέ τον μὲ ρύζι βρασμμένο.

## 705. Braised legs of Turkey, stuffed peppers.

Κάμε τὰ ποδάρια του γάλου μπρεζέ, περέχυσέ τα με τὴν σάλτσα τους και σεβρίρισέ τα με γεμιστὲς πιπεριές.

## 706. Stuffed legs of Turkey a la Romaine.

Κόψε τὰ πόδια ἀπὸ τοὺς γάλους και βγάλε τὰ κόκκαλα με προσοχή. Πάρε ὀλίγο κιμᾶ χοιρινὸ, πρόσθεσε ὀλίγη γαλέτα, ἀλάτι, πιπέρι, τριμμένο μοσχοκάρυδο και δύο αὔγά. Ζύμωσέ τα καλὰ και γέμισε με τὸ μίγμα αὐτὸ τὰ πόδια. Τύλιξέ τα σὲ ἄσπρο χαρτὶ ἀλειμμένο με βούτυρο, και ψῆσέ τα εἰς μέτριο φούρνο ἐπὶ μία ὥρα. Ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν και σεβρίρισέ τα με μακαρόνια κομμένα και ἀνακατευμένα με τομάτα σάλτσα και ψιλοκομμένο χοιρομῆρι.

## 707. Filet of Turkey a la milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἓνα μικρὸ γαλόπουλο τὰ ψαχνά εἰς φέτες, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν με ὀλίγο βούτυρο νὰ σοταρισθοῦν χωρὶς νὰ κοκκινήσουν. Κατόπιν βάλε ὀλίγον ζωμὸν νὰ βράσουν μισὴ ὥρα, προσθέτων και ὀλίγο μοσχοκάρυδο ἀλάτι και πιπέρι. Σεβρίρισέ το με ριζότο ἀλλὰ Μιλανέζ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ πιλάφια, και περέχυσέ το με σάλτσα μπεσαμελ (ἀριθ. 150) και τυρὶ Παρμεζάνα.

## 708. Filed of Turkey a la Financiere.

Κόψε τὰ ψαχνά ἀπὸ ἓνα μικρὸ γαλόπουλο, σοτάρησέ τα με βούτυρον χωρὶς νὰ κοκκινήσουν, βάλε ὀλίγο ζουμι νὰ βράσουν

και όταν είναι έτοιμα σερβίρισέ τα επάνω σέ φρυγανιές (toast) σερβίρισέ τα με φινανσιέρ, κατὰ τήν σχετικήν συνταγήν εις τὰ chafing dishes, και γαρνίρισέ τα με ντουσές πατάτες.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον παρασκευάζονται και φιλέττα ὄρνιθος.

### 709. Filet of Turkey saute, Mushrooms.

Σοτάρισε τὰ φιλέττα ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο με ὀλίγο βούτυρο, κατόπιν βάλε τα νὰ βράσουν με σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια, και σερβίρισέ τα επάνω εις ψωμάκια τηγανισμένα με βούτυρο. Στόλισέ τα γύρω με πατάτες πουρέ.

### 710. Filet of Turkey, asparagus and peas.

Τηγάνισε τὰ φιλέττα ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο και βάλε τα κατόπιν νὰ βράσουν με σάλτσα σεμίραμις (ἀριθ. 152). Τοποθέτησέ τα εις τὸ πιάτο, στόλισέ τα με πατάτες πουρέ, γαρνίρισε με σπαράγγια και μπιζέλια και ὀλίγο μαιντανὸ ἀπὸ πάνω.

### 711. Jelly of Turkey a l' Imperiale.

Ψῆσε ἕνα γάλο και ἄφησέ τον νὰ κρυώση. Κόψε τὰ ψαχνὰ εις μικρὲς φέτες. Πάρε μερικὰ φορμάκια τενεκεδένια μικρότερα ἀπὸ ἕνα ποτήρι τοῦ νεροῦ. Κόψε εις μικρὰ κομματάκια κρουτὸν ροαγιαλ (ἀπὸ ἐκεῖνα ποῦ μεταχειρίζομεθα διὰ τὸν κονσομέ), στρώσε τὲς φορμίτσες με αὐτὰ, βάλε μαῦρο και ἄσπρο κρέας τοῦ γάλου, ὀλίγη Ἰσπανικὴ πιπεριά, πάλιν κρουτὸν, κρέας, και ὅταν γεμίση ἡ φόρμα χύνεις ὀλίγο ζελέ κονσομέ (τὸ ὁποῖον μεταχειρίζομεθα διὰ γαρνιτούρες κρύων φαγητῶν), βάλε τες εις τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν.

Ὅταν θὰ σερβίρης τὲς βουτᾶς εις ζεστὸ νερὸ νὰ ξεκολλήσουν. Ἄναποδογυρίζεις τὴν φόρμα επάνω εις ἕνα μαρουλόφυλλο και σερβίρεις. Δύνασαι νὰ τὰ σερβίρεις και σὲ πετσέτα διπλωμένη ἢ σὲ εἰδικὸ χαρτί.

### 712. Eminces of Turkey with Peppers.

Κόψε περισσεύματα ψαχνὰ ἀπὸ βραστὸ γάλο εις μικρὰ τεμάχια. Ἐνωσέ τα με ψιλοκομμένες πράσινες και κόκκινες πιπεριές, σοτάρισέ τα με Ἰσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), και σερβίρισέ τα επάνω σὲ ψημένο ψωμί (toast), ἀφοῦ στολίσης γύρω τὸ πιάτο με πατάτες πουρέ.

### 713. Turkey with Virginia Ham.

Κόψε τρεῖς φέτες γάλο ψητὸ, και τρεῖς χοιρομῆρι (ham), τοποθέτησέ τες εὐμορφα εις τὸ πιάτο, περέχυσέ τες με σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) και γαρνίρισε με πατάτες ριζολὲ ἢ παριζιέν.

## 714. Turkey Cutlets a la Chipolata.

Κόψε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἓνα γαλόπουλο εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, τηγάνισέ τα καὶ βράσε τα μὲ σάλτσα Μαδέρα Ἄρ. 166. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς τηγανισμένο ψωμί, πρόσθεσε ἓνα τηγανισμένο λουκάνικο καὶ ἓνα ὄνιον φρίττερ διὰ κάθε μερίδα καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα των.

## 715. Turkey Cutlets a la Vienna.

Κόψε εἰς φέτες τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἓνα γαλόπουλο, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, βούτηξέ τα εἰς αὐγά, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο. Βάλε εἰς τὴν πιατέλα πιλάφι ἀνεκατευμένο Ἀράδιασε ἀπὸ πάνω τὲς κοτολέτες καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

## 716. Turkey Hash on toast with Cream.

Κόψε γάλο εἰς μικρὰ κομμάτια, σοτάρисέ τα μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), πρόσθεσε ὀλίγες βρασμένες κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριές, ἀλάτι, ἀνακάτευσέ τα καὶ σερβίρισε ἐπάνω εἰς τόστες. Περέχυσέ τες μὲ βούτυρο, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες πουρέ καὶ λίγο μαϊνδανὸ διὰ πρασινάδα.

## 717. Croquettes of Turkey a la Florentine.

Τὲς κροκέτες ἀπὸ γάλο τὲς ἐτοιμᾶζομεν ἀκριβῶς ὅπως τὲς κροκέτες ἀπὸ ὄρνιθα, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 681). Ἐτοιμάσε τες ὅπως θὰ ἴδῃς ἐκεῖ καὶ σερβίρισέ τες εὐμορφα μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ πάντοτε εἰς τὸ πλάγι, δίδων τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας καὶ τῶν χορταρικῶν ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς.

## 718. Turkey Croquettes, Cream sauce.

Κάμε σάλτσα μπεσαμὲλ πηκτὴ, ἀπὸ ζουμι τοῦ γάλου, πρόσθεσε ἀρκετὸ φιλοκομμένο βραστὸ γάλο, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ. Κατόπιν πλάσε τὲς κροκέτες, τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τες μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

## ΠΑΠΠΙΕΣ

## 719. Duck braised with Okra.

Πάρε δύο παππάκια, καθάρισέ τα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ σοτάρισέ τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ βούτυρον νὰ κοκκινίσουν. Πάρε ἓνα κουῶρτ μπάμιες μικρές, βάλε τες εἰς μίαν λεκάνην, ἀλάτισέ τες καὶ βρέξε τες μὲ ξύδι. Ἄφησέ τες δέκα λεπτά καὶ ρίξε

τες εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ ἔχεις τὰ παπιά νὰ βράσουν μαζύ. Πρόσθεσε ὀλίγο νερὸ, μαϊνδανὸ φιλοκομμένο καὶ ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα, σερβίρισε μὲ προσοχὴν νὰ μὴ λυώσουν αἱ μπάμιες.

#### 720. Duck braised with Olives.

Κάμε τὰ παππιά μπρεζέ καὶ σερβίρισέ τα εἰς τῶστες. Γαρνίρισέ τα γύρω μὲ ἐληές πράσινες χωρὶς κουκούτσια καὶ πατάτες πουρέ. Ἡμπορεῖς νὰ γαρνίρης παπιά μπρεζέ μὲ γεμιστὲς ντομάτες ἢ πιπεριές, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

#### 721. Salmi of Ducks with Mushrooms.

Σοτάρισε τὰ παππιά μὲ διάφορα χόρτα, ὡς σέλινο, κρομμύδι, καρβόττο, θυμάρι, μπαχαρικά. Ὅταν κοκκινήσουν πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα καὶ ὀλίγο bacon καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα τραβᾶς τὴν σάλτσα, τὴν δένης μὲ ὀλίγο ἄλεϋρι, τὴν περνᾶς ἀπὸ τὸ τρυπητό, προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια φιλοκομμένα καὶ περιχύνεις τὰ παππιά, τὰ ὁποῖα ἔχεις τοποθετήσῃ εἰς τῶστες.

#### 722. Salmi of Ducks with Onion fritters.

Ἐτοίμασε τὰ παππιά ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ ὄνιον φρίτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν χορταρικῶν.

#### 723. Salmi of Duckling.

Κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν δύνασθε νὰ παρασκευάσῃτε παππία σαλμι μὲ διάφορες γανιτοῦρες, δίδοντες πάντοτε τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν. Ἀναφέρομεν, ἐπὶ παραδείγματι, τὰς ἐξῆς ποικιλίας: Salmi of Duck with fried Tomatoes, Salmi of Duck with sweet Potatoes, Duckling Salmi with fried Apples, Duckling Salmi with fried Parsnips, Duckling Salmi Macaroni a la Romaine, Salmi of Duckling with German fried Cabbage, κ. τ. λ.

#### 724. Duck stuffed a la Parisienne.

Κάμε ὀλίγο κιμᾶ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας, πρόσθεσε ὀλίγο φιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια φιλοκομμένα, ἀλάτι, πιπέρι, τρία αὔγά, μοσχοκάρυδο. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὰ παππιά. Ψῆσέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ μιάμισυ ὥρα. Ὅταν τὰ σερβίρης γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν καὶ μπιζέλια καὶ περῆχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187).

## 725. Spring Duck broiled.

Πάρε παχειὰ παππάκια και ψῆσέ τα σὲ σιγανὴ φωτιά, και σερβίρησέ τα μὲ πατάτες ριζολέ.

Δύνασαι νὰ σερβίρης ψητὰ παππάκια και μὲ γλυκοπατάτες ἢ κὸρν φρίτερς, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

## 726. Spring Duck broiled with sweet potatoes.

Πάρε μικρὸ παππάκι, καθάρισέ το καλά, σχίσε το στὴ μέση, ψῆσέ το στὴ σχάρα, σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς ψημένο ψωμί (toast) και γαρνίρισέ το μὲ γλυκοπατάτες ψητές.

## 727. Spring Duck fried with corn fritters.

Καθάρισε τὸ παππάκι, κόψε το εἰς τέσσαρα, δύο στήθη και δύο πόδια, ἀλεύρωσέ το, βούτηξέ το εἰς τὸ αὐγὸ, τύλιξέ το εἰς γαλέττα, τηγάνισέ το μὲ βούτυρο ἢ λάρδο, σερβίρισέ το μὲ σάλτσα ντομάτα και μὲ κὸρν φρίττερς.

## ΦΡΑΓΓΟΚΟΤΤΕΣ

## 728. Guinea Hen a la Parisienne.

Σοτάρισε τὴν φραγκόκοττα μὲ καρόττα, μπιζέλια, σπαράγγια και φασόλια φρέσκα. Περέχυσέ την μὲ γαρνιτούραν Μασεδοάν, και σερβίρισε.

Ἡ φραγκόκοττα σοτάρεται και σερβίρεται και μὲ μακαρόνια φουρνιστά, ἢ μὲ κρομμύδια glace ἢ μὲ σάλτσα μοντεμπέλο, και τότε θὰ δώσητε τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ἢ τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆτε.

## 729. Guinea Hen braised with Asparagus.

Κάμε τὴν φραγκόκοττα μπρεζέ και σερβίρισέ την μὲ σπαράγγια. Δύνασαι νὰ σερβίρης τὴν φραγκόκοττα μπρεζέ και μὲ τηγανιτὲς ντομάτες ἢ μὲ γέμιση (dressing) και τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 730. Guinea Hen stewed a la Creole.

Κόψε τὴν φραγκόκοττα εἰς κομμάτια και σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα κρεδλ (ἀριθμ. 174). Ὅταν εἶναι ἔτοιμη σερβίρισέ την μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

## 731. Salmi of Guinea Hen a la Chasseur.

Βράσε τὴν φραγκόκοττα, ξεκοκάλισέ την, κόψε την εἰς μικρὰ τεμάχια και σερβίρισέ την μὲ τὴν ἀνωτέρω σάλτσα. Κάμε ἓνα κύκλο ἀπὸ πατάτες πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, βάλε εἰς τὸ κέντρον τόστα και σερβίρισε ἐπάνω τὸ σαλμί, στόλισέ το και μὲ κόκκινες πιπεριές.

## 732. Guinea Hen curried with Rice.

Έτοιμάσε όπως και την κότταν, συνταγή αριθμός 662, αλλά την φραγκόκοττα θά την βράσης, θά την ξεκοκκάλισης, θά την κόψης εις μικρά τεμάχια και θά την ενώσης με την σάλτσα curry. Τò ρύζι τὸ ἐνώνεις με χορταρικά μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, καὶ ρίπτεις ἐπάνω τὴν φραγκόκοτταν.

## 733. Guinea Hen a la Toulouse.

Βράσε τὴν φραγκόκοτταν, ξεκοκκάλισέ την καὶ κόψε την εις τεμάχια μετροῦ μεγέθους, σοτάρισέ την με σάλτσα τουλουζ καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εις τόστα (toast) καὶ γαρνίρισε με πατάτες ντουσές καὶ κόκκινες πιπεριές.

## 734. Guinea Hen braised with dressing.

Βάλε τὴν φραγκόκοτταν εις κατσαρόλαν καὶ κοκκίνησέ την με βούτυρο. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα κρομμύδι εις φέτες, ἕνα καρόττο, ὀλίγο σέλινο, ρίγανη, μπαχαρικά, ὀλίγο κρασί sherry, καὶ ὀλίγο ζουμί. Ὄταν βράση στράγγισε τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε με γέμιση ὁμοίαν με τὴν χρησιμοποιουμένην διὰ τοὺς ψητοὺς γάλους καὶ γαρνίρισέ την με πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

## 735. Guinea Hen a la Casino.

Έτοιμάσε μία φραγκόκοττα μπρεζέ ὅπως εις τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν. Ὄταν εἶναι ἔτοιμη ξεκοκκάλισέ την, κόψε την εις μέτρια τεμάχια καὶ σοτάρισέ την με τὴν σάλτσα των, ἢ με σάλτσα Σεμίραμις. Βάλε τόστα εις τὸ πιάτο τῆς φωτιάς, χύσε ἐπάνω τὴν φραγκόκοττα, γαρνίρισε με πατάτες καὶ σπαράγγια ὀλίγο μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, ἄφησέ την εις τὸν φούρνο πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε με δύο φέτες bacon ἐπάνω.

## 736. Guinea Hen a la Maregone.

Κόψε τὴν φραγκόκοττα εις τέσσαρα καὶ βάλε την εις τὴν κατσαρόλα νὰ σοταρισθῇ με ἕνα κρομμύδι φέτες, ἕνα καρόττο καὶ ἕνα γογγύλι. Ὄταν κοκκινήσουν βάλε ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, διάφορα μπαχαρικά καὶ ὅταν βράση, στράγγισε τὴ σάλτσα καὶ ἔνωσέ την με χορταρικά Μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, καὶ περέχουσε τὴν φραγκόκοττα με αὐτά. Εἰς κάθε τεμάχιον βάλε ἐπάνω ἕνα αὐγὸ τηγανιτὸ καὶ ἀπὸ τὲς δύο μεριὰς καὶ κουκισμένο με ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

## 737. Guinea Hen a la Napolitaine.

Κάμε μίαν φραγκόκοττα μπρεζέ, ὅπως εις τὴν ἀνωτέρω συν-

ταγήν, και ὅταν ἔτοιμασθῇ πέρασε τὴν σάλτσα, κόψε τὴν κόττα εἰς κανονικὰς φέτες και σερβίρισε ὡς ἐξῆς. Πάρε μακαρονάκι κομμένο, ὀλίγο χὰμ ψιλοκομμένο και βάλε τα νὰ βράσουν με ὀλίγο ζουμί, ὀλίγο βούτυρο και ὀλίγη Ἰσπανική σάλτσα σὲ σιγανὴ φωτιά, νὰ γείνουν σὰν πιλάφι. Πρόσθεσε ὀλίγο τριμμένο τυρί, βάλε ἐπάνω τὴν φραγκόκοττα, περέχυσέ την με τὴν σάλτσα της και σερβίρησε.

### 738. Guinea Hen Mexican style.

Κόψε τὴν φραγκόκοττα εἰς μικρὰ κομμάτια και βάλε την νὰ κοκκινήσῃ με βούτυρο ἢ πάχος κρέατος και μισὸ πάουντς ψιλοκομμένο κρομμύδι. Ὄταν κοκκινήσῃ βάλε ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, ἀρκετὲς πιπεριὲς πράσινες και κόκκινες, κομμένες εἰς φέτες, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι (καγιέν), ἀλάτι, και ὅταν ἔτοιμασθῇ σερβίρισε με μικρὰς πατάτες βραστές.

### 739. Guinea Hen Fricasse Jardiniere.

Καθάρισε τὴν φραγκόκοττα κόψε την εἰς μικρὰ κομμάτια και βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλα με ὀλίγο βούτυρο, δύο καρόττα, δύο κρομμύδια, και ὀλίγο σέλινο, ὅλα ψιλοκομμένα. Μόλις μαραθοῦν προσθέτεις τὸ ἀνάλογο ζουμί, ἢ νερό, ἀλάτι και πιπέρι και ἀφήνεις νὰ ἔτοιμασθοῦν. Εἰς ἄλλο κατσαρολάκι ἀνάλυσε μία κουταλιά τῆς σούπας ἀλεῦρι με ἓνα ποτῆρι νερό, βάλε τρία αὐγά, στύψε μισὸ λεμόνι και ρίξε ἀπὸ τὴν σάλτσα τῆς κόττας ὅση σοῦ χρειάζεται. Τὴν ὑπόλοιπη τὴν ἀφαιρεῖς. Ἐνώνεις τὸ μίγμα αὐτὸ με τὴν κότταν, ἀφήνεις ὀλίγο νὰ δέσῃ και σερβίρεις με μπιζέλια και μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

### 740. Guinea Hen breaded a la Romaine.

Κόψε ὡμὰ ψαχνὰ φραγκόκοττας εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ἀλεύρωσέ τα, κατόπιν πέρασέ τα ἀπὸ τὸ αὐγὸ και τὴν γαλέττα και τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρησέ τα με μακαρόνια και σάλτσα ντομάτας (ἀριθμ. 201).

---

## ΠΙΤΣΟΥΝΙΑ

### 741. Squabs saute Printaniere.

Πάρε ἓνα περιστέρι, κόψε το μικρὰ κομματάκια και σοτάρησέ το με ὀλίγο πάχος. Σβῦσε το με ὀλίγο κρασί, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα ντομάτα (ἀριθμ. 201), ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ἀφῆσέ το νὰ βράσῃ. Ὄταν θὰ τὸ σερβίρης βάλε ὀλίγη γαρνιτού-

ρα μασεδοάν από πάνω, ὀλίγες μύτες σπαραγγιῶν καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

#### 742. Squab saute with Mushrooms.

Τὸ ἐτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ τὸ γαρνίρεις μὲ πατάτες ντουσές.

#### 743. Squab saute, sauce piquante.

Σοτάρισε τὸ περιστέρι, περίχυσέ το σάλτσα πικάντ (ἀριθμ. 156) καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο ριζολέ πατάτες.

Δύνασαι νὰ τὸ γαρνίρης μὲ γεμιστὲς πιπεριές, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

#### 744. Squab a la Espagnole.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια, κόψε τα εἰς τὴν μέση καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν βάλε τα εἰς ἕνα ταψί, σκέπασέ τα μὲ σάλτσα Κρεὸλ (ἀρ. 174), ἄφησέ τα μισὴ ὥρα στὸ φούρνο νὰ ψηθοῦν καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανό καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

#### 745. Squab saute with fried apples.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια καὶ βάλε τα νὰ κοκκινίσουν μὲ ὀλίγο βούτυρο. Κατόπιν πρόσθεσε Ἰσπανικὴ σάλτσα (ἀριθμ. 139) ἄφησέ τα νὰ βράσουν καὶ ὅταν ἐτοιμασθοῦν τὰ σερβίρεις μὲ τηγανιτὰ μήλα καὶ πατάτες ζουλιέν.

#### 746. Squab Salmi a la Cabare.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια, κόψε τα εἰς δύο, κοκκίνησέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα Μαδέρα (ἀριθμ. 166). Ὅταν ἐτοιμασθοῦν τὰ σερβίρης ἐπάνω σὲ τόστα (toast), τὰ περιχύνεις μὲ τὴν σάλτσα των, προσθέτεις ἐπάνω σὲ κάθε πιτσούνι ἕνα αὐγὸ τηγανιτό, ἕνα στρεϊδι τηγανιτό καὶ δίπλα μία κροκέτα ἀπὸ πατάτες.

#### 747. Squab Salmi a la Robinson

Κόψε τὰ πιτσούνια στὴ μέση καὶ βράσε τα μὲ σάλτσα Μαδέρα (ἀριθμ. 166). Εἰς τὴν σάλτσαν ρίπτεις ψιλοκομμένα τηγανισμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, καὶ μὲ αὐτὴ τὴ σάλτσα περιχύνεις τὰ πιτσούνια. Τὰ σερβίρεις μὲ πατάτες τηγανιτὲς γύρω.

#### 748. Squabs broiled with bacon.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια καὶ σερβίρισέ τα σὲ τόστα (toast), βάλε δύο μαρουλόφυλλα γύρω καὶ δύο φέτες bacon. Στείλε ἰδιαιτέρως τηγανιτὲς πατάτες.



**749. Squabs broiled with sweet potatoes.**

Ψῆσε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψητὲς γλυκοπατάτες γύρω καὶ δύο μαρούλια.

**750. Squabs broiled with fried tomatoes.**

Ψῆσε τὰ πιτσούνια καὶ σερβίρισέ τα σὲ ψωμί (τόστ), καὶ βάλε γύρω τηγανιτὲς ντομάτες.

**751. Squabs stuffed a la Bordelaise.**

Κόψε ψιλὰ ὀλίγο χοιρομῆρι, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, πρόσθεσε εἰς αὐτὰ ὀλίγη γαλέττα, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, θυμάρι, καὶ ἐάν τὰ πιτσούνια εἶναι ἕως ἕξ βάλε τρία αὐγὰ εἰς τὸ μῆγμα καὶ ζύμωσέ το καλά. Γέμισε τὰ πιτσούνια μὲ αὐτό, ψῆσε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν ἢ εἰς τὸν φούρνο καὶ ὅταν θὰ τὰ σερβίρης γαρνίρισέ τα καὶ περὶχυσέ τα μὲ σάλτσα μπορδελέζ (ἀριθμ. 211).

**752. Squabs stuffed with Cuba jelly.**

Ἐτοίμασε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ τζέλυ Κούβας καὶ παριζιὲν πατάτες.

Δύνασαι νὰ τὰ σερβίρης καὶ μὲ σάλτσα μήλων καὶ τότε γράφεις stuffed squabs apple sauce.

**753. Squabs stuffed a la Toulouse.**

Ἐτοίμασε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω, περὶχυσέ τα μὲ σάλτσα τουλούζ (ἀριθμ. 184), γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσὲς καὶ σερβίρισε

**754. Squabs stuffed a la London.**

Τὰ πιτσούνια αὐτὰ ἀφοῦ τὰ ἐτοιμάσης κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὰ σερβίρης μὲ μίαν ντομάταν γεμιστὴν καὶ πουρὲ πατάτες ἀπὸ τὴν μίαν ἄκρην τοῦ πιάτου καὶ τέσσαρα σπαράγγια γύρω καὶ περὶχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ κόκκινες πιπεριές.

**755. Squabs saute a la Romaine.**

Βράσε ὀλίγα κομμένα μακαρόνια, στράγγισέ τα, πρόσθεσε μιτζέλια, ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), βάλε τὰ πιτσούνια ἀπὸ πάνω, περὶχυσέ τα μὲ σάλτσα ρομέν (ἀριθμ. 210) καὶ σερβίρισε.

**756. Squabs saute with fried hominy.**

Σοτάρισε τὰ πιτσούνια καὶ σερβίρισέ τα μὲ χόμινυ τηγανιτὸ καὶ πουρὲ πατάτες.

## 757. Squabs saute with corn fritters.

Ἐτοίμασε ὅπως τὰ ἀνωτέρω, σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο, περιέχουσέ τα μὲ τὴν σάλτσα των καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κὼρν φρίττες καὶ ὀλίγη πατάτα πουρὲ γύρω.

## 758. Pigeon with rice a l' Orientale.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς μικρὰ κομματάκια, σοτάρисέ τα μὲ ὀλίγο κρομμύδι, πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ἀνάλογο ζουμί καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὄταν πλησιάζουν νὰ βράσουν πρόσθεσε ἀνάλογο ρύζι, ἄφησέ το νὰ ψηθῆ εἰς σιγανὴ φωτιά ἢ εἰς τὸν φουῦρνο καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα περιέχουσέ τα μὲ βούτυρο, ἀνακάτεψέ τα, ἄφησέ τα σκεπασμένα πέντε λεπτά καὶ κατόπιν σερβίρισε.

## 759. Pigeon Salmi Semiramis.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια καὶ κοκκίνησέ τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ δύο φέτες bacon καὶ ὀλίγο βούτυρο. Ὄταν κοκκινήσουν σβῦσε τα μὲ ὀλίγο κρασί sherry, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, ἀρκετὴ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) καὶ βάλε τα εἰς τὸν φουῦρνον σκεπασμένα νὰ βράσουν. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα περνᾶς τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, σερβίρεις τὰ πιτσούνια, τὰ περιχύνεις μὲ τὴν σάλτσα καὶ τὰ γαρνίρεις μὲ φρίττες ἀπὸ κρομμυδάκια καὶ μὲ τηγανιτὲς πατάτες ζουλιέν.

## 760. Pigeon braise with Flageolets.

Ἐτοίμασε ὅσα πιτσούνια σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ σοταρισθοῦν μαζὺ μὲ ὀλίγα κρομμύδια, σέλινο, κάρωτο καὶ μπαχαρικά. Ρίψε ἔπειτα ὀλίγη ντομάτα ἢ ζουμί καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα πέρασε τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, τοποθέτησε τὰ πιτσούνια εἰς τὴν πιάτα, περιέχουσέ τα μὲ τὴν σάλτσα καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες παριζιέν καὶ πράσινα Γαλλικὰ φασολάκια (φλαζεολέ).

## 761. Compote au Pigeon glacee.

Πάρε ὅσα πιτσούνια σοῦ χρειάζονται καὶ κόψε τα εἰς τέσσαρα. Τηγάνισέ τα μὲ πάχος καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) καὶ ζουμί. Ἐτοίμασε καὶ μίαν γαρνιτούραν ὡς ἐξῆς: Πάρε μικρὰ κρομμύδια καὶ κοκκίνησέ τα. Βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀρ. 139) ἀλάτι, πιπέρι πολὺ ὀλίγο ξύδι. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα βάλε τὰ πιτσούνια εἰς τὸςτες, περιέχουσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισε μὲ τὰ κρομμύδια, ἔπίσσα δὲ μὲ πατάτες παριζιέν καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

## 762. Pigeon curried with rice.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, κόψε καὶ δύο καρόττα, δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν γὰ μαραθοῦν ὀλίγον μὲ βούτυρον. Πρόσθεσε μίαν κουταλιὰν σούπας curry (ἐὰν τὰ πιτσούνια εἶναι περισσότερα ἀπὸ ἕξ βάλε περισσότερο curry), πρόσθεσε ὀλίγο ζουμί, καὶ ἄφησέ τα γὰ βράσουν. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμα ἀνάλυσε ἓνα ποτῆρι γάλα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ δέσε τα, βάλε ρύζι εἰς τὸ πιάτο, τοποθέτησε τὰ πιτσούνια ἀπὸ πάνω, περέχυσέ τα μὲ τὴ σάλτσα τους καὶ σερβίρισε.

## 763. Pigeons saute Financiere.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα, βράσε τα μὲ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139) γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρέ καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους εἰς τὴν ὁποίαν προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γλώσσα, ὀλίγα σηκοτάκια ὀρνίθων τηγανιτά, ὀλίγες τρούφες, ὅλα ψιλοκομμένα διὰ γὰ κατασκευάσης τὴν σάλτσα φινανσιέρ.

## 764. Pigeon braise a la Francaise.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς δύο, τηγάνισέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθμ. 166) γὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα, τὰ σερβίρεις, τὰ γαρνίρεις μὲ καρόττα γκλασέ, μανιτάρια καὶ ἑληές πράσινες σοτέ, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ σερβίρισε.

## 765. Pigeon pie a l' Anglaise.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ πάχος καὶ βάλε τα γὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀρ. 139) ὀλίγην oyster sauce, ὀλίρο κάτσοπ, δάφνη, θυμάρι, διάφορα μπαχαρικά, bacon τηγανιτό, κομμένο ψιλά. Ὅταν βράσουν σερβίρισέ τα εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου, βάλε εἰς κάθε πιάτο δύο φέτες βρασμένο αὐγό, σκέπασέ τα μὲ πάστα σφολιάτα ἢ πάστα τοῦ πᾶϊ, ἀλειψέ τα αὐγό, ψῆσε τα στὸ φούρνο καὶ ὅταν πάρῃ χρῶμα ἢ πάστα σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

## 766. Pigeons stewed with fresh tomatoes.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν γὰ βράσουν μὲ ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, σκόνη ἀπὸ διάφορα μπαχαρικά, καὶ ἄρκετὲς φρέσκες ντομάτες. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ριζολέ γύρω.

## 767. Baked pigeons with potatoes.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια, πλύνε τα, ἄλειψέ τα ἀλάτι, πιπέρι,

βούτυρο και βάλε τα εις τὸν φοῦρνο μὲ φρέσκια ντομάτα και πατάτες μικροκομμένες και στρογγυλές.

### ΚΟΥΝΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΓΟΙ

#### 768. Rabbit stewed, Athenian Style.

Κόψε ἓνα κουνέλι εις μικρὰ κομμάτια και βάλε το εις μίαν λεκάνη, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μπαχαρικά και σκέπασέ το μὲ ξύδι. Βγάλε το ὕστερα ἀπὸ μισή ὥρα και τηγάνισέ το μὲ λάδι, βάλε το εις κατσαρόλαν, ρίξε τὸ ξύδι ποῦ τὸ εἶχες σκεπασμένο, πρόσθεσε δύο πάλουντς μικρὰ κρομμυδάκια κοκκινισμένα, ὀλίγη τομάτα, δύο φύλλα δάφνη, γαρύφαλλα, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο νερὸ και ἄφησέ το νὰ βράση μιὰμιση ὥρα.

#### 769. Rabbit Salmi on Toast.

Τηγάνισε τὸ κουνέλι και βάλε το νὰ βράση μὲ ὀλίγον bacon, σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139), ὀλίγη catsup, διάφορα μπαχαρικά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το τὸςτες και γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ και ὄνιον φρίττες ἀλὰ Ρομέν.

#### 770. Rabbit Salmi with mushrooms.

Ἐτοίμασε τὸ κουνέλι ὡς ἀνωτέρω και σερβίρισέ το μὲ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια και βάλε γύρω Κροκέτες ἀπὸ πατάτες.

#### 771. Rabbit saute a la Provencale.

Κάμε τὸ κουνέλι σοτὲ μὲ κρεὸλ σὸς (ἀριθ. 174) και ἀρκετὰ σκόρδα και σερβίρισέ το μὲ τομάτες παραγεμιστὲς γύρω.

#### 772. Rabbit saute a la Chipolata.

Τηγάνισε τὸ κουνέλι μὲ ὀλίγο λάδι, σοτάρисέ το και σερβίρισέ το μὲ καπνιστὰ λουκάνικα και ὄνιον φρίττες ἀλὰ Ρομέν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, και πατάτες παριζιέν.

#### 773. Rabbit en Casserole.

Πάρε τὸ κουνέλι, κοκκίνισέ το και βράσε το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139). Βάλε το ἔπειτα εις τὸ πιάτο τοῦ φούρνου, πρόσθεσε μπιζέλια, μανιτάρια, πατάτες παριζιέν, βάλε το εις τὸν φοῦρνο διὰ πέντε λεπτὰ και σερβίρισε.

#### 774. Rabbits Salmi a la London.

Κόψε τὸ κουνέλι εις 6 τεμάχια, 2 τὰ πόδια, 2 ἢ σπάλες και 2 ἢ νεφρεμιά· τηγάνισέ το μὲ βούτυρο και βάλε σάλτσα Μαδέρα νὰ βράση. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το σὲ τὸςτα. Κατόπιν ἔνωσε μὲ τὴν σάλτσα ὀλίγα μανιτάρια ὀλίγο χὰμ ψιλοκομμένο

και περέχυσε τὸ κουνέλι. Γαρνίρισέ το μὲ τομάτες γεμιστές και σπαράγγια. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρης και λαγὸ (hare).

#### 775. Rabbit breaded, fried Tomatoes.

Κόψε τὸ κουνέλι φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ἀλεύρωσέ το, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ γαλέττα και ὅταν τηγανισθῆ σερβίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτές.

#### 776. Rabbit Cutlets a la Toulouse.

Κόψε εἰς φέτες τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἓνα κουνέλι, βάλε τα εἰς ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι και ψῆσέ τα ἐπὶ 15 λεπτά στὸ φούρνο. Κατόπιν σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τουλοῦς (ἀρ. 184) και γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ και κόκκινες πιπεριές.

#### 777. Rabbit Cutlets a la King.

Ἐτοίμασε φέτες ἀπὸ ψαχνὸ κουνελιοῦ ὡς ἀνωτέρω. Ὅταν ψηθοῦν 15 λεπτά στὸ φούρνο πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ὀλίγα μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, ὀλίγο κρασί sherry, δύο κροκκοῦς, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση και σερβίρισε εἰς τὰ πιάτα τῆς φωτιᾶς μὲ δύο κομμάτια τῶστα γύρω.

#### 778. Rabbit braise a la Montebello.

Ἐτοίμασε τὰ κουνέλια κατὰ τὴν προηγουμένην συνταγὴν a la London και σερβίρισε ἐπάνω εἰς τῶστα (toast). Πρόσθεσε εἰς τὴν σάλτσα ὀλίγες ψιλοκομμένες ἀγγινάρες, μανιτάρια και μπιζέλια και περέχυσε τὰ κουνέλια. Γαρνίρισε μὲ γεμιστές πιπεριές και πατάτες ντουσές.

#### 779. Rabbits breaded, sweet potatoes.

Κόψε τὸ κουνέλι εἰς φιλὲς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἀλεύρι, αὐγὸ και γαλέττα, τηγάνισέ τα και γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτές πατάτες και τομάτα σάλτσα.

#### 780. Rabbits breaded a la Vienna.

Ἐτοίμασε φέτες ἀπὸ κουνέλια ὅπως ἀνωτέρω και σερβίρισε τα μὲ πράσινα φασολάκια και ἄσπρη σάλτσα.

#### 781. Hare a la Parisienne.

Πάρε ἓνα λαγὸ, καθάρισέ τον καλά, ἄλειψέ τον μὲ τὸν ζωμὸν ἐνὸς λεμονιοῦ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, γλυκάνισο, ὀλίγο βούτυρο και βάλε τον εἰς τὸν φούρνο ὀλόκληρον. Μόλις κοκκινί-

ση πρόσθεσε αρκετή 'Ισπανική σάλτσα (ἀριθ. 139) νὰ βράσῃ ἐπὶ μίαν ὥραν καὶ κατόπιν κόψε τον, περέχυσέ τον μὲ τὴ σάλτσα του καὶ σερβίρισέ τον μὲ μικρὲς πάτης ἀλὰ φινανσιέρ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

### 782. Hare stuffed Grecian style.

Καθάρισε τὸν λαγὸν ὅπως συνήθως, κάμε κιμᾶ ἀπὸ ἓνα πάουντ χοιρινὸ καὶ ἀπὸ τὰ σηκοτάκια τοῦ λαγοῦ, βάλε ὀλίγα ψιλοκομμένα καὶ τηγανισμένα κρομμυδάκια, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη γαλέττα, δύο αὐγά ὠμά, ζύμωσε τα ὄλα μαζὺ καὶ γέμισε μὲ αὐτὰ τὸν λαγὸν, ράψε τον, βάλε τον εἰς τὸ ταψί, μὲ ὀλίγο βούτυρο, δύο κουταλιᾶς 'Ισπανικὴ σάλτσα, ὀλίγες μικρὲς στρογγυλὲς πατάτες, καὶ ψῆσέ τον εἰς τὸν φούρνον.

### 783. Hare saute a l' Orientale.

Κόψε τὸν λαγὸν εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ λάδι, τηγάνισε καὶ ἀρκετὸ κρομμύδι εἰς φέτες, βάλε τον εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ τομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, στύψε ἓνα λεμόνι, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανι, δύο φύλλα δάφνη καὶ ἀνάλογο νερό. Ὄταν ψηθῇ σερβίρισέ τον μὲ ψητὲς πατάτες.

### 784. Hare a la Marinade.

Καθάρισε τὸν λαγὸν καὶ κόψε τον εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε εἰς ἓνα πῆλινον δοχεῖον ἓνα πάουντ κρομμύδια φέτες, ὀλίγα γαρύφαλλα, μπαχάρι, δύο φύλλα δάφνη, ἀλάτι, πιπέρι, βάλε μέσα τὸν λαγὸν, σκέπασέ τον μὲ ξύδι καὶ ἄφησέ τον εἰκοσιτέσσαρες ὥρες. Ὄταν τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ ξύδι τηγάνισέ τον καὶ βάλε τον εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ ψηθῇ μὲ τὸ ξύδι του καὶ τὰ μυρωδικὰ ἐπὶ μίαν ὥραν. Τὸν μεταχειρίζεσαι κρύον ὡς ὀρεκτικὸ. Λαγὼς παρεσκευασμένος οὕτω διατηρεῖται ἐπὶ 2-4 ἑβδομάδας.

## ΟΡΤΥΚΙΑ

### 785. Quails saute with Mushrooms.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, ἀλάτισέ τα, κούκισέ τα πιπέρι καὶ βάλε τα εἰς ἓνα ταψί μὲ ὀλίγο bacon νὰ ψηθοῦν εἰς τὸν φούρνο. Ὄταν πλησιάζουν νὰ εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα μανιταριῶν καὶ ὅταν βράσουν σερβίρισε σὲ τόστες μὲ ὀλίγη πρασινάδα.

### 786. Quails sort Canape.

Ψῆσε τὰ ὀρτύκια κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ σερβίρισέ τα εἰς τόστες, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὀλίγη πρασινάδα.

## 787. Quails with Rice.

Ἐτοίμασε ἓνα καλὸ πιλάφι, ἔχε τὰ ὀρτύκια σοταρισμένα καὶ ὅταν τὸ σερβίρης στόλισέ τα ἀπὸ πάνω μὲ τὰ ὀρτύκια.

## 788. Quails a la Romaine.

Πάρε ἕξ ὀρτύκια καὶ κόψε τα εἰς τὴ μέση. Κοκκίνισέ τα εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο κρομμυδάκι, βάλε ὀλίγη τομάτα, ἀνάλογο νερό, ἀλάτι, πιπέρι, ἓνα πάουντ μακαρονάκι κομμένο, καὶ ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιά νὰ μαγειρευθοῦν.

## 789. Quails saute with peas.

Βάλε τὰ ὀρτύκια μὲ ὀλίγο βούτυρο εἰς τὸ φούρνο νὰ πάρουν χρῶμα. Κατόπιν βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσα Ἴσπανικὴ νὰ βράσουν δέκα λεπτά. Σερβίρισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ μπιζέλια γύρω.

## 790. Quails broiled with bacon.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα σὲ ψωμί τόστες καὶ μὲ φέτες bacon τηγανισμένο ἀπὸ πάνω καὶ δύο φύλλα μαροῦλι.

## 791. Quails saute Madera sauce.

Κάμε τὰ ὀρτύκια σοτὲ καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν καὶ περέχυσέ τα μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166).

## 792. Quails Athenian style.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, βάλε τα εἰς τὸ ταψί, μὲ ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, λάδι, λεμόνι, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνον ἐπὶ 20 λεπτά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα μὲ μία σάλτσα τῆς ἀρεσκείας σου.

## 793. Broiled quail with peppers.

Ἄνοιξε τὸ ὀρτύκι στὴ μέση χωρὶς νὰ τὸ χωρίσης εἰς δύο, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το στὴ σχάρα. Σερβίρισέ το μὲ πράσινες πιπεριὲς τηγανιτὲς καὶ πατάτες ζουλιέν.

## 794. Quails stuffed a la Palermo.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, κατόπιν κόψε εἰς τὸν μύλον τοῦ κιμῶ ὀλίγο χοιρομῆρι, εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γαλέττα, δύο αὐγά ὠμά, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ τα καλά, γέμισε τὰ ὀρτύκια, βάλε τα εἰς τὸ ταψί, ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνὸ μισὴ ὥρα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ τομάτες τηγανιτὲς.

## Π Ε Ρ Δ Ι Κ Ε Σ

## 795. Salmi of Partridges a la London.

Κόψε τές πέρδικες εἰς δύο, τηγάνισέ τες καὶ κάμε τες σοτὲ μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166). Σερβίρισέ τες εἰς τόστες, περέχυσέ τές μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισε μὲ πουρὲ πατάτες, τομότες γεμιστὲς καὶ σπαράγγια.

## 796. Partridge a la Toulouse.

Ψῆσε τὴν πέρδικα εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο. Σοτάρισέ τὴν μὲ σάλτσαν τουλουῦζ (ἀριθ. 184) καὶ σερβίρισέ τὴν μὲ πατάτες παριζιέν.

## 797. Partridge saute Jardiniere.

Κόψε μὴ πέρδικα, σοτάρισέ τὴν καὶ γαρνίρισέ τὴν μὲ χόρτα διάφορα καὶ πουρὲ πατάτες.

## 798. Partridge a la Chorrón.

Ψῆσε τὴν πέρδικα μὲ βούτυρο στὴν κατσαρόλα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη σερβίρισέ τὴν ἐπάνω σὲ τόστα (toast) καὶ γαρνίρισέ τὴν μὲ τηγατῖτὰ πάρονιπς, καὶ στείλε ἰδιαιτέρως σάλτσα ραβιγκότ.

## 799. Partridge Gele Imperiale.

Ψῆσε τὴν πέρδικα μὲ βούτυρο εἰς τὴν κατσαρόλαν ὅπως συνήθως καὶ ὅταν κρυώση ἀφαίρεσε τὰ φαχνὰ μὲ προσοχὴ, χωρὶς νὰ τὰ σκορπίσης, κόψε τὰ φέτες καὶ βάλε τὰ στὴ φόρμα τοῦ πάγου, ἢ ὁποῖα εἶναι εἰδικῶς δι' αὐτὰ τὰ φαγητά. Βάλε μίαν σειρὰ ρόγιαλ κρουτόν (ἀριθ. 1), μίαν σειρὰ πέρδικα καὶ ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, καὶ γέμισε τὴν φόρμα μὲ κονσομέ ζελέ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν. Ἄφησέ τὴν τρεῖς ὥρας εἰς τὸ ἄης μπόξ καὶ σερβίρισέ τὴν ἐπάνω εἰς πετσέταν ἢ εἰδικὸ χαρτὶ μὲ μαρουλόφυλλα γύρω.

## 800. Braised Partridge, duchesse potatoes.

Κάμε μίαν πέρδικα μπρεζέ, περέχυσέ τὴν μὲ τὴν σάλτσαν τῆς, τὴν ὁποῖαν ἔχεις περάσῃ ἀπὸ τὸ τρυπητό, καὶ γαρνίρισέ τὴν μὲ πατάτες ντουσές.

## 801. Braised Partridge with Onion fritters.

Ἐτοίμασε τὴν πέρδικα ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τὴν μὲ φρίτερς ἀπὸ κρομμύδια ἀλά ρομέν, διὰ τὰς ὁποίας ἴδε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.



## 802. Partridge with Rice a la Vienna.

Κοψε τήν πέρδικα εἰς δύο κομμάτια, τύλιξέ την εἰς γαλέττα, ἔπειτα εἰς αὐγὸ καὶ πάλιν εἰς γαλέττα. Τηγάνισέ την καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς ρύζι ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια, περὶ-χυσέ την δὲ μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

## 803. Partridge saute a la Parisienne.

Κοκκίνισε τήν πέρδικα μὲ βούτυρο καὶ κάμε την σοτὲ μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166), γαρνίρισέ την μὲ μανιτάρια, μπιζέλια, ἀγκινάρες καὶ πατάτες παριζιέν.

---

**ΜΠΕΚΑΤΣΙΝΙΑ**

## 804. Snipes saute a la Financiere.

Καθάρισε τὸ μπεκατσίνι κοκκίνισέτο μὲ λίγο βούτυρο, καὶ κάμε το σοτὲ ἀλὰ φινανσιέρ κατὰ τήν σχετικὴν συνταγὴν.

## 805. Snipes saute a la Creole.

Κοκκίνισε μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ σοτάρισε τὰ μπεκατσίνια μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ζουλιέν.

## 806. Snipes saute a la Chateaubriand.

Ἐτοίμασε τὰ μπεκατσίνια ὡς ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ σάλτσα κρεὸλ βάλε σάλτσα σατωβριάν (ἀρ. 213) καὶ γαρνίρισε ὅπως θέλεις.

## 807. Snipes a la Demidorf.

Πάρε τὰ μπεκατσίνια, καθάρισέ τα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, κοκκίνισέ τα εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ βάλε τα εἰς ἓνα πῆλινο κατσαρολάκι. Τηγάνισε ὀλίγα φρέσκα μανιτάρια, ἔνωσέ τα μαζί, βάλε ὀλίγο κονιάκ ἢ ρῶμι, κατόπιν βάλε σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) νὰ σκεπασθοῦνε, ψῆσέ τα εἰς τὸν φουῦρνο 20 λεπτά καὶ σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

## 808. Snipes Salmi Orientale.

Κόψε μπεκατσίνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγον βούτυρο νὰ κοκκινίσουν, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἓνα ποτηρι sherry καὶ σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139) ὅση χρειάζεται διὰ νὰ σκεπασθοῦν. Ἄφησέ τα εἰς σιγανὴ φωτιὰ νὰ γείνουν καὶ σερβίρισέ τα σὲ φριγανιὲς τηγανισμένες καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.

## 809. Broiled Snipes with sweet potatoes.

Ψῆσε μπεκατσίνια στὴ σχάρα καὶ σερβίρισε μὲ γλυκοπατάτες.

---

ΣΗΜ.—Ἐπὶ τῇ βίσει τῶν ἀνωτέρω συνταγῶν διὰ μπεκατσίνια παρασκευάζονται καὶ αἱ μπεκάτσες (woodcock).

## Β Α Τ Ρ Α Χ Ο Ι

## 810. Frog legs saute, Madera sauce.

Πάρε ποδαράκια βατράχων, κοκκινίσε τα με βούτυρο, κάμε τα σοτέ με σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) και σερβίρισε τα με τόστες (toasts) και στείλε ιδιαιτέρως τηγανιτές πατάτες.

## 811. Frog legs fricasse Parisienne.

Σοτάρισε τὰ ποδαράκια βατράχων με φρέσκο βούτυρο χωρίς να κοκκινίσουν, πρόσθεσε ζουμι ὄρνιθος και ζουμι ἀπὸ ἓνα κουτί μανιτάρια. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα βάλε και τὰ μανιτάρια κάμε τα φρικασέ και σερβίρισε με κρουτόνια γύρω.

## 812. Frog legs saute, fried tomatoes.

Τηγάνισε τὰ πόδια τῶν βατράχων με λίγο βούτυρο, βράσε τα με σάλτσα τομάτα και σερβίρισε τα με τομάτες τηγανιτές και ὀλίγο μαϊντανό γύρω.

## 813. Frog legs a la Ravigote.

Σοτάρισε τὰ πόδια τῶν βατράχων με μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166), ἄφησε τα 20 λεπτά να βράσουν και σερβίρισε τα με μανιτάρια και ἓνα αὐγὸ τηγανιτὸ ἀπὸ πάνω.

## 814. Frog legs a la Florentine.

Σοτάρισε τὰ ποδαράκια τῶν βατράχων με βούτυρο, βάλε ὀλίγη τομάτα σάλτσα, (ἀριθ. 201), ὀλίγο φιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, και σερβίρισε τα με πατάτες παριζιέν.

## 815. Frog legs fried, Devil sauce.

Τηγάνισε τὰ ποδαράκια τῶν βατράχων και σερβίρισε τα με σάλτσα ντέβιλ (ἀριθμ. 203) και O'brien πατάτες.

## 816. Fro legs fried a la Milanaise.

Ἄφου τηγάνισης τὰ πόδια τῶν βατράχων, τὰ σερβίρεις με ριζότο ἀλὰ μιλανέζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 817. Frog legs a la Ravigote.

Βάλε τὰ πόδια τοῦ βατράχου με ὀλίγο βούτυρο στὴν κατσαρόλα, ἄφησε τα σὲ σιγανὴ φωτιά να ψηθοῦν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα βάλε φρυγανιὰ τηγανιτὴ με βούτυρο εἰς τὸ πιάτο. Περὶχυσέ τα με σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθ. 206), στόλισέ τα με πατάτες πουρέ και κόκκινες πιπεριές, βάλε γύρω μερικὲς φέτες πάρσνιπ τηγανιτὸ και σερβίρισε.

## Α Γ Ρ Ι Μ Ι

## 818. Venison stewed Provencale.

Διὰ ἐντράδα ἀπὸ ἀγρίμι κατάλληλο μέρος εἶναι ἡ σπάλα καὶ ὁ σβέρκος.

Λαμβάνεις ἓνα τεμάχιον καὶ τὸ κόβεις εἰς μικρὰ τεμάχια, τὰ τηγανίζεις μὲ βούτυρο καὶ τὰ βάζεις εἰς τὴν κατσαρόλαν. Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια μὲ τὸ ἴδιο βούτυρο ἔνωσέ τα ὅλα μαζύ, βάλε ἓνα ποτήρι ξύδι, ἓνα κεφάλι σκόρδο ψιλοκομμένο, ὀλίγη τομάτα σάλτσα, ὀλίγη ρίγανη, μπαχαρικά διάφορα, ἀλάτι, πιπέρι τὸ ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιά νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο δέσε τὴν σάλτσα μὲ ὀλίγο ἀλεύρι καὶ σερβίρισέ το μὲ καρόττα σοτὲ καὶ πατάτες παριζιέν.

## 819. Venison stewed Orientale.

Πάρε τὸ ποσὸν ποῦ χρειάζεσαι ἀπὸ σπάλα ἢ ἀπὸ σβέρκο, κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ το μὲ λάδι καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα. Πάρε ἴσον ποσὸν τοῦ κρέατος καὶ κρομμύδια μικροῦ μεγέθους. Τηγάνισέ τα μὲ τὸ ἴδιο λάδι καὶ ἔνωσέ τα μαζύ. Πρόσθεσε δύο νερὸ καὶ ἓνα ξύδι, νὰ σκεπασθῇ τὸ περιεχόμενον τῆς κατσαρόλας. Βάλε διάφορα μπαχαρικά καὶ δύο κεφάλια σκόρδο, ἀλάτι, πιπέρι, σκέπασέ το καὶ βάλε το σὲ σιγανὴ φωτιά νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο δοκίμασέ το καὶ σερβίρισέ το σὲ bowls ἢ πιάτα βαθουλά.

## 820. Venison stewed a la Parisienne.

Πάρε μία σπάλα ἀπὸ ζαρκαδί, κόψε τὴν εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Πάρε καὶ τὸ ἥμισυ τοῦ ποσοῦ ποῦ ἔχεις χοιρινὸ κρέας, τηγάνισέ το καὶ ἔνωσέ το μαζύ. Πρόσθεσε δύο ποτήρια κρασί sherry καὶ ἀρκετὴ σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139). Ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε ἓνα κουτὶ μανιτάρια, δοκίμασέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ ψωμάκια τηγανισμένα γύρω.

## 821. Venison braised a la Demidorf.

Πάρε ἓνα τεμάχιον ψαχνὸ ἀπὸ τὸ μπουῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ. Δέσε το μὲ σπάγκο καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ διάφορα χόρτα, 2 κρομμύδια εἰς φέτες, 2 καρόττα, ὀλίγο σέλινο, ἀλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, δύο φύλλα δάφνη καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ κοκκινίσουν. Κατόπι βάλε ἓνα ποτήρι κρασί sherry, ὀλίγη τομάτα σάλτσα, ἄφησέ το σὲ σιγανὴ φωτιά νὰ βράσῃ, βρέχων ἐνίοτε μὲ νερὸ ἢ ζουμι διὰ νὰ μὴ καῖ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο, δέσε τὴν σάλ-

τσα και πέρασε την. Κατόπιν πάρε τέσσερα ποδαράκια χαιρινά βρασμένα εκ των προτέρων, ξεκοκάλισέ τα και κόψε τα εις μικρά τεμάχια. Πάρε και ένα κουτί μανιτάρια και ένωσε τα όλα μαζύ με την σάλτσα. Βάλε τα να πάρουν μία βράση. Κατόπιν κόψε τὸ κρέας εις φέτες, και όταν τὸ σερβίρης περιέχυσέ το με την σάλτσα και γαρνίρισέ το γύρω με παριζιέν πατάτες.

### 822. Venison braised a la Romaine.

Δέσε το με σπάγκο, βάλε το εις την κατσαρόλαν με διάφορα χόρτα να κοκκινίση. Κατόπιν βάλε ένα ποτήρι ξύδι διάφορα μπαχαρικά, αρκετή τομάτα, αλάτι, πιπέρι, ὀλίγον ζωμόν. Ἄφησέ τα σε σιγανή φωτιά να βράσουν. Όταν είναι ἔτοιμα πέρασε την σάλτσα, κόψε τὸ κρέας φέτες και σερβίρισέ το με μακαρόνια ἀλά ρομέν.

### 823. Venison a la marinade.

Κόψε τὸ ζαρκαδι εις μικρά τεμάχια, βάλε το εις ένα πῆλινον δοχείον. Κόψε φέτες κρομμύδια, ένωσε τα μαζύ, βάλε αλάτι, πιπέρι, δάφνη. Σκέπασέ τα με ξύδι και ἄφησέ τα 24 ὥρες. Κατόπιν ἀφαίρεσε τὸ κρέας και τηγάνισέ το με λάδι, βάλε το εις την κατσαρόλα πρόσθεσε και τὸ ξύδι ὅπως εἶναι, βάλε και δύο κουταλιές σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), ἄφησέ το να βράση σε σιγανή φωτιά, όταν είναι ἔτοιμο, σερβίρισέ το, κρύο ἢ ζεστό. Τὸ κρέας τοιουτοτρόπως παρεσκευασμένον διατηρεῖται ἀρκετὰς ἡμέρας εις τὸ ice box.

### 824. Venison Cutlets a la Financier.

Κόψε ἀπὸ τὸ μπουῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ φέτες εις μικρά μεγέθη τηγάνισέ τες με βούτυρο, τηγάνισε ἐπίσης και φέτες ψωμι (toast), βάλε τες εις τὸ πιάτο ἀπὸ πάνω τες κοτολέτες και περιέχυσέ τες με σάλτσα φινανσιέρ. Στόλισε γύρω τὸ πιάτο με πατάτα πουρέ.

### 825. Venison Cutlets saute a la Espagnole.

Κόψε εις μικρά τεμάχια ψαχνὸ ἀπὸ ζαρκαδι, βάλε αλάτι πιπέρι κόκκινο και τηγάνισέ τα. Βάλε τα εις ένα ταψάκι (pan) βάλε σάλτσα κρεόλ (ἀριθ. 139). Ἄφησέ τα εις τὸν φούρνο 20 λεπτά και σερβίρισέ τα με πατάτες ριζολέ.

### 826. Venison Cutlets Greek style.

Κόψε ἀπὸ τὸ μπουῦτι φέτες εις μέτριον μέγεθος, βάλε τες εις μία πιατέλα, στύψε ένα λεμόνι, βάλε αλάτι, πιπέρι ὀλίγη ψιλή κανέλλα, τηγάνισέ τες με βούτυρο. Όταν τες τελειώσης βάλε ὀλίγο ἀλευρι εις τὸ τηγάνι ποῦ ἔχεις τὸ βούτυρο, ἀνακά-

τεψέ το και βάλε ένα ποτήρι κρασί να πάρη μία βράση, περιέχουσε με αύτη τή σάλτσα τές κοτολέτες και σερβίρισέ τες με μία σαλάτα ιδιαιτέρως.

### 827. Venison Steak, sauce Piquante.

Κόψε από τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ φέτες στρογγυλές, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄλειψέ τες λάδι και ψῆσέ τες εἰς τή σχάρα. Ὄταν εἶναι ἑτοιμες τοποθέτησέ τες εἰς τὸ πιάτο. Περιέχουσε τες με σάλτσα Πικάντ (ἀριθ. 156) και γαρνίρισέ τες με τηγατιτὲς πατάτες.

### 828. Venison Steak, sweet potatoes.

Κόψε μία στρογγυλὴ φέτα ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, πέρασέ την ἀπὸ τὸ λάδι, ψῆσέ την εἰς τὴν σχάρα, κόψε και γλυκὲς πατάτες εἰς φέτες, ψῆσέ τες και γαρνίρισε τὸ στέην.

### 829. Venison Scallops a la Milanaise.

Κόψε μία ἢ και περισσότερες φέτες, χόνδρος ἑνὸς δακτύλου, ἄλειψέ τες λάδι, ἀλάτι, πιπέρι και ψῆσέ τες μετρίως. Ὄταν τές ἐτοιμάσης, γαρνίρισέ τες με ζουλιὲν πατάτες και στεῖλε μία σάλτσα ραβινγκὸτ ιδιαιτέρως.

### 830. Venison Scallops a la Milanaise.

Κόψε μικρὲς φέτες ψαχνὸ ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ, ἄπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Πέρασέ τες ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι, ἀπὸ τὸ αὐγὸ, και ἀπὸ τὴ γαλέττα και τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Κατόπιν σερβίρισέ τες με ἕνα πιλάφι, ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μισὸ γαλλόνι ζουμί, ὀλίγο βούτυρο, μόλις πάρη βράση, βάλε ἀνάλογο ρύζι, κάμε το πιλάφι. Ὄταν ἐτοιμασθῇ βάλε ὀλίγα φιλοκομμένα μυαλά, χοιρομῆρι και ὀλίγη τριμμένη παρμεζάνα. Ὄταν σερβίρης βάλε τὸ ρύζι εἰς τὸ πιάτο, και ἐπάνω βάλε τὸ ζαρκάδι.

### 831. Venison Croquettes with Celery Glace.

Κόψε με τὸ μαχαῖρι ψιλὰ κρέας ψητὸ ἀπὸ ζαρκάδι ἕως δύο πάουντ, κάμε και ἕνα πάουντ πατάτα πουρέ, ἔνωσέ τα μαζὺ με τὸν κιμῶ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, 3 αὐγὰ ὠμά, μισὸ ποτήρι τοῦ νεροῦ, γαλέττα, ζύμωσέ τα ὅλα μαζὺ και πλάσε τές κροκέτες στὸ σχῆμα μικροῦ ἀχλαδιοῦ. Τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο και σερβίρισέ τες με σέλινο γλασὲ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 832. Venison Chops a la Florentine.

Κόψε τὰ παϊδάκια τοῦ ζαρκαδιοῦ, διώρθωσέ τα καὶ τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Κατόπιν βάλε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι μίαν κουταλιά σάλτσα μαδέρα (Ἄριθ. 166), ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια, σπαράγγια, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, σοτάρισέ τα ὅλα μαζί καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ντουςές γύρω.

## 833. Venison Chops with Apple fritters.

Κόψε τὰ παϊδάκια ἀπὸ τὸ ζαρκάδι, διώρθωσέ τα, ἄλειψέ τα λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ψῆσέ τα εἰς τὴνσχάρα, ὅταν εἶναι ἔτοιμα βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα μὲ φρίτερς ἀπὸ μῆλα.

## 834. Venison Chops Canarian style.

Κόψε τὰ παϊδάκια ἀπὸ τὸ ζαρκάδι, διώρθωσέ τα καὶ τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Κατόπιν σοτάρισέ τα εἰς τὸ ἴδιο μέρος μὲ σάλτσα μαδέρα (ἄριθ. 166), ὅταν εἶναι ἔτοιμα βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα γύρω μὲ παναρισμένες φέτες τομάτες τηγανιστὲς καὶ μικρὰ πάτης γεμιστὰ μὲ αὐγὰ σκράμπλετ.

## MANITARIA

## 835. Salpicon of fresh Mushrooms.

Πάρε φρέσκα μανιτάρια, καθάρισέ τα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Κόψε τα φέτες. Σοτάρισε ὀλίγο κρομμύδι μὲ βούτυρο, ὅταν κοκκινίσῃ πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἄριθ. 201) ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ὀλίγο ψαχνό ἀπὸ στήθος ὄρνιθος, ἀλάτι, πιπέρι. Ἀφῆσέ τα νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα εἰς τὸςτες καὶ γαρνίρισέ τες γύρω μὲ πατάτες πουρέ.

## 836. Broiled Mushrooms on toast.

Ψῆσε τὰ μανιτάρια εἰς τὴνσχάρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ βούτυρο μὲτρ ντοτέλ (ἄριθ. 197) ἐπάνω σὲ τὸςτα.

## 837. Fresh Mushrooms a la Victoria.

Σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς, βάλε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγες κόκκινες πιπεριὲς ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε μὲ τὸςτ χωριστά.

## 838. Fricasse of Mushrooms.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἄριθ. 146)

ΣΗΜ.—Ἐπειδὴ τὰ μανιτάρια χρησιμοποιοῦνται πολὺ μὲ τὰ πουλερικά καὶ τὰ κυνήγια ἔθεωρήσαμεν καλὸν νὰ τὰ περιλάβωμεν χάριν εὐκολίας εἰς τὸ Κεφάλαιον τοῦτο.

δύο κροκκάδια, ὀλίγο βούτυρο, ρίψε καὶ τὰ μανιτάρια, σοτάρисέ τα ὅλα μαζί, σερβίρισέ τα εἰς τόστες με πατάτες πουρὲ γύρω

### 839. Fresh Mushrooms au Gratin.

Βάλε εἰς τὰ πιάτα τῆς φωτιάς τὰ μανιτάρια με ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ἓνα κροκάδι καὶ βούτυρο καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισε με τὸστ ἰδιαιτέρως:

### 840. Mushrooms fried on toast.

Τηγάνισε τὰ μανιτάρια, τοποθέτησέ τα ἐπάνω εἰς τόστες καὶ περέχυσέ τα βούτυρο. Δίπλα εἰς τὸ πιάτο βάλε καὶ ἓνα κομμάτι λεμόνι καὶ δύο φύλλα μαϊντανό.

### 841. Mushrooms saute, sauce Creole.

Κόψε τὰ μανιτάρια φέτες, βράσε τα με ὀλίγη σάλτσαν κρε-ὸλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισέ τα με τόστες γύρω καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

### 842. Mushrooms Patties a la Romaine.

Κόψε τὰ μανιτάρια ψιλὰ, σοτάρισέ τα με σάλτσαν ρομὲν (ἀριθ. 210), γέμισε τὰ πάττης, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὐρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον, καὶ σερβίρισέ τα σὲ πετσέτα ἢ σὲ χαρτί.

### 843. Mushrooms with Eggs a l' Espagnole.

Κόψε τὰ μανιτάρια φέτες ψιλές, σοτάρισε ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, πρόσθεσε ψιλὸ μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, αὐγά, βάλε καὶ τὰ μανιτάρια νὰ σοταρισθοῦν ὅλα μαζί καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα με ὀλίγη πρασινάδα γύρω.

### 844. Mushrooms en Casserole.

Πάρε σηκοτάκια ἀπὸ κοτόπουλα ἴσον ποσὸν με τὰ μανιτάρια ποῦ ἔχεις. Κόψε φέτες τὰ μανιτάρια καὶ τὰ σηκοτάκια, τηγάνισέ τα με βούτυρο, βάλετα σὲ πῆλινο κατσαρολάκι, βάλε μαδέρα σὸς νὰ σκεπασθοῦνε, βάλε τα εἰς τὸν φούρνο 15 λεπτά καὶ σερβίρισέ τα με τόστα ἰδιαιτέρως.

ΣΗΜ.— Εἶναι περιττὸν νὰ παραθέσωμεν εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο πληθώραν ὄλην συνταγῶν, ἀρχοῦμενοι εἰς τὴν περιγραφὴν τῶν κυριωτέρων τρόπων παρασκευῆς πουλερικῶν καὶ κυνηγίων, καὶ ἀφήνοντες εἰς ἓνα ἕκαστον νὰ ποικίλῃ τὰς ἀνωτέρω συνταγὰς, χρησιμοποιοῦν κατὰ βούλησιν ἓκ τῶν διαφόρων συνταγῶν σάλτσες καὶ γαρνιτούρες, τὰς ὁποίας περιεγράψαμεν εἰς τὰ σχετικὰ κεφάλαια, δίδων πάντοτε τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

### ΑΡΝΙ

#### 845. Stewed Lamb with string beans.

Κόψε ἀρνί ὅσο σοῦ χρειάζεταιαι, πλυνέ το καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μαζὺ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ μαραθοῦν καλὰ. Βάλε τα κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, τομάτα, ὀλίγα φρέσκα φασόλια κομμένα λοξοειδῶς, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, καὶ ἀνάλογο νερὸ καὶ σκέπασέ τα νὰ βράσουν. Δέσε τὴν ἐντράδα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι διαλυμένο εἰς μισὸ ποτήρι νερό. Ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκα φασόλια μεταχειρίσου τοῦ κουτιοῦ, ἀλλὰ θὰ τὰ βάλῃς ὅταν βράσῃ τὸ κρέας.

#### 846. Stewed Lamb with green peas.

Ἐτοίμασε τὴν ἐντράδα ἀκριβῶς ὅπως τὴν ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ φασολάκια βάλε μπιζέλια, κούκισέ τὴν μὲ μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω καὶ στόλισέ τα μὲ πατάτες πουρέ.

#### 847. Stewed Lamb with spinach.

Κόψε τὸ κρέας, σοτάρисέ το μὲ τὸ κρομμύδι καὶ λίγο βούτυρο ἢ πάχος, κατόπιν πρόσθεσε ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ζεμάτισε ἀνάλογο σπανάκι, ρίψε το εἰς τὸ κρέας, βάλε καὶ ὀλίγο ἄνηθο, ἄφησέ τα νὰ πάρουν λίγη βράση καὶ κατόπιν ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ νερὸ καὶ δέσε τὴν σάλτσα.

#### 848. Stewed Lamb with brown potatoes.

Ἐτοίμασε τὸ ἀρνί ὅπως ἀνωτέρω καὶ πρὶν βράσῃ καλὰ ἔχε κοκκινισμένες πατάτες καὶ ρίψε τες μέσα. Ὅταν θὰ σερβίρης βάλε ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

#### 849. Stewed Lamb with carrots and peas.

Σοτάρισε τὸ ἀρνί μὲ ὀλίγα κρομμύδια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν μισοβράσῃ ρίψε ἀνάλογα καρτότα, μπιζέλια, ντομάτα, ἀλάτι, πεπέρι καὶ ὅταν βράσῃ σερβίρισε. Ἐὰν μεταχειρισθῇς μπιζέλια τοῦ κουτιοῦ ρίψε τα μέσα ὀλίγο πρὶν νὰ τὸ κατεβάσῃς.



## 850. Stewed Lamb Mexican style.

Κόψε πέντε πάουντ άρνι και βάλε το εις τόν φούρνο με όλιγα κρομμύδια να μαραθῆ καλά. Βάλε το κατόπιν εις την κατσαρόλαν με ένα κουτι ντομάτα, άλάτι, πιπέρι, δύο δωδεκάδες πιπεριές, μαϊντανό ψιλοκομμένο, όλιγο νερό και άφησε το να βράση. "Όταν ειναί έτοιμο το σερβίρεις με δύο στρογγυλές πατάτες γύρω

## 851. Stewed Lamb with okra.

Σοτάρισε το άρνι με τα κρομμύδια, πρόσθεσε ανάλογη ντομάτα, πιπέρι, άλάτι, νερό και βάλε το να βράση. Βρέξε τες μπάμιες με ξύδι και άλάτι και άφησε τες να σταθούν όλιγον. "Όταν το κρέας ειναί σχεδόν μισοβρασμένο τράθηξέ τες εις το ένα άκρον τῆς κατσαρόλας και εις το άλλο ρίψε τες μπάμιες. "Άφησε τα να βράσουν όλα μαζί, δέσε την σάλτσα με άλευρι και σερβίρισε με προσοχήν να μη λυώσουν αι μπάμιες.

## 852. Lamb Pot Pie.

Κόψε πέντε πάουντ άρνι, δύο πάουντ κρομμύδια και βάλε τα εις την κατσαρόλαν να πάρουν μία βράσι. Κατόπιν στραγγίσε τα, πλύνε τα και βάλε τα πάλιν να βράσουν με όλιγο ψιλοκομμένο σέλινο. "Όταν ειναί έτοιμο, στραγγίζεις το ζουμι και κρατῶς όσο σου χρειάζεται. 'Ανάλυσε κατόπιν μία κουταλιά άλευρι, δύο ποτήρια γάλα, ανακάτεψέ τα καλά, δέσε την έντράδα και σερβίρισε με όλιγα μπιζέλια από πάνω και τρία dumplings, τα όποια κατασκευάζεις ως εξῆς: Βάλε δύο πάουντ άλευρι, τρία αυγά, 1 1)2 ποτήρι γάλα, άλάτι και όλιγο baking powder. Ζύμωσε τα καλά, κόψε τα εις μέγεθος μικρού δακτύλου και βράσε τα εις βραστό νερό πέντε λεπτά. Στραγγίσε τα, βρέξε τα με όλιγο βούτυρο να μην κολλοῦνε και βάλε από τρία σε κάθε μερίδα.

## 853. Baked Lamb with Rice.

Κόψε 4 πάουντς άρνι εις μερίδας, βάλε το εις ένα ταψί, πρόσθεσε άλάτι, πιπέρι, ντομάτα και βάλε το εις τόν φούρνο. Προτοῦ ψηθῆ καλά πρόσθεσε ζυμόν, βραστό νερό και 1 1)2 πάουντ ρύζι. "Άφησε το 25 λεπτά να ψηθῆ και σερβίρισέ το.

## 854. Baked Lamb with Spaghetti.

Έτοιμάσε το κρέας ως άνωτέρω και αντί ρύζι πρόσθεσε μακαρόνια спаγγέτο και σερβίρισέ το με λίγο τριμμένο τυρι μακαρονιων από πάνω.

## 855. Blanquette of Lamb Orientale.

Κόψε το άρνι εις μερίδας και βάλε το εις την κατσαρόλαν με

ὀλίγα κρομμύδια καὶ σέλινο γὰ πάρη μιὰ βράση. Στράγγισέ το κατόπιν, πλύνε το καὶ βάλε το σὲ ἄλλο νερὸ νὰ βράση. Κόψε μέσα ἕνα ματσάκι κρομμύδιὰ φρέσκα, ἄνηθο, ρίψε καὶ ἀνάλογο ἀλάτι. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο ἐτοίμασε ἕνα αὐγολέμονο ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρόλακι μισὸ ποτῆρι νερό, πέντε αὐγά, μία κουταλιὰ ἀλεῦρι, καὶ ὀλίγο ἀλάτι. Κτύπησέ τα ὅλα αὐτὰ καλὰ μὲ τὸ σύρμα, στύψε ἕνα λεμόνι, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ζουμι ἀπὸ τὸ κρέας ρίψε μέσα τὸ κρέας, ἄφησέ το εἰς τὴν φωτιὰν ὀλίγον νὰ δέση καὶ σερβίρισε.

### 856. Lamb Irish stew a l' Anglaise.

Κόψε ἄρνι εἰς μερίδες καὶ πλύνε το καλὰ. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἀρκετὰ μικρὰ κρομμυδάκια, ὀλίγο σέλινο ψιλοκομμένο, δύο καρόττα, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα σπυριὰ πιπέρι, ἀλάτι, τὸ ἀνάλογο νερό, ἕνα λεμόνι καὶ ἄφησέ το νὰ βράση. Προτοῦ βράση ἐντελῶς βάλε ὀλίγες πατάτες κομμένες μὲ τὸ κουτάλι ἀλὰ παριζιέν, καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισε μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

### 857. Curried Lamb a l' Anglaise.

Κόψε τέσσαρα πάουντ ἄρνι, μισὸ πάουντ κρομμύδια, δύο καρόττα, πολὺ ὀλίγο σέλινο, πλυνέ τα καλὰ καὶ βάλε ὅλα μαζὺ εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ μαραθοῦν ὀλίγον. Πρόσθεσε μία κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry, ἀνάλογο νερό, ἀλάτι καὶ ἄφησέ το νὰ βράση. Ἀνάλυσε μία κουταλιὰ ἀλεῦρι εἰς ἕνα ποτῆρι νερό, δέσε τὸ φαγητὸ καὶ σερβίρισέ το μὲ ρύζι βρασμένο.

### 858. Leg of Lamb a la Provencale.

Πάρε ἕνα μπουῦτι ἄρνισιο, διώρθωσέ το τρύπησε ἐδῶ καὶ ἐκεῖ, καὶ εἰς κάθε τρύπα βάλε ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο σκόρδο. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ κοκκινήσῃ καὶ ἀκολούθως βάλε ἕνα καρότο, δύο κρομμύδια, ὀλίγο σέλινο, δύο φύλλα δάφνη. Ἀφ' οὗ μαραθοῦν ὀλίγο ρίψε ὀλίγη ντομάτα καὶ ἀνάλογο νερὸ ἢ ζουμι νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισε μὲ ντομάτες γεμιστὲς, ρίζολὲ πατάτες καὶ περέχουσε το μὲ τὴν σάλτσα του.

### 859. Leg of Lamb, German fried cabbage.

Πάρε τὸ μπουῦτι, κάμε το μπρεζέ ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ σερβίρισέ το μὲ German fried cabbage ἴδε σχετικὴν συνταγὴν.

### 860. Leg of Lamb a la Romaine.

Κάμε τὸ μπουῦτι μπρεζέ χωρὶς νὰ βάλῃς σκόρδο, σερβίρισέ το μὲ μακαρόνια τοῦ φούρνου καὶ περέχουσε το μὲ τὴν σάλτσα του.

## 861. Leg of Lamb a la Milanaise.

Ψῆσε τὸ μοῦτι εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ σερβίρισέ το με ριζό-  
το ἀλά μιτανέζ τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἐξῆς: Βάλε ἓνα γαλ-  
λόνη ζουμι νὰ βράσῃ, ρίψε δύο πάδυντ ρύζι. Ὅταν εἶναι ἔτοι-  
μον πρόσθεσε ὀλίγα μυαλά βρασμένα ψιλοκομμένα, ὀλίγα μανι-  
τάρια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε τὸ πιλάφι με ὀλίγο τυρὶ  
παρμεζάνα ἀπὸ πάνω καὶ δύο φέτες ἀρνὶ στὴν ἄκρη διὰ κάθε με-  
ρίδα.

## 862. Leg of Lamb with stuffed peppers.

Ψῆσε τὸ ἀρνὶ εἰς τὴν κατσαρόλα, ὅπως αἱ ἀνωτέρω συνταγαί,  
με ὀλίγο κρομμύδι, σέλινο, καρτότα καὶ ντομάτες. Ὅταν ψηθῇ  
πέρασε τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, κόψε τὸ μοῦτι φέτες καὶ σερ-  
βίρισέ το με πιπεριές γεμιστὲς ὀλίγα μπιζέλια καὶ ψιλοκομμένο  
μαϊνδανό.

## 863. Leg of Lamb a la Parisienne.

Ξεκοκάλισε ἓνα μοῦτι ἀρνίσιο καὶ δέσε το με σπάγγο. Βά-  
λε το εἰς τὴν κατσαρόλαν με φέτες ἀπὸ καρτότα, σέλινο, κρομ-  
μύδια, δύο φύλλα δάφνη, διάφορα μπαχαρικά καὶ ὀλίγο βούτυ-  
ρο. Ὅταν κοκκινήσῃ βάλε ἓνα ποτῆρι κρασί sherry καὶ ὀλίγη  
ντομάτα. Ὅταν ἔτοιμασθῇ δένεις τὴν σάλτσα καὶ τὴν περνᾷς  
ἀπὸ τὸ τρυπητό. Κόβεις φέτες τὸ κρέας, γαρνίρισέ το με πα-  
τάτες παριζιέν, με μπουρεκάκια γεμιστὰ, μπιζέλια, περέχυσέ το  
με τὴν σάλτσα, βάλε ὀλίγο μαϊνδανὸ καὶ σερβίρισε.

## 864. Leg of Lamb with corn fritters.

Τοποθετεῖς corn fritters εἰς τὸ μέσον τοῦ πιάτου καὶ ἀπὸ  
τὴν μίαν καὶ τὴν ἄλλην ἄκραν βάζεις ἀπὸ μίαν μερίδα μπρεζέ  
μπουτάκι ἀρνίσιο. Ἄρνι μπρεζέ δύνασαι νὰ σερβίρης καὶ με με-  
λιτζάνες τηγανιτές, πιπεριές γεμιστὲς, flageolet καὶ πατάτες πα-  
ριζιέν, κ. τ. λ. δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 865. Leg of Lamb a la Vienna.

Κάμε τὸ μοῦτι μπρεζέ καὶ σερβίρισέ το με φασολάκια φρέ-  
σκα σοτέ, με ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, καὶ  
βραστὲς πατάτες γύρω.

## 866. Boiled Shoulder of Lamb cream sause.

Πάρε μία σπάλα ἀρνίσια, βγάλε τὸ κόκκαλο, δέση τὴν με  
σπάγγο, βράσε τὴν, κόψε τὴν φέτες καὶ σερβίρισέ τὴν με βραστὲς  
πατάτες καὶ σάλτση ἄσπρη (ἀριθ. 146) εἰς τὴν ὁποία προσθέτεις  
ὀλίγη κάρφη.

## 867. Boiled Shoulder of Lamb a la Monaco.

Πάρε αρνίσια σπάλα, ξεκοκκάλισέ την, δέσε την με σπάγγο, βράσε την με όλιγο σέλινο, κρομμύδι και όταν έτοιμασθῆ κόψε την φέτες, βάλε την εις τὸ πιάτο, ρίψε γύρω εις τὸ κρέας ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) ἀνακατευμένην με μικρὰς βρασμένες πατάτες και μπιζέλια και ρίψε ἐπάνω όλιγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

## 868. Boiled Shoulder of Lamb, Horseradish

Βράσε το ως ἀνωτέρω και σερβίρισέ το με δύο βραστές πατάτες, δύο καρόττα. Περιέχυσέ το με σάλτσα χρένου (ἀριθ. 193).

## 869. Boiled Shoulder of Lamb with Turnips.

Πάρε τὴν σπάλα, ξεκοκκάλισέ την καλά, δέσε την με σπάγγο και βράσε την, όταν είναι ἔτοιμη κόψε την εις φέτες και σερβίρισέ την με πουρέ ἀπὸ τόνιπς και γλυκὲς πατάτες τηγανιτές γύρω.

## 870. Shoulder of Lamb stuffed a la Duchesse.

Βγάλε τὰ κόκκαλα ἀπὸ τὴν σπάλα και ἔτοιμάσε την νὰ τὴν κάμης γεμιστή. Κόψε ἕνα πάουντ κιμᾶ ἀρνίσιο ἢ χοιρινό, (ham), δύο αὐγά ὠμά και δύο αὐγά σκραμπλτ σφικτά, μία φούχτα γαλέττα, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Ζύμωσέ τα καλά και γέμισε τὴν σπάλα. Προσπάθησε νὰ τῆς δώσης σχῆμα στρογγυλό, τύλιξέ την με ἕνα χαρτί καθαρὸ, δέσε την με σπάγγο και βέλε την εις τὸν φούρνο νὰ ψηψῆ, εις τὸ ταψί, χωρὶς νὰ βάλῃς τίποτε μέσα. Ἄφησέ την περισσότερον τῆς μιᾶς ὥρας. Όταν τὴν βγάλῃς ἀπὸ τὸν φούρνο ἄφησέ την νὰ κρυώση, κόψε την εις φέτες και σερβίρισέ την με πατάτες ντουςές.

## 871. Shoulder of Lamb stuffed, fried tomatoes.

Ἐτοιμάσε μιὰ πλάτη γεμιστή ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω και σερβίρισε με ντομάτες τηγανιτές γύρω και πατάτες πουρέ.

## 872. Lamb Barbecued with sweet potatoes.

Κόψε ἀρνὶ τέσσαρα πάουντς εις μερίδας, κοκκίνισέ το με όλιγο πάχος και βάλε το εις τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε σκόνη ἀνακατευμένων μπαχαρικῶν (all spices), σάλτσα ντομάτας, όλιγη catsup, oyster sauce, ἀλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, ἀνάλογο νερὸ και ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Όταν είναι ἔτοιμο δέσε τὴν σάλτσα και σερβίρισε με γλυκοπατάτες τηγανιτές γύρω.

## 873. Lamb stew, Athenian style.

Κόψε ἀρνὶ τοῦ νάλακτος εις μερίδας, ἄλειψέ το ἀλάτι, πιπέρι,

φιλή κανέλλα, στύψε ένα λεμόνι και βάλε το να κοκκινήση με πάχος. Όταν είναι έτοιμο βάλε το κρέας εις την κατσαρόλαν και εις το βούτυρο που θα μείνη εις το τηγάνι ρίψε όλίγο άλευρι, ανακάτεψέ το, πρόσθεσε τρεις κουταλιές ντομάτα σάλτσα. όλίγο νερό, ανακάτεψέ το άκόμη και ρίψε το εις το κρέας. Βάλε και δύο κρουμύδια τηγανικά, δοκίμασέ το να είναι υπόξυνο, βάλε το να βράση και σεβρίρισέ το με πατάτες ριζολέ.

#### 874. Stuffed Breast of Lamb, a la Romaine.

Κόψε από το άρνι το στήθος. άνοιξέ το και γέμισέ το με μία γέμιση άλά ρομαίν, την όποίαν έτοιμάζεις ως έξης: Παίρνεις κιμά χοιρινό και τον καβουρδίζεις, καθώς και όλίγα κρουμύδια και πιπεριές κόκκινες. Προσθέτεις όλίγο ψιλοκομμένο χοιρομήρι (ham), τρία αυγά ώμά, άλάτι, πιπέρι και όλίγη γαλέττα. Τά ζυμώνεις καλά, γεμίζεις το στήθος, το ράβεις με σπάγγο και το ψήνεις εις μέτριο φούρνο. Το σεβρίρεις με ό,τι γαρνιτούρα θέλεις.

#### 875. Grilled Lamb Steak a la Minute.

Κόψε από μπουτι άρνισιο όσα στήχης χρειάζεσαι, ψήσέ τα εις την σχάρα, σεβρίρισέ τα με όλίγο μαϊνδανό, από πάνω, όλίγη σάλτσα και όλίγες πατάτες O'brien.

#### 876. Breaded Breast of Lamb with rice.

Βράσε το άρνισιο στήθος. Όταν βράση άφαιρήσ τά κόκκαλα και το πιέζεις με ένα σανίδι έως ότου να κρυώση. Κατόπιν τó κόβεις εις τρίγωνα κομάτια τó τυλίγεις εις γαλέττα και αυγό, άφου πρώτον τά έχεις αλείψη πιπέρι, άλάτι, και μοςχοάρυδο, τó τηγανίζεις εις δυνατό λαρδί, τοποθετείς τó ρύζι εις τó πιάτο και σεβρίρεις τó κρέας από πάνω. Το περιχύνεις με σάλτσα έσπανιόλ (άριθμ. 139) και σεβρίρεις.

Κατά τόν ίδιον τρόπον έτοιμασμένον τó κρέας δύνασαι να τó σεβρίρης και με spaghetti, με τηγανικά πάρσνιπς, πατάτες άλά ντουςές, fritters of onions a la romaine κ. τ. λ. δίδων την κατάλληλον όνομασίαν.

#### 877. Breaded Breast of Lamb a la Printaniere.

Βράσε τó στήθος ως άνωτέρω, ξεκοκκάλισέ το, κόψε το εις τρίγωνα κομάτια, κούκισέ το με διάφορα μπαχαρικά, πέρασέ τα από αυγό και γαλέττα, τηγανισέ το σε δυνατό λάρδο, τοποθέτησέ το εις τó πιάτο, βάλε γύρω χόρτα μασεδοάν, κατά την σχετικήν συνταγήν, πατάτες παριζιέν, και κούκισέ το με ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

Σπῆθος ἀρνίσιο παρσκευασμένον ὡς ἀνωτέρω σερβίρεται με διαφόρους γαρνιτούρας καὶ λαμβάνει τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν. Χάριν εὐκολίας παραθέτομεν τὰς ἐξῆς ὀνομασίας: Breaded Breast of Lamb with fried Egg-plant, Breaded Breast of Lamb with creamed peas, Breaded Breast of Lamb with Banana fritters, Breaded Breast of Lamb Creole sauce, Breaded Breast of Lamb Macaroni Timbale, Breaded Breast of Lamb Caper sauce, Breaded Breast of Lamb with Cabbage au gratin κ. τ. λ.

### 878. Lamb Chops a la Villeroi.

Ψῆσε ἓνα ὀλόκληρο κομμάτι ἀρνίτια παϊδάκια καὶ ὅταν κρυώσου χωρίσέ τα ἓνα ἓνα. Κάμε μίαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) πηκτή, πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομήρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια φιλοκομμένα, ἀλάτι καὶ μοσχοκάρυδο. Ἐὰν τὸ μίγμα εἶναι τρυφερὸ βάλε ὀλίγη γαλέττα. Ἄλειψε τὰ παϊδάκια μετὸ μίγμα αὐτὸ καὶ ἀπὸ τῆς δυὸ μεριές, στρώσέ τες μετὸ χέρι σου, τύλιξέ τες εἰς αὐγὸ καὶ γαλέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ πάχος. Σερβίρισέ τες μετὸ ὅτι γαρνιτούρα ἐπιθυμεῖς.

### 879. Lamb Chops a la Casino.

Τηγάνισε παϊδάκια καὶ βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου. Πρόσθεσε δύο κουταλιές μαδέρα σάλτσα, ὀλίγα μπιζέλια, κάρωττα, ὀλίγα σπαράγγια ἀπὸ πάνω, μία φέτα bacon διὰ κάθε μερίδα, γαρνίρισέ το γύρω μετὸ ὀλίγη πατάτα πουρὲ καὶ σερβίρισε.

### 880. Lamb Chops a la Robinson.

Ψῆσε τὰ παϊδάκια, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τα μία σάλτσα, ὡς ἐξῆς: Τηγάνισε ὀλίγα φιλοκομμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, πρόσθεσε σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139) καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μία βράση. Περέχυσε μετὸ τὴν σάλτσα αὐτὴ τὰ παϊδάκια ὅταν θὰ τὰ σερβίρης.

### 881. Lamb Chops saute a la Toulouse.

Κοκκίνησε τὰ παϊδάκια σοτὲ, περέχυσέ τα μετὸ σάλτσα τουλούζ (ἀρ. 184) καὶ γαρνίρισέ τα μετὸ ὅτι εἶδος πατάτες θέλεις.

### 882. Lamb Chops a la Parisienne.

Πάρε σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) πρόσθεσε μπιζέλια, πατάτες παριζιέν, μανιτάρια φιλοκομμένα, περέχυσε μετὸ τὴν σάλτσα αὐτὴ τὰ παϊδάκια, τὰ ὁποῖα ἔχεις προηγουμένως σοτάρει εἰς τὸ τηγάνι.

## 883. Lamb Chops saute a la Chasseur.

Σοτάρισε τὰ παιδάκια καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 188) καὶ δῶσε μαζὺ μία μικρὴ χάρτινη μπασκέτα τζ'λι.

## 884. Lamb Chops saute with fried peppers.

Τηγάνισε τὰ παιδάκια μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἔνωσέ τα μὲ Ἰσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πιπεριὲς καὶ πατάτες ζουλιέν.

## 885. Combination Lamb Chops.

Σερβίρισέ ἓνα ψητὸ παιδάκι καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο φέτες ντομάτες τηγανιτὲς, δύο πιπεριὲς ἐπίσης τηγανιτὲς, ἓνα λουκάνικο καὶ ὀλίγες πατάτες.

## 886. Lamb Cutlets a la Monaco.

Κόψε ἀπὸ μπουῦτι ἀρνίσιο φέτες μετρίου μεγέθους, τηγάνισέ τες μὲ ὀλίγο βούτυρο, γαρνίρισέ τες μὲ μπιζέλια ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ κάπαρη ἀπὸ τὸ ἄλλο. Εἰς τὴν μέση βάλε μία τόστα, τοποθέτησε τὲς κοτολέτες ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα σεμίραμις (ἀριθ. 152).

## 887. Lamb Cutlets saute a la Russe.

Κάμε τὲς κοτολέτες σοτὲ καὶ γαρνίρισέ τες μὲ μαϊνδανό, πουρέ πατάτες, καὶ ἓνα τηγανιτὸ αὐγὸ μῆτι ἀπὸ πάνω, καὶ ὀλίγα καρόττα σοτὲ γύρω.

## 888. Broiled Lamb Cutlets a la Florentine.

Κόψε ἀπὸ ἓνα μπουῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλὲς, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες στὴ σχάρα. Ὄταν ἐτοιμασοῦν γαρνίρισέ τες μὲ τὴν σειρά, μὲ ὀλίγα μπιζέλια σοτὲ μὲ βούτυρο, ὀλίγα καρόττα, ὀλίγες πατάτες παριζιέν ἀπὸ πάνω καὶ ὀλίγα σπαράγγια. Κούκισέ τες μὲ ὀλίγο μαϊνδανό καὶ σερβίρισε.

## 889. Broiled Lamb Cutlets Orientale.

Κόψε ἀπὸ μπουῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλὲς, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες εἰς τὴν σχάρα. Ὄταν τὲς ἐτοιμάσης τοποθέτησέ τες εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα βινεγκρέτ (ἀριθ. 200). Ἰδιαίτερος στέλλεις πατάτες τηγανιτὲς.

## 890. Broiled Lamb Steak a la Minute.

Κόψε μία στρογγυλὴ φέτα ἀπὸ μπουῦτι ἀρνίσιο, ἄλειψέ το λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ψῆσέ το στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες O'brien, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 891. Broiled Lamb Steak a la Provencale.

Κόψε από μουῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλές και ἄπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι. Κατόπιν ἄλειψέ τες μὲ λάδι και ψῆσέ τες στὴ σχάρα· νὰ εἶναι ὀλιγο ψημένες μὲ τὸ αἷμά τους. Κατόπιν τοποθέτησέ τες εἰς ἕνα ταψί, και κούκισέ τες ἀπὸ πάνω μὲ ὀλιγο φιλοκομμένο κρομμύδι, πολὺ ὀλιγο σκόρδο, μαῖνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, και βάλε τες εἰς τὸ φούρνο ἐπὶ πέντε λεπτά. Σερβίρισέ τες μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

## 892. Breaded Lamb Cutlets spaghetti Milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μουῦτι ἀρνίσιο μικρὲς φέτες, ἄπλωσέ τες στὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τες ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ, και γαλέττα διαδοχικῶς και τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τες μὲ μακαρόνια ἀλλὰ Μιλανέζ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 893. Breaded Lamb Cutlets rice Milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἀρνίσιο μουῦτι φέτες, ἐτοίμασέ τες και τηγάνισέ τες ἀκριβῶς ὡς ἀνωτέρω και σερβίρισέ τες μὲ ριζότο ἀλλὰ Μιλανέζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

Ἄρνισιες κοτολέττες δύνασαι νὰ σερβίρης και μὲ διάφορες ἄλλες σάλτσες ἢ γαρνιτούρες, ὡς π. χ. ντομάτες γεμιστές, πιπεριὲς γεμιστές, μπιζέλια, φρίττερς διάφορες, κ. τ. λ. δίδων πάντοτε τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

## 894. Lamb Cutlets a la Maregout.

Σοτάρισε φέτες ἀπὸ ἀρνίσιο μουῦτι, ἔνωσε μὲ Ἰσπανικὴν σάλτσα (ἀριθ. 139) μπιζέλια, πατάτες και μανιτάρια, περέχυσε τες κοτολέττες, βάλε ἀπὸ πάνω ἕνα τηγανισμένο στρογγυλὸ αὐγὸ, γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρὲ και σερβίρισε.

## 895. Roast Lamb with fried tomatoes.

Παίρνεις ἕνα μουῦτι ἀρνίσιο, τὸ πλύνεις, τὸ ἀλατίζεις. τὸ κουκίζεις ὀλιγο πιπέρι και τὸ βάζεις στὸ φούρνο νὰ ψηθῇ μὲ σιγανὴ φωτιά. Τὸ γυρίζεις συχνὰ ἐνὸσω ψήνεται και τὸ βρέχεις μὲ τὴν σάλτσα του. Νὰ μὴ πολυψηθῇ, διότι φεύγει ὄλο τὸ ζουμί του και γίνεται πολὺ στεγνόν. Τὸ κόβεις φέτες και τὸ σερβίρεις μὲ ντομάτες τηγανιτές.

## 896. Roast Lamb with risole potatoes.

Ἐτοίμασε το ὅπως ἀνωτέρω και σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ. Δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης και μὲ μπιζελάνια και σάλτσα



δυόσμου (mint sauce) ἢ μὲ παραγεμιστὲς πιπεριές, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

### 897. Cold Roast Lamb Mint sauce.

Κόψε φέτες ἀπὸ κρῦο ἄρνι ψητὸ καὶ βάλε το εἰς τὸ πιάτο, πέρχυσέ το μὲ μιντ-σὸς καὶ δῶσε χωριστὰ πατάτες σαλάτα.

### 898. Cold Roast Lamb Tartar sauce.

Κόψε ἀπὸ κρῦο ψητὸ ἄρνι φέτες ψαχνό, βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, βάλε γύρω φέτες ντομάτες καὶ δύο μαρουλόφυλλα, καὶ ἐπάνω εἰ τὰ μαρούλια βάλε ἀπὸ μία κουταλιά σάλτσα Ταρτάρ.

### 899. Cold Roast Lamb with Asparagus.

Κόψε ἀπὸ κρῦο ψητὸ ἄρνι φέτες ψαχνό, βάλε ἀπὸ ἓνα μαρουλόφυλλο διὰ κάθε μερίδα. Σὲ κάθε μαρουλόφυλλο βάλε ἀπὸ 6 σπαράγγια καὶ μία φέτα κόκκινη πιπεριά. Ρίψε ὀλίγη σάλτσα βινεγκρετ εἰς τὰ σπαράγγια καὶ σερβίρισε.

### 900. Cold Roast Lamb, Macedoine salad.

Βάλε φέτες ἀπὸ ψητὸ ἄρνι κρῦο εἰς τὸ κέντρον τοῦ πιάτου εἰς τὰ δύο ἄκρα σαλάτα μασεδοᾶν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν στόλισέ το γύρω μὲ κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριές καὶ σερβίρισε

### 901. Leg of Lamb en brochette.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἓνα μοῦτι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, βρέξε τα μὲ ὀλίγο λάδι, πέρασε τὰ κομμάτια εἰς μικρὰ σουβλάκια, ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πατάτες.

### 902. Roast Lamb cooked in paper.

Πάρε σπάλα ἀρνίσια, κόψε τὲς ἄκρες ποῦ ἐξέχουν καὶ διόρθωσέ τὴν νὰ γείνη ἓνα κομμάτι στρογγυλό. Γρόσθησε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγα σκόρδα, τύλιξέ το εἰς καθαρὸ χαρτί, δῶσέ του 4-5 βόλτες καὶ βάλε το εἰς μέτριον φούρνον νὰ ψηθῇ μιάμιση ὥρα. Κατόπιν ἄφησέ το ὅπως εἶναι νὰ κρυώσῃ ὀλίγον. Κόψε το εἰς μερίδες καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγη σαλάτα τῆς ἀρεσκείας σου.

### 903. Lamb Kidneys a la Cocote.

Τηγάνισε τὰ νεφρὰ μὲ βούτυρο, βάλε τα εἰς ἓνα πιάτο τῆς φωτιάς, βάλε ὀλίγο κρῆμ σὸς (ἀριθ. 146) σπάζε ἐπάνω ἓνα αὐγὸ διὰ κάθε μερίδα, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, γαρνίρισε τὸ πιάτο γύρω μὲ πατάτες πουρὲ (ἀπὸ τὴν σακούλα τῆς πατάτας) βάλε τα εἰς τὸν φούρνον ἐπὶ πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε.

## 904. Lamb Kidneys a l' Espagnole.

Τηγάνισε τὰ νεφρὰ ὡς ἀνωτέρω μὲ βούτυρον, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιάς, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω, ὀλίγη πατάτα πουρέ, βάλε τα πέντε λεπτά εἰς τὸν φουρνὸν καὶ σερβίρισε.

## 905. Lamb Kidneys saute with mushrooms.

Σοτάρισε τὰ νεφράκια καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188) ἢ μὲ μπιζελάκια ἢ μὲ ρύζι, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 906. Lamb Kidneys an brochette.

Ζεμάτισε τὰ νεφράκια, βάλε τους ἀλάτι, πιπέρι καὶ πέρασέ τα εἰς τὴν σουβλά. Ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα καὶ ὅταν θὰ σερβίρης ἄλειψέ τα ὀλίγο φρέσκο βούτυρο.

## 907. Broiled Lamb Kidneys with bacon.

Ψῆσε τὰ νεφράκια εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ ψωμί ψημένο (toast) μὲ bacon τηγανιτό, πατάτες καὶ δύο μαρουλόφυλλα.

## 908. Lamb Tongue glacee with spinach.

Βράσε φρέσκια γλώσσα ἀρνίσια, κόψε τὴν φέτες καὶ γαρνίρισέ τὴν μὲ σπανάκι πουρέ.

## 909. Pickled Lamb tongue potato salad.

Ευδιαστές γλώσσες ἀρνίσιας τὲς ἀγοράζης ἔτοιμες καὶ τὲς σερβίρεις μὲ κρύα σαλάτα πατάτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 910. Leg of Mutton with Lima beans.

Πάρε ἓνα πρόβειο μπουῦτι, κάμε το μπρεζέ καὶ σερβίρισέ το μὲ λάϊμα μπήγς ξηρὰ ἢ τοῦ κουτιοῦ.

## 911. Leg of Mutton braised, fried egg-plant.

Κάμε τὸ μπουῦτι μπρεζέ ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ τηγανιτὲς μελιτζάνες καὶ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

## 912. Mutton Cutlets saute with asparagus.

Πάρε πρόβειες κοτολέτες, σοτάρισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ σπαράγγια. Χάριν ποικιλίας ἀλάσσεις τὴν γαρνιτουραν, μεταχειριζόμενος τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν ὡς λόγου χάριν Mutton Cutlets Saute with carrots and Peas, Mutton Cutlets saute Jardinier (μὲ ποικιλίαν χορταρικῶν), Mutton Cutlets Saute Mushrooms.

## 913. English Mutton chops with bacon.

Ἡ Ἀγγλικὴ μπριζόλα κόβεται χονδρὴ πολὺ ἀπὸ νεφρεμιὰ τοῦ ἀρνιοῦ. Σὲ κάθε μερίδα βάλει καὶ ἓνα κομμάτι νεφράκι, τύλιξέ το μέσα στὸ κρέας, κάρφωσέ το μὲ ἓνα σουβλάκι, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ μία πατάτα ψημένη στὸ φουῦρνο μὲ τὴν φλουῖδα της (baked in the jacket).

## 914. English Mutton Chops a la Montebello.

Ἐτοίμασε μία μπριζόλα ἀπὸ τὴ νεφρεμιὰ ἀκριβῶς ὡς ἀνωτέρω καὶ ψῆσέ την μὲ βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι. Τοποθέτησέ την ἐπάνω εἰς μίαν τόστα (toast), βάλει ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος μία γεμιστὴ πιπεριά, ἀπὸ τὸ ἄλλο πατάτες πουρέ, καὶ ἐπάνω εἰς τὴν μπριζόλα ὀλίγα σπαράγγια. Περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν καὶ σερβίρισε.

## 915. English Mutton chops fried tomatoes.

Ψῆσε τὲς μπριζόλες στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τες μὲ τομάτες τηγανιτές.

## 916. English Mutton chops club style.

Τὲς μπριζόλες αὐτὲς τὲς σερβίρεις μὲ δύο κομμάτια bacon, ἓνα αὐγὸ μάτι. δύο πατάτες ριζολὲ καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

## 917. English Mutton chops saute, Macedoine.

Κάμε τὲς μπριζόλες σοτὲ καὶ σερβίρισέ τες μὲ γαρνιτούρα Μασεντουάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.

## 918. Mutton Cutlets a la Marseillaise.

Κάμε τὲς κοτολέττες σοτὲ καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς φρυγανιά (toast) μὲ πουρὲ ἀπὸ κρομμύδια, ὀλίγα μπιζέλια καὶ πατάτες παριζιέν.

## 919. Mutton Cutlets a la London.

Κάμε τὲς κοτολέττες σοτὲ, σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς τόστες καὶ γαρνίρισε τες μὲ τρία σπαράγγια, μία ντομάτα γεμιστὴ, ὀλίγη πουρὲ πατάτα καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188).

## 920. Mutton Cutlets a la Parisienne.

Σοτάρισε τὲς κοτολέτες, σερβίρισέ τες καὶ γαρνίρισέ τες μὲ πατάτες παριζιέν, καὶ μικρὰ κρομμυδάκια γκλασέ. Τὲς περιχύνεις μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188).

## 921. Mutton Cutlets saute a la Napolitaine.

Κόψε ὀλίγα μακαρόνια καὶ βράσε τα. Στραγίσε τα, ρίψε

τους ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο χοιρομῆρι φιλοκομμένο, σερβίρισέ τες μαζί μὲ τὲς κοτολέτες, τὲς ὁποῖες περεχύνεις μὲ ἄσπρη σάλτσα.

### 922. Breaded Mutton Chops a la Vienna.

Τηγάνισε τὲς μπριζόλες πανὲ καὶ σερβίρισέ τες μὲ ρύζι βραστό καὶ μπιζέλια.

### 923. Breaded Mutton chops Southern style.

Τηγάνισε τὲς μπριζόλες μὲ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ γαρνίρισέ τες μὲ ντομάτα γεμιστή, ὀλίγο ρύζι καὶ μπάμιες σοτέ.

### 924. Breaded Mutton chops Tomato sauce.

Ἐτοίμασε πρόβειες μπριζόλες ὡς ἄνωτέρω, γαρνίρισέ τες μὲ πουρὲ πατάτες, μία φόρμα ρύζι βραστό καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα ντομάτα.

### 925. Breaded Mutton chops a la Cabare.

Κτύπησε ὅσα πρόβεια παϊδάκια σοῦ χρειάζονται μὲ τὸν παλτᾶ, ἄπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι, τὸ αὐγὸ καὶ τὴν γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο, τοποθέτησέ τα εἰς τὸ πιάτο, βάλε διὰ κάθε μερίδα ἓνα αὐγὸ τηγανιτό, ἓνα στρεῖδι τηγανιτό, δύο σπαράγγια, διόρθωσέ τα εὐμορφα μὲ πατάτα πουρὲ καὶ σερβίρισε.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ΄.

### ΒΩΔΙΝΟΝ

#### 926. Boiled Beef a la Famille.

Πάρε τὸ καπάκι ἀπὸ ἓνα φρέσκο βωδινὸ μπριζολίκι (rib), τύλιξέ το, δέσε το μὲ σπάγο καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν τὸ σερβίρης κόψε το φέτες καὶ γαρνίρισέ το μὲ καρόττα, φρέσκα φα-σολάκια καὶ βραστὲς πατάτες.

#### 927. Boiled Beef Horseradish sauce.

Ἐτοίμασε τὸ κρέας κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ γαρνίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ βραστὰ κρομμύδια. Σερβίρισε σάλτσα horseradish (ἀριθ. 193) χωριστά.

#### 928. Gulash Athenian style.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια τέσσαρα πάουντς κρέας ἀπὸ τὸ λόϊν τοῦ κόβεις τὰ στέκια, καὶ τηγάνισέ τα μὲ λάδι. Τηγάνισε τέσσαρα πάουντς κρομμύδια μικρὰ καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ τὸ κρέας. Πρόσθεσε δύο ποτήρια ξύδι, ἀνάλογη ντομάτα τοῦ κουτιοῦ, δύο κεφάλια σκόρδο, τέσσαρα φύλλα δάφνη, ὀλίγο μπαχάρι, ὀλίγα γαρύφαλλα, ἀνάλογο νερό, σπεπασέ το καλά καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο μὲ βραστὲς πατάτες.

#### 929. Beef Stew brown potatoes.

Καθάρισε ὅσο κρέας σοῦ χρειάζεται καὶ κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε το εἰς ἓνα ταψί (pan) μὲ ὀλίγα κρομμύδια φιλοκομμένα καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο νὰ μαραθῇ καλά. Κατόπιν μετὰφερέ το εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ντομάτα, πιπέρι, μπαχαρικά, θυμάρι, ἀνάλογο νερό καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ἐτοίμασε ὀλίγες μικρὲς στρογγυλὲς πατάτες, κοκκίνισέ τες εἰς τὸ λάρδο καὶ προτοῦ νὰ βράσῃ τὸ κρέας ἐντελῶς ρίψε τες μέσα καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν μαζύ. Ὅταν τὸ σερβίρης ρίψε ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

#### 930. Beef Stew green peas.

Ἐτοίμασε κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὴν ἐντράδα μὲ τες πατάτες, καὶ ὅταν πλησιάξῃ νὰ γείνη δέσε τὴν σάλτσα μὲ ὀλίγο ἄ-

λεῦρι πρόσθεσε τὰ μπιζέλια καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἄφησέ την νὰ βράσῃ πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε.

### 931. Beef Stew Jardiniere.

Εἰς αὐτὴν τὴν ἐντράδα, ἀφοῦ ἐτοιμάσῃς τὸ κρέας κατὰ τ' ἄνωτέρω, θὰ βάλῃς ὀλίγα καρτόττα, μπιζέλια, πατάτες παριζιέν, πράσινα φασόλια καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς ρίχνεις ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό ἀπὸ πάνω.

### 932. German Beef Stew with carrots and peas.

Κόψε τὸ κρέας εἰς μικρὰ τεμάχια βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ψιλοκομμένα κρομμύδια, βάλε το εἰς τὸ φουῦρνο. Ἐὰν τὸ κρέας εἶναι ἄπαχο ρίψε ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος καὶ ἄφησέ το νὰ μαραθῇ. Κατόπιν βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα καρτόττα, τὴν ἀνάλογη τομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγα μπαχαρικά (spices) καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό καὶ σερβίρῃσε.

### 933. Beef Stew string beans.

Ἐτοίμασε ὡς ἄνωτέρω καὶ ἐὰν μεταχειρισθῇς φρέσκα φασόλια, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τὸ κρέας. Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς φασόλια τοῦ κουτιοῦ, τὰ ὁποῖα ρίπτεις μέσα ὅταν εἶναι σχεδὸν ἔτοιμον τὸ κρέας.

### 934. Beef Stew with Lima beans.

Κόψε τὸ κρέας εἰς μικρὰ τεμάχια, βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια καὶ ἄφησέ το εἰς τὸν φουῦρνο νὰ μαραθῇ. Βάλε το κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε τὴν ἀνάλογη τομάτα, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγα καρτόττα, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὅταν ἐτοιμασθῇ πρόσθεσε ἔτοιμα lima beans νὰ βράσουν δέκα λεπτά καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό ἀπὸ πάνω.

### 935. Beef Stew a la Duchesse.

Κοκκίνισε τὸ κρέας μὲ ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος, κατόπιν βάλε εἰς τὴν κατσαρόλαν τὴν ἐντράδα, μὲ ὀλίγη σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), βάλε ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγο κρασί sherry καὶ ὅταν ἐτοιμασθῇ τὸ κρέας πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ἀλά ντουςὲς γύρω.

### 936. Beef Pie a l' Anglaise.

Πάρε ἓνα κομμάτι σπάλτα (shoulder) βωδιῆ ἕως τέσσαρα πάουντς καὶ κόψε την εἰς μικρὰ τεμάχια. Τηγάνισέ τα μὲ ὀλί-

γον πάχος ἕως ὅτου κοκκινίσουν. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανι (thyme), δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα μπαχαρικά, ὀλίγο κέτσοπ, ὕστερο σὸς, μισὸ ποτηρί ξύδι, ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα δέσε τα μὲ ὀλίγο χυλό. Ἐπειτα μοίρασέ τα εἰς τὰ πιάτῃ τῆς φωτιᾶς πρόσθεσε εἰς ἕκαστο πιάτο ὀλίγο τηγανισμένο bacon, δύο φέτες βρασμένο αὐγὸ, τρεῖς τηγανιτὲς πατάτες, σκέπασέ το μὲ πάστα τοῦ παΐ, ἄλειψέ το αὐγὸ καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φουῦρνο ἐπὶ δέκα λεπτά τῆς ὥρας.

### 937. Beef Stew with Spinach.

Σοτάρισε τὸ κρέας μὲ κρομμύδια, πρόσθεσε διάφορα μπαχαρικά, ντομάτα, νερό, ἀλάτι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ζεματισμένο σπανάκι, ὀλίγο ἄνηθο καὶ βάλε το νὰ βράσῃ σὲ σιγανή φωτιά.

### 938. Beef Stew a la Creole.

Σοτάρισε τὸ κρέας κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, πρόσθεσε τὴν ἀνάλογη τομάτα, ἀρκετὲς πιπεριὲς καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια καὶ μανιτάρια.

### 939. Brunswick Stew.

Ἐτοίμασε ἓνα stew ἀπὸ βωδινὸν κρέας πατάτες καὶ πιπεριὲς, πρόσθεσε stewed corn ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

### 940. Hungarian Gulash.

Πάρε τέσσαρα πάουντς κρέας καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια. Τηγάνισέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε δύο πάουντς σοταρισμένα κρομμύδια ψιλοκομμένα, ἀνάλογη τομάτα σάλτσα, ἀλάτι, πιπέρι κόκκινο, ὀλίγα μπαχαρικά, νερὸ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο δέσε τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε μὲ βραστὲς πατάτες γύρω.

### 941. Beef Stew Mexican Style.

Ἐτοίμασε τὸ κρέας ὅπως καὶ διὰ τὰ ἄλλα stew, καὶ πρόσθεσε ἀρκετὲς πράσινες καὶ κόκκινες πιπεριὲς. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

### 942. Beef Stew Spanish sauce.

Ἐτοίμασε βωδινὸν κρέας stew, ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ πρόσθεσε πατάτες καὶ καρόττα γύρω ὅταν θὰ σερβίρης.

### 943. Oxtail Ragou Bourgeoise.

Κόψε βωδινὲς οὐρὲς εἰς τὰς κλειδώσεις, σοτάρισέ τις μὲ ὀλί-

γα κρομμύδια εις τὴν κατσαρόλαν καὶ ὅταν κοκκινίσουν βάλε ἓνα ποτήρι κρασί sherry, ὀλίγα καρόττα ψιλοκομμένα, διάφορα μπαχαρικά καὶ ἀρκετὴ σάλτσα Ἰσπανικὴ (ἀριθ. 139). Ἐὰν δὲν ἔχῃς πρόχειρη βάλε σάλτσαν τομάτας καὶ ζουμί. Ὅταν ἔτοιμασθῶν πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα μανιτάρια, ψιλοκομμένα καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες πουρὲ γύρω.

#### 944. Beef a la Mode.

Πάρε δύο κομμάτια σπάλα ἢ σόρτ λόϊν, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγον πάχος νὰ κοκκινίσουν. Πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια, καρόττα, σέλινον, δύο φύλλα δάφνη, διάφορα μπαχαρικά, ἀλάτι, πιπέρι καὶ βάλε τα μὲ τὸ κρέας σὲ σιγανὴ φωτιά νὰ σοταρισθῶν ἐπὶ μισὴ ὥρα. Ἐπειτα προσθέτεις μισὸ ποτήρι ξύδι καὶ ἀνάλογη τομάτα, νερὸ ἢ ζουμί καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ ἀποβράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βγάλε τὸ κρέας καὶ πρόσθεσε εἰς τὰ χόρτα ὀλίγο ζουμί καὶ δέσε τὴ σάλτσα μὲ ὀλίγο ἀλευρί. Πρόσθεσε ὀλίγο κέτσοπ, στράγγισέ τα καὶ περέχουσε τὸ κρέας. Σερβίρισέ το μὲ τομάτες γεμιστὲς, μανιτάρια καὶ πατάτες παριζιέν.

#### 945. Roast Beef and Macaroni, Athenian style.

Πάρε δύο κομμάτια κρέας καὶ τρύπησέ το εἰς διάφορα μέρη μὲ τὸ μαχαίρι. Εἰς τὲς τρύπες βάλε ἀπὸ ἓνα κομμάτι σκόρδο, ἀλάτι, πιπέρι καὶ κανέλα. Ἐτοίμασέ το ὅπως καὶ τὸ beef a la mode καὶ σερβίρισέ το μὲ χονδρὰ μακαρόνια περεχυμένα μὲ τὴν ἰδίαν σάλτσαν.

#### 946. Beef braise with stuffed tomatoes.

Πάρε δύο τεμάχια σπάλα ἢ μπουτι, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο πάχος, ὀλίγες φέτες κρομμύδια, καρόττα, σέλινον, ἀλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, ρίγανη, διάφορα μπαχαρικά καὶ βάλε τα εἰς μέτριον φούρνον ἕως ὅτου κοκκινίσῃ τὸ κρέας. Ἐπειτα πρόσθεσε ἓνα ποτήρι κρασί sherry, καὶ εἰς τὸν φούρνον βάλε τέσσαρες κουταλιὲς τῆς σούπας ξύδι, ὀλίγη τομάτα, ἀνάλογο νερὸ, ἢ ζουμί καὶ ἀφήσέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο στράγγισε τὴν σάλτσα. δέσε τὴν καὶ περέχουσε μὲ αὐτὴ τὸ κρέας. Σερβίρισε μὲ γεμιστὲς τομάτες καὶ πατάτες ριζολέ.

#### 947. Beef braised with German fried Cabbage.

Ἐτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ German fried cabbage κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.

#### 948. Beef braised a la Bretonne.

Ἐτοίμασε τὸ κρέας μπρεζέ μὲ διάφορα χόρτα εἰς τὴν κατσα-



ρόλα ὅπως συνήθως καὶ γαρνίρισέ το μὲ φασόλες σοτὲ καὶ onion fritters, καὶ περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα του.

#### 949. Beef braised with fried Egg-plant.

Κάμε τὸ κρέας μπρεζέ ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ γαρνίρισέ το μὲ τηγανιτὲς μελιτζάνες καὶ πατάτες ριζολέ.

#### 950. Beef braised a la Bordelaise.

Κάμε τὸ κρέας μπρεζέ, κατὰ τὰς ἀνωτέρω συνταγὰς, γαρνίρισε μὲ γεμιστὲς πιπεριὲς καὶ πατάτες παριζιέν. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 212) καὶ σερβίρισε.

#### 951. Short Loin Butt, Duchesse potatoes.

Πάρε τὴν ἄκρη ἀπὸ ἓνα σὸρτ λὸϊν, κάνε το μπρεζέ ὡς περιγράφομεν εἰς τὰς προηγουμένας συνταγὰς καὶ σερβίρισε τα μὲ μπιζέλια καὶ πατάτες duchesse.

#### 952. Roulade of Beef a la Flamande.

Πάρε τὸ καπάκι ἀπὸ ἓνα ρίμπ (rib) καὶ διόρθωσε τὸ τετράγωνο. Ἄπλωσε το εἰς τὸ τραπέζι καὶ βάλε μέσα ἓνα καρόττο κομμένο εἰς φέτες μακρουλές, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο κρομμύδι, ἀλάτι, πιπέρι, τυλιξέ το, δέσε το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ διάφορα χόρτα καὶ κάνε το μπρεζέ. Σερβίρισε το μὲ ὀλίγο λάχανο σοτὲ καὶ πατάτες ριζολέ γύρω.

#### 953. Roulade of Beef with Flageolets.

Ἐτοιμάζεις τὸ ρουλαὶ ὅπως καὶ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ γαλλικὰ φασολάκια (flageolet), ἢ τηγανιτὰ πάρσνιπς ἢ μὲ πατάτες delmonico, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

#### 954. Pot Roast with Vegetables.

Πάρε ἓνα κομμάτι κρέας καὶ κάμε το μπρεζέ, ὅπως εἴπομεν προηγουμένως. Σερβίρισε το μὲ καρόττα σοτὲ, μπιζέλια καὶ πατάτες. Τὸ πὸτ ρὸστ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ σπαγιέτο au gratin ἢ μὲ κὸρν φρίτερς, κλπ. δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν, ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς.

#### 955. Short Ribs of Beef, brown potatoes.

Κάμε μερικὰ βωδινὰ σὸρτ ρίμπς μπρεζέ καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ριζολέ καὶ περέχυσέ το μὲ τὴ σάλτσα τους. Δύνασαι νὰ σερβίρης τὸ σὸρτ ρίμπς καὶ μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες ἢ μὲ ὄνιον φρίτερς ἀλλὰ ρομαίν, ἢ μὲ κρομμύδια γκλασέ, ἢ μὲ χόρτα ζαρντινιέρ, καὶ τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

**956. Beef au Champignons a la Francaise.**

Κόψε τέσσερα πάουντς κρέας και ένα κρομμύδια, σοτάρισέ τα έως ότου κοκκινίση τὸ κρέας. Βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν πρόσθεσε ὀλίγο ξύδι, ἀνάλογη τομάτα, διάφορα μπαχαρικά, τέσσαρα καρύττα κομμένα εἰς φέτες στρογγυλές και προτοῦ νὰ βράση καλὰ πρόσθεσε δύο βρασμένα μοσχαρίσια ποδαράκια κομμένα εἰς μικρὰ τεμάχια. Ὅταν βράση ρίψε μέσα δύο κούτια μανιτάρια και σερβίρισε μὲ μικρὰ κομματάκια τóstες γύρω.

**957. Popiettes of Beef a la Condes.**

Πάρε ἓνα τεμάχιον βωδινοῦ, (ὅταν τὸ ζητήσης εἰς τὸ κρεοπωλεῖον πρόσεξε νὰ εἶναι ἀπὸ τὸ μέρος κοντὰ εἰς τὸ σόρτ λῶιν) κόψε το φέτες ψιλές και τετράγωνες. Ἐτοίμασε διὰ κάθε δέκα ποπιέτες δύο πάουντ κιμά, πρόσθεσε δύο αὐγά ὠμά, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέττα και ζύμωσέ τα καλὰ. Βάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ κιμᾶ σὲ κάθε φέτα κρέας, τύλιξέ τες, δέσε τες μὲ κλωστή και κάμε τες μπρεζέ. Ὅταν τές σερβίρης κόψε τες εἰς φέτες και γαρνίρισέ τες μὲ μανιτάρια και πατάτες ντουσές.

**958. Beef Hash.**

Κόψε ἂν ἔχης περισσεύματα ἀπὸ βραστὰ κρέατα βωδιναῖ, και πέρασέ τα ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ μὲ τὸ χονδρὸ μαχαίρι, πρόσθεσε βραστές πατάτες ψιλοκομμένες, ἀλάτι, πιπέρι και μπαχαρικά, βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγη σάλτσα Ἰσπανικὴ, γλασάρισέ το ὀλίγο εἰς τὴ φωτιά και σερβίρισε.

**959. Beef Hash with poached Egg.**

Ἐτοίμασε τὸ χάς ὡς και ἀνωτέρω και ὅταν τὸ σερβίρης βά-  
ζης ἀπὸ πάνω αὐγά poached ἢ dropped.

**960. Corned Beef with Cabbage.**

Βράσε ἓνα κομμάτι κὸρν μπιφ, κόψε το φέτες ψιλές και σερ-  
βίρισέ το μὲ βραστὸ λάχανο και βραστές πατάτες.

**961. Corned Beef with Hash.**

Πάρε ἓνα κομμάτι κρύο βρασμένο corned beef, κόψε το μὲ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, πρόσθεσε πατάτες κομμένες εἰς τὴ μηχανή, ἀλάτι, πιπέρι και βάλε το εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο και ὅταν κοκκινίση σερβίρισε τὸ κοκκινισμένο μέρος ἀπὸ πάνω.

**962. Chipped Beef with creamed sause.**

Πάρε ἓνα κομμάτι βωδινοῦ κρέας καπνιστό, ἔτοιμο, και κόψε ἀπὸ αὐτὸ φετίτσες πολὺ ψιλές σὰν χαρτί, ἔνωσέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (146) και σερβίρισέ το ἐπάνω σὲ δύο τóstες (toasts).

## 963. Chipped Beef with scrambled Eggs.

Ἐτοίμασε τὸ κρέας ὡς ἀνωτέρω, χωρὶς σάλτσα, ἀνακάτεψε το με scrambled αὐγὰ καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς τόστα (toast) με ὀλίγη πατάτα πουρέ.

## 964. Cromesquis of Beef a la Russe.

Βράσε ἓνα γελαδινὸ μαστάρι, ἄφρσέ το νὰ κρυώσῃ καὶ κόψε το ψιλὲς φέτες. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα ποτήρι γάλα καὶ κάμε μία πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Πρόσθεσε ἓνα βραστὸ αὐγὸ φιλοκομμένο, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη φιλοκομμένη ὄρνιθα, ἀλάτι, πιπέρι καὶ σάλτσα Ἰσπανικὴ (ἀριθμ. 139), ὀλίγα καρόττα βρασμένα καὶ φιλοκομμένα καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Σερβίρισε ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ ρίψε ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

## 965. Honeycomb Tripe Robert sauce.

Κόψε τὸ τράϊπ εἰς μακρὰ κομμάτια, ψῆσέ το εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς κομμάτια τόστες. Τὴν σάλτσα Robert (ἀριθ. 212) τὴν σερβίρεις χωριστά.

## 966. Honeycomb Tripe a la Toulouse.

Βράσε καὶ κόψε τὸ τράϊπ, εἰς στενὰ κομματάκια, πρόσθεσε σάλτσα τουλουζ (ἀριθ. 184), ζέστανέ το καὶ σερβίρισε ἐπάνω τὸ τόστα με ὀλίγες πατάτες ντουσὲς γύρω.

## 967. Honeycomb Tripe a la Creole.

Πάρε ἓνα σχεμπὲ (tripe) κόψε το εἰς στενὰ καὶ μακρὰ κομματάκια καὶ σοτάρισέ τον με σάλτσα creole (ἀριθ. 174). Κάμε εἰς τὴν πιατέλα ἓνα γύρω με πατάτες πουρὲ καὶ εἰς τὴν μέση σερβίρησε τὸ τράϊπ καὶ κούκισέ το με ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

## 968. Honeycomb Tripe a la montecan.

Ἐτοίμασε τὸ τράϊπ ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ σοτάρισέ το με ὀλίγα κρομμύδια.

## 969. Kidneys saute American style.

Πάρε ὅσα βωδινὰ νεφρὰ χρειάζεσαι καὶ βράσε τα ἐπὶ δέκα λεπτά. Ἐπειτα κόψε τα τεμάχια καὶ σοτάρισέ τα με ὀλίγα κρομμύδια. Πρόσθεσε τομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγα φιλοκομμένα καρόττα, πατάτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα με ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω καὶ ἐὰν θέλῃς βάζεις τόστες ἀπὸ κάτω. Τὰ νεφρὰ σερβίρονται καὶ με μπιζέλια, μανιτάρια, bacon ψητὸ κλπ., καὶ λαμβάνουν τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ΄.

### ΒΙΔΕΛΟ (ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ)

#### 970. Veal Stew with carrots and peas.

Κόψε ὅσο βιδέλο χρειάζεσαι, βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγα κρομμύδια καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνο νὰ σοταρισθοῦν. Ἐπειτα βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλα, πρόσθεσε ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, καρόττα καὶ ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε τὰ μπιζέλια καὶ δέσε το μὲ ὀλίγο χυλό. Σερβίρησέ μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

#### 971. Veal Stew with Spinatch.

Κόψε τὸ βιδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια καθὼς καὶ μερικὰ κρομμύδια, καὶ βάλε τα εἰς τὸ φούρνο νὰ μαραθοῦν. Ὄταν σοταρισθοῦν πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ὀλίγο νερό. Ὄταν τὸ κρέας εἶναι ἔτοιμο, πρόσθεσε τὸ σπανάκι, ὀλίγο ἄνιθο ἢ μαϊνδανὸ, καὶ ἄφησέ το νὰ βράση πέντε λεπτά, ἐὰν τὸ σπανάκι εἶναι τοῦ κουτιοῦ. Ἐὰν εἶναι φρέσκο θὰ τὸ βράσης προηγουμένως χωριστά.

#### 972. Veal Stew a la Parisienne.

Πάρε μία σπάλα τοῦ βιδέλου, κόψε την μικρὰ τεμάχια καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλα νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγο πάχος. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα ποτῆρι sherry wine, ἀνάλογη τομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ἄφησε τὸ φαγητὸν νὰ βράση εἰς σιγηνὴ φωτιά σαράντα λεπτά. Ὄταν εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες τηγανιτὲς ἀλὰ παριζιέν, ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια, ὅλα αὐτὰ ἔτοιμα ψημένα καὶ σερβίρησε το μὲ πατάτα πουρὲ γύρω.

#### 973. Veal Stew with Okra.

Κόψε ὅσο βιδέλο σοῦ χρειάζεται εἰς μικρὰ κομμάτια, καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια καὶ πάχος. Ἀνακάτευέ το ἕως νὰ πάρῃ ὠραῖον χρῶμα καὶ ρίψε ὀλίγη ντομάτα φρέσκη ἢ τοῦ κουτιοῦ νὰ βράση ἕως πέντε λεπτά. Ἐχε τῆς μπάμιες εἰς μίαν λεκάνη μὲ ὀλίγον ξύδι καὶ ἀλάτι. Ὄταν τὸ κρέας-εἶναι ἔτοιμο τράθηξέ το εἰς μίαν ἄκρη τῆς κατσαρόλας καὶ βάλε τὲς μπάμιες ἀπὸ τὸ ἄλλο. Πρόσθεσε

τὸ ἀνάλογο νερό, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, βάλε δύο πιάτα ἀπὸ πάνω ἀπὸ τὲς μπάμιες καὶ σκέπασε τὸ φαγητὸν νὰ βράσῃ.

### 973. Veal Stew with String Beans.

Πάρε ἓνα κομμάτι διδέλο ἀπὸ σβέρκο καὶ κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια, πρόσθεσε ἀνάλογο νερό, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ σκέπασέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε τὰ φασόλια, τὰ ὁποῖα ἐὰν εἶναι φρέσκα κόπτεις λοξοειδῶς καὶ τὰ βράζεις προηγουμένως χωριστά. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό καὶ ἀφοῦ βράσουν ὅλα μαζὺ ἐπὶ πέντε λεπτὰ δέσε τὴν ἐντράδα μὲ ὀλίγο χυλὸ καὶ σερβίρησε.

### 975. Stewed Veal.

Ὅλα τὰ στοὺς ἐτοιμάζονται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον. Προσθέτεις ὅ,τι χόρτα θέλεις, ὡς π. χ. σπανάκι, πατάτες ἀλὰ παριζιέν, μπάμιες, φασόλια φρέσκα, φλαζεολέ, καὶ τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

### 976. Baked Veal with Potatoes.

Κόψε ὅσο διδέλο χρειάζεσαι καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο νὰ ψηθῇ μὲ βούτυρο, ντομάτες, ἀλάτι, πιπέρι καὶ πατάτες. Θὰ τὲς προσθέσης συγχρόνως νὰ ψηθοῦν μαζὺ μὲ τὸ κρέας, διότι τὸ διδέλο δὲν ἀργεῖ νὰ ψηθῇ.

### 977. Baked Veal with Spaghetti.

Πάρε ἓνα κομμάτι διδέλο καὶ βάλε το εἰς τὸ φούρνο μὲ ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο καὶ ντομάτες φρέσκες ἢ τοῦ κουτιοῦ. Μόλις κοκκινίσῃ πρόσθεσέ του ἀνάλογο νερό, καὶ ὅταν πάρῃ βράση τὸ νερό ρίξε τὸ σπαγγέτο καὶ μετὰ 5 λεπτὰ ἀνακάτεψέ το. Ἀφῆσέ τα ἀκόμη 20 λεπτὰ καὶ σερβίρησε.

### 978. Veal a la Poulette.

Κόψε μικρὰς φέτες ἀπὸ μποῦτι ἢ σπάλα διδέλου. Ἀπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο. Ἀλεύρωσέ τες καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος καὶ βάλε τες εἰς μίαν φαρδιά κατσαρόλα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες σερβίρησέ τες μὲ ὀλίγα μπιζέλια, τηγανιτὲς ντομάτες καὶ πατάτες παριζιέν.

### 979. Veal Saute a la Farmiere.

Κόψε διδέλο εἰς μικρὰ κομμάτια, τηγάνισέ το καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα. Πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ὀλίγα κρομμυδάκια,

καρόττα, αλάτι, πιπέρι, μαϊνδανό φιλοκομμένο, τὸ ἀνάλογο νερό καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σαράντα λεπτά.

### 980. Veal Saute Jardiniere.

Κόψε βιδέλο εἰς μέτρια κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος. Βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια τηγανιτά, ὀλίγες ντομάτες φρέσκες ἢ τοῦ κουτιοῦ περασμένες ἀπὸ τὸ τρυπητό, ὀλίγες πατάτες παριζιέν, ὀλίγα καρόττα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν θὰ σερβίρης πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγα μπιζέλια καὶ ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊνδανό.

### 981. Veal Saute Barbecue Sauce.

Κόψε 5 πάουντ βιδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια, σοτάρισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε σάλτσα barbecue (ἀρ. 147), ἄφησέ το νὰ βράσῃ καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

### 982. Blanquette of Veal with Cucumbers.

Ζεμάτισε ὅσο βιδέλο σοῦ χρειάζεται καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα νὰ βράζῃ, πρόσθεσε ὀλίγο φιλοκομμένο σέλινο, αλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγα ἀγγουράκια κομμένα εἰς μικρὰ κομμάτια. Ἄνακάτεψε τέσσαρας κροκοῦς, ὀλίγο ἀλευρι καὶ ὀλίγο νερό, καὶ ὅταν τὸ κρέα εἶναι ἔτοιμο, δέσε το μὲ αὐτό. Ὅταν τὸ σερβίρης ρίξε ὀλίγο μαϊνδανό ἀπὸ πάνω.

### 983. Blanquette of Veal a la Parisienne.

Ἐτοίμασε ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ ἀντὶ ἀγγουράκια πρόσθεσε μπιζέλια καὶ μανιτάρια. Σερβίρισε μὲ δύο κομμάτια βουτυρομένου τὸστ (toast) εἰς τὲς ἄκρες. καὶ ὀλίγες πατάτες πουρέ γύρω διὰ στόλισμα.

### 984. Veal Fricasse a la Orientale.

Κόψε πέντε πάουντς βιδέλο καὶ πρόσθεσε ὀλίγα φιλοκομμένα κρομμύδια. Βάλε το εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρῃ μία βράση, στραγγισέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ὀλίγο ζουμί, ὀλίγο φιλοκομμένο σέλινο, ἢ ἄνηθο, αλάτι, πιπέρι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα ποτῆρι νερό, δύο κουταλιές τῆς σούπας ἀλευρι, πέντε αὐγά, ζουμί ἀπὸ δύο λεμόνια, ἀνακάτεψέ τα καλά, ρίψε ὀλίγη σάλτσα ἀπὸ τὸ κρέας, ἀνακάτεψέ τα ἀκόμη ὀλίγο καὶ ρίψε τὸ αὐγολέμονο αὐτὸ εἰς τὸ κρέας νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρισε.

### 985. Roulade of Veal Florentine.

Πάρε ἓνα καπάκι ἀπὸ τὰ παῖδια ἢ ἀπὸ στῆθος καὶ ἄπλωσέ

το. Βάλε ἐπάνω φέτες κρομμύδια, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγα ψιλοκομμένα καρόττα, ἀλάτι καὶ πιπέρι, ρίψε καὶ ὀλίγο ἄλεϋρι. Τύλιξέ το καὶ δέσε το. Βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα καὶ κάνε τὸ μπρεζέ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σοτάρισέ το μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) καὶ πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, καρόττα, σπαράγγια καὶ μανιτάρια. Ὅταν τὸ σερβίρης γαρνίρισέ το μὲ πατάτες πουρέ.

### 986. Veal Curried with Rice.

Κόψε πέντε πάουντ βιδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια, ἐπίσης μισὸ πάουντ κρομμύδια ψιλὰ ψιλὰ καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ βούτυρο νὰ μαραθοῦν. Πρόσθεσε κατόπιν μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγα καρόττα, τὸ ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράση. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο διάλυσε μιὰ κουταλιὰ ἄλεϋρι εἰς ἓνα ποτῆρι γάλα, ρίψε το εἰς τὸ κρέας, ἄφησέ το νὰ πάρη μιὰ βράση καὶ σερβίρισέ το μὲ ρύζι βρασμένο τὸ ὁποῖον φορμάρεις μὲ ἓνα μικρὸ φλυτζάνι.

### 987. Fricandeau of Veal a la Parisienne.

Κόψε ἀπὸ ἓνα μπουῦτι βιδελίσιο δύο ἢ περισσότερα κομμάτια φαχνὸ μακρουλά καὶ χονδρὰ ὡς ἓνα κοινὸ ποτῆρι. Βάλε τα εἰς κατσαρόλα μὲ ὀλίγο σέλινο, κρομμύδια καὶ ὀλίγο πάχος καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοψηθοῦν. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς τὸ πιάτο μιὰ τὸστ τηγανισμένη μὲ βούτυρο, ἀπὸ πάνω βάλε μιὰ μερίδα κρέας καὶ ἔπειτα ἓνα τηγανισμένο αὐγὸ, καὶ γαρνίρισέ το γύρω πὲ πατάτες παριζιέν καὶ μπιζέλια. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) καὶ σερβίρισε.

### 988. Veal Braised with Duchesse Potatoes.

Κόψε τὸ βιδέλο εἰς μεγάλα κομμάτια, κάμε το μπρεζέ μὲ διάφορα χόρτα, καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουσές.

Τὸ βιδέλο μπρεζέ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ κὸρν φρίττερς, μὲ γεμιστὲς ντομάτες, μὲ σάλτσα τουλούζ, ἢ μὲ σάλτσα μπορντελέζ καὶ τότε τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

### 989. Shoulder of Veal Caper sauce.

Πάρε μιὰ σπάλα βιδέλου, ξεκοκάλισέ την, τύλιξέ την στρογγυλά, δέσε την μὲ ἓνα σπάγγο καὶ βάλε την νὰ βράση μὲ διάφορα χόρτα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο τὸ κρέας κόψε το φέτες, σερβίρισέ το, περέχυσέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις ἀνακατέψη καὶ ὀλίγη κάπαρη καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο πατάτες βραστές.

### 990. Fricandeau of Veal a la Anglaise.

Πάρε ένα καλό κομμάτι διδέλο, τρύπησέ το εις διάφορα μέρη και βάλε μέσα σέ κάθε τρύπα ένα κομμάτι πάχος χοιρινό. Κάμε το μπρεζέ και σερβίρισέ το επάνω σέ βουτυρομένο τδστ (toast), γαρνίρισέ το με πατάτα πουρέ, μπιζέλια, σπαράγγια και περέχυσέ το με τήν σάλτσα του.

### 991. Veal Rissole, Cream Sauce.

Πάρε ένα κομμάτι ψητό ή βρασμένο διδέλο και κόψε το εις τήν μηχανή του κιμά με τὸ χονδρὸ κλειδί, βάλε το εις μίαν κατσαρόλα και πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και πηκτή ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146). "Ανοιξε πάστα σφολιάτα ή πάστα του πάϊ χονδρή ὡς ένα τάλληρο και κόψε την με μία στρογγυλή φόρμα ὡς δυόμισυ ἴντσες φάρδος. Σέ κάθε κομμάτι πάστα βάλε λίγο ἀπὸ τὸν κιμᾶ και δίπλωσε τήν πάστα και πίεςέ την νά κολλήσῃ στήσ ἄκρες. Βάλε τές πητήτσες εις ένα ταψί, ἄλειψέ τες αὐγὸ και ψήσέ τα στὸ φούρνο. Σερβίρισέ τα σέ εἰδικὸ χαρτί ή σέ πετσέτα και στείλε ἰδιαίτέρως ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146).

### 992. Veal Canellons with Parmesane.

Πάρε δύο πάουντ ἀλεῦρι, πρόσθεσε μισὸ ποτήρι νερό, τρία αὐγά και ὀλίγο ἀλάτι. Ζύμωσέ τα καλά. Ἡ πάστα πρέπει νά εἶναι σφικτή. "Ανοιξέ την ψιλή και κόψε την εις τεμάχια ὡς τέσσαρα δάκτυλα μᾶκρος και δύο δάκτυλα φάρδος. Κόψε ὀλίγο διδέλο ψητό ή βραστό στή μηχανή με τὸ ψιλὸ κλειδί. Πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα, τρία αὐγά, ἀλάτι, πιπέρι και ἀνακάτεψέ τα καλά. Κατόπιν βάλε ὀλίγο ἀπὸ τὸν κιμᾶ αὐτὸν επάνω σέ κάθε κομμάτι πάστα, και κλείσε τές ἄκρες καλά. Βράσε τα σέ νερό εἴκοσι λεπτά, στράγγισέ τα και σερβίρισέ τα ὅπως και τὰ μακαρόνια, με ντομάτα σάλτσα ή με βούτυρο.

### 993. Breaded Breast of Veal, string beans.

Βράσε στήθος διδέλου με διάφορα ἀρωματικὰ χόρτα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βγάλε το ἀπὸ τὸ ζουμί, και ἀφαίρεσε τὰ κόκαλα χωρὶς νά σκορπίσῃ τὸ κρέας. Βάλε το εις τὸ τραπέζι και πάτησέ το με ένα βάρος νά στρώσῃ. "Αφσέ το νά κρυώσῃ και κόψε το εις μικρὰ τρίγωνα κομμάτια μεγέθους δύο δακτύλων. Ρίψε τους ἀλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Τύλιξε εις αὐγὸ και γαλέττα και τηγάνισέ τα εις δυνατὸ λάρδο. Ὅταν θά σερβίρης βάλε εις τὸ μέσον τῆσ πιάτας φασολάκια σοτέ, τριγύρω τὰ τηγανισμένα κρέατα και περέχυσέ τα με σάλτσα κρεδλ (ἀριθ. 174). Ρίψε και ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.



## 994. Breaded Breast of Veal, cabbage a la Flamande.

Πάρε στήθος βιδελίσιο και έτοιμάσε το άκριβώς όπως άνωτέρω. Όταν είναι έτοιμο σερβίρισέ το με όλίγα λάχανα, τó όποιον έτοιμάζεις ως έξής: Βράσε όσο λάχανο νομίζεις ότι σου άρκει, στράγγισέ το καλά και βάλε το εις τó τραπέξι να τó κόψης φιλά όπως τήν σαλάτα. Βάλε το κατόπιν εις τήν κατσαρόλα, πρόσθεσε όλίγη σάλτσα έσπανιόλ (άριθμ. 139) φιλοκομμένο μαϊνδανό, άλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζέστανέ το καλά και σερβίρισε.

## 995. Breaded Breast of Veal with Rice.

Βράσε ένα στήθος από βιδέλο. Βγάλε τά κόκκαλα, άπλωσέ το στο τραπέξι και βάλε ένα βάρος από πάνω να στρώση και όταν κρυώση κόψε το κομμάτια ως δύο δάκτυλα τó μέγεθος. Πέρασέ τα από τó άλευρι, αυγό και γαλέττα, τηγάνισέ τα σε δυνατó πάχος. Σερβίρισέ τα με ρύζι και περέχυσέ τα με μία καλή σάλτσα ντομάτα (άριθ. 201). Δύνασαι να τά σερβίρης και με σπαγγέτο ή με μπιζέλια, και τότε του δίδεις τήν κατάλληλον όνομασίαν.

## 996. Stuffed Breast of Veal a la Romaine.

Τό γεμιστο στήθος του βιδέλου έτοιμάζεται άκριβώς όπως και τó άρνίσιο. (άριθ. 874). Τό γαρνίρεις όπως προτιμάς.

Έάν θέλῃς τó σερβίρεις με German fried cabbage και του δίδεις αύτην τήν όνομασίαν.

## 997. Stuffed Breast of Veal Canarian style.

Πάρε στήθος βιδέλου, άνοιξέ το προσεκτικά, να μη τó σχίσης, και γέμισέ το με ένα κιμά, ως έξής: Πάρε άρκετó χοιρινό κρέας ή από τó ίδιο βιδέλο, κάμε το κιμά με τήν μηχανή και πρόσθεσε τέσσαρα ωμά αυγά, 4 βρασμένα αυγά φιλοκομμένα, δύο κόκκινες πιπεριές του κουτιού φιλοκομμένες, όλίγο bacon, όλίγη γαλέττα, άλάτι, πιπέρι, ζύμωσε τα καλά και γέμισε τó στήθος. Βάλε το εις μίαν κατσαρόλα με όλίγο βούτυρο και ψήσέ το σε σιγανό φούρνο. Όταν είναι έτοιμο άφησέ το να κρυώση όλίγον, κόψε το εις φέτες, γαρνίρισέ το με διάφορα χορταρικά αλλά ζαρντινιέρ και περέχυσέ το με Ισπανική σάλτσα (άρ. 139).

## 998. Stuffed Breast of Veal Cardinal.

Άνοιγεις τó στήθος του βιδέλου και τó γεμίζεις με τήν έξής γέμιση. Κόψε με τήν μηχανή του κιμά χοιρινό κρέας, κόψε με τó μαχαίρι όλίγο χοιρομήρι (ham), όλίγα τηγανισμένα σηκοτάκια όρνίθων, δύο αυγά ωμά, όλίγη γαλέττα, άλάτι, πιπέρι,

ζύμωσε τὸ μίγμα καὶ γέμισε τὸ στήθος. Ὅπου εἶναι ἀνοικτὸ τὸ ράβει. Ψῆσε το σὲ σιγανὴ φωτιὰ καὶ ὅταν ἐτοιμασθῇ σερβίρισε το μὲ πατάτες πουρὲ καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μανιταριῶν.

### 999. Veal Cutlets Saute en Casserole.

Κόψε ἀπὸ ψαχνὸ βιδέλο φέτες μετρίου μεγέθους καὶ βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ βούτυρο ἢ πάχος. Κατόπιν βάλε τες εἰς τὸ εἰδικὸν πῆλινο κατσαρολάκι μὲ ὀλίγη σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) ἢ Ἰσπανικὴ (ἀρ. 139), ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγες τηγανιτὲς πατάτες παριζιέν, ἄφησέ τες εἰς τὸν φουῦρνο ἑπτὰ λεπτά, κούκισέ τες μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ σερβίρισε.

### 1000. Veal Cutlets Saute a la Casino.

Κόψε καὶ τηγάνισε φέτες ἀπὸ βιδέλο ὅπως ἀνωτέρω. Βάλε τες εἰς πῆλινα κατσαρολάκια μὲ σάλτσα ντομάτα, ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, δύο φέτες bacon, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη, κατόπιν τριγύρισέ τες μὲ πατάτες πουρὲ ἀπὸ τὴν σακκουῖλα, ἄφησε τὴν κατσαρόλα πέντε λεπτά εἰς τὸν φουῦρνο καὶ σερβίρισε.

### 1001. Veal Cutlets saute a la London.

Κόψε τὲς κοτολλέτες εἰς μέτριον μέγεθος, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος. Κατόπιν βράσε τες πέντε λεπτά μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω σὲ τόστα (toast) γαρνίρισε κάθε πιάτο μὲ μία ντομάτα γεμιστὴ, μία κὸρν φρίττερ καὶ πατάτα πουρέ.

### 1002. Veal Cutlets saute a la Marengo.

Στότάρισε τὲς κοτολέτες καὶ ὅταν τὲς σερβίρης γαρνίρισέ τες μὲ μπιζέλια, μανιτάρια, πατάτες πουρὲ καὶ ἐπάνω στὴ κοτολέττα βάλε ἓνα αὐγὸ τηγανιτὸ καὶ τυλιγμένο.

Τὲς κοτολέττες δύνασαι νὰ τὲς σερβίρης μὲ ὅτιδήποτε χορταρικὰ ἢ σάλτσα θέλεις καὶ τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

### 1003. Breaded Veal Cutlets, rice Milanaise.

Κόψε ἀπὸ μοῦτι βιδέλου φέτες μετρίου μεγέθους, ἄπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κούκισέ τες μὲ ἀλευρί, πέρασέ τες ἀπὸ τὸ αὐγὸ καὶ τὴν γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τες μὲ ριζότο Μιλανέζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 1004. Breaded Veal Cutlets, spaghetti Milanaise.

Έτοιμάσε και τηγάνισε βιδελίσιες κοτολέττες κατά την άνωτέρω συνταγήν. Σοτάρισε спаγγέτο με σάλτσα ντομάτα, όλίγο φιλοκομμένο χοιρομήρι (ham), όλίγα μανιτάρια, όλίγο τυρί μακαρονιών. Βάλε τó спаγγέτο εις τó πιάτο και άπό πάνω τες κοτολέττες.

## 1005. Breaded Veal Cutlets Country style.

Κόψε φέτες άπό ψαχνό βιδέλο, βάλε άλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κούκισέ τες με άλευρι, πέρασέ τες άπό τó αύγό, γαλέττα και τηγάνισέ τες σε δυνατό λάρδο. Γαρνίρισέ τες με όλίγα μπιζέλια, πατάτες πουρέ και περέχυσέ τες με Ίσπανικ σάλτσα.

## 1006. Breaded Veal Cutlet, fried sweet potatoes.

Ψήσε την κοτολέττα και σερβίρισέ την με τηγανιτές γλυκοπατάτες.

Τες ψητές κοτολέττες δύνασαι να τες σερβίρης με ότιδήποτε χορταρικά θέλεις και τούς δίδεις την κατάλληλον όνομασίαν, ως π. χ. με ντομάτες γεμιστές, με πιπεριές γεμιστές κ. τ. λ.

## 1007. Broiled Veal Cutlet a l' Anglaise.

Κόψε άπό μπουτι βιδέλου μέτριες φέτες, βάλε άλάτι, πιπέρι, άλειψέ τες με λάδι ή με πάχος, βάλε τες εις την σχάρα και ψήσέ τες. Βάλε εις την μέση τής πιατέλας μία γραμμή πατάτες πουρέ άπό τó ένα μέρος τες κοτολέττες, άπό τó άλλο μπιζέλια με κρήμ σός άλλ' Άγκλέζ κατά την σχετικήν συνταγήν.

## 1008. Broiled Veal Cutlet, fried tomatoes.

Έτοιμάσε κοτολέττες βιδελίσιες ως άνωτέρω, ψήσέ τες εις την σχάραν και γαρνίρισέ τες με τηγανιτές ντομάτες και με πατάτες τής άρεσκείας σου.

## 1009. Broiled Veal Steak Maitre d' Hotel.

Κόψε άπό ψαχνό μέρος μπουτιού βιδελίσιου στρογγυλή φέτα με τó κόκκαλο, χόνδρος μισού δακτύλου, βάλε άλάτι, πιπέρι, άλειψέ το με λάδι ή βούτυρο, ζεστό, και σερβίρισέ το με πατάτες ζουλιέν ή σάλτσα μέτρ ντοτέλ κατά την σχετικήν συνταγήν.

## 1010. Schnitzel a la Vienna.

Κόψε μία φέτα μετρίου μεγέθους άπό μπουτι βιδελίσιο, βάλε άλάτι, πιπέρι, πέρασέ το άπό άλευρι, αύγό, και γαλέττα, τηγάνισέ το σε δυνατό λάρδο, και σερβίρισέ το με ό,τι γαρνιτούρα θέλεις.

## 1011. Schnitzel a la Holstein.

Ἐτοίμασε το ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ ὅταν τηγανισθῇ τὸ κρέας βάλε ἐπάνω ἕνα τηγανιτὸ αὐγὸ, γαρνίρισέ το μὲ δύο μαρουλόφυλλα, δύο ἀγγουράκια τουρσί, δύο ἀντσούγιες, δύο φέτες βραστό παντζάρι (κοκκινογοῦλι) καὶ σερβίρισε.

## 1012. Veal Chops saute a la Perigueux.

Κόψε τὰ βιδελίσια παιδάκια, καθάρισε τὸ κόκκαλο νὰ μὴ ἔχη κρέας εἰς τὴν ἄκρη, βάλε τα εἰς ἕνα τηγάνι, μὲ ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος νὰ κοκκινήσουν, κατόπιν ἄφησέ τα νὰ βράσουν πέντε λεπτά. εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσα Περιγκέ (ἀριθ. 159) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα του, καὶ μὲ πατάτες ντουςές.

## 1013. Veal Chop saute, Onion fritters Romaine.

Κόψε τὰ παιδάκια, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισε τα μὲ ὀλίγο πάχος. Ὅταν γείνουν σοτάρισέ τα πέντε λεπτά μὲ σάλτσα μαδέρα, σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὄνιον φρίττερς ἀλλὰ Ρομέν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν καὶ μὲ πατάτες πουρέ.

## 1014. Veal Chop saute, Stuffed peppers.

Ἐτοίμασε τὰ παιδάκια ὡς ἀνωτέρω καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ Ἰσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), προσθέτων ὀλίγην ψιλοκομμένην κόκκινην πιπεριάν. Σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ μίαν γεμιστὴν πιπεριὰ καὶ πουρέ πατάτες.

## 1015. Breaded Veal chops with rice and peas.

Κόψε τὰ παιδάκια βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο, βάλε σὲ κάθε πιάτο ρύζι ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια καὶ ἀπὸ πάνω τὰ παιδάκια.

## 1016. Breaded Veal Chops Country style.

Βάλε ἀλάτι, πιπέρι εἰς τὴν μπιριζόλα, πέρασέ την ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ την καὶ σερβίρισέ την μὲ μπράσουν σάλτσα (ἀριθ. 135) καὶ μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

## 1017. Breaded Veal Chops with peas.

Ἐτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

## 1018. Breaded Veal Chops a la Vienna.

Έτοιμάσε ως άνωτέρω, σεβίρισε με φασολάκια σοτέ και πατάτες, κατά την σχετικήν συνταγήν, και περέχυσέ τα με σάλτσα ντομάτα (άριθμ. 201).

## 1019. Broiled Veal Chops with Asparagus.

Ψήσε τές μπιριζόλες στη σχάρα και σεβίρισε με σπαράγγια. Έάν θέλῃς δύναται νά τές σεβίρης με ότιδήποτε γαρνιτούρα και τούς δίδεις τήν κατάλληλον όνομασίαν.

## 1020. Veal Chops Villeroi.

Πάρε όλόκληρον τὸ καρὲ παιδάκια μοσχαριού, καθάρισέ το και βάλε άλάτι, πιπέρι, ὀλίγο πάχος και άψησέ το εἰς ἕνα ταψι στὸ φούρνο νά μισογειῆ (medium). Όταν κρυώση κόψε τὰ παιδάκια ἕνα ἕνα και ἔτοιμάσε τα ὡς ἐξῆς: Κάμε άσπρη σάλτσα (άρ. 146) σφικτή, βάλε ὀλίγα φιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο στήθος ὄρνιθος και ἀνακάτευσέ το καλά. Βάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μίγμα ὀλίγο και ἀπὸ τὰ δύο μέρη σὲ κάθε παιδάκι, πάτησέ το με τὸ χέρι σου νά ἀπλώση, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ και γαλέττα και τηγάνισε σὲ δυνατὸ λάρδο. Τὰ παιδάκια αὐτὰ γαρνίρεις με μπιζέλια και πατάτες ντουςές και ὅ,τι ἄλλη γαρνιτούρα θέλεις.

## 1021. Stuffed Veal Chops a la Monaco.

Κόψε ὅσα παιδάκια σοῦ χρειάζονται, ἀπλώσε τα στὸ τραπέζι, βάλε άλάτι και πιπέρι. Κατόπιν πάρε λιγάκι κιμᾶ χοιρινὸ, βάλε άλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο bacon φιλοκομμένο, ὀλίγο φιλοκομμένο τηγανιτὸ κρομμύδι, ἀνακάτευσέ το καλά και βάλε ὀλίγον εἰς τήν μίαν πλευράν εἰς κάθε παιδάκι. Στρώσε τὸν κιμᾶ με τὸ χέρι σου νά ἐνωθῆ με τὸ παιδάκι, κούκισέ το ἀλεῦρι, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ και γαλέττα και τηγάνισε σὲ δυνατὸ λάρδο. Σεβίρισέ το με σπανάκι πουρὲ, με άσπρη σάλτσα και με πατάτες παριζιέν κατά τήν σχετικήν συνταγήν.

---

**ΜΥΑΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ**

Πάρε ὅσα μυαλά σοῦ χρειάζονται, ἀφαίρεσε τήν πέτσα και βάλε τα νά βράσουν μισή ὥρα με κρύο νερό, άλάτι, ὀλίγα κουκιὰ πιπέρι ὀλόκληρο και ὀλίγο ξύδι. Όταν βράσουν άψησέ τα νά κρυώσουν μέσα εἰς τὸ νερό τους. Όταν κρυώσουν βάλε τα εἰς τὸ ice box με πάγο ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὸ πιάτο και μεταχειρίσου τα ὅταν τὰ χρειάζεσαι.

## 1022. Calf's Brains Tomato sauce.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, σοτάρισέ τα με ὀλίγο βούτυρο, βάλε πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρισε με σάλτσα ντομάτα (ἀρ. 201) καὶ γαρνίρισέ τα με ριζολὲ πατάτες.

## 1023. Calf's Brains Horley.

Κόψε βρασμμένα μυαλὰ σὲ κομμάτια σὰν καρύδια, πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα. Βάλε εἰς ἓνα δοχεῖον ἓνα ποτῆρι γάλα μία κουταλιὰ ἀλευρι καὶ δύο αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Βούτυξε τὰ μυαλὰ μέσα καὶ ρίψε τα ἀμέσως σὲ δυνατὸ πάχος νὰ πάρουν χρῶμα καὶ γαρνίρισέ τα ὅπως θέλεις.

## 1024. Calf's Brains a la Ravigote.

Κόψε τὰ κρύα μυαλὰ φέτες καὶ σερβίρισέ τα με φύλλα ἀπὸ μαρούλια γύρω, τουρσί καὶ κρύα σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθμ. 204).

## 1025. Calf's Brains Sauce Remoulade.

Σερβίρισε κρύα βρασμμένα μυαλὰ ὡς ἀνωτέρω με σάλτσα ρεμουλάντ (ἀριθμ. 198) γαρνιρισμένα με μαρουλόφυλλα καὶ διάφορα τουρσιά.

## 1026. Calf's Brains saute with Olives.

Κόψε σὲ μικρὰ κομμάτια ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται καὶ τηγάνισέ τα με ὀλίγο βούτυρο. Σβύσε τα με ὀλίγη σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) ἢ σάλτσα Ἰσπανικὴ (ἀρ. 139) πρόσθεσε πράσινες ἑλῆες καὶ σερβίρισε ἐπάνω σὲ τόστα (toast). Γαρνίρισέ τα με πατάτες πουρὲ τριγύρω.

## 1027. Calf's Brains and Eggs on Toast.

Κόψε ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται σὲ μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα με ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτευσέ τα με αὐγὰ, κάμε τα scrambled καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τόστα (toast) με τηγανιτὲς πατάτες γύρω.

## 1028. Brains saute Sauce Piquante.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισε με σάλτσα πικάντ (ἀρ. 156) καὶ γαρνίρισέ τα με τηγανιτὲς γλυκοπατάτες.

## 1029. Brains au Gratin.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια ὅσα μυαλὰ χρειάζεσαι, βάλε τα σὲ ἄσπρη σάλτσα, (ἀριθμ. 146) πρόσθεσε κτυπημένα αὐγὰ καὶ βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου ἀλειμένο με βούτυρο. Κούκισε

ἐπάνω τριμμένο τυρί και βάλε τα εἰς τὸν φούρνο δέκα λεπτά νὰ γείνουν au gratin.

### 1030. Calf's Brains in Patties.

Κόψε τὰ μυαλὰ εἰς μικρὰ κομμάτια και σοτάρисέ τα με ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Γέμισε τὰ πάτης και γαρνίρισέ τα με ὀλίγα σπαράγγια.

### 1031. Calf's Brains Beurre Noir.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, τηγάνισέ τα σὲ βούτυρο και σερβίρισέ τα με μαρούλια τριγύρω. Πιπέρισε τα με καμένο βούτυρο και βάλε ὅ,τι ἄλλη γαρνιτούρα θελεις.

### 1032. Calf's Brains pane, fried Tomatoes.

Κόψε ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται εἰς φέτες, ἄπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἄλατι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἄλευρι, αὐγὸ και γαλέττα και τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τα και γαρνίρισέ τα με ντομάτες τηγανιτὲς και ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

---

## ΓΛΥΚΑΔΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Βράσε τὰ γλυκάδια και βάλε τα εἰς τὸ ice box διὰ νὰ τὰ μεταχειρισθῆς ὅταν τὰ χρειάζεσαι.

### 1033. Sweetbreads on Toast.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες, σοτάρισέ τα και σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ βουτυρομένη τσστα (toast) και με πρασινάδα γύρω.

### 1034. Sweetbreads a la Villeroi.

Κόψε γλυκάδια φέτες, βούτυξέ τα σὲ σάλτσα μπεσαμέλ, (ἀριθ. 150) πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ και γαλέττα και τηγάνισέ τα σὲ καθαρὸ πάχος. Σερβίρισέ τα με πατάτες ντουσὲς και με πρασινάδα γύρω.

### 1035. Sweetbreads a la Financiere.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες, σοτάρισέ τα με σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο στήθος ὄρνιθος ψιλοκομμένο, ὀλίγες τροῦφες και σερβίρισέ τα μέσα σὲ chafing dish.

### 1036. Sweetbreads saute, Mushroom sauce.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες και σοτάρισέ τα με σάλτσα ἀπὸ μανι-

τάρια (άρ. 187). Σερβίρισέ τα επάνω σὲ τὸστ καὶ ρίψε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

### 1037. Sweetbreads on Toast a la Montebello.

Κόψε τα φέτες μικρὲς καὶ σοτάρисέ τα μὲ σάλτσα σεμίραμις (ἀριθ. 152). Πρόσθεσε ἀγγινάρες καὶ κομμάτια γλώσσα καπνιστὴ καὶ σερβίρισέ τα επάνω σὲ τὸστα. Γαρνίρισέ τα μὲ ντομάτες γεμιστὲς καὶ πουρὲ πατάτες.

### 1038. Sweetbreads a la Poulette.

Σοτάρισε τὰ γλυκάδια μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀριθμ. 150) καὶ μανιτάρια, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ ἄσπρο κρασί, καὶ σερβίρισε σὲ chafing dish καὶ δῶσε τὸστα ἰδιαίτερως.

### 1039. Sweetbreads Fricasse Jardiniere.

Κόψε τὰ γλυκάδια εἰς φέτες καὶ ρίψε τα εἰς ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Πρόσθεσε διὰ κάθε μερίδα ἓνα κροκάδι αὐγοῦ, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα ὡς ἐξῆς. Βάλε σὲ κάθε πιάτο δύο κομμάτια τὸστα (toast) καὶ τριγύρισέ τα μὲ πατάτες πουρέ. Χύσε τὸν φρικασὲ επάνω εἰς τὲς τὸστες.

### 1040. Sweetbreads a la Toulouse.

Σοτάρισε τὰ γλυκάδια μὲ σάλτσα τουλουῦζ (ἀριθ. 184) καὶ σερβίρισε σὲ chafing dish, δίδων ἰδιαίτερως τὸστα.

### 1041. Sweetbreads a la Newburg.

Σοτάρισε τὰ γλυκάδια μὲ ἄσπρη σάλτσα (άρ. 146) καὶ μανιτάρια. Πρόσθεσε κρασί sherry, κόκκινο πιπέρι καὶ ἓνα αὐγὸ διὰ κάθε μερίδα καὶ σερβίρισε σὲ chafing dish, δίδων ἰδιαίτερως τὸστα.

### 1042. Sweetbreads saute Macedoine.

Σοτάρισε τὰ γλυκάδια ὅπως συνήθως μὲ κατάλληλον σάλτσαν καὶ ὅταν τὰ σερβίρης εἰς τὸ πιάτο, γαρνίρισέ τα μὲ χόρτα μασεδοῦν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

### 1043. Sweetbread Patties sauce Espagnole.

Σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα supreme, γέμισε τὰ πάτης καὶ γαρνίρισέ τα μὲ σπαράγγια καὶ κόκκινες πιπεριές.

### 1044. Sweetbread Cromesquis.

Κόψε τρία αὐγὰ βραστὰ σφικτὰ εἰς ψιλὰ κομμάτια, βάλε τα



σὲ πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο καὶ ἀνακάτεψέ τα καλὰ. Κόψε τὰ γλυκάδια σὲ ψιλὲς φέτες καὶ βάλε ὀλίγο ἀπὸ τὸ μίγμα ἀνάμεσα σὲ δύο φέτες. Πέρασέ τες ἀπὸ ἀλευρί, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ πατάτες γτουςές.

## Κ Ε Φ Α Λ Η

### 1045. Calf's Head, Lemmon and Egg sause.

Καθάρισε καλὰ ἓνα κεφάλι μοσχαρίσιο, βάλε το νὰ βράσῃ μὲ δύο κρομμύδια καὶ κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια. Βάλε εἰς ἓνα δοχεῖο ἓνα ποτήρι νερὸ, μία κουταλιὰ ἀλευρί καὶ πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ πρόσθεσε σιγὰ σιγὰ τὸ ζουμι δύο λεμονιῶν. Ἐπειτα μέσα στὸ αὐγολέμονο βάλε λίγο-λίγο ζουμι ἀπὸ τὸ κεφάλι, καὶ ἀνακάτεψέ το καλὰ. Χύσε τὸ αὐγολέμονο μέσα εἰς τὸ ζουμι ἄφυσέ το στὴ φωτιά ἓνα λεπτὸ καὶ σερβίρισε.

### 1046. Calf's Head Fricasse.

Πάρε ἓνα μοσχαρίσιο κεφάλι, καθάρισέ το καὶ βράσε το μὲ ἀρωματικὰ χόρτα. Κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια μέσα εἰς τὸ ζουμι του. Βράσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι νὰ φύγῃ ἢ μυρωδιά του καὶ ἔνωσέ το μὲ τὸ κεφάλι, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο βρασμένο σέλινο. Κανόνισε τὸ ζουμι καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρῃ βράσι. Εἰς ἓνα ἄλλο κατσαρολάκι βάλε ἓνα ποτήρι νερὸ, ὀλίγο ἀλευρί, πέντε αὐγά, κτύπησέ τα καλὰ, βάλε τὸ ἀνάλογο λεμόνι καὶ δέσε τὸν φρικασὲ ὅπως συνήθως.

### 1047. Calf's Head a la Poulette.

Κόψε τὸ βρασμένο κεφάλι σὲ μικρὰ κομμάτια καὶ σερβίρισέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ μανιτάρια καὶ ἂν θέλῃς τὸ σερβίρεις ἐπάνω σὲ τόστα.

### 1048. Calf's Head a la St. Menehould.

Βράσε τὸ κεφάλι καὶ κόψε το εἰς τεμάχια, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ το σὲ καθαρὸ λάρδο καὶ γαρνίρισέ το ὅπως θέλῃς.

### 1049. Calf's Head Sauce Tartar.

Κόψε φέτες ἀπὸ βραστὸ κρύο μοσχαρίσιο κεφάλι, γαρνίρισέ το μὲ μαρουλόφυλλα, τουρσιά, ὀλίγη γλώσσα ἀπὸ τὸ ἴδιο κεφάλι καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143).

## 1050. Calf's Head sauce Vinaigrette.

Βράσε τὸ κεφάλι καὶ ἄμα κρυώση τὸ κόβεις εἰς μέτρια τεμάχια καὶ τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα δινεγκρέτ (ἀριθ. 200).

## 1051. Calf's Head a la Bordelaise.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια βρασμένο μοσχάρισιον κεφάλι ὅσο σου χρειάζεται. Ἐνωσέ το μὲ σάλτσαν Bordelaise (ἀρ. 211) καὶ σερβίρισέ το ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς τὸ πιάτο δύο κομμάτια τόστα τριγύρισέ την μὲ πατάτες πουρέ. βάλε τὸ κεφάλι ἐπάνω εἰς τὴν τόστα καὶ στόλισε τὸν πουρέ μὲ ἓνα κομματάκι κόκκινη πιπεριά.

## Σ Η Κ Ο Τ Ι

## 1052. Calf's Liver and Bacon with Spinach.

Τηγάνισε σηκότι μοσχάριου καὶ bacon καὶ γαρνίρισε μὲ σπανάκι σοτέ. Τὸ τηγανιτὸ σηκότι σερβίρεται καὶ μὲ τηγανιτὰ κρομμύδια ἢ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες ἢ σάλτσα κρεδλ (ἀριθ. 174), ἢ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια (ἀριθ. 187) καὶ τότε τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 1053. Calf's Liver fried with bacon.

Κόψε τὸ σηκότι εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε το εἰς τὸ πιάτο μὲ δύο φέτες τηγανισμένο bacon, πατάτες τηγανιτὲς, λεμόνι καὶ δύο μαρουλόφυλλα γύρω.

## 1054. Calf's Liver broiled, sweet potatoes.

Κόψε τὸ σηκότι φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ἄλειψέ το ὀλίγο λάδι, ψῆσέ το στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ μαρουλόφυλλα γύρω.

## 1055. Calf's Liver a la Marinier.

Κόψε τὸ σηκότι φέτες, ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε εἰς τὸ ἴδιον τηγάνι μιὰ κουταλιά ἀλεύρι, ἓνα ποτήρι ξύδι, ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ βάλε μέσα τὸ τηγανισμένο σηκότι, ἀψήσέ το γὰρ βράση ὀλίγο καὶ σερβίρισέ το.

## 1055a. Calf's Liver Saute a la Lyonnaise.

Κόψε μοσχάρισιον σηκότι εἰς μικρὰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο πάχος εἰς τὸ τηγάνι. Κατόπιιν ἔνωσε κρομμύδια τηγανιτὰ μὲ ὀλίγη Ἰσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), ρίψε τα ἐπάνω εἰς τὰ σηκοτάκια καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

## Ν Ε Φ Ρ Α

Προτοῦ μεταχειρισθῆτε τὰ νεφρὰ πρέπει νὰ τὰ βράσετε διὰ νὰ φύγη ἡ μυρωδιά των.

## 1056. Veal Kidneys saute, Madera sauce.

Κόψε τὰ νεφρὰ μικρὰς φέτες, τηγάνιτέ τα μὲ πάχος σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ριζολέ.

Τὰ νεφρὰ σοτὲ δύνασαι νὰ τὰ σερβίρης μὲ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια ἢ μὲ μπιζέλια καὶ τότε τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 1057. Veal Kidney Omelet.

Κόψε τὰ νεφρὰ εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα. Ρίψε τὰ αὐγὰ καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισε μὲ τηγανιτὲς πατάτες. Ἐὰν θέλῃς κάνῃς τὴν ὀμελέττα σκέτην καὶ βάζεις τὰ νεφρὰ εἰς τὸ μέσον καὶ τὴν διπλώνεις.

## 1058. Veal Kidneys Broiled with Bacon.

Κόψε τὰ νεφρὰ εἰς μικρὰ κομματάκια, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε μὲ τηγανιτὸ ἢ ψητὸ bacon καὶ German fried potatoes.

## 1059. Stewed Veal Kidneys a la Creole.

Κόψε τὰ νεφρὰ εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα κρεὸν (ἀριθ. 174), σερβίρισε τα ἐπάνω εἰς τόστα καὶ γαρνίρισε τα μὲ πατάτες παριζιέν.

## 1060. Veal Kidneys a l' Americaine.

Κόψε ὅσα νεφρὰ σοῦ χρειάζονται, ζεμάτισέ τα μὲ ὀλίγο νερό, κατόπιν τηγάνισέ τα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε ντομάτα, καρτόττα καὶ πατάτες εἰς μικρὰ κομμάτια, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν καὶ σερβίρισε τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'.

# ΧΟΙΡΙΝΟΝ

### 1061. Pork Saute a la Vienna.

Κόψε εις μικρά τεμάχια χοιρινό και σοτάρισε με ὀλίγα κρομμύδια, κατόπιν βάλε ὀλίγη ντομάτα σάλτσα, ἀλάτι, πιπέρι, σκόνη ἀπὸ διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγην oyster sauce, δέσε τὴν σάλτσα ὅταν ἔτοιμασθῇ και σερβίρισέ το με πατάτες ριζολέ.

### 1062. Pork Barbecued with Dumplings.

Κόψε τὸ κρέας εις μέτρια τεμάχια, τηγάνισέ το με πάχος και βάλε το εις τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε διάφορα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτα, ὀλίγο catsup, ξύδι, ὀλίγο πιπέρι, καγιέν, ὀλίγο ζουμι και βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο σερβίρισέ το με ὀλίγα dumplings, τὰ ὁποῖα γίνονται ὡς ἐξῆς: Κάμε ἕνα πιάουντ πουρὲ πατάτες, πρόσθεσε τέσσαρα αὐγά, μισὸ πιάουντ ἀλεῦρι, ἀλάτι πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ζύμωσέ τα καλά. Κατόπιν βάλε εις μίαν κατσαρόλαν νερὸ νὰ βράσῃ, πέρνε με τὸ κουτάλι ἀπὸ τὸ μίγμα και ρίχνε μέσα. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἕως 3 λεπτά, τὰ στραγγίζεις, τὰ σοτάρεις με φρέσκο βούτυρο και γαρνίρεις τὸ κρέας.

### 1063. Roast Pork Barbecue, Croquette potatoes.

Ψῆσε τὸ χοιρινό εις τὸ φούρνο ὅπως συνήθως και σερβίρισέ το με σάλτσα μπαρμπερκιού (ἀριθ. 147) και με πατάτες κροκέτες κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

### 1064. Pork Saute with Spaghetti.

Κόψε ὀλίγο χοιρινό εις τεμάχια μικρά, τηγάνισέ τα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, σάλτσα ντομάτα, βάλε το νὰ βράσῃ και σερβίρισέ το με μακαρόνια σπαγγέτο.

### 1065. Leg of Pork with Stuffed Tomatoes.

Ψῆσε ἕνα μπουῦτι χοιρινό και ὅταν τὸ σερβίρης γαρνίρισέ το με γεμιστὲς ντομάτες, με πατάτες πουρὲ και περέχυσέ το με σάλτσα ἔσπανιόλ (ἀριθ. 139). Δύνασαι ν σερβίρης τὸ χοιρινό

τοῦ φούρνου μὲ διάφορες γαρνιτούρες, ὅπως τηγανιτὲς γλυκοπατάτες, τηγανιτὰ λάχανα, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

#### 1066. Pork Loin with Baked Beans.

Ψῆσετὸ μπριζολίκη (pork loin) εἰς τὸν φούρνο καὶ σερβίρισέ το μὲ baked φασόλια, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

#### 1067. Pork Loin with Candied sweet potatoes.

Ἐτοίμασε καὶ αὐτὸ ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ ζαχαρωμένες γλυκοπατάτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν. Δύνασαι νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ σάλτσα μήλων, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

#### 1068. Pork Cutlets saute a la Marengo.

Κόψε φέτες ἀπὸ ἓνα μποῦτι χοιρινὸ, τηγάνισέ τες καὶ σοτάρισέ τες μὲ σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139). Γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια, μανιτάρια καὶ ἓνα αὐγὸ τυλιγμένο, τηγανισμένο ἀπὸ πάνω.

#### 1069. Roast Pork with Sweet Potatoes.

Πάρε ἓνα κομμάτι χοιρινὸ, βάλε του ἀλάτι, πιπέρι καὶ βάλε το εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθῆ, ὅπως συνήθως. Ὅταν θέλῃς νὰ τὸ σερβίρης κόψε το φέτες καὶ γαρνίρισέ το μὲ γλυκοπατάτες, τὰς ὁποίας ἔτοιμάζεις ὡς ἐξῆς: Πάρε ὅσες γλυκοπατάτες σοῦ χρειάζονται, βάλε τες νὰ βράσουν καὶ ἔπειτα καθάρισέ τες καὶ κόψε τες χονδρὲς φέτες. Βάλε τες εἰς ἓνα ταψὶ γαλβανισμένο, πρόσθεσε ἓνα ποτήρι νερό, ὀλίγο βούτυρο, κούκισέ τες μὲ ζάχαρη καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ βάλε τες εἰς τὸν φούρνο. Μόλις ἀρχίζουν νὰ κοκκινίζουν βγάλε τες καὶ σερβίρισέ τες.

#### 1070. Pork Cutlets Saute a la Flamande.

Κόψε ἀπὸ ἓνα μποῦτι χοιρινὸ ὅσες φέτες χρειάζεσαι, νὰ μὴ εἶναι εἰς τὸ μέγεθος μεγαλείτερες τῆς παλάμης. Βάλε τους ἀλάτι, πιπέρι, καὶ τηγάνισέ τες. Βάλε τες κατόπιν εἰς ἓνα ταψί, καὶ σοτάρισέ τες μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) ἐπὶ πέντε λεπτά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες σερβίρισέ τες μὲ πατάτες παριζιέν, καὶ λάχανο ἀλλὰ φλαμανδ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

#### 1071. Pork Cutlets saute, Madera Sauce.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι χοιρινὸ ὅσες κοτολέττες θέλεις, ἄπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος. Κατόπιν βάλε τες εἰς ἓνα ταψί, σοτάρισέ τες ἐπὶ πέντε λεπτά μὲ

σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) και σερβίρισέ τες με τηγανιτές γλυκοπατάτες.

### 1072. Pork Cutlets saute a la Casino.

Κόψε μικρές φέτες από ψαχνό χοιρινό, βάλε αλάτι, πιπέρι και τηγανισέ τες με πάχος. Κατόπιν βάλε τες εις πιάτα τῆς φωτιάς και πρόσθεσε σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166), ὀλίγα σπαράγγια, δύο κομματια μπείκον. Γαρνίρισε γύρω τὰ πιάτα με πουρέ πατάτες, και μικρὰ κομματάκια κόκκινες πιπεριές, βάλε τα εις τὸν φούρνο ἐπὶ πέντε λεπτά και ὅταν εἶναι ἔτοιμες σερβίρισε.

### 1073. Pork Cutlets saute a la London.

Σοτάρισε τές κοτολέττες και σερβίρισέ τες με πατάτες πουρέ, σπαράγγια, ντομάτες γεμιστές και σάλτσα μάνιταριών (ἀρ. 187).

Ἡμπορεῖς νὰ σερβίρης τές χοιρινές κοτολέττες με διάφορες γαρνιτούρες, ὅπως μπιζέλια, γεμιστές πιπεριές, lima beans, κ. τ. λ. δίδων ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς.

### 1074. Broiled Pork Chops, fried apples.

Ψῆσε τές χοιρινές μπριζόλες στῆ σχάρα και σερβίρισέ τες με μῆλα τηγανιτά.

Δύνασαι νὰ σερβίρης τές ψητές μπριζόλες με διάφορα χόρτα, π. χ. γλυκοπατάτες, σπαράγγια, τηγανιτές πιπεριές, πατάτες au gratin κλπ., δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

### 1075. Combination Pork Chops.

Διὰ νὰ κάμης τὸ καμπιναίσιον αὐτὸ θὰ βάλῃς εις μία πιατέλα μία μπριζόλα χοιρινή, μιὰ φέτα τηγανιτὴ τομάτα, ἕνα στρεῖδι, δύο φέτες γλυκοπατάτες τηγανιτές, ἕνα κομματι bacon δύο μαρουλόφυλλα και θὰ σερβίρης.

### 1076. Breaded Pork Chops, Country style.

Κόψε τές χοιρινές μπριζόλες, διόρθωσέ τες και πάτησέ τες ὀλίγο με τὴν τσατίρα, βάλε αλάτι, πιπέρι, κούκισέ τες ἀλεῦρι, πέρασέ τες ἀπὸ αὐγὸ και γαλέττα και τηγανισέ τες εις δυνατὸ λάρδο. Ὅταν τές σερβίρης γαρνίρισέ τες με τηγανιτές πατάτες και περέχυσέ τες με σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166).

### 1077. Breaded Pork Chops a la Romaine.

Κόψε τές χοιρινές μπριζόλες, διόρθωσέ τες, κάμε τες πανέ ὡς ἀνωτέρω και τηγανισέ τες εις δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἔ-

τοιμες σερβίρισέ τες εἰς τὸ μισὸ μέρος τῆς πιατέλας καὶ εἰς τὸ ἄλλο μισὸ βάλε πατάτα πουρὲ καὶ μακαρόνια ἀλά ρομαίν.

#### 1078. Breaded Pork Chops with peas.

Κόψε τὲς μπριζόλες, διόρθωσε τες, πάτησέ τες μὲ τὴν τσατίρα, κούκισέ τες ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο. Τύλιξέ τες κατόπιν εἰς ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέτα, καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες βάλε πατάτα πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), ὀλίγα μπιζέλια, τὲς μπριζόλες ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε.

#### 1079. Breaded Pork Chops a la Duchesse.

Κόπτεις τὲς μπριζόλες, βάζεις ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὲς τηγανίζεις σὲ δυνατὸ λάρδο, τὲς γαρνίρεις δὲ μὲ διάφορα χόρτα, λ. χ. μὲ τηγανιτὲς τομάτες, τηγανιτὰ πάρσνιπς, τηγανιτὰ λάχανα, σπαγγέτο au gratin, κλπ., δίδων ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆς.

#### 1080. Tenderloin of Pork saute Financiere.

Τηγάνισε τὸ τένδερλοῖν καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω σὲ δύο τόστες. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα φινανσιέρ καὶ γαρνίρισε γύρω τὸ πιάτο μὲ πουρὲ πατάτες καὶ φετίτσες ἀπὸ κόκκινες πιπεριές.

Τὸ τένδερλοῖν εἰμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρης καὶ μὲ σάλτσα τουλουζ (ἀριθ. 184), σάλτσα μοντεμπέλο (ἀριθ. 165), σάλτσα μπουρδελέζ (ἀριθ. 212) καὶ ἀλά λόντον, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

#### 1081. Pork Tenderloin saute a l' Espagnole.

Πάρε τὸ φιλέτο ἀπὸ τὸ χοιρινὸ ἄνοιξέ το καὶ πάτησέ το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνη. Τηγάνισέ το μὲ λάρδο, καὶ σοτάρισέ το ἔπειτα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) ἐπὶ πέντε λεπτά. Βάλε το εἰς τὸ πιάτο περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα ποῦ τὸ σοτάρισες καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ τομάτες ἐπίσης τηγανιτὲς.

#### 1082. Broiled Pork Tenderloin, sweet potatoes.

Πάρε τὸ φιλέτο, ἄνοιξέ το καὶ στρώσέ το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνη. Βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἀλειψέ το μὲ ὀλίγο πάχος καὶ βάλε εἰς τὴν σχάρα νὰ ψηθῆ. Ὅταν εἶναι ἔτοιμον βάλε το εἰς τὸ πιάτο γαρνίρισε το μὲ ψητὲς γλυκοπατάτες ὀλίγο μανδανὸ διὰ πρασινάδα καὶ σερβίρισε.

## 1083. Breaded Pork Tenderloin a la Monaco.

Ανοιξε τὸ φιλέτο καὶ στρώσε το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνη. Ἄλειψέ το, ἀλάτι, πιπέρι καὶ μωσχοκάρυδο Πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ ἀπὸ γαλέττα καὶ τηγάνισέ το εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βάλε το εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ το μὲ πουρὲ σπανάκι, τομάτες τηγανιτὲς (german style) , κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν.

## 1084. Breaded Pork Tenderloin a la Vienna.

Πάρε ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια, βάλε τένδερωιὸν τηγανιτὸ ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ ὀλίγες πατάτες Παριζιὲν γύρω.

## 1085. Hog's Head Gelee.

Πάρε ἓνα κεφάλι χοιρινὸ καὶ τὰ ποδαράκια, καθάρισέ τα καλὰ καὶ βράσε τα πολὺ ἕως νὰ χωρίσουν τὰ κόκκαλα ἀπὸ τὸ κρέας, καὶ νὰ μείνη ὀλίγο ζουμί. Πάρε τὸν πατσᾶν , κόψε τον μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε τὸ ζουμί, τέσσαρες σκελίδες σκόρδο κοπανισμένο καλὰ, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο ξύδι. Βάλε τα εἰς μίαν τενεκεδένια φόρμα τετράγωνη, βάλε τον εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώση καὶ σερβίρισε.

## 1086. Spare Ribs Barbecued, sweet potatoes.

Πάρε ὅσα σπέρριπς σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τα πάλιν νὰ βράσουν μὲ σάλτσα μπαρμπεκιού (ἀριθ. 147), μισὴ ὥρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ γλυκοπατάτες τηγανιτὲς γύρω καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους.

## 1087. Spare Ribs with Rice.

Ἐτοίμασε τὰ σπέρριπς, ὡς ἀνωτέρω, σερβίρισέ τα μὲ ρύζι καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους.

## 1088. Virginia Boiled Ham.

Ἐφοῦ βράσης τὸ χοιρομήρι κράτησε δύο ποτήρια ζουμί καὶ βάλε το εἰς ἓνα κατσαρολάκι. Πρόσθεσε τὸν ζωμὸν ἐνὸς λεμονιοῦ, μισὸ ποτήρι κρασί, ὀλίγα γαρύφαλλα, μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἓνα τέταρτον, κατόπιν διάλυσε τρία κουταλάκια corn starch εἰς μισὸ ποτήρι νερὸ δέσε τὴν σάλτσα καὶ περέχυσε τὸ ham ὅταν τὸ σερβίρης.

## 1089. Pork Sausages with Mashed Potatoes.

Ἄγοράζετε ἔτοιμα χοιρινὰ λουκάνικα, τὰ βάζετε εἰς ἓνα



ταψι και τὰ ψήνετε εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα τὰ σερβίρετε μὲ πουρὲ πατάτες και ὀλίγη μπράου γκρέβυ (ἀριθ. 145).

#### 1090. Pork Sausages Country style.

Πάρε κιμᾶ χοιρινὸ, βάλ' εἰς ἄλατι, πιπέρι και πλάσε τον εἰς σχήματα στρογγυλὰ ὡς μικρὰ χάμβουργερ. Τὰ ψήνεις εἰς τὴν σχάραν, ἢ τὰ τηγανίζεις και τὰ γαρνίρεις κατ' ἀρέσκειαν.

#### 1091. Pork Sausages on Toast.

Αὐτὰ τὰ λουκάνικα εἶναι μικρὰ και τὰ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνο. Τὰ σερβίρεις μὲ τόστες κομμένες μικρὲς ὅσον και τὰ λουκάνικα τὰ περεχύνεις μὲ ὀλίγη σάλτσα ἀπὸ τὸ ταψι ποῦ τὰ ἔψησες και τὰ γαρνίρεις μὲ πουρὲ πατάτες.

#### 1092. Frankfurter Sausages with Saurkraut.

Πάρε μικρὰ λουκάνικα ὡς ἀνωτέρω και βάλ' εἰς τα εἰς κατσαρολάκι μὲ ζεστὸ νερὸ νὰ πάρουν βράση. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα σερβίρισέ τα μὲ βρασμένον sauer kraut.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ΄.

# ΚΙΜΑΔΕΣ, ΓΕΜΙΣΤΑ Κ.Τ.Λ.

### 1093. Stuffed Peppers a la Bordelaise.

Πάρε δύο δωδεκάδες πιπεριές, άνοιξέ τες και καθάρισέ τες. Κόψε ό,τι περισσεύματα έχεις από κρέας ψητό ή βραστό, ανάκατέψέ τα με σάλτσα κρεόλ (άριθ. 174), όλίγη κόκκινη πιπεριά φιλοκομμένη, άλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και τρία αύγά ώμά. Γέμισε τές πιπεριές, τοποθέτησέ τες εις ένα ταψί, βάλε όλίγη σάλτσα έσπανιόλ (άριθ. 139) και ψήσέ τες εις μέτριο φούρνο.

### 1094. Stuffed Peppers a l' Orientale.

Πάρε δύο πάουντ κιμά, πρόσθεσε ένα φλυτζάνι ρύζι, τρία αύγά ώμά, ένα κρομμύδι φιλοκομμένο όλίγο μαϊντανό, άλάτι, πιπέρι, δυόσμο. Γέμισε τές πιπεριές, βάλε τες εις μίαν κατσαρόλα, ρίψε όλίγο ζουμί, όλίγη σάλτσα τομάτα, και βράσε τες.

### 1095. Stuffed Peppers a la Romaine.

Αυτές αί πιπεριές γεμίζονται με φιλοκομμένο χοιρομήρι (ham) μπιζέλια και όλίγο ρύζι.

### 1096. Stuffed Tomatoes a la Romaine.

Και αί τομάτες γεμίζονται όπως αί πιπεριές, με χοιρομήρι, μπιζέλια και ρύζι.

### 1097. Stuffed Tomatoes a la Parisienne.

Διά μίαν δωδεκάδα τομάτες θά κοκκινίσης ένα πάουντ κιμά. Όταν κοκκινίση πρόσθεσε τὰ μισά φαχνά που έβγαλες από τές τομάτες, όλίγο ρύζι βρασμένο, μοσχοκάρυδο, άλάτι, πιπέρι, τρία αύγά ώμά, ανάκατέψέ τα καλά και γέμισε με τó μίγμα αυτό τές τομάτες. Σκέπασέ τες από πάνω με ένα χυλόν, τόν όποιον κάμνεις ως έξής: Βάλε εις ένα κατσαρολάκι ένα ποτήρι ζουμί, με όλίγο πάχος, εάν δέν έχης βάλε νερό, βάλε το εις τήν φωτιά και ρίψε όλίγον κατ' όλίγον άλεύρι δια νά κάμης ένα χυλό πηκτό. Όταν δέση κατέβασέ τον από τήν φωτιά, πρόσθεσε δύο αύγά ώμά, όλίγο άλάτι, ανάκατέψέ τα καλά και χύσε επάνω

εἰς τὲς γεμιστὲς τομάτες καὶ σκέπασε τες. Ἐὰν ἔχῃς σακκούλα τῆς πατάτες ρίψε τὸν χυλὸν μὲ αὐτὴν.

#### 1098. Tomatoes a la Bordelaise.

Ἄνοιξε ὅσες τομάτες σοῦ χρειάζονται καὶ κάμε μίαν γέμιση ὅπως εἰς τὲς γεμιστὲς πιπεριὲς ἀλλὰ μπορδελαίζ (ἀρ. 1093). Γέμισέ τες καὶ βάλε τες εἰς μέτριον φούρνον μὲ ὀλίγη σάλτσα ἔσπανιὸλ (ἀριθ. 139) νὰ ψηθοῦν.

#### 1099. Stuffed Tomatoes Orientale.

Πάρε δύο πάουντς κιμαῖ, πρόσθεσε ἓνα φλυτζάνι ρύζι, τρία αὐγά ὠμά, ἓνα κρομμύδι ψιλοκομμένο, ὀλίγο μαϊντανό, ἀλάτι πιπέρι. Γέμισε τὲς πιπεριὲς, βάλε τες εἰς ἓνα ταψί, ρίψε ὀλίγη σάλτσα τομάτα καὶ βράσε τες.

#### 1100. Combination Stuffed Tomatoes.

Κάμε μία σάλτσα κρεδλ (ἀριθ. 174), πρόσθεσε ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), περισσεύματα ἀπὸ κρέας βραστό ἢ ψητό, ψιλοκομμένα, ἀλάτι, πιπέρι, γέμισε τὲς τομάτες, βράσε τες καὶ ὅταν θὰ σερβίρης γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρέ καὶ bacon τηγανιτό.

#### 1101. Stuffed Tomatoes Athenian Style.

Ἄνοιξε τὲς τομάτες ὅπως συνήθως, χωρὶς νὰ ἀφαιρέσης τὰ καπάκια τους. Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια ψιλοκομμένα μὲ λάδι. Ὅταν κοκκινήσουν πρόσθεσε μερικὰ κομμάτια ἀπὸ τὰ ἀνοιγμάτα τῶν τοματῶν καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον. Κατόπιν πρόσθεσε ρύζι, ἀλάτι, πιπέρι, μαϊντανό καὶ ὅταν μισοβράση τὸ ρύζι, γέμισε τὲς τομάτες κλειστὲς μὲ τὰ καπάκια τους, κούκισέ τες μὲ ὀλίγη γαλέττα καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φούρνον 25 λεπτά.

#### 1102. Stuffed Cabbage a la Turque.

Πάρε ἓνα λάχανο, κόψε τὰ κοτσάνια καὶ ζεμάτισέ το. Κάμε μιά γέμιση ὡς ἐξῆς: Πάρε κρέας ἀρνίσιο μὲ πάχος μαζὺ καὶ κάμε το κιμαῖ. Πρόσθεσε κρομμυδάκι ψιλοκομμένο, δυόσμο, μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο ρύζι. Ἄνοιξε τὸ λάχανο ἓνα ἓνα τὰ φύλλα, τύλιξε ντολμάδες εἰς σχῆμα λεμονιοῦ, τοποθέτησέ τες εἰς κατσαρόλα, ρίψε ὀλίγο ζουμι καὶ βάλε τες νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιά. Σκέπασέ τες καὶ πῖσέ τες μὲ ἓνα πιάτο ὅταν θὰ τὲς βάλῃς στὴν φωτιά διὰ νὰ μὴν σκορπίσουν. Ὅταν θὰ τὲς σερβίρης περέχυσέ τες μὲ αὐγολέμονο ἢ, ἂν προτιμᾷς, μὲ τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201).

## 1103. Hamburger Steak.

Τὸ πραγματικὸ χάμπουργερ στέηκ γίνεται ὡς ἐξῆς: Πάρε κιμῶ βωδινὸ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ μίαν πρέζα ἀλεῦρι. Ζύμωσε τον καλὰ, πλάσε τον μερίδες καὶ ψῆσέ τον ἢ τηγάνισέ τον καὶ σερβίρισέ το με τηγανιτὲς πατάτες.

## 1104. Baked Hamburger a la Creole.

Ἐτοίμασε τὰ χάμπουργερ στέηκ ὅπως ἀνωτέρω, βάλε τα εἰς ἓνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο. Ὄταν ἐτοιμασθοῦν καὶ περέχυσέ τα με σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), καὶ γαρνίρισέ τα με τηγανιτὲς πατάτες.

## 1105. Hamburger Steak with Onions.

Καὶ τὸ εἶδος αὐτὸ ἐτοιμάζεται ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ σερβίρεται με σοταρισμένα κρομμύδια (smothered onions). Ἄνθελος σερβίρης τὸ χάμπουργερ στέηκ καὶ με μπιζέλια, ἢ με τηγανητὰ αὐγά καὶ τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

## 1106. Meat Balls with Rice.

Ἐτοίμασε ἓνα κιμῶ ὅπως διὰ τὸ χάμπουργερ. Πρόσθεσε ὀλίγη ρίγανη, δυόσμο, ὀλίγο ψωμι βρεμένο, ὀλίγο κρομμύδι τηγανιτὸ, δύο αὐγά ὠμά. Ζύμωσε τα ὅλα μαζὺ, πλάσε τα στρογγυλὰ σὰν καρυδάκια, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα με ὀλίγο ρύζι καὶ περέχυσέ τα με σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

## 1107. Stuffed Egg-plant Athenian style.

Κάμε ἓνα κιμῶ ὅπως κάνεις καὶ διὰ λάχανο ντολμάδες (ἀριθ. 1102). Πάρε μελιτζάνες λεπτὲς καὶ μακρουλὲς, κόψε τες εἰς τὴν μέση, πλυνέ τες καλὰ νὰ ξεπικρίσουν, ἀλάτισέ τες, γέμισέ τες καὶ τηγάνισέ τες με λάρδο. Βάλε τες νὰ βράσουν με σάλτσα ἑσπανιόλ (ἀριθ. 139).

## 1108. Mousaka Orientale Egg-plant with minced meat.

Πάρε τέσσαρες μελιτζάνες, κόψε τες φέτες καὶ τηγάνισέ τες, Κάμε δύο πάουντς κιμῶ κοκκίνησέ τον, πρόσθεσε ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201) καὶ ἄφησέ τον νὰ πάρη με ὅλα αὐτὰ μαζὺ ὀλίγες βράσεις. Κατόπιν στρώσε εἰς ἓνα ταψὶ μελιτζάνες, βάλε ἔπειτα κιμῶ, πάλιν μελιτζάνες, κιμῶ καὶ τελείωσε με μελιτζάνες. Σκέπασέ την με ἓνα χυλὸ, τὴν κατασκευὴν τοῦ ὁποίου εὐρίσκεις εἰς τὴν συνταγὴν τῶν παραγεμιστῶν τοματῶν (ἀριθ. 1097), βάλε τες εἰς μέτριον φοῦρνο νὰ ψηθοῦν καὶ σερβίρισε.

### 1109. Stuffed Egg-plant a la Romaine.

Ἐτοίμασε ἓνα κιμῶ ὅπως θὰ ἴδῃς εἰς τὴν συνταγὴν τῶν (ἀριθ. 1095), γέμισε τὲς μελιτζάνες καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνον.

### 1110. Stuffed Egg-plant a la Parisienne.

Κύτταξε εἰς τὴν συνταγὴν γεμιστὲς τομάτες ἀλλὰ παριζιὲν (ἀριθ. 1097), ἔτοίμασε τὴν ἰδίαν γέμιση καὶ γέμισε τὲς μελιτζάνες.

### 1111. Stuffed Breast of Lamb a la Duchesse.

Πάρε ἓνα στῆθος ἀρνίσιο. Κάμε μιὰ γέμιση ὡς ἐξῆς: Πάρε ἓνα πάουντ κιμῶ, πρόσθεσε δύο scrambled αὐγά καὶ τρία ὠμὰ ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέττα, ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὸ στῆθος. Τύλιξέ το μὲ ἓνα χαρτὶ καθαρὸ πέντε βόλτες, δέσε το μὲ σπάγκο, βάλε το εἰς ἓνα ταψὶ καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φοῦρνον μιὰμιση ὥρα. Ὅταν τὸ βγάλῃς ἀπὸ τὸ φοῦρνον, ἄφυσέ το νὰ κρυώσῃ, κόψε το φέτες καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουςές.

### 1112. Stuffed Breast of Lamb with Rice.

Ἐτοίμασε τὸ στῆθος, γέμισέ το καὶ ψῆσε το ὅπως ἀνωτέρω καὶ ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ ρύζι πιλάφι.

### 1113. Stuffed Breast of Lamb, Macaroni au gratin.

Ὅταν θὰ σερβίρῃς τὸ ἀρνάκι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἔτοιμάσῃ ὅπως τὰ ἀνωτέρω, βάζεις εἰς τὰ πλάγια τῆς πιάτας μακαρόνια au gratin κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν. Δύνασαι νὰ γαρνίρῃς τὸ γεμιστὸ ἀρνὶ καὶ μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες καὶ τότε τὸ ὀνομάζεις stuffed breast of lamb with fried sweet potatoes.

### 1114. Stuffed Breast of Lamb with Fritters.

Εἰμπορεῖς νὰ σερβίρῃς τὸ γεμιστὸ ἀρνὶ καὶ μὲ διάφορες φριτερς, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον ἠμπορεῖς νὰ σερβίρῃς καὶ γεμιστὴ σπάλα ἀρνίσια καὶ δίδεις τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ βάλῃς.

### 1115. Veal Cutlets with Rice.

Πάρε δύο πάουντ κιμῶ χοιρινό, ἢ ἀπὸ βιδελάκι. Πρόσθεσε τρία σκράμπλετ αὐγά καὶ τρία ὠμὰ, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδα ἓνα φλυτζάνι γαλέττα. Ἐὰν ὁ κιμῶς εἶναι σφικτὸς προσθέσεις ὀλίγο ζουμί. Ζυμώνεις καλὰ τὸ μίγμα αὐτὸ, πλάθεις εἰς

σχήμα κοτολέτας, μέτριες μακρουλές και τες τηγανίζεις. Τες σεβίρεις με ρύζι και τες περεχύνεις με σάλτσα τομάτα (άρ. 201).

### 1116. Stuffed Veal Cutlets a la Vienna.

Έτοιμάσε τες κοτολέτες όπως ανωτέρω και σεβίρισέ τις με σάλτσα μανιταριών (άριθ. 187) και με corn fritters.

Δύνασαι να σεβίρης τες κοτολέτες και με σάλτσα μαδέρα (άρ. 166), με λάχανα αλλά ρομαίν, με φλαζολέ, ή με spaghetti και τότε δίδεις την ανάλογον όνομασίαν.

### 1117. Vienna Roast.

Πάρε δύο πάουντς κιμά, πρόσθεσε τρία αύγά βρασμένα και ψιλοκομμένα, τέσσαρα ώμά, όλίγο ψιλοκομμένο bacon, όλίγα κρομμύδια, σοταρισμένα με πιπεριές μαζύ, όλίγη ρίγανη, αλάτι, σκόνη από άνακατευμένα μπαχαρικά, και ένα φλυτζάνι γαλέττα. Ζύμωσε τα καλά, πλάσε τó μίγμα αυτό τρία κομματάκια μακρουλά εις σχήμα μικρής φραντζόλας, ψήσέ το εις τόν φούρνο, κόψε το εις φέτες και γαρνίρισέ το όπως θέλεις.

Τό ρόστο αυτό ήμπορείς να τó γαρνίρης με ό,τι γαρνιτούρα θέλεις από τες διάφορες που έχομεν γράψη, αρκεί να δώσης τήν κατάλληλον όνομασίαν.

### 1118. Corned Beef Hash.

Κόψε εις μικρά κομματάκια όσο βρασμένο κóρν μπήφ σου χρειάζεται, επίσης κόπτεις και βρασμένες πατάτες, εις μέγεθος ενός ρεβιθιού, ήμιση ποσότητα από τó κρέας που έχεις, άνακάτεψέ τα και βάλε τα εις τó τηγάνι να κοκκινίσουν όλίγον και σεβίρισέ το με όλίγο μαϊντανό τριγύρω.

### 1119. Beef Hashed with Poached Egg.

Κόψε βωδινό ψητό ή βραστό εις μικρά κομματάκια έως ένα ρεβίθι, βάλε το να κοκκινισθ ή με λάρδο και σεβίρισέ το με ένα αύγό ποσέ από πανί.

### 1120. Lamb Hashed with Green Peppers.

Παίρνεις άρνι ψαχνό, βραστό, ή ψητό, τó κοκκινίζεις όπως άνωτέρω και σεβίρεις με πράσινες πιπεριές τηγατιτές.

Κατ' αυτόν τόν τρόπον έτοιμασμένο τó κρέας βωδινό ή άρνίσιο ήμπορείς να τó σεβίρης με ό,τι χορταρικό θέλεις και δίδεις τήν ανάλογον όνομασίαν.

## 1121. Frankfurter Sausages.

Τές φραγκφοῦρτες τές ἀγοράζετε ἔτοιμες, τές ψήνετε, τές βράζετε ἢ τές τηγανίζετε καί τές σερβίρετε κατ' ἀρέσκειαν μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλετε, ὡς λ. χ. sauer kraut, horseradish sauce, cabbage κλπ., δίδοντες τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

## 1122. Pork Sausages Country style.

Κόψε κιμᾶ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο θυμάρι, ὀλίγο ἀλευρι, πλάσε τα μακρουλά σὰν λουκάνικα, τηγάνισέ τα καί σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλῃς.

## 1123. Quenelles.

Πάρε ἓνα πάουντ ψαχνὸ κρέας χοιρινὸ ἢ βιδελίσιο καί κόψε το ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ δύο φορές. Ἐὰν ἔχῃς γουδικοπάνισέ το ὀλίγο. Πρόσθεσε τρία κροκκάδια, ὀλίγη γαλέττα ἀλάτι, πιπέρι, μοσχολάρυδο καί ζύμωσέ το καλά. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ζουμι, βάλε το νὰ πάρῃ βράση. Κόψε τὰ κενέλια μὲ ἓνα κουταλάκι τοῦ καφέ εἰς μέγεθος ἑνὸς φουντουκιοῦ, ρίπέ τα εἰς τὸ ζουμι νὰ βράσουν πέντε λεπτά, στράγγισέ τα καί μεταχειρίσου τα.

## 1124. Stuffed Squash Orientale.

Πάρε κολοκυθάκια ὅσα σοῦ χρειάζονται, ξύσέ τα μὲ τὸ μαχαίρι, κόψε τα ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος καί ἀνοιξέ τα μὲ ἓνα κουταλάκι προσεκτικά. Ἐτοίμασε κιμᾶ ἀναλόγως τὰ κολοκυθάκια ποῦ θὰ γέμισῃς, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, ὀλίγο ἄνηθο, ὀλίγο ρύζι, ἀλάτι, πιπέρι, δύο αὐγά ὠμά, ζύμωσέ τα ὅλα αὐτὰ καλά καί γέμισε τὰ κολοκυθάκια. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν καί σκέπασέ τα νὰ ψηθοῦν μὲ ζουμι ἢ νερὸ εἰς σιγανὴ φωτιά. Ὄταν θὰ σερβίρῃς περέχυσέ τα μὲ αὐγολέμονο ἢ σάλτσα τομάτας.

## 1125. Stuffed Squash Italian style.

Πάρε κολοκυθάκια μικροῦ μεγέθους, κόψε τα εἰς δύο εἰς τὸ μᾶκρος καί ἀφαίρεσε τοὺς σπόρους. Ἐτοίμασε μίαν γέμιση ὡς ἑξῆς: Πάρε περισσεύματα ἀπὸ κρέας βραστὸ ἢ ψητὸ καί κόψε τα εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κρέατος. Πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι ἢ bacon, πιπέρι ἀλάτι, μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, μοσχολάρυδο, δύο αὐγά ὠμά, ὀλίγη γαλέττα, ζύμωσε καλά τὸ μίγμα καί γέμισε τὰ κολοκυθάκια μὲ αὐτό. Βάλε τα κατὰ σειρὰν εἰς τὸ ταψί καί σκέπασέ τα ἓνα ἓνα μὲ μίαν κρούσταν τὴν κατασκευὴν τῆς ὁποίας θὰ εὔρῃς εἰς τὴν συνταγὴν τομάτες ἀλὰ παριζιέν (ἀριθ. 1097).

**1126. Γιαπράκια με κληματόφυλλα.**

Πάρε φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ κληματόφυλλα καὶ γέμισέ τα μὲ κιμῶ, τὸν ὁποῖον ἐτοιμάζεις ὡς ἐξῆς: Πάρε ψαχνὸ ἀπὸ ἀρνὶ καὶ κόψε εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κιμῶ. Πρόσθεσε κρομμύδι φιλοκοιμμένο, ὀλίγο δυόσμο, ἀνηθο, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, δύο αὐγὰ ὠμὰ καὶ ὀλίγο ρύζι. Ζύμωσε τα καλὰ τύλιξε τὰ γιαπράκια καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογο νερὸ ἢ ζουμί. Πλάκωσε τα μὲ δύο πιάτα διὰ νὰ μὴν ἀνοίξουν καὶ βάλε τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά ἐπὶ σαράντα λεπτά. Ὄταν θὰ τὰ σερβίρης περέχυσέ τα μὲ αὐγολέμονο ἢ σάλτσα τομάτα.

---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ΄.

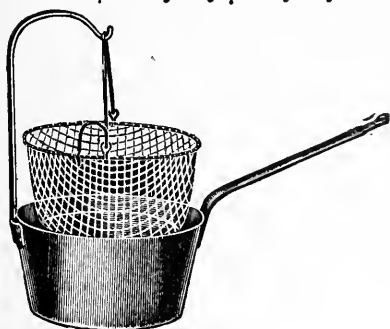
# ΠΑΤΑΤΕΣ

### 1127. Potatoes Risole.

Πάρε πατάτες μεγέθους ἑνὸς καρυδιοῦ, καθάρισέ τες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν. Στράγγισέ τες, βάλε τες εἰς ἓνα ταψί, πρόσθεσε βούτυρο, ἀλάτι, βάλε τες εἰς τὸν φούρνο νὰ πάρουν ὠραῖο χρῶμα καὶ σερβίρισέ τες.

### 1128. French Fried Potatoes.

Κόψε τες εἰς φέτες ὡς τοῦ πορτοκαλλιοῦ, τηγάνισέ τες εἰς μέτριο λάρδο νὰ πάρουν χρῶμα καὶ μεταχειρίσου αὐτάς.



Εἰδικὴ κατσαρίλα μὲ συρματένιο καλαθάκι διὰ τὸ τηγάνισμα πατατῶν.

### 1129. Julienne Potatoes.

Κόψε τες πατάτες μακρουλές καὶ χονδρές ὡς ἓνα μολύβι, τηγάνισέ τες εἰς μέτριο λάρδο νὰ κοκκινίσουν, καὶ σερβίρισε.

### 1130. Hollandaise Potatoes.

Αὐτές τες πατάτες θὰ τες διαλέξης νὰ εἶναι μετρίου μεγέθους. Θὰ τες βράσης καὶ θὰ τες σερβίρης ὀλόκληρες μὲ βούτυρο καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

### 1131. German Fried Potatoes.

Πάρε μεγάλες βρασμένες πατάτες, κόψε τες ψέτες στρογγυλές, ἀλάτισέ τες καὶ ἀλεύρωσέ τες. Τηγάνισέ τες νὰ πάρουν ὠραῖο χρῶμα καὶ σερβίρισέ τες μὲ ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

### 1132. Hashed Brown Potatoes.

Πάρε βραστές πατάτες ὅσες σοῦ χρειάζονται, κόψε τες πολὺ μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, βάλε εἰς τὸ τηγάνι λάρδο ἢ βούτυρο, ρίψε τες πατάτες νὰ κοκκινίσουν καὶ σερβίρισε.

## 1133. O' brien Potatoes.

Πάρε βραστές πατάτες και κόψε τες πολὺ μικρὲς ὅπως ἀνωτέρω. Βάλε τες εἰς τὸ τηγάνι, κόψε πράσινες καὶ κόκκινες πιπεριές, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τες νὰ πάρουν καλὸ χρῶμα καὶ σερβίρισε.

## 1134. Delmonico Potatoes.

Κάμε πουρὲ πατάτες ὅσο σοῦ χρειάζεται, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι μοσχοκάρυδο καὶ βούτυρο. Βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψήσέ τες εἰς τὸ φούρνο νὰ κοκκινίσουν, κατόπιν ἄφησέ τες νὰ κρυώσουν ὀλίγο καὶ κόψε τες εἰς τεμάχια μικρά.

## 1135. Lyonnaise Potatoes.

Κάμε hash πατάτες, βάλε τες εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια τηγανιτά, βάλε τες νὰ πάρουν χρῶμα καὶ σερβίρισε.

## 1136. Shoestring Potatoes.

Κόψε τὲς πατάτες λεπτὲς σὰν σπύρτα, βάλε τες εἰς τὸ νερὸ δέκα λεπτά, στράγγισέ τες, σκουπίσέ τες μὲ μιὰ πεσέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο., μόλις πάρουν χρῶμα μεταχειρίσου τες.

## 1137. Baked Potatoes in the Jacket.

Πλυνέ τες καλὰ καὶ ψήσέ τες εἰς τὸν φούρνο ἐπὶ σαράντα λεπτά χωρὶς νὰ τὲς ξεφλουδίσης.

## 1138. Baked Potatoes a la Club.

Πάρε πατάτες μεγάλες, πλυνέ τες καλὰ, βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψήσέ τες εἰς τὸ φούρνο. Ὅταν εἶναι ἔτοιμες κόψε τες εἰς τὴ μέση σκάψε τὲς μὲ ἕνα κουτάλι καλὰ καὶ μὲ προσοχὴ νὰ μὴν τρυπήσης τὲς φλοῦδες. Βάλε εἰς ἕνα πιάτο τὴν φύχα ποῦ ἔδγαλες ἀπὸ τὲς πατάτες, λυώσέ τὴν πρόσθεσε βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, γέμισε τὲς σκαμμένες πατάτες, κούκισε ὀλίγο πιπέρι κόκκινο, βάλε δύο φέτες πιπεριὲς ἀπὸ πάνω, βάλε τες εἰς τὸ ταψὶ καὶ ψήσέ τες εἰς τὸν φούρνο νὰ πάρουν χρῶμα καὶ μεταχειρίσου τες.

## 1139. Potatoes a l' Anglaise.

Βράσε μεγάλες πατάτες εἰς τὸν ἀτμὸν καὶ σερβίρισέ τες μὲ βούτυρο maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

## 1140. Potatoes Bretonné.

Βράσε πατάτες κομμένες παριζιέν, σοτάρισέ τες με σάλτσα μπρετον (άρ. 157), βάλε μαϊντανό φιλοκομμένο και σερβίρισε.

## 1141. Potatoes a la Barigoule.

Βράσε πατάτες μεγέθους ενός λεμονιού και τηγάνισέ τες με λάδι. Όταν είναι έτοιμες βρέξε τες με όλιγο ξύδι και σερβίρισε με μαϊντανό φιλοκομμένο.

## 1142. Potatoes a la Gastronomer.

Κόψε πατάτες στρογγυλές και μακρουλές, τηγάνισέ τες εις σιγαγή φωτιά με βούτυρο, πρόσθεσε αλάτι, πιπέρι, μαϊντανό και σερβίρισε.

## 1143. Potatoes a la Condes.

Βράσε πατάτες παριζιέν με σάλτσα μανιταριών (άρθ. 187) και όταν είναι έτοιμες σερβίρισε.

## 1144. Potatoes a la Windsor.

Έτοιμάσε τες όπως άνωτέρω με σάλτσα μανιταριών και πρόσθεσε φιλοκομμένο χοιρομήρι (ham) και μαϊντανό και μεταχειρίσου.

## 1145. Potatoes Parisienne.

Καθάρισε μεγάλες πατάτες και κόψε τες με τὸ ειδικόν κουτάλι. Τές τηγανίζεις να πάρουν ωραίο χρώμα τές σοτάρεις με βούτυρο και τές μεταχειρίζεσαι.

## 1146. Potatoes saute.

Βράσε όλίγες πατάτες άλά παριζιέν. Σοτάρισέ τες με βούτυρο και σπανιόλα σώς (άρθ. 139), και φιλοκομμένο μαϊντανό και μεταχειρίσου.

## 1147. Creamed Potatoes.

Διάλεξε μικρές πατάτες, βράσε τες καθαρισμένες, με αλάτι και σερβίρισέ τες με σάλτσα άσπρη (άρθ. 146).

## 1148. Stewed Potatoes.

Σοτάρισε όλίγα κρομμύδια και όταν κοκκινίσουν βάλε όλιγη τομάτα, έπειτα βάλε όσες πατάτες σου χρειάζονται, άνάλογο νερό, αλάτι, πιπέρι, μαϊντανό, και όταν είναι έτοιμες σερβίρισε.

## 1149. Soufle Potatoes.

Κόψε τές πατάτες στρογγυλές εις χόνδρος ενός ταλλήρου,

βάλε τες εἰς τὴν μπασκέτα καὶ βάλε τες εἰς τηγάνι γεμάτο μὲ λάρδο. Πρὶν ἀρχίσουν νὰ κοκκινίσουν, βγάλε τες καὶ ἄφησέ τες ἔξω πέντε λεπτά. Κατόπιν βάλε τες πάλιν εἰς πειδὶ δυνατὸ λάρδον καὶ μόλις φουσκώσουν καὶ πάρουν χρῶμα σερβίρισε.

#### 1150. Mashed Potatoes.

Πλύνε καλὰ τὲς πατάτες ὥστε τὸ νερὸ ποῦ θα βράσουν νὰ μείνῃ καθαρὸ. Ὅταν βράσουν τὲς περνᾶς ἀπὸ τὸ εἰδικὸν μηχανήμα ἢ τὲς κτυπᾶς μὲ τὸ σύρμα τῶν αὐγῶν, προσθέτεις ὀλίγο γάλα βρασμένον ἀλάτι βούτυρο, κτυπᾶς καλὰ τὸν πουρὲ νὰ ἀσπίρῃ καὶ σερβίρεις.

#### 1151. Duchesse Potatoes.

Βράσε τὲς πατάτες, κάμε τες πουρὲ χωρὶς νὰ βάλῃς γάλα πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, βούτυρο, μαϊντανὸ καὶ τέσσαρα αὐγά. Ζύμωσέ τα καλὰ. Ἀλειψέ ἓνα ταψὶ μὲ ὀλίγο λάρδο, βάλε τὸν πουρὲ στὴν σακκούλα πατάτες τῆς καὶ χύσε εἰς τὸ ταψὶ σὰν τριαντάφυλλα καὶ ψῆσέ τον εἰς μέτριον φούρνον.

#### 1152. Potato Croquettes.

Ἐτοίμασε τὴν πατάτα ὡς ἀνωτέρω, ἄπλωσε ὀλίγη γαλέττα εἰς τὸ σανίδι, πάρε πατάτα καὶ πλάσε ἐπάνω στὴ γαλέττα κροκέτες, μέγεθος ἐνὸς δακτύλου, τηγάνισε εἰς δυνατὴ φριτούρα καὶ σερβίρισε.

#### 1153. Saratoga Chips.

Κόψε τὲς πατάτες πολὺ ψιλές μὲ τὴν εἰδικὴν μηχανήν, ἐὰν δὲν ἔχῃς κόψε τες μὲ τὸ μαχαίρι. Βάλε τες δι' ὀλίγην ὥραν εἰς κρύον νερό. Στράγγισέ τες κατόπιν καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο.

#### 1154. Potatoes au Gratin.

Πάρε πατάτες βρασμένες κόψε τες ψιλὰ καὶ βάλε τες εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιάς. Κτύπησε ἓνα αὐγὸ ἰδιαίτερος μὲ ὀλίγο γάλα, πρόσθεσέ το εἰς τὲς πατάτες, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο τυρὶ ψιλὸ ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φούρνον ἕως νὰ πάρουν χρῶμα.

#### 1155. Fried Sweet Potatoes.

Κόψε τὲς γλυκοπατάτες ὅ,τι σχῆμα θέλεις καὶ τηγάνισέ τες. Ἐὰν προτιμᾶς βράσέ τες ὀλίγον πρὶν τὲς τηγάνισῃς.

1156. Baked Sweet Potatoes.

Πάρε μετρίου μεγέθους γλυκοπατάτες, πλύνε τες καλά, βάλε τες εις ένα ταψι και ψήσέ τες εις τόν φούρνο με τὰ φλούδια των.

1157. Candied Sweet Potatoes.

Βράσε γλυκοπατάτες, καθάρισέ τες και βάλε τες εις ένα ταψι σμαλτωμένο, διότι εάν είναι σιδερένιο μαυρίζουν. Πρόσθεσε όλίγη ζάχαρη, νερό, μοσχοκάρυδο και άφησέ τες να ψηθούν μισή ώρα.

1158. Potatoes a la Anna.

Κόψε έξ πατάτες σχήμα saratoga και πέρασέ τες από τὸ λάρδο να μαλακώσουν. Πάρε ένα ταψι, άλειφέ το βούτυρο και βάλε μία σειρά πατάτες, όλίγο τυρι παρμεζάνα τριμμένο, όλίγο μαϊντανό, όλίγο βούτυρο, έπειτα βάζεις πάλιν πατάτες και τὰ λοιπά και άκόμη μίαν φοράν πατάτες. Σκέπασέ τες με μία κρούστα του μουςακά (ιδέ σχετικήν συνταγήν) και ψήσέ τες εις τόν φούρνον.

1159. Potatoes with Minced Meat.

Πέρνεις κιμά και τόν τσιγαρίζεις όπως συνήθως, τόν σοτάρεις με τομάτα και έπειτα στρώνεις μια σειρά πατάτες, τες όποίες έχεις κοκκινίση, μια σειρά κιμά, πάλιν πατάτες και κιμά και τελευταίον πατάτες. Τες σκεπάζεις με κρούσταν κατά την άνωτέρω συνταγήν, και ψήνεις εις τόν φούρνο και σερβίρεις.

1160. Pancake Potatoes.

Πέρασε όλίγες πατάτες ώμες από τη μηχανή του κιμά. Πρόσθεσε έπειτα όλίγη άσπρη σάλτσα (άριθ. 146) βάλε ένα ή δύο αυγά, άλάτι, πιπέρι, βάλε τες εις ταψι να ψηθούν και μεταχειρίσου τες δια γαρνιτούρα ψητών, κρεάτων ή πουλερικών.

1161. Ribbon Fried Potatoes.

Πάρε πατάτες μεγάλες, καθάρισέ τες και σήνωσέ τες επάνω εις τὸ μηχανήμα όπως παριστᾶ ή εικών. Γύρισε τόν μοχλόν άνωθεν να κοπή ή πατάτα. Βάλε τες εις νερό και άφησέ τες δέκα λεπτά. Τηγάνιέ τες κατόπιν εις δυνατὸ λάρδο.



Ειδικόν μηχανήμα δια τὸ κόψιμον ribbon potatoes.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ΄.

# ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΡΥΖΙ

### 1162. Spaghetti a l' Italienne.

Βάλε νερό νά βράση και ρίψε ὅσα спаγγέτα τοῦ χρειάζονται. Ἀλάτισέ τα και μὴ τὰ ἀφήσης νά βράσουν πολὺ. Ὅταν τὰ καταβιάσης ἀπὸ τὴ φωτιά ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερό, στράγγισέ τα. σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, κούγκισέ τα μὲ τυρὶ, περέχυσέ τα μὲ τομάτα σάλτσα και σερβίρισε.

### 1163. Spaghetti a la Romaine.

Βράσε τὰ спаγγέτα ὡς ἀνωτέρω και ὅταν εἶναι ἔτοιμα πάρε ὀλίγο φιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) ὀλίγα μανιτάρια, σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγη σάλτσα σπανιόλα (ἀριθ. 139) ἢ σεμίραμις (ἀριθ. 152) και περέχυσε τὰ спаγγέτα μὲ τυρὶ, βάλε ἀπὸ πάνω τὴν σάλτσα και σερβίρισε.

### 1164. Spaghetti a l' Orientale.

Κόψε ὀλίγο κιμᾶ ἀπὸ ὅ,τι κρέας προτιμᾷς, κοκκίνισέ τον μὲ ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε κατόπιν δύο κουταλιές σάλτσα ἑσπανιόλ (ἀριθ. 139) νά βράση ὀλίγον μαζὺ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι ὀλίγο μοςχοκάρυδο, και περέχυσε τὸν κιμᾶ εἰς τὰ μακαρόνια, τὰ ὁποῖα ἔχεις ἔτοιμα ὡς ἀνωτέρω μὲ τυρὶ και βούτυρο.

### 1165. Spaghetti Mushroom Sauce.

Βράσε τὰ спаγγέτα ὅπως συνήθως και ὅταν τὰ καταβιάσης ἀπὸ τὴ φωτιά ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερό νά φύγη ὁ χυλός. Στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο και τυρὶ, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, βάλε ὀλίγο τυρὶ ἀπὸ πάνω, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 187) και σερβίρισε.

### 1166. Spaghetti Creole Sauce.

Ἐτοίμασε τὰ спаγγέτα ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω. Σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο και σάλτσα κρεόλ (ἀριθ. 174), βάλε ὀλίγο τυρὶ ἀπὸ πάνω, ὀλίγη σάλτσα κρεόλ ἀκόμη και σερβίρισε.

## 1167. Spaghetti au Gratin.

Πάρε ένα πάουντ σπαγγέτα βρασμένα, στράγγισέ τα και βάλε τα εις μία κατσαρόλα, ρίψε τους ὀλίγο τυρί και περιέχυσέ τα βούτυρο. Ἄλειψε κατόπιν ἕνα ταψι βούτυρο και ἄλευρι, και ρίψε τὰ μακαρόνια μέσα, στρώσέ τα με ἕνα μαχαίρι και περιέχυσέ τα με μίαν σάλτσαν, τὴν ὁποίαν ἐτοιμάζεις ὡς ἐξῆς:

Πάρε σάλτσα βεσαμέλ (ἀριθμὸς 150) ἢ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμὸς 146), πρόσθεσε τρία αὐγά, ὀλίγο βούτυρο και ἀνακάτεψέ τα καλά. Χύσε τὴν κρέμα αὐτὴ ἐπάνω εις τὰ μακαρόνια, στρώσέ τὴν με ἕνα μαχαίρι και βάλε τα εις τὸν φουῦρνο νὰ ψηθῶν εἴκοσι λεπτά. Νὰ τὰ ἀφήσης νὰ κρυώσουν ὀλίγον και ἔπειτα νὰ τὰ κόψης διὰ νὰ μὴ χαλάσουν. Ἐὰν κάμης ποσὸν διὰ μικρότερο ταψι τότε τὰ ἀφήνεις μόνον δέκα λεπτά εις τὸν φουῦρνον.

Ἐὰν θέλῃς νὰ ἔχῃς τὰ μακαρόνια ἔτοιμα διὰ νὰ τὰ σεβρίρης ἀμέσως ὅταν πάρῃς τὴν παραγγελίαν, και δὲν ἔχεις ἀπὸ τὲς ἀνωτέρω σάλτσες κάμε μίαν σάλτσαν ὡς ἐξῆς: Βάλε εις ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτήρι γάλα, δύο αὐγά, μία κουταλιὰ ἄλευρι, ὀλίγο βούτυρο, κτύπησέ τα καλά, περιέχυσε τὰ μακαρόνια και ψῆσέ τα εις τὸν φουῦρνο ὅπως συνήθως.

## 1168. Macaroni au Timbale.

Πάρε δύο πάουντς μακαρόνια χονδρά, βράσε τα και στράγγισέ τα. Ἐτοίμασε ἕνα κιμῶ ὡς ἐξῆς: Πάρε ἕνα πάουντ κιμῶ ἀπὸ ὅ,τι κρέας και ἂν εἶναι και βάλε το εις τὸ τηγάνι με ὀλίγο βούτυρο, μισὸ ποτήρι νερό, ἄλατι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη κανέλλα και ἄφησέ τον νὰ βράσῃ ἕως νὰ κοκκινίσῃ καλά. Ὅταν εἶναι ἔτοιμος ρίψε τον εις τὰ μακαρόνια, πρόσθεσε ἀνάλογο τυρί και ἕως δύο ποτήρια κρέμα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ ἐγράψαμεν ἀνωτέρω διὰ τὰ μακαρόνια au gratin. Ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε εις τὸ ταψι ἢ σὲ φόρμες ἕνα φύλλο ἀπὸ πάστα σφολιάτα ἢ τοῦ πσίι εις χόνδρος ἐνδὸς ταλλήρου, ρίψε τὰ μακαρόνια, σκέπασέ τα με ἄλλο φύλλο, ἄλειψε τα με αὐγὸ και ψῆσέ τα εις τὸ φουῦρνο μισὴ ὥρα.

## 1169. Baked Macaroni Athenian style.

Τὰ μακαρόνια ἀλὰ Ἀθηναῖα γίνονται ἀκριβῶς ὡς τὰ ἀνωτέρω μακαρόνια τιμπάλ. Ἀλλὰ ἀντὶ νὰ στρώσης τὸ ταψι με πάστα σφολιάτα, τὸ ἀλείφεις ὀλίγο βούτυρο και ἄλευρι ρίπτεις τὰ μακαρόνια και τὰ σκεπάζεις με τὴν κρέμα, τὴν ὁποίαν ἐγράψαμεν εις τὰ ἀνωτέρω συνταγὰς.

## 1170. Baked Macaroni a la Romaine.

Ἐτοίμασε τὰ μακαρόνια ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω με τὴν

διαφοράν ὅτι προσθέτεις ὀλίγο χοιρομῆρι (ham) καὶ ἀντὶ κιμᾶ ἤμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῆς ψητὰ ἢ βραστὰ κρέατα, τὰ ὅποια περ-  
νᾶς ἀπὸ τῆ μηχανῆ τοῦ κιμᾶ.

#### 1171. Tagliarini au Parmesane.

Βράσε τὰ μακαρόνια ὅπως συνήθως, σοτάρисέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο, σκέπασέ τα μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ σερ-  
βίρισε.

#### 1172. Lazania with Tomato sauce.

Βράσε τὰ λαζάνια, στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο καὶ τυρὶ καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τομάτα (ἀρ. 201).

#### 1173. Croquettes de Macaroni.

Τὰ μακαρόνια αὐτὰ θὰ τὰ ἐτοιμάσης ἀκριβῶς ὅπως τὰ μακα-  
ρόνια τιμπᾶλ χωρὶς νὰ λείψῃ τίποτε. Πρόσθεσε δύο αὐγά καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Πάρε κατόπιν ἓνα μικρὸ ποτηράκι, γέμισέ το ἀπὸ τὰ μακαρόνια ποῦ ἐτοίμασες, καὶ πῖσέ τα ὥστε νὰ φορμα-  
ρισθοῦν. Ἀναποδογύρισε τὸ ποτήρι, βγάλε τα μὲ προσοχὴν νὰ μὴ χαλάσῃ ἡ φόρμα τους, τύλιξέ τα εἰς αὐγὸ καὶ εἰς γαλέττα, καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλεις ἰδιαιτέρως.

#### 1174. Ravioli with Parmesane cheese.

Κοσκίνισε 4 πάουντς ἄλευρι εἰς τὸ τραπέζι τοῦ ζυμώνεις. Ἄνοιξε τὸ ἄλευρι στὴ μέση νὰ σχηματίσῃ ἓνα λάκκο, ρίψε μέσα 3 αὐγά, 2 ποτήρια νερό, μιὰ κουταλιὰ ἀλάτι, ζύμωσε τα ὅλα μαζὺ εἰς μιὰ σφιχτὴ πᾶστα. Κατόπιν κόψε ἀπὸ ἓνα κομμάτι μι-  
κρὸ καὶ ἄνοιξέ το μὲ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς quarter (δηλ. 25 σέντς). Κόβε ἀπὸ τὴν πᾶστα αὐτὴ μὲ ἓνα τενεκεδάκι στρογγυ-  
λὸ μεγέθους ἑνὸς δολλαρίου. Ὅταν κόψῃς ἀρκετὰ τὰ γεμίσεις μὲ πουρὲ σπανάκι, καὶ μὲ χοιρομῆρι κομμένο εἰς τὴν μηχανῆ τοῦ κιμᾶ, ἢ μὲ περισσεύματα κρεάτων. Γύρισε τὰ δύο ἄκρα ἀπὸ κά-  
θε κομματάκι νὰ κλείσῃ καὶ νὰ ἐνώσῃ καλὰ καὶ βράσε τα εἰς ἄ-  
φθονο νερὸ βραστὸ ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν στράγγισέ τα σο-  
τάρισέ τα μὲ βούτυρο, κούκκισέ τα μὲ τυρὶ παρμεζάνα, περέχυ-  
σέ τα μὲ τομάτα σάλτσα (ἀρ. 201) καὶ σερβίρισέ τα.

#### 1175. Home Made Noodles.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι 4 αὐγά, 2 ποτήρια νερὸ καὶ ὀλίγο ἀλάτι. Βάλε στὸ τραπέζι τοῦ ζυμώνεις 4 πάουντ ἄλευρι, ἄνοιξε ἓνα λάκκο στὴ μέση καὶ ρίψε μέσα τὰ αὐγά μὲ τὸ νερὸ ποῦ ἔχεις



στο κατσαρολάκι. Ζύμωσε τα και σχημάτισε μίαν ζύμην σφιχτή. "Ανοιξέ την με τὸ παστοξυλο εἰς πάχος μιᾶς πεντάρας καὶ ἄφησε τὰ φύλλα ἀπλωμένα ἐπὶ μίαν ὥραν νὰ στεγνώσουν. Κόψε λωρίδες ἕως 3 δάκτυλα φάρδος καὶ κατόπιν κόψε τα εἰς σχῆμα ζουλιέν, δηλαδή ψιλὰ σὰν σπέρτα. Ρίψέ τους ὀλίγο ἀλεύρι νὰ μὴ κολλήσουν, τίναξέ τα κατόπιν νὰ φύγη τὸ ἀλεύρι, καὶ ρίψε τα εἰς βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν 20 λεπτά. Στράγγισέ τα ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερὸ νὰ φύγη ὁ χυλός, περέχυσέ τα με λυωμένο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα με τυρὶ παρμεζάνα καὶ σάλτσα τομάτα.

### 1176. Canellons au Parmesane.

Τὰ Canellons γίνονται ἀπὸ τὴν ἴδια πᾶστα ὅπως τὰ ραβιόλια με τὴν διαφορὰν ὅτι τὰ κόπτεις μακρουλὰ ὡς δάκτυλα. Τὰ γεμίζεις με τὴν ἴδια γέμιση καὶ τὰ τελειώνεις ὅπως τὰ ραβιόλια.

### 1177. Steamed Rice.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἀρκετὸ νερὸ νὰ πάρη βράση, πρόσθεσε ὀλίγο ἀλάτι καὶ ρίψε τὸ ρύζι νὰ βράση 25 λεπτά. Στράγγισέ το κατόπιν, ξέπλυνέ το με ὀλίγο νερὸ ζεστὸ, ἄφησέ το νὰ στραγγίση ἀκόμη καλὰ, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα καὶ μεταχειρίσου το.

### 1178. Rice with Butter.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα ἓνα γαλόνι ζουμι πολὺ παχύ. Ὄταν πάρη βράση ἀλάτισε το καὶ ρίψε δύο πᾶουντς καὶ ἓνα κουῶρτερ ρύζι, ἀφοῦ προηγουμένως τὸ ἔχεις πλύνῃ. Ἄφησέ το νὰ βράση σὲ σιγανὴ φωτιά ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Ὄταν βράση περέχυσέ το ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτεψέ το ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου το. Τὸ ρύζι αὐτὸ ἤμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρης με ὄρνιθες καὶ με κυνήγια. Αὐτὸ τὸ ρύζι γίνεται πρὸς εὐκολίαν τῶν restaurants.

### 1179. Rice a la Parisienne.

Βράσε ρύζι ὅπως τὸ ἀνωτέρω πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, μαριντάρια ψιλοκομμένα ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα με κυνήγια, πουλερικά κλπ.

### 1180. Rice a la Milanaise.

Καὶ αὐτὸ τὸ βράζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω με τὴν διαφορὰν ὅτι τὴν ὥραν ποῦ βράζει προσθέτεις ὀλίγη ζαφορὰ διὰ νὰ κιτρινίση καὶ νὰ δώση οὐσίαν. Ὄταν θὰ εἶναι ἔτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα

μυαλά, ὀλίγα μανιτάρια, τυρί παρμεζάνα, φρέσκο βούτυρο ἀνατεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε.

### 1181. Risotto a la Turque.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα τοῦ θὰ κἀνης τὸ πιλάφι ἕως μισὸ πᾶουντ πάχος τῆς μαρμίτας χωρὶς ζουμί. Βάλε τὴν κατσαρόλα εἰς τὴν φωτιά, ρίψε 3 1)2 πᾶουντ ρύζι καὶ ἀνακάτεψέ το ἕως νὰ ἀσπρίσῃ ὄλο. Προτοῦ κοκκινίσῃ ρίψε ἐνάμιση γαλλόνι ζουμί, τὸ ὁποῖον θὰ ἔχῃς ἐτοιμάσῃ προηγουμένως μὲ φρέσκες τομάτες. Βάλε το εἰς τὸν φουῦρνο νὰ βράσῃ εἰκοσιπέντε λεπτά. Τράβηξέ το κατόπιν ἀπὸ τὴ φωτιά, βάλε ὀλίγο βούτυρο φρέσκο ἀνακάτευσέ το καὶ σερβίρισε.

### 1182. Risotto Orientale.

Βάλε στὴν κατσαρόλα ἓνα ποτῆρι λάδι, μισὸ πᾶουντ κρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά. Προτοῦ κοκκινίσουν πρόσθεσε ἓνα πᾶουντ φρέσκες τομάτες, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, καὶ γύρισέ τα ὀλίγες βόλτες νὰ σοταρισθοῦν. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα γαλλόνι νερὸ, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ το νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ βάλε δυόμιση πᾶουντ ρύζι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά εἰκοσιπέντε λεπτά.

### 1183. Rice with Spinach.

Τὸ πιλάφι αὐτὸ τὸ ἐτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μαζὺ μὲ τὰ κρομμύδια σοτάρεις καὶ μερικὰ σπανάκια καὶ ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τοῦ νεροῦ προσθέτεις τὸ ἀνάλογον ρύζι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ'.

# CHAFING DISHES

### 1184. Salpicon Royal.

Βάλε εις ἓνα κατσαρολάκι δύο κουταλιές ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ὀλίγο ἄσπρο ψαχνὸ ὄρνιθος κομμένο εις μέτρια τεμάχια, ὀλίγα γλυκάδια (sweetbreads), ὀλίγα μανιτάρια, μοσχοκάρυδο, δύο κροκάδια καὶ ὀλίγο φρέσκο βούτυρο. Σοτάρισέ τα καλά καὶ σερβίρισέ τα εις τὸ chafing dish. Γαρνίρισέ το ἀπὸ πάνω μὲ παπρίκα καὶ σερβίρισε ἰδιαίτερος τσέστες. Ἡ δόσις αὐτὴ εἶναι διὰ δύο μερίδας.



Chafing Dish.

### 1185. Frog Legs ;

Αὐτὸ γίνεται ἀπὸ τὰ πίσω πόδια τῶν βατράχων (brog legs), ἀπὸ κρέας καθούρων, μανιτάρια καὶ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), μὲ τὴν ὁποίαν τὰ σοτάρεις. Ἐνῶσω τὰ ἔχεις εις τὴν φωτιά πρόσθεσε δύο κροκάδια κτυπημένα καὶ ὀλίγο sherry wine διὰ νὰ δώσῃ οὐσίαν. Σερβίρισέ το εις τὸ chafing dish καὶ σερβίρισε τσέστες ἰδιαίτερος.

### 1186. Salpicon Financiere.

Πάρε ψαχνὰ ἀπὸ κοττόπουλα, ὀλίγη γλώσσα καπνιστὴ, μανιτάρια, ὅλα κομμένα ψιλὰ. Σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα φινανσιέρ σερβίρισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κόκκινες πιπεριές ἀπὸ πάνω. Δόσε τσέστες ἰδιαίτερος.

Διὰ νὰ κατασκευάσετε σάλτσαν φινανσιέρ πέρνετε ὀλίγην σάλτσαν ἔσπανιὸλ (ἀρ. 139), εις τὴν ὁποίαν προσθέτετε αὐγὰ, μανιτάρια, ὀλίγη γλώσσα, ὀλίγα σηκοτάκια ὄρνιθων τηγανιτὰ, ὀλίγες τροῦφες, ὅλα φιλοκομμένα.

### 1187. Chicken a la King.

Πάρε στήθος ὄρνιθος, μανιτάρια, κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριές βρασμένες, δύο κροκάδια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146). Πρόσθεσε ὀλίγο κρασί ἄσπρο διὰ νὰ δώσῃ οὐσίαν,

βάλει τα εις τὴν chafing dish καὶ κοκλίνισέ τα μὲ παπρίκα. Ἰδιαιτέρως σερβίρεις καὶ τόστες. Ἡ μερὶς αὐτὴ εἶναι διὰ δύο πρόσωπα.

### 1188. Salpicon a la Toulouse.

Πάρε μερικὰ σηκοτάκια χηνῶν, μερικὲς τροῦφες, μανιτάρια, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμέλ (ἀρ. 150), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, σερβίρισέ τα μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

### 1189. Supreme of Chicken with Virginia Ham.

Κόψε ψαχνὰ ἀπὸ ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ὀλίγο virginia ham, ὀλίγο ζουλιέν, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), καὶ δύο κροκάδια. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ὀλίγο sherry wine, γαρνίρισέ το ὅταν θὰ τὸ σερβίρης εἰς τὴν chafing dish μὲ τροῦφες καὶ στείλει τόστες ἰδιαιτέρως.

### 1190. Salpicon a la Chasseur.

Πάρε στήθη ἀπὸ πουλιά τοῦ κυνηγιοῦ, ὀλίγα σηκοτάκια ὀρνίθων, μανιτάρια, ὀλίγη γλώσσα καπνιστὴ, καὶ σοτάρισέ τα μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀρ. 166). Σερβίρισέ το εἰς τὴν chafing dish μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

### 1191. Salpicon a la Savoie.

Πάρε μακαρονάκια βρασμμένα, ψαχνὸ ἀπὸ πουλιά κυνηγιοῦ, ἀγκινάρες, χοιρομήρι φιλοκομμένο, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα ἀλεμάν καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κόκκινες πιπεριές.

### 1192. Lobster and Capon Orientale.

Κόψε ἀσταχὸ βρασμμένο καὶ ὄρνιθα ἐπίσης βρασμμένη εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες καὶ πράσινες βρασμμένες πιπεριές, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), βάλει ὀλίγο sherry wine καὶ σερβίρισέ το μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

### 1193. Lackawanna Triple.

Κόψε ὀλίγο ἀσταχὸ, γλυκάδια (sweetbreads), μανιτάρια, δύο κροκάδια, καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο γλυκὸ κρασί. Ὅταν θὰ σερβίρης γαρνίρισε μὲ κόκκινες πιπεριές καὶ στείλει τόστες ἰδιαιτέρως.

### 1194. Lobsters a la Newburg.

Κόψε φέτες ἀσταχὸ, σοτάρισέ τον μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146),

και δύο κροκάδια, πρόσθεσε ὀλίγο κρασί sherry και γαρνίρισέ το με παπρίκα. Στείλε και τóstες ἰδιαιτέρως.

#### 1195. Lobsters a la Bordelaise.

Σοτάρισε ἀστακὸ με βούτυρο και ὀλίγο ψιλὸ κρομμύδι. Βράσέ τον κατόπιν με σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), πρόσθεσε ὀλίγο cayenne πιπέρι. Τὸν γαρνίρεις με ψιλὸ μαϊνδανὸ και στέλεις τóstες ἰδιαιτέρως.

#### 1196. Oysters and Crabs a la Newburg.

Πάρε ψαχνὰ ἀπὸ καβούρια βρασμένα, μερικὰ στρείδια και σοτάρισέ τα με ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), και δύο κροκάδια, γαρνίρισέ το με παπρίκα και σερβίρισε τóstες ἰδιαιτέρως.

#### 1197. Sweetbreads with Mushrooms a la Condes.

Πάρε ὅσα γλυκάδια σοῦ χρειάζονται, πρόσθεσε μανιτάρια, σοτάρισέ τα με σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), δύο κροκάδια, ρίψε και ὀλίγο κρασί γλυκὸ διὰ νὰ δώση οὐσίαν. Ὅταν θὰ σερβίρης γαρνίρισέ το με παπρίκα και σερβίρισε τóstες ἰδιαιτέρως.

#### 1198. Artickokes a la Mirabou.

Πάρε μικρὰ κενέλια ἀπὸ κρέας χοιρινό, ὀλίγες ἀγγινάρες, και σοτάρισέ τα με σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀρ. 187). Γαρνίρισέ τα με μανιτάρια και πιπεριὰ κόκκινη και σερβίρισε τóstες ἰδιαιτέρως.

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ΄.

# ΑΥΓΑ

### 1199. Boiled Eggs.

Ἡ παρατεθειμένη εἰκὼν παριστᾷ εἰδικὸν μηχανήμα διὰ τοῦ ὁποῦ βράζονται αὐγὰ αὐτομάτως δι' ὅσα δήποτε λεπτὰ θέλετε.

Διὰ τὰ βραστά κλονίζετε τὰ λεπτὰ ὡς ἑξῆς:

Διὰ πολὺ μελάτα αὐγὰ (soft boiled) τὰ βράζετε 2 λεπτὰ. Δι' αὐγὰ μετρίως μελάτα (medium boiled eggs) βράζετε 4 λεπτὰ. Δι' αὐγὰ σφιχτὰ (hard boiled eggs) βράζετε ἀπὸ ἑξ λεπτὰ διὰ τὰ πολὺ σφιχτὰ. Ἐπ' οὐδενὶ λόγῳ δὲν πρέπει νὰ βράζετε τὰ αὐγὰ περισσότερον

τῶν δέκα λεπτῶν τῆς ὥρας διότι μαυρίζει ὁ κροκέας.

### 1200. Scrambled Eggs.

Κτύπησε καλὰ ὅσα αὐγὰ χρειάζεται, βάλε καὶ ὀλίγο γάλα, ἀλάτι, πιπέρι. Βάλε ὀλίγο βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι νὰ λυώσῃ ρίψε τὰ αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα με ἓνα κουτάλι ἕως ὅτου δέσουν ὄχι ὅμως νὰ σφίξουν πολὺ. Βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, διόρθωσέ τα με τὸ πηροῦν καὶ σερβίρισε με πατάτες.

### 1201. Scrambled Eggs on Toast.

Κάμε τὰ αὐγὰ scrambled κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ δύο κομμάτια τῆσσι, καὶ γαρνίρισέ τα γύρω με πατάτες πουρέ.

### 1202. Scrambled Eggs with Chipped Beef.

Ποτὸν ρίψε τὰ αὐγὰ εἰς τὸ τηγάνι, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ φιλοκομμένο καπνιστὸ βωδινὸ κρέας (chipped beef). Τηγανίσε το ὀλίγο καὶ κτύπησε ἰδιαίτερος τὰ αὐγὰ με ὀλίγο

γάλα, τὰ ὅποια ἐνώνεις μὲ τὸ κρέας. Ἀνακάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ εἰς τὴν φωτιά ἕως ὅτου δέσουν καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τῶστ. Γαρνίρισέ τα ὀλόγυρα μὲ πατάτες πουρέ.

### 1203. Scrambled Eggs with Asparagus Tips.

Κάμει τὰ αὐγά scrambled καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τῶστ. Βάλε εἰς τὰ πλάγια ὀλίγα σπαράγγια καὶ περέγυσέ τα μὲ κρέμ σός. Βάλε κατόπιν ὀλίγη πατάτα πουρέ καὶ στόλισέ τα μὲ δύο κομματάκια κόκκινη πιπεριά.

### 1204. Scrambled Eggs a l' Orientale.

Σοτάρισε ὀλίγα κορμυδάκια μὲ βούτυρο, ὅταν μακραθοῦν καλὰ πρόσθεσε τομάτα καὶ ἄφησε νὰ βράσουν μέχρις ὅτου πιοῦν τὸ νερὸ τους. Κτύπησε τὰ αὐγά, ρίψε τα μέσα εἰς τὴν σάλτσα, ἀνακάτεψέ τα καλὰ ἕως ὅτου πήξουν καὶ σερβίρισέ τα μὲ τῶστ καὶ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

### 1205. Ham and Eggs.

Τηγάνισε τὰ αὐγά κατὰ βούλησιν καὶ σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο μὲ δύο φέτες χοιρινὸ (ham), τηγνισμένον, διὰ κάθε ἄτομον. Βάλε ὀλίγη πρασινάδα γύρω καὶ πατάτες τηγανιτές.

### 1206. Bacon and Eggs.

Τηγάνισε τὰ αὐγά ὡς ἄνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγνισμένον bacon γύρω, ὀλίγη πρασινάδα ἀπὸ μαροῦλι, ἢ μαϊντανό, ἢ ρόκα καὶ πατάτες τηγανιτές.

### 1207. Plain Omelet.

Κτύπησε τὰ αὐγά καλὰ, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, βάλε βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά. Ρίψε τὰ αὐγά μέσα καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ ἓνα πηροῦνι. Ὅταν τηγανισθῇ ἡ ὀμελέτα γύρισε τὴν ἄκρην νὰ γείνη στρογγυλὴ καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω κάτω. Δηλαδή τὸ τηγνισμένον μέρος νὰ εἶναι πρὸς τὰ ἐπάνω. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες καὶ ὀλίγη πρασινάδα.

### 1208. Parsley Omelet.

Ἐτοίμασε τὰ αὐγά ὡς καὶ ἄνωτέρω, πρόσθεσε ψιλοκομμένον μαϊντανό καὶ τελείωσε τὴν ὀμελέταν ὡς καὶ ἄνωτέρω.

### 1209. Asparagus Tips Omelet

Σπάσε δύο αὐγά, ἔκωσε μαζί ἕξ σπαράγγια ψιλοκομμένα,

βάλε αλάτι, πιπέρι, και έτοιμασε τήν όμελέτταν. "Όταν τήν βάλῃς εις τὸ πιάτο βάλε γύρο ἔξ σπαράγγια, τὰ όποια περιχύνεις με κρήμ σὸς και στολίζεις με πατάτες και μαϊντανό.

### 1210. Chicken Omelet.

Πάρε φιλοκομμένη βραστή ὀρνιθα, ρίψε τήν σέ ἄσπρη σάλτσα πηκτὴ και ἀνεκάτεπέ τήν καλά. Έτοιμασε μία σκέτη όμελέτταν, βάλε εις τὴ μέση τὴ μισὴ ἀπὸ τήν ὀρνιθα, δίπλωσέ τήν, βάλε τήν εις τὸ πιάτο και βάλε εις τὰ πλάγια τὸ ὑπόλοιπον τῆς ὀρνιθας, με δύο σπαράγγια, στόλισέ τήν με κόκκινες πιπεριές και πατάτες τηγανιτὲς και σεβίρισε.

### 1211. Tomato Omelet.

Βάλε τομάτες εις μία κατσαρόλα και βράσε τες ἔως ὅτου πιουῖν τὸ νερό τους. Έτοιμασε μία σκέτη όμελέττα, βάλε στὴ μέση ὀλίγη τομάτα, δίπλωσέ τήν, και βάλε τήν εις τὸ πιάτο με τὸ ὑπόλοιπον τῆς τομάτας γύρο, βάλε δύο βρασμένες πατάτες, κούκισέ τες με ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανό και σεβίρισε.

### 1212. Green Peas Omelet.

Κτύπησε δύο αὐγά, βάλε και ὀλίγα μπιζέλια μαζύ. Ψῆσε τήν όμελέττα και τοποθέτησέ τήν εις τὸ πιάτο και θέσε εις τὰ πλάγια ὀλίγα μπιζέλια ἀκόμη, τὰ όποια σκεπάζεις με κρήμ σὸς και γαρνίρεις με πατάτες. (Σημείωσε ὅτι δύνασαι νά σερβίρης και χωρὶς κρήμ σὸς ἐάν δὲν ἔχῃς.)

### 1213. Chicken Liver Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγα φιλοκομμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, τὰ όποια ἀφοῦ ἀφαιρέσης ἀπὸ τὸ τηγάνι, ἐώνεις με τὰ αὐγά και κάμνεις μίαν όμελτέττα με βούτυρο σέ καθαρό τηγάνι. Σεβίρισέ τήν εις τὸ πιάτο και γαρνίρισέ τήν με πατάτες και ὀλίγην πρασινάδα.

### 1214. Omelet with Vegetables, New England style.

Κτύπησε τὰ αὐγά, πρόσθεσε φιλοκομμένα και βρασμένα καρόττα, μπιζέλια και κόρν. Βάλε τα εις τὸ τηγάνι και κάμε τα όμελέττα. Γαρνίρισε με τὰ ἴδια χόρτα γύρω, ὀλίγο φιλοκομμένο μαϊντανό και στόλισε με πατάτες πουρέ.

### 1215. Corn Omelet.

Βάλε ὅσα αὐγά χρειάζεσαι εις ἓνα δοχεῖον. Πρόσθεσε ἀνάλογον stewed corn, αλάτι, πιπέρι και ὀλίγο φιλοκομμένο



μαϊντανό. Κτύπησέ τα καλά, βάλε βούτυρο εις τὸ τηγάνι, καὶ κάμε τὴν ὀμελέττα ὅπως συνήθως. Τοποθέτησέ την εις τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες τηγανιτές.

### 1216. Mushroom Omelet a la Madera.

Κόψε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ρίψε τα εις τὰ αὐγά ποῦ θὰ κάμης ὀμελέττα. Σοτάρισε χωριστὰ μερικὰ ἄλλα μανιτάρια μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ ὅταν θὰ σερβίρης τὴν ὀμελέττα βάλε τα δίπλα καὶ γαρνίρισε γύρω μὲ πουρὲ πατάτες καὶ δύο κομματάκια κόκκινες πιπεριές.

### 1217. Mushroom Omelet with Cream.

Κόψε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ἔνωσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Κατόπιν βάλε τὰ αὐγά ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὀμελέτταν εις τὸ τηγάνι. Μόλις δέσουν βάλε τὰ ἥμισυ μανιτάρια ποῦ ἔχεις μὲ τὴν κρῆμ σὸς καὶ τύλιξέ τα μέσα εις τὴν ὀμελέτα. Βάλε τὴν κατόπιν εις τὸ πιάτο καὶ πρόσθεσε τὸ ὑπόλοιπον εις τὰ πλάγια.- Γαρνίρισέ την μὲ πουρὲ πατάτα, ὀλίγο μαϊντανό καὶ σερβίρισε.

### 1218. Kidney Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγα ψιλοκομμένα νεφρὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ κτυπημένα αὐγά. Τηγάνισέ τα καὶ κάμε τα ὀμελέτα, σερβίρισέ την εις τὸ πιάτο, βάλε καὶ τὰ ὑπόλοιπα νεφρὰ γύρω. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες πουρὲ καὶ ρίψε ὀλίγο μαϊντανό ἐπάνω.

### 1219. Cheese Omelet.

Κόψε ὀλίγο Ἀμερικανικὸ τυρὶ καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο. Μόλις λυώσῃ βάλε ὀλίγο πιπέρι καὶ πρόσθεσε τὰ κτυπημένα αὐγά ποῦ ἔχεις ἐτοιμάσῃ διὰ τὴν ὀμελέττα. Τηγάνισέ τα, βάλε τα εις τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες γύρω.

### 1220. Pork Sausage Omelet.

Κόψε τὰ λουκάνικα (saussages) εις φέτες, βγάλε τὴν πέτσα καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν πρόσθεσε τὰ αὐγά μὲ τὰ λουκάνικα, τηγάνισέ τα, βάλε τὴν ὀμελέτα εις τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρὲ.

### 1221. Onion Omelet.

Τηγάνισε καλὰ ὅσα κρομμύδια σοῦ χρειάζονται διὰ τὴν ὀμελέττα, ρίψε τα μέσα εις τὰ αὐγά τὰ ὁποῖα ἔχεις κτυπημένα καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισέ την εις τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ την μὲ τηγανιτές πατάτες.

## 1222. Ham Omelet.

Κόψε τὸ χοιρομῆρι (ham) εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισε το με ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτεψέ το με τὰ αὐγά καὶ τηγάνισε τὴν ὀμελέττα. Γαρνίρισέ την με πατάτες τηγανιτές.

## 1223. Bacon Omelet.

Κόψε τὸ bacon εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ το. Ρίψε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι τὰ ἴδια αὐγά καὶ τελείωσε τὴν ὀμελέττα ἀκριβῶς ὅπως εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν. Γαρνίρισέ την με πατάτες τηγανιτές.

## 1224. Spanish Omelet, No. 1.

Ρίψε τὰ αὐγά εἰς τὸ τηγάνι καὶ ἄφησέ τα ἀπλωμένα ἕως νὰ δέσουν. Πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα κρεδλ (174) ἀπὸ πάνω. Τύλιξέ την καλὰ, τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο, βάλε ἀκόμη ὀλίγη σάλτσα κρεδλ εἰς τὰ πλάγια, καὶ γαρνίρισέ την με σπαράγγια, κόκκινες πιπεριές καὶ πατάτες τηγανιτές.

## 1225. Spanish Omelet, No. 2.

Βάλε εἰς τὸ τηγάνι μιά κουταλιά σάλτσα κρεδλ (ἀρ. 174), ἀκολούθως ρίψε τρία αὐγά καὶ ἀνακάτεψέ τα καλὰ ἕως ὅτου νὰ δέσουν. Διόρθωσέ την νὰ ἔχη καλὸ σχῆμα, τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ την με πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

## 1226. Mexican Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγες φρέσκες τομάτες, πρόσθεσε ὀλίγη ψιλοκομμένη κόκκινη πιπεριά καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Ὄταν μαραθοῦν καλὰ ρίψε τὰ αὐγά εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι, κάμε τὴν ὀμελέττα καὶ ὅταν τὴν σερβίρης γαρνίρισέ την με μαϊντανὸ καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

## 1227. Omelet a la Bordelaise.

Βάλε εἰς τὸ τηγάνι ὀλίγη σάλτσα κρεδλ (ἀριθ. 174), ἀναλόγως τὴν ὀμελέττα ποῦ θέλεις νὰ κάμης, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) καὶ σοτάρησέ τα. Ὄταν εἶναι ἔτοιμα ρίψε τὰ κτυπημένα αὐγά καὶ τηγάνισέ τα. Ὄταν τὴν σερβίρης γαρνίρισέ την με μαϊντανὸ καὶ πατάτες τηγανιτὲς γύρω.

## 1228. Omelet Soufle.

Κτύπησε καλὰ τὰ ἀσπράδια τριῶν αὐγῶν καὶ κάμε τα μαρέγκα. Κατόπιν πρόσθεσε τοὺς κροκκοὺς καὶ κτύπησέ τα πάλι. Ἄλειψε τὸ τηγάνι με βούτυρο ρίψε μέσα τὰ αὐγά καὶ ψῆσέ τα

είς μέτριο φούρνο 5 λεπτά. "Όταν ψηθῆ σερβίρισέ την ὅπως εἶναι εἰς τὸ πιάτο χωρὶς νὰ τὴν τυλίξῃς .

### 1229. Omelet Confiture.

Κτύπησε καλὰ τὰ αὐγά, βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸ φούρνο. "Όταν εἶναι ἔτοιμα βάλε στὴ μέση ὀλίγη μαρμελάδα ἢ τζέλυ, τύλιξέ την καὶ βάλε την εἰς τὴν πετσέτα. Ρίψε ἀπὸ πάνω ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, περέχυσέ την μὲ ὀλίγο ρόμι (rum) ἢ κονιάκ, ἀναψέ την καὶ σερβίρισε ἀμέσως προτοῦ νὰ σβύσῃ.

### 1230. Omelet Printaniere.

Τηγάνισε μερικὲς ψιλοκομμένες πατάτες, ἔνωσέ τες μὲ τὰ αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι καὶ κάμε την ὁμελέτα. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτα πουρέ.

### 1231. Omelet Provencale.

Τηγάνισε ὀλίγες φρέσκες τομάτες μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο σκόρδο. Πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, ἀνακάτεψέ τα μὲ τὰ κτυπημένα αὐγά ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὁμελέτα, τηγάνισέ την καὶ γαρνίρισέ την μὲ ζουλιέν πατάτες.

### 1232. Joanville Omelet.

Κόψε ψιλὰ ὀλίγο βραστό ψάρι καὶ ὀλίγες γαρίδες, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, ἀνακάτεψέ τα μὲ τὰ κτυπημένα αὐγά ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὁμελέτα καὶ τηγάνισέ την. "Όταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισέ την μὲ μαϊντανό καὶ πατάτες πουρέ.

### 1233. Omelet Viennoise.

Τηγάνισε ὀλίγο βωδινὸ κιμῶ, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό· ὅταν τηγανισθοῦν βάλε τρία κτυπημένα αὐγά καὶ τηγάνισε. "Όταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισε μὲ κόκκινη πιπεριά καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

### 1234. Chipped Beef Omelet.

Πέρνετε ὀλίγο ἀπὸ τὸ καπνιστὸ αὐτὸ κρέας, τὸ ὁποῖον συνήθως ἀγοράζετε ἔτοιμο ἀπὸ τὴν μαρκέτα, τὸ κόπτετε εἰς πολὺ ψιλὰ κομμάτια καὶ τὸ τηγανίζετε. Κατόπιν ρίπτετε τὰ κτυπημένα αὐγά εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι καὶ κάμνετε τὴν ὁμελέτα. "Όταν θὰ τὴν σερβίρῃς περέχυσέ την μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ γαρνίρισέ την μὲ πουρέ πατάτες.

### 1235. Omelet with Sweetbreads.

Κόψε ὀλίγα γλυκάδια εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα

Πρόσθεσε αλάτι, πιπέρι, . Ρίψε εις τὸ ἴδιο τηγάνι τὰ κτυπημένα αὐγά καὶ τηγάνισέ τα. Ὄταν τὴν σερβίρης γαρνίρισέ την με πατάτες πουρὲ καὶ ψιλοκομμένα γλυκάδια γύρω. Περέχυσέ την με σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166).

### 1236. Fine Herbs Omelet.

Κόψε ὀλίγο μαϊντανό, φρέσκο κρομμύδι, πρόσθεσε αλάτι, πιπέρι, ρήγανι καὶ σοτάρисέ τα με ὀλίγο βούτυρο. Ἀνακάτεψέ τα με τὰ κτυπημένα αὐγά, τηγάνισε τὴν ὀμελέττα καὶ γαρνίρισέ την με τηγανιτὲς πατάτες.

### 1237. Oyster Omelet.

Βράσε ὀλίγα στρείδια καὶ ἀνακάτεψέ τα με ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Κατόπιν κτύπησε τὰ αὐγά καὶ βάλε τα εις τὸ τηγάνι νὰ δέσουν. Βάλε τὰ ἥμισυ ἀπὸ τὰ στρείδια ποῦ ἐτοίμασες, τύλιξε τὴν ὀμελέτταν καὶ ὅταν θὰ τὴν σερβίρης βάλε καὶ τὰ ἄλλα μισὰ εις τὰ πλάγια, καὶ γαρνίρισέ την με πατάτες πουρὲ.

### 1238. Lobster Omelet,

Κόψε κρὺο βρασμμένο ἀστακὸ εις κομμάτια καὶ ἐτοίμασε ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω με ἄσπρη σάλτσα.

### 1239. Brains Omelet.

Πάρε ὅσα βρασμμένα αὐγά σοῦ ἀρκοῦν διὰ τὴν ὀμελέττα, κόψε τα εις μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ τα με ὀλίγο βούτυρο. Κατόπιν πρόσθεσε εις τὸ ἴδιο τηγάνι καὶ σερβίρισε τὴν ὀμελέττα με πουρὲ πατάτες καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

### 1240. Egg-plant Omelet.

Τηγάνισε ὅσες μελιτζάνες σοῦ χρειάζονται διὰ τὴν ὀμελέττα, κατόπιν κόψε τες ψιλὰ κομμάτια με τὸ μαχαίρι καὶ βάλε τες εις τὸ τηγάνι με ὀλίγο βούτυρο. Πρόσθεσε τὰ κτυπημένα αὐγά με ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, καὶ ὅταν θὰ ψηθῇ ἡ ὀμελέττα γαρνίρισέ την με πατάτες πουρὲ.

### 1241. Omelet with Spinach.

Κτύπησε τὰ αὐγά καὶ ρίψε τα εις τὸ τηγάνι με ὀλίγο βούτυρο νὰ δέσουν. Κατόπιν πρόσθεσε ὀλίγο βρασμμένο καὶ ψιλοκομμένο σπανάκι, τύλιξε τὴν ὀμελέττα, βάλε την εις τὸ πιάτο, βάλε ἀκόμη ὀλίγο σπανάκι εις τὰ πλάγια με ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ γαρνίρισε με πουρὲ πατάτες.

## 1242. Omelet with Minced Tenderloin.

Κόψε τὸ φιλέτο μικρὰ κομμάτια, τηγάνισέ το καὶ πρόσθεσε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι κτυπημένα αὐγά, ἀλάτι, πιπέρι, τηγάνισε τὴν ὁμειέττα καὶ γαρνίρισέ τὴν μὲ πατάτες τηγανιτές.

## 1243. Fried Eggs a la Bearnaise.

Τηγάνισε τὰ αὐγά ἕνα ἕνα χωριστά, βάλε ἐπάνω σὲ στρογγυλὰ κομμάτια τὸστ καὶ γαρνίρισε μὲ σάλτσαν μπεαρνεζ (ἀριθ. 148) περασμένην ἀπὸ τὴν σακούλα, καὶ σερβίρισε μὲ μαρουλόφυλλα τριγύρω.

## 1244. Fried Eggs a la Cardinal.

Τηγάνισε τὰ αὐγά, βάλε τα εἰς τὴν πιάτα καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146) καὶ μὲ χάμ κομμένο ζουλιέν. Γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρέ καὶ σερβίρισε.

## 1245. Fried Eggs with Spinach.

Βάλε εἰς ἕνα πιάτο ὀλίγο σπανάκι creamed, σκέπασέ το μὲ αὐγά τηγανιτὰ καὶ σερβίρισε.

## 1246. Tongue and Eggs Pancake style.

Κόψε ὀλίγες ψιλές φέτες γλώσσα καπνιστή, βάλε τὴν εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο, κατόπιν πρόσθεσε κτυπημένα αὐγά καὶ τηγάνισε. Σερβίρισε χωρὶς νὰ τὴν τηλίξῃς.

## 1247. Ham and Eggs Pancake style.

Κόψε ψιλές φέτες χάμ καὶ ετοίμασε καὶ σερβίρισε ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω.

## 1248. Poached Eggs.

Βάλε νερὸ μὲ ὀλίγο ἀλάτι νὰ πάρῃ βράση. Ρίψε μέσα μὲ προσοχὴ φρέσκα αὐγά καὶ μόλις πῆξουν βγάλε τα καὶ σερβίρισε.

## 1249. Poached Eggs on Toast.

Ἐτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε ἐπάνω σὲ τὸστες.

## 1250. Poached Eggs Milanaise.

Σοτάρισε ὀλίγα σπαγέτα μὲ σάλτσα ντομάτα, πρόσθεσε ψιλοκομμένα μανιτάρια καὶ γλώσσα, βάλε τα στὴ πιάτα, ἐπάνω στὴ σάλτσα βάλε τὰ αὐγά. Σερβίρισε μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ εἰς τὴν ἄκρη καὶ δύο καομματάκια βουτυρομένο τὸστ.

## 1251. Poached Eggs a la Viennoise.

Σοτάρισε ρίζι με φιλοκομμένο χάμ και σάλτσα μαδέρα (άρ. 166.) Βάλε τὸ ρύζι στὸ πιάτο καὶ τὰ αὐγὰ ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε με ὀλίγη κόκκινη πιπεριά ἐπάνω.

## 1252. Poached Eggs a la Victor Hugo.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες, στόλισέ τα με φρέσκα μανιτάρια γύρω, περέχυσέ τα με σάλτσα μπεαρνέζ (άρ. 148). Ρίψε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι καὶ σερβίρισε.

## 1253. Poached Eggs a la Belle Helene.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες καὶ γαρνίρισέ τα με ἀσπάραγκους τίπς καὶ μανιτάρια, περέχυσέ τα με σάλτσα ὀλλανδική (άρ. 196), βάλε ὀλίγη κόκκινη πιπεριά καὶ σερβίρισε.

## 1254. Creamed Eggs on Toast a la Plaza.

Βάλε τὰ poached eggs ἐπάνω σὲ τὸστ τηγανισμένο με βούτυρο. Περέχυσέ τα με ἄσπρη σάλτσα, βάλε εἰς τὴν μίαν ἄκρα ἓνα κρουστάντ με φρέσκα μανιτάρια, χάμ καὶ ἄσπρη σάλτσα, εἰς τὴν ἄλλη ἄκρη βάλε πατάτες πουρὲ καὶ πιπεριές. Διὰ τὰ κρουστάντ ἴδε σχετικὴν συνταγὴν.

## 1255. Poached Eggs Benedictine.

Κάμε δύο κέκια ἀπὸ corn flour καὶ βάλε ἐπάνω τὰ αὐγὰ. Ρίψε γύρω χάμ κομμένο ζουλιέν περέχυσέ τα με σάλτσα ὀλλανδική (άρ. 196), στόλισέ τα με κόκκινες πιπεριές καὶ πατάτες πουρὲ καὶ σερβίρισε.

## 1256. Poached Eggs a la Seville.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες, γαρνίρισέ τα με φέτες σηκοτιοῦ χήνας ἢ γάλου, ὀλίγα μανιτάρια, τρουφλες καὶ περέχυσέ τα με σάλτσα μαδέρα (άρ. 166). Στόλισέ τα γύρω με πατάτες πουρὲ καὶ κόκκινες πιπεριές.

## 1257. Poached Eggs a la Monaco.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ φρέντς τόστες, γαρνίρισέ τα με φέτες ἀστακό, περέχυσέ τα με ἄσπρη σάλτσα καὶ στόλισέ τα με πατάτες πουρὲ καὶ μαϊντανό.

## 1258. Poached Eggs a la Indienne.

Βάλε στὴ πιάτα ὀλίγο ρύζι καὶ τὰ αὐγὰ ἐπάνω. Περέχυσέ τα

μὲ σάλτσα κόρρη (curry), γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες καὶ σερβίρισε.

### 1259. Poached Eggs Grand Duc.

Βάλε τὰ αὐγά ἐπάνω σὲ τόστες, γαρνίρισέ τα μὲ σπαράγγια καὶ χὰμ κομμένο ζουλιὲν καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα. Κούκκισέ τα μὲ κόκκινο πιπέρι καὶ σερβίρισε.

### 1260. Poached Eggs with Spinach.

Ἀνακάτεψε ὀλίγο σπανάκι κομμένο μὲ ἄσπρη σάλτσα (άρ. 146), βάλε το εἰς τὸ πιάτο. Κατόπιν βάλε ἀπὸ πάνω τὰ αὐγά μὲ δύο κομμάτια τόστες στῆς ἄκρες.

### 1261. Shirred Eggs.

Βάλε μέσα σὲ ἓνα πιάτο τῆς φωτιάς ἀλειμμένο μὲ βούτυρο δύο αὐγά καὶ ψῆσέ τα στὸ φούρνο. Σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

### 1262. Shirred Eggs a la Turque.

Τηγάνισε ὀλίγο κιμά, βάλε ἀλάτι καὶ πιπέρι καὶ βάλε τον στὸ πιάτο τῆς φωτιάς. Ἐπειτα βάλε δύο αὐγά ἀπὸ πάνω μὲ προσοχὴ νὰ μὴ σπάσουν. Ψῆσέ τα στὸ φούρνο πέντε λεπτά καὶ καὶ σερβίρισε.

### 1263. Shirred Eggs Mirabeau.

Ἀλειψε ἓνα πιάτο τῆς φωτιάς μὲ βούτυρο, βάλε τρεῖς ἀντσούγιες, ὀλίγες ἑλῆδες πράσινες μὲ βγαλμένα τὰ κουκούτσια, σπάσε ἀπὸ πάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ ὀλίγα κόκκινο πιπέρι, βάλε τα εἰς τὸν φούρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισε.

### 1264. Shirred Eggs a la Roosevelt.

Ἀλειψε ἓνα πιάτο τῆς φωτιάς μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγο φιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) σὰν σπέρτα καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (άρ. 146), ὀλίγη φιλοκομμένη πιπεριά καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φούρνον.

### 1265. Shirred Eggs Jackson.

Ἀλειψε τὸ πιάτο τῆς φωτιάς βούτυρο, βάλε ὀλίγο φιλοκομμένο βραστό ἀρνί, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγα μπιζέλια, ἀλάτι, πιπέρι, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, βάλε τα εἰς τὸν φούρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισέ τα.

## 1266. Shirred Eggs a la Parisienne.

Ἄλειψε τὸ πιάτο τῆς φωτιάς μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγη ἀγγινάρα τοῦ κουτιοῦ ψιλοκομμένη, ὀλίγα μανιτάρια καὶ μπιζέλια, ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, βάλε τα εἰς τὸν φουρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισέ τα.

## 1267. Eggs a la Cleveland.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιάς νεφράκια σοταρισμένα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 187), σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε δύο φέτες μανιτάρια, ψῆσέ τα εἰς τὸν φουρνον πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε.

## 1268. Eggs a la Tripe.

Βράσε τρία αὐγά σφικτά, κόψέ τα φέτες, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τα μὲ μιὰ σάλτσα ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ὀλίγο κρομμύδι κομμένο εἰς φέτες ψιλές, βάλε το εἰς τὴ φωτιά μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ὅταν μαραθῇ πρόσθεσε ὀλίγο ζουμι καὶ βάλε τὸν βράση εἴκοσι λεπτά. Στράγγισε τὸ κρομμύδι καὶ ρίψέ το εἰς ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, πιπέρι. Περέχυσε τὰ αὐγά μὲ αὐτὴ τὴ σάλτσα, γαρνίρισέ τα μὲ μικρὰ κομματάκια βουτυρωμένη τόστα (buttered toast), μιὰ φούντα μαϊντανό καὶ σερβίρισε.

## 1269. Stuffed Eggs a la Florentine.

Βράσε μερικὰ αὐγά σφικτά, καθάρισέ τα προσεκτικὰ νὰ μὴ τὰ χαλάσης, ἀφαίρεσε τοὺς κροκοὺς ἀπὸ τὴν μίαν ἄκραν, κοπάνισέ τους μὲ βούτυρο, μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα τὰ αὐγά. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), ὀλίγα μπιζέλια καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Βάλε τὰ αὐγά εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ τὴ σάλτσα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κρουτόν καὶ μαϊντανό. Διὰ νὰ στέκωνται ὀρθια τὰ αὐγά κόψε τα ὀλίγον ἀπὸ κάτω.

## 1270. Stuffed Eggs a la Romaine.

Ἐτοίμασε καὶ γέμισε τὰ αὐγά ὅπως ἄνωτέρω. Σοτάρισε μὲ σάλτσα Ρωμὲν, ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (χάμ), μανιτάρια, σερβίρισέ τα μὲ τὴ σάλτσα τους καὶ μὲ σπαράγγια.

## 1271. Stuffed Eggs a la Condes.

Γέμισε τὰ αὐγά ὅπως ἄνωτέρω, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), ὀλίγη ὀρθια ψιλοκομμένη καὶ γλυκάδια μαζύ.



Περέχυσέ τα με τήν σάλτσαν αὐτὴν καὶ γαρνίρισέ τα γύρω με πατάτες πουρὲ καὶ τηγανιτὲς τομάτες.

#### 1272. Cocottes a la Orleans.

Ἄλειψε με βούτυρο ἓνα πιάτο κοχότ, βάλε ἀπὸ κάτω ὀλίγα μανιτάρια φρέσκα βρασμένα, ὀλίγες γαρίδες βρασμένες, σπάσε δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγες τροῦφες, ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἄρ. 146), ψῆσε εἰς τὸν φοῦρνον καὶ σερβίρισε.

#### 1273. Cocottes a la Cardinal.

Ἄλειψε ἓνα πιάτο κοχότ με βούτυρο, βάλε ὀλίγες φέτες βρασμένο ἄστακό, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἄρ. 146), ψῆσε καὶ σερβίρισε.

#### 1274. Cocottes a la Florentine.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοχότ, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο σπανάκι βρασμένο, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ὀλίγο τριμμένο τυρί, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά καὶ ψῆσέ τα.

#### 1275. Cocottes a la Toulouse.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοχότ βούτυρο, ψιλοκομμένο χοιρομήρι, μανιτάρια, σάλτσα μαδέρα (ἄρ. 166), δύο αὐγά, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε.

#### 1276. Cocottes a la Parisienne.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοχότ γλῶσσα καπνιστή, ὄρνιθα ψιλοκομμένη, μοσχοκάρυδο, τρία αὐγά, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε.

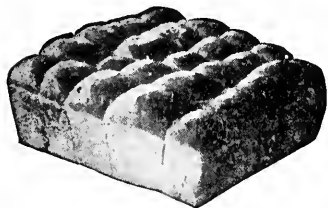
ΣΗΜ. Τὰ αὐτὰ ἀλλὰ Cocotte ψήνονται εἰς εἰδικὰ πιάτα τοῦ φοῦρνου, βαθυυλὰ καὶ στρογγυλὰ καὶ σερβίρονται εἰς τὰ ἴδια αὐτὰ πιάτα, ὅπως γίνεται καὶ διὰ τὰ shirred eggs.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

### ΨΩΜΙ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ Κ.Τ.Λ.

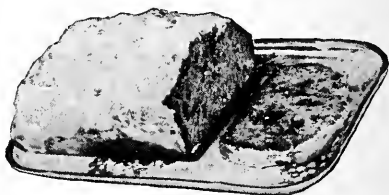
#### 1277. Bread.

Βάλε εις τὸ μέρος ποῦ θὰ ζυμώσης ἓνα γαλλόνι κρύο νερό, τέσσαρες οὔγγιες ἀλάτι, ὀκτώ οὔγγιες ζάχαρη καὶ μισὸ πάουντ λάρδο. Διάλυσε δύο τετραγωνίδια προζύμι (yeast cakes), ρίψέ τα εις τὰ ἀνωτέρω καὶ βάλε ἀλεῦρι ἄρκετὸν διὰ νὰ κάμης μία καλὴ ζύμη διὰ ψωμί. Νὰ εἶναι μᾶλλον τρυφερά. Ἄφησέ την ἕως πέντε ὥρες σκεπασμένη νὰ ἀναίθῃ, καὶ κατόπιν πλάσε ψωμί εις ὅτι σχῆμα θέλεις ἢ καὶ ρόλους καὶ ψῆσέ το εις κατάλληλον φούρνου.



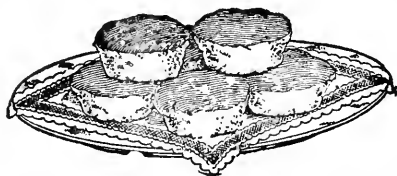
#### 1278. Raisin Bread.

Θὰ βάλῃς τὰ ἴδια ὑλικά ὅπως ἀνωτέρω καὶ θὰ προσθήῃς πέντε κροκάδια καὶ ἓνα πάουντ σταφίδες χωρὶς κουκούτσια.



#### 1279. Corn Muffins.

Διὰ τρεῖς δωδεκάδες μόφις, πάρε ἓνα κουῶρτερ λάρδο καὶ ἓνα τρίτον τοῦ πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Βάλε κατόπιν τέσσαρα αὐγά, ἓνα κουῶρτερ γάλα, ἓνα πάουντ ἀλεῦρι, μισὸ πάουντ καλαμποκάλευρο (corn meal), δύο ποτήρια νερό, τρεῖς κουταλιῆς τοῦ καφέ σκόνη baking powder, ὀλίγο ἀλάτι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε τα εις τὲς φόρμες τῶν μόφις. Βάλε τα εις τὸν φούρνου καὶ ψῆσέ τα εἴκοσι λεπτὰ.



## 1280. English Muffins.



Διὰ τρεῖς δωδεκάδας μόφινς θὰ βάλῃς τὰ ἴδια ὕλικά ποῦ ἔβα-  
λες διὰ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφο-  
ρὰν ὅτι δὲν θὰ βάλῃς καθόλου κα-  
λαμποκάλευρο (corn meal), ἀλ-  
λὰ θὰ βάλῃς 1 1)2 πάουντ ἄλεῦρι.

## 1281. Royal Corn Muffins.

Πάρε μισὸ πάουντ ἄλεῦρι, μισὸ πάουντ καλαμποκάλευρο (corn meal), ἓνα κουταλάκι ζάχαρη, ἓνα κουταλάκι ἀλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζύμι (baking powder), ἓνα κομματί βού-  
τυρο ἕως ἓνα αὐγὸ ἢ λάρδο, δύο αὐγά, τρία ποτήρια γάλα. Ἄνα-  
κάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ καὶ ἂν ἡ ζύμη εἶνα λίγο σφικτὴ ρίψε ὀλίγο  
νερό. Ἄλειψε τὲς φόρμες μὲ λάρδο καὶ γέμισέ τες καὶ ψῆσε τὰ  
μόφινς σὲ μέτριο φούρνο.

## 1282. Hot Biscuit.

Βάλε τέσσαρα φλυτζάνια ἄλεῦρι, ἓνα κουταλάκι τοῦ καφφέ  
ἀλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζύμι (baking powder). Ἄνα-  
κάτεψέ τα αὐτὰ ὅλα μαζὺ καὶ κοσκίνισέ τα εἰς μίαν λεκάνην.  
Πρόσθεσε μισὸ πάουντ λάρδο καὶ ὀλίγο γάλα ἕως νὰ γίνῃ μί-  
α καλὴ ζύμη, μᾶλλον τρυφερή, κόψέ τα, βάλε τα εἰς ἓνα ταψί λαρ-  
δωμένο καὶ ψῆσέ τα ἀμέσως.

## 1283. Breakfast Biscuit.

Βάλε ἓνα κουῶρτερ γάλα, μισὸ φλυτζάνι λάρδο ἢ βούτυρο,  
ἓνα κουταλάκι τοῦ καφφέ ἀλάτι, δύο κουταλιῆς τοῦ καφφέ σκόνη προ-  
ζύμι (baking powder), ἀνακάτεψέ τα ὀλίγον καὶ πρόσθεσε ἄλεῦ-  
ρι ὅσο χρειάζεται διὰ νὰ γείνη μία ζύμη μαλακὴ. Ἄνοιξέ την μὲ  
τὸ παστόξυλο ἑλαφρά, κόψε την εἰς μικρὰ στρογγυλὰ τεμάχια  
μὲ ἓνα τενεκεδάκι καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον.

## 1284. Hot Cakes.

Βάλε εἰς τὸ μέρος ποῦ θὰ δουλέψῃς τὸ κέικ ἓνα ποτήρι χλιαρὸ  
νερό, μισὸ πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγά καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ  
τὸ σύρμα. Πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλί-  
γον, ἐνῶ τὰ ἀνακατεύῃς, ἄλεῦρι διὰ νὰ γείνη ἓνας χυλὸς μέτριος  
οὔτε πολὺ σφικτὸς, οὔτε πολὺ ἀραιὸς. Ἐτελευταίως βάλε πέντε  
κουταλιῆς τοῦ καφφέ σκόνη προζύμι (baking powder), ἀνακά-

τεψε καλὰ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὴν πλάκα ἢ εἰς μέτριον φούρνον νὰ ψηθοῦν.

### 1285. Buckwheat Cakes.

Καὶ αὐτὰ τὰ κέικς γίνονται ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι πρέπει νὰ προσεξῆς μήπως τὸ ἀλεῦρι αὐτὸ ποῦ τὸ ἀγοράζωμεν συνήθως μὲ κουτί, ἔχει μέσα σκόνη προζύμι καὶ τότε δὲν πρέπει νὰ βάλῃς ἄλλη.

### 1286. Corn Cakes.

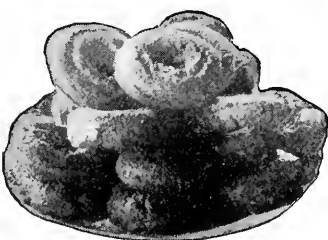
Διὰ τὸ κέικ αὐτὸ ἐτοιμάζεις ἓνα χυλὸ ὅπως εἰς τὰ ἀνωτέρω κέικς, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μαζὺ μὲ τὸ ἀλεῦρι ἀνακατεύεις καὶ καλαμποκάλευρο (corn meal). Βάζεις δύο τρίτα καλαμποκάλευρο καὶ ἓνα τρίτον ἀλεῦρι.

### 1287. Hot Buns.

Βάλε τέσσερα φλυτζάνια ἀλεῦρι, ἓνα κουταλάκι τοῦ καφῆ ἀλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζύμι (baking powder), ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ κοσκίνισέ τα εἰς μίαν λεκάνην. Πρόσθεσε μισὸ πάουντ βούτυρο καὶ ἔκωσέ το. Κατόπιν πρόσθεσε ὀλίγον γάλα νὰ γείνη μία ζύμη σφικτὴ. Κόψέ τα, βάλε τα εἰς ἓνα ταψὶ λαρδωμένο καὶ ψῆσέ τα ἀμέσως.

### 1288. Doughnuts.

Πάρε ἓνα πάουντ ἀλεῦρι καὶ κοσκίνισέ το εἰς τὸ τραπέζι ποῦ ζυμώνεις. Ἄνοιξε ἓνα λάκκο στὴ μέση, βάλε ἓνα πάουντ λάρδο.



Σπάσε εἰς ἓνα κατσαρολάκι τρία αὐγά, βάλε δύο ποτήρια γάλα καὶ μία κουταλιά τῆς σούπας ζάχαρη. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ ρίψε εἰς τὸ ἀλεῦρι. Βάλε καὶ δύο κουταλιές τῆς σούπας σκόνη προζύμι (baking powder), ζύμωσέ το νὰ γείνη μία ζύμη μαλακὴ καὶ ἄνοιξέ την εἰς τὸ τραπέζι μὲ τὸ παστοξυλο εἰς χόνδρος ἐνὸς δακτύλου. Κόψέ τα μὲ

τὴν εἰδικὴν φόρμαν, τηγάνισέ τα εἰς μέτριον λάρδο, τὸ ὁποῖον νὰ μὴ ἀφήσῃς νὰ κάψῃ πολὺ. Ὅταν κοκκινίσουν βγάλε τα ἀπὸ τὸ λαρδί, περέχουσε τα μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σεβδίρισε τα μὲ καφῆ.

### 1289. French Toast.

Βάλε εἰς ἓνα βαθὺ πιάτο μισὸ ποτήρι γάλα, ἓνα αὐγὸ, ἓνα κουτάλι τῆς σούπας ζάχαρη καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι. Κτύπησέ τα καλὰ

νά σχηματισθῆ ἕνας ἀραιὸς χυλός. Κόψε κατόπιν μέτριες φέτες ψωμι ὅπως κόπτεις διὰ τόστες, ἀφαίρεσε τὴν κόρα καὶ βάλε τες εἰς τὸ χυλὸ ποῦ ἔκαμες. Ἄφησέ τες ὀλίγα λεπτά νὰ μαλακώσουν καὶ τηγάνισέ τες εἰς καθαρὸ λάρδο. Ὅταν κοκκινίσουν βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, ρίψε ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, ὀλίγη κανέλλα καὶ σερβίρισε.

### 1290. German Pancakes, No. 1.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα αὐγό, ἕνα δάκτυλο τοῦ ποτηριοῦ γάλα, ὀλίγη φιλή σταφίδα, δύο κουταλάκια ζάχαρη καὶ δύο ἀλεῦρι. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ, Βάλε εἰς τὸ τηγάνι ὀλίγο βούτυρο, χῦσε τὸν χυλὸ καὶ ψῆσέ τον εἰς σιγανὴ φωτιά καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο βάλε το εἰς τὸ πιάτο, ἄλοιψέ το Cuba jelly, τυλίξέ το, κούκισέ το σκόνη ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

### 1291. German Pancakes, No. 2.

Κτύπησε εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρία αὐγά ἐπὶ τρία λεπτά τῆς ὥρας. Κατόπιν βάλε μία κουταλιά τοῦ καφέ ζάχαρη, μία ἀλεῦρι καὶ μισὴ baking powder, ἀνακάτεψέ τα ὀλίγον ἀκόμη, χῦσέ τα εἰς ἕνα βουτυρωμένο τηγάνι, βάλε το εἰς τὸν φούρνον πεντε λεπτά, κατόπιν βγάλε το. ἄλειψέ το ὀλίγο τζέλυ, φιλή ζάχαρη καὶ σερβίρισέ τα χωρὶς νὰ τὰ τυλίξης.

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

# ΓΛΥΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

ΔΙΑ ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΚΑΙ ΚΗΚΣ

### 1292. Almond Sauce.

Πάρε ένα τέταρτον του πάουντ αμύγδαλα και βάλε τα εις ζεστό νερό να ξεφλουδισθοῦν. Στέγνωσέ τα και κοπάνισέ τα. Βάλε τα να βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά με τέσσαρα ποτήρια νερό και 3)4 του πάουντ ζάχαρη. Κτύπησε καλὰ τρία κροκιάδια, ρίψε μέσα τρεῖς κουταλιές ἀμυλόκολλαν (cornstarch) και μισό ποτήρι νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ να διαλύση ἡ κόλλα, ρίψε τα εις τὰ αμύγδαλα του βράζου, ἄφησέ τα να πάρουν ὅλα μαζί μίαν δύο βράσεις και μεταχειρίσου διὰ πουτίγκες ἢ φρίττες.

### 1293. Apricot Sauce.

Βάλε εις ένα κατσαρολάκι ένα ποτήρι μαρμελάτα ἀπὸ βερύκοκα, ὀλίγο κονιάκ, ένα ποτήρι νερό, μισό ποτήρι κρασί sherry, ὀλίγη ζάχαρη και βάλε τα να πάρουν μία βράση. Ἀνάλυσε δύο κουταλιές κόλλα (cornstarch) ρίψε την εις τὴν σάλτσα να δέση και μεταχειρίσου την.

### 1294. Banana Sauce.

Λυῶσε τρεῖς μπανάνας να γείνουν σὰν πουρές και βάλε τες εις ένα κατσαρολάκι με ένα φλυτζάνι ζάχαρη και τρία νερό, να βράσουν δέκα λεπτά. Βάλε και ὀλίγο ἐξτρακτ βανάνας μέσα. Διάλυσε τρεῖς κουταλιές κόλλα (cornstarch) εις μισό ποτήρι νερό, ρίψε την εις τὴν σάλτσα διὰ να δέση και ὅταν εἶναι ἔτοιμη μεταχειρίσου την.

### 1295. Banana Cream Sauce.

Ἐτοίμασε τες μπανάνας ὅπως ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ νερό θὰ βάλῃς γάλα και ὅταν θὰ δέσης τὴν σάλτσα με τὴν κόλλα προσθέτεις και δύο κροκιάδια.

### 1296. Brandy Sauce.

Βάλε εις ένα κατσαρολάκι μισό ποτήρι κονιάκ ἢ γουίσκυ,

τρία ποτήρια νερό, ένα φλυτζάνι ζάχαρη, και άφησέ τα να βράσουν πέντε λεπτά. Δέσε κατόπιν τήν σάλτσα με τρεις κουταλιές κόλλα (cornstarch) και μεταχειρίσου.

### 1297. Wine Sauce.

Βάλε εις μίαν κατσαρόλαν τρία πάουντς ζάχαρη, ένα ποτήρι κρασί sherry, ένα γαλλόνι νερό, στύψε ένα πορτοκάλι και βάλε και τή φλοῦδά του, ὀλίγα γαρύφαλλα, ένα μασοῦρι κανέλλα, και άφησέ τα βράσουν εἴκοσι λεπτά. Ἐνάλυσε ἕν τέταρτον τοῦ πάουντ κόλλα (cornstarch) με ἑνάμισυ ποτήρι νερό, ρίψε το εις τήν σάλτσαν, βράσε την ἀκόμη πέντε λεπτά, πέρασέ την ἀπό ψιλό τρυπητό και μεταχειρίσου.

### 1298. Caramel Sauce No. 1.

Βάλε εις ένα κατσαρολάκι μισό πάουντ ζάχαρη και ἀνακάτευσέ το στή φωτιά με ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου πάρη χρῶμα σοκολάτας. Κατόπιν πρόσθεσε τρία ποτήρια νερό, δύο πάουντ ζάχαρη, χυμόν μισοῦ λεμονιοῦ, ένα μασουράκι κανέλλα, και βράσε το δέκα περίπου λεπτά να γείνη σιρόπι και μεταχειρίσου την.

### 1299. Caramel Sauce No. 2.

Βάλε εις μίαν κατσαρόλαν μισό πάουντ ζάχαρη και βάλε την εις τήν φωτιά. Μόλις ἀρχίση να παίρνη χρῶμα ξανθό, βάλε τρία ποτήρια νερό και μισό πάουντ ζάχαρη να βράσουν μαζί πέντε λεπτά. Διάλυσε τρία κουταλάκια κόλλα (cornstarch) εις ένα ποτήρι γάλα, ρίψε τα εις τήν καραμέλα, πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, και ὅταν πάρουν μίαν βράση ὅλα μαζί τράβηξε τήν σάλτσαν ἀπό τή φωτιά και μεταχειρίσου.

### 1300. St. James Sauce.

Βάλε εις μίαν κατσαρόλαν μισό πάουντ ζάχαρη και τέσσαρα κροκάδια και κτύπησέ τα με τὸ σύρμα ἐπὶ πέντε λεπτά. Ἐχεις εις τήν φωτιά και βράζουν δύο ποτήρια κρασί ἄσπρο και μισό ποτήρι οὐίσκι. Ὅταν τὰ αὐγά εἶναι ἑτοιμα κτυπημένα ρίπτεις σιγά σιγά τὸ κρασί και ἐξακολουθεῖς να κτυπᾶς. Βάλε την διὰ μίαν στιγμὴν εις τήν φωτιά να δέση και μεταχειρίσου την.

### 1301. Sauce Sabayou.

Σπάσε εις μίαν κατσαρόλαν ἕξ αὐγά, πρόσθεσε και μισό πάουντ ζάχαρη και κτύπησέ τα καλά ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ένα ποτήρι ἄσπρο κρασί και ὀλίγο ρῶμι. Βάλε εις τήν φωτιά μία

μεγαλείτερη κατσαρόλα με νερό να βράση, βάλε την κατσαρόλα με τὰ ὑλικά μέσα εἰς αὐτὴν καὶ ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃ τὴν σάλτσα ἕως νὰ δέσῃ. Ὅταν τὴν βράζῃς ἔτσι σὲ διπλὴ κατσαρόλα δὲν φοβεῖσαι ποτὲ νὰ σοῦ καῆ.

### 1302. Cherry Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ἓνα φλυτζάνι μαρμελάδα κεράσι, ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ πέντε λεπτά. Διάλυσε δύο κουταλιῆς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτήρι καὶ πρόσθεσέ τὴν εἰς τὴν σάλτσα νὰ δέσῃ.

### 1303. Cherry Sauce Cold.

Βάλε μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἓνα τέταρτο τοῦ πάουντ βούτυρο καὶ κτύπησέ τα με τὸ σύρμα ἕως ὅτου νὰ ἀσπρίσῃ τὸ βούτυρον. Ἐχε ἔτοιμη μίαν μαρέγκα ἀπὸ τρία ἀσπράδια αὐγῶν, ρίψε τὴν εἰς τὸ βούτυρον πρόσθεσε μισὸ φλυτζάνι κεράσια, καὶ μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ εἰς κρύα γλυκίσματα.

### 1304. Chocolate Sauce Hot.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι μισὸ φλυτζάνι τριμμένη σοκολάτα, ἐνάμισυ φλυτζάνι ζάχαρη, τέσσαρα ποτήρια νερὸ καὶ βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Διάλυσε τέσσαρες κουταλιτσες κόλλα (cornstarch) ἢ φεικιούλ (πατατάλευρον) εἰς ἓνα ποτήρι νερὸ κρῦο. Ρίψε εἰς τὴν σοκολάτα, πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μιὰ βράση. Πρόσθεσε ὀλίγο κονιάκ ἢ γουίски καὶ φύλαξέ το εἰς ζεστὸ μέρος. Τὴν σάλτσα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ πουτίγκες καὶ κέηκς.

### 1305. Chocolate Sauce Cold.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἓνα φλυτζάνι ζάχαρη τέσσαρα κροκάδια, μισὸ φλυτζάνι σοκολάτα τριμμένη. Κτύπησέ τα καλὰ με τὸ σύρμα καὶ ἔπειτα πρόσθεσε ἓνα ποτήρι γάλα ζεστὸ καὶ βάλε τὴν εἰς τὴν φωτιά νὰ δέσῃ. Ὅταν τὴν κατεβάσῃς καὶ κρυώσῃ πρόσθεσε ἓνα ποτήρι κρῆμ γάλακτος καὶ μεταχειρίσου τὴν εἰς κρύα γλυκίσματα.

### 1306. Claret Sauce.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι δύο ποτήρια μαῦρο κρασί claret, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἓνα κομματάκι κανέλλα μίαν φέτα λεμόνι. Βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρουν βράση. Ἐχε διαλυμένην δύο κουταλιῆς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτήρι



νερό, ρίψε την εἰς τὸ κατσαρολάκι μὲ τὸ κρασί και ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ πέντε λεπτά και μεταχειρίσου.

### 1307. Sauce Bichante.

Πάρε ἓνα πάουντ ζάχαρη, τρία ποτήρια νερό και βάλε τα εἰς ἓνα κατσαρολάκι. Κόψε τὲς φλοῦδες ἑνὸς λεμονιοῦ και ἑνὸς πορτοκαλιοῦ πολὺ ψιλὰ σὰν φιδέ, ρίψε τα και αὐτὰ μέσα, ἐπίσης ὀλίγη ξανθὴ σταφίδα και βάλε τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά. Δέσε ἔπειτα τὴν σάλτσα μὲ δύο κουταλιές κόλλα, ὅπως τὴν ἀνωτέρω και μεταχειρίσου.

### 1308. Vanilla Cream Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα τρία ποτήρια γάλα, μισὸ πάουντ ζάχαρη και βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Διάλυσε δύο κουταλάκια τοῦ καφέ κόλλα (cornstarch) και δύο ἀλεύρι εἰς μισὸ ποτήρι νερό, πρόσθεσε τρία κροκάδια, κτύπησέ τα καλά και ρίψε τα εἰς τὸ γάλα τοῦ βράζει. Ἀνακάτεψε τα εἰς τὴν φωτιά ἐπὶ δύο τρία λεπτά και μεταχειρίσου τὴν.

### 1309. Coffee Custard Sauce.

Βάλε ἕξ κουταλιές ψιλὸ καφέ μὲ ἐνάμιση ποτήρι γάλα και μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη νὰ βράσουν. Ὄταν βράσουν στράγγισε τὸ γάλα, πρόσθεσε τεσσαρα κροκάδια καλά κτυπημένα. βάλε τα εἰς τὴν φωτιά και ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύης ἕως νὰ δεση.

### 1310. Custard Sauce.

Πάρε τεσσαρα κροκάδια, μισὸ πάουντ ζάχαρη και κτύπησέ τα καλά μὲ τὸ σύρμα. Ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἓνα κουώρτ γάλα. τὸ ὁποῖον ἔχεις στὴ φωτιά και βράζει. Βάλε τα εἰς τὴν φωτιά και ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύης καλά ἕως νὰ δέση. Ὄταν εἶναι ἔτοιμη ἢ σάλτσα βάλε ὀλίγη βανίλια και σερίβρισε.

### 1311. Mocca Sauce.

Ἡ σάλτσα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι προσθέτεις τρεῖς κουταλιές καφέ ψιλοκομμένο τὴν ὥρα τοῦ θὰ τὴν βάλῃς στὴ φωτιά.

### 1312. Pistache Sauce.

Πάρε μισὸ πάουντ ζάχαρη, τρία αὐγά, δύο κουταλιές κόλλα (cornstarch) και κτύπησέ τα καλά μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε τρία ποτήρια γάλα βραστὸ και βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ δέσουν.

Πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, φιλοκομμένα φιστίκια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

### 1313. Jamaica Sauce.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι τρία ποτήρια νερὸ, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἓνα κομμάτι κανέλλα μία φλούδα λεμονιοῦ καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά. Διάλυσε τρεῖς κουταλιές κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτήρι νερὸ, ρίψε εἰς τὴν σάλτσα ποῦ βράξεις καὶ ἀνακάτεψέ την ἕως νὰ δέση. Ὁταν εἶναι ἔτοιμη βγάλε τὴν κανέλλα καὶ τὴν φλούδα τοῦ λεμονιοῦ, πρόσθεσε ὀλίγο τζαμάικα καὶ μεταχειρίσου διὰ πουτίγκες καὶ κέηκς.

### 1314. Kirsch Sauce.

Ἐτοίμασε τὴν σάλτσα αὐτὴ ὅπως τὴν ἀνωτέρω ἀλλ' ἀντὶ τζαμάικας πρόσθεσε kirsh.

Αὐτὴν τὴν σάλτσαν δύνασαι νὰ κατασκευάσης καὶ μὲ jin, maraschino ἢ rum ἀντὶ τζαμάικας, καὶ δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

### 1315. Orange Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν τέσσαρα ποτήρια νερὸ, ἓνα πάουντ ζάχαρη, χυμὸν δύο πορτοκαλιῶν καθὼς καὶ τὴν φλούδαν των καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ἓνα τέταρτον. Διάλυσε εἰς μισὸ ποτήρι νερὸ τέσσαρες κουταλιές κόλλα (cornstarch) καὶ ρίψε την εἰς τὴν σάλτσα νὰ δέση.

### 1316. Lemon Sauce.

Ἐτοίμασε τὴν σάλτσα αὐτὴ ὅπως τὴν ἀνωτέρω ἀλλ' ἀντὶ πορτοκάλι μεταχειρίσου λεμόνι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ΄

# ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ

### 1317. Rice Pudding No. 1.

Πάρε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ρύζι, πλύνε το καὶ βάλε το εἰς μία καραβάνα εἰς τὸ φουῦρνο νὰ στεγνώσῃ. Ὅταν στεγνώσῃ πρόσθεσε ἓνα γαλλόνι γάλα βραστό, ὀλίγο ἐξτράκτ βανίλιας καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν προσθέτεις ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ βράσῃ ἀκόμη δέκα λεπτά. Ἐὰν θέλῃς νὰ γείνη ἡ πουτίγκα πρὸ πλούσια βάλε καὶ τέσσαρα κροκάδια καλὰ κτυπημένα. Ὅταν κρυώσῃ σερβίρισέ την μὲ ὀλίγη ψιλὴ κανέλλα ἀπὸ πάνω ἢ μὲ σάλτσα βανέλλας ἰδιαιτέρως.

### 1318. Rice Pudding No. 2.

Τὴν πουτίγκα αὐτὴ τὴν ἐτοιμάζεις ὅπως τὴν ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν βάζεις ὄλο γάλα ἀλλὰ μισὸ γάλα καὶ μισὸ νερό. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη τὴν δένεις μὲ ὀλίγη κόλλα (cornstarch) καὶ τὴν χρωματίζεις μὲ χρῶμα αὐγοῦ (egg color).

### 1319. American Pudding Strawberry Sauce.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια δύο πάουντς κέηκς, πρόσθεσε ὀλίγες φράουλες καὶ ὀλίγα κεράσια. Βάλε εἰς ἓνα μέρος ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ τέσσαρα αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ, πρόσθεσε ἓνα κουῶρτερ γάλα καὶ ἓνα ποτήρι νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε τὴν σὲ φόρμες ἢ σὲ ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φουῦρνον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη ἡ πουτίγκα ἄφησέ την ὀλίγο νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισέ την μὲ σάλτσα φράουλας. Αὐτὴ ἡ ἀναλογία εἶναι διὰ δεκαπέντε μερίδες.

### 1320. Rice Pudding Apple Compote.

Ἐτοιμάζεις τὴν πουτίγκα ὅπως ἀνωτέρω καὶ ὅταν θὰ τὴν σερβίρης βάζεις καὶ μισὸ μῆλο κομπόστα εἰς κάθε πιάτο καὶ περεχύνεις μὲ ὀλίγο σιρόπι τῆς ἰδίας κομπόστας.

### 1321. Rice Pudding Prune Compote.

Καὶ αὐτὴ ἐτοιμάζεται κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον μὲ τὴν δια-

φορὰν ὅτι ἀντὶ μῆλου\* βάζεις δύο δαμάσκηνα κομπόστα εἰς κάθε πιάτο.

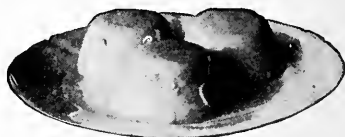
### 1322. Bread Pudding Orange Sauce.

Πάρε ἓνα ταψὶ ἢ μία φόρμα ὅσο σοῦ χρειάζεται νὰ κάμῃς τὴν πουτίγκα, ἀλειψέ το πάχος καὶ κούκισέ το ἀλευρί. Κόψε μπαγάτικα ψωμιὰ εἰς μικρὰ τετραγωνίδια καὶ βάλε τα εἰς τὸ ταψὶ νὰ γεμίση ὡς τὴ μέση. Κόψε κατόπιν ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα ψιλὰ-ψιλὰ καὶ ρίψε τὴν ἀπὸ πάνω καθὼς καὶ ὀλίγη σταφίδα. Πάρε μερικὰ αὐγὰ ἀναλόγως τῆς πουτίγκας ποῦ θὰ κάμῃς, κτύπησέ τα καλὰ μὲ ζάχαρη, πρόσθεσε γάλα ὅσο νομίζεις ἀρκετὸν διὰ νὰ σκεπασθοῦν τὰ ψωμιὰ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ χῦσέ το ἐπάνω εἰς τὰ ψωμιὰ. Ψῆσέ τὴν εἰς μέτριον φούρνον καὶ σερβίρισέ τὴν μὲ σάλτσαν πορτοκαλιοῦ.



### 1323. Cornstarch Pudding Vanilla Sauce.

Βάλε ἓνα κουῶρτερ γάλα καὶ ἐνάμισον φλυτζάνι ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά ἀνακατεῦον διαρκῶς. Διάλυσε τρεῖς κουταλιές τῆς σούπας κόλλα (cornstarch) εἰς ἓνα ποτήρι νερὸ καὶ ὅταν πάρῃ βράση τὸ γάλα ρίψε τὴν μέσα καὶ ἀνακάτεψε καλὰ ἕως νὰ πάρῃ μερικὲς βράσεις. Ὅταν καταλάβῃς ὅτι ἔδωσε πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, σερβίρισέ το εἰς πῆλινα φορμάκια ἢ φλυτζάνια καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα βανίλιας κρύα.



### 1324. Tapioca Pudding.

Βάλε ἓνα πάουντ ταπιόκα εἰς κρύον νερὸ νὰ μουσκέψῃ ἐπὶ τέσσαρες ὥρες. Κατόπιν στράγγισέ τὴν καὶ πρόσθεσέ τὴν εἰς τρία κουῶρτερς γάλα βρασμένο. Πρόσθεσε ἓνα πάουντ καὶ ἓνα τέταρτον ζάχαρη ὅτι ἐξτράκτ προτιμᾶς καὶ βάλε τὴν εἰς τὸν φούρνον νὰ ψηθῇ ἐπὶ τρία τέταρτα τῆς ὥρας. Ὅταν εἶναι ἔτοιμη βγάλε τὴν ἀπὸ τὸν φούρνον, ἀφῆσέ τὴν νὰ κρυώσῃ, καὶ σερβίρισέ τὴν μὲ βανέλα κρῆμ σός.

### 1325. Tapioca and Coconut Pudding.

Βάλε τὴν ταπιόκα νὰ μουσκέψῃ ὅπως καὶ ἀνωτέρω. Στράγγ-

γισέ την και ἔνωσέ την μὲ μισὸ πάουντ ξυσμένο κόκονοντ (coconut). Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πάουντ και ἓνα τέταρτον ζάχαρη, πέντε κροκάδια, τρία κουῶρτ γάλα, ἢ μισὸ γάλα και μισὸ νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλά, ρίψε τα εἰς τὴν ταπιόκα, πρόσθεσε ἔξτρακτ βανίλιας και ψῆσέ την εἰς μέτριον φουῦρνον ἐπὶ τρία τέταρτα τῆς ὥρας.

### 1326. Apple and Tapioca Pudding Cold.

Ἐτοίμασε τὴν ταπιόκα ὅπως ἀνωτέρω και ὅταν θὰ τὴν βάλῃς εἰς τὸ ταψὶ πρόσθεσε ὀκτῶ μῆλα κομμένα εἰς φέτες νὰ ψηθοῦν μαζύ. Θὰ τὴν σερβίρῃς κρύα μὲ κρέμα γάλακτος (cream).

### 1327. Apple Pudding Jamaica Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν πέντε αὐγά και μισὸ πάουντ ζάχαρη και κτύπησέ τα καλά ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε εἰς αὐτὰ μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, πέντε μῆλα καθαρισμένα και ψιλοκομμένα, ὀλίγον ἔξτρακτ λεμόνι, ἓνα κουταλάκι τοῦ καφέ baking powder και ἀνακάτεψέ τα καλά καλά. Ἀλειψε ἓνα ταψὶ μὲ λάρδο, κούκκισέ το ἀλεῦρι, τίναξέ το νὰ μὴ ἔχη πολὺ ἀλεῦρι, χῦσε μέσα τὸ μίγμα και ψῆσε το εἰς μέτριον φουῦρνο. Σερβίρησε τὴν πουτίγκα αὐτὴν μὲ τζαμέικα σάλτσαν.

### 1328. Peach Pudding Orange Sauce.

Ἡ πουτίγκα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ μῆλα βάζεις ροδάκινα και τὴν σερβίρεις μὲ σάλτσαν πορτοκαλιῶν ἢ σάλτσαν καισιου.

### 1329. Plum Pudding Wine Sauce.

Πάρε ἓνα πάουντ πάχος ἀπὸ νεφραμιὰ βωδινὴ, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ νεῦρα και κόψε το πολὺ φιλά. Μούσκεψε ἕως δυόμιση πάουντς ψωμιὰ και στύψε τα καλά νὰ φύγη ὅλο τὸ νερό. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε τὸ πάχος, μισὸ πάουντ σταφιδάκι, ὀλίγη καραμέλα νὰ λάβῃ σκοῦρο χρῶμα, μιὰ πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, ὀλίγο κονιάκ, ὀλίγο κόντιτο (fruit glace), πέντε αὐγά και ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη, μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, δύο κουταλάκια baking powder, ζύμωσέ τα ὅλα μαζύ. Ἀλειψε κατόπιν δύο πετσέτες μὲ βούτυρο ἢ πάχος, ρίψε τὸ μισὸ μίγμα εἰς τὴν μιὰ και τὸ μισὸ εἰς τὴν ἄλλην, δέσε τες καλά και βάλε τες εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ νερὸ νὰ βράσουν ἐπὶ δύο ὥρες ὅταν εἶναι ἔτοιμες κατέβασέ τες νὰ κρυώσουν ὀλίγο κόψε τὴν πουτίγκα φέτες και σερβίρισέ τες μὲ wine sauce.

## 1330. Royal Pudding Sabayou Sauce.

Κάμε ένα παντεσπάνι, ἢ ἐὰν ἔχῃς τίποτε κομμάτια ἡμπορεῖς νὰ τὰ μεταχειρισθῆς. Κόψε το εἰς μικρὰ μικρὰ κομμάτια, κόψε ἐπίσης μία πορτοκαλόφλουδα, ὀλίγο κόντιτο (fruit glace'), ὀλίγη σταφίδα, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ καὶ βάλε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς τὸ ταψιᾶφοῦ πρῶτον τὸ ἀλείψῃς πάχος, ἢ σὲ φορμίτσες. Ἐχεις ἔτοιμη μία κρέμα, τὴν ὁποῖαν ἐτοιμάζεις ὡς ἐξῆς: Πέρνεις ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, προσθέτεις ἑπτὰ αὐγά καὶ ἀνάλογον γάλα, ὅσο καταλαμβάνεις ὅτι ἀρκεῖ διὰ νὰ σκεπασθῇ τὸ μίγμα εἰς τὸ ταψί. Τὰ ἀνακατεύεις αὐτὰ καὶ τὰ κτυπᾷς καλά, τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ταψιᾶ καὶ ψήνεις τὴν πουτίγγα εἰς μέτριον φούρνον. Τὴν σεβίρεις μὲ σάλτσα.

## 1331. Royal Bread Pudding.

Ἡ πουτίγγα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ παντεσπάνι μεταχειρίζεσαι ψωμὶ κομμένο εἰς μικρὰ κομματάκια.

## 1332. Chocolate Pudding No. 1.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι πέντε αὐγά καὶ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα διὰ τρία λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα τέταρτον τοῦ πάουντ τσοκολάταν ἢ κακάο. ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἄλειψε ἓνα ταψιᾶ ἢ φόρμες μὲ βούτυρο, κούκκισέ τες μὲ ἀλεῦρι, ρίψε τὸ μίγμα μέσα καὶ ψήσε τες εἰς τὸν φούρνον ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Ἐὰν θὰ τὴν ψήσῃς εἰς φόρμες βάλε τες μέσα εἰς ἓνα ταψιᾶ μὲ νερὸ νὰ ψηθοῦν. Σεβίρεις τὴν πουτίγγα αὐτὴ σκέτη χωρὶς σάλτσαν.

## 1333. Chocolate Pudding No. 2.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε ἓνα φλυτζάνι τοῦ καφέ κόλλα (cornstarch) εἰς ἓνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο κρύο γάλα πρόσθεσε ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ μισὸ φλυτζάνι τριμμένη σοκολάτα ἢ κακάο. Ρίψε τα ὅλα αὐτὰ εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει καὶ ἀνακάτεψέ τα ἐπὶ τῆς φωτιάς ἐπὶ δύο λεπτά. Σεβίρισε το ἔπειτα εἰς μικρὰ φορμάκια ἢ φλυτζάνια καὶ βάλε τα εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν. Σεβίρισε μὲ ἄπρικοτ σάλτσα.

## 1334. Indian Pudding Banana Sauce.

Βάλε εἰς τὴν φωτιά ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ μόλις πάρῃ βράση βάλε μισὸ φλυτζάνι corn meal καὶ ἀνακάτεψέ το καλά. Κτύπησε

ιδιαιτέρως τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, τρία αὐγά, μισό ποτῆρι κρύο γάλα, ἓνα κουταλάκι σκόνη τζίντζερ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὸ γάλα μὲ τὸ corn meal, πρόσθεσε καὶ τρεῖς φιλοκομμένες μπανάνες, βάλε τὴν πουτίγγα εἰς τὸν φούρνον νὰ ψηθῆ καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα μπανάνα.

### 1335. Raisin Pudding Brandy Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ πρόσθεσε ἓνα πάουντ σταφίδα ψιλή, ἓνα κουῶρτ γάλα, τρία ποτήρια νερὸ καὶ ἐνάμισυ πάουντ ψωμί μουσκεμένο καὶ στιμμένο. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ. Ἄλειψε ἓνα ταψὶ μὲ βούτυρο καὶ ἀλευρὶ καὶ μικρὰ φορμάκια, ρίψε τὸ μίγμα μέσα καὶ ψῆσε το εἰς μέτριον φούρνον ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ brandy sauce.

### 1336. Sago Pudding Vanilla Cream Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα κουῶρτ γάλα, δύο ποτήρια νερὸ καὶ ὅταν πάρουν βράση βάλε ἓνα φλυτζάνι σάγο καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά τριάντα λεπτά. Βάλε κατόπιν εἰς μία λεκάνη τέσσαρα αὐγά, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἔξτρακτ βανίλιας, κτύπησέ τα καλὰ, ἔνωσέ τα μὲ τὸ ἀνωτέρω μίγμα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ βανίλια κρήμ. σάλτσα.

### 1337. Pineapple Pudding Lemon Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἕξ αὐγά καὶ κτύπησέ τα ὀλίγον. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα φιλοκομμένο ἀνανά (pineapple) δύο κουταλιῆς κόλλα (cornstarch) ἐνάμισυ πάουντ ψωμί μουσκεμένο καὶ στιμένο, ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ δύο ποτήρια νερὸ. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ, βάλε τα εἰς ἓνα ταψὶ καὶ ψῆσέ την εἰς μέτριον φούρνον ἐπὶ σαράντα λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ σάλτσα λεμονιοῦ.

### 1338. Banana Pudding Banana Sauce.

Ἡ πουτίγγα αὕτῃ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ἀνανά βάζεις ἕξ μπανάνες, κομμένες εἰς φέτες καὶ τὴν σερβίρεις μὲ σάλτσαν μπανάνας.

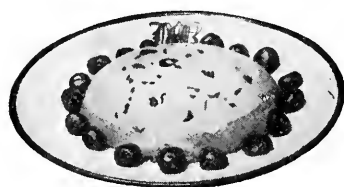
### 1339. Fruit Panache Pudding Cherry Sauce.

Ἐτοίμασε τὸ μίγμα τῆς πουτίγγας ὅπως ἀνωτέρω, πρόσθεσε διάφορα φρούτα φιλοκομμένα, δηλαδὴ μπανάνες, μήλα, ἀνανά, ροδάκινα κ. τ. λ. Ψῆσέ την εἰς μέτριον φούρνον σαράντα λεπτά καὶ σερβίρισέ την μὲ σάλτσα κερασιῶν.

## 1340. Cabinet Pudding.

Πάρε δέκα μικρά φορμάκια ή μία μεγάλη φόρμα. Κόψε ψωμί εις μικρά τετράγωνα κομματάκια, επίσης μήλα τὸ ἕν τρίτον τῆς ποσότητος τοῦ ψωμιοῦ, μισὸ πάουντ σταφίδα, καὶ ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζί. Κούκισέ τα μὲ ὀλίγη κανέλλα καὶ βάλε τα εἰς τὲς φόρμες. Κτύπησε πέντε αὐγά, πρόσθεσε τρίτα τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ χυσέ το εἰς τὲς φόρμες τὲς ὁποῖες ψήνεις σὲ μέτριο φούρνο μέσα εἰς ἓνα ταψὶ μὲ νερό, ἐπὶ σαράντα λεπτά. Σερβίρεις μὲ wine sauce.

## 1341. Marshmallow Cream.



Κτύπησε μὲ τὸ σύρμα τῶν αὐγῶν δύο ἀσπράδια ἕως ὅτου γείνουν μία καλὴ μαρέγκα. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα κουταλάκι ζελατίνα, τὴν ὁποίαν ἔχεις προηγουμένως μουςκέψη εἰς μισὸ ποτήρι νερὸ ζεστὸ. Βάλε καὶ μισὸ φλυτζάνι σιρόπι καὶ ἀνακάτεψέ το καλὰ. Σερβίρισε τὴν κρέμα αὐτὴ εἰς πιάτα, στρώσέ τὴν μὲ τὸ μαχαῖρι καὶ στόλισέ τὴν γύρω μὲ φράουλες ἢ κεράσια, ὅπως δεικνύει ἡ εἰκὼν.

## 1342. Corn Flakes Orange Flavor.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγά καὶ τριμμένη φλοῦδα ἀπὸ δύο πορτοκάλια. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα, πρόσθεσε ἓνα κουῶρτ γάλα, ἓνα ποτήρι νερό, ἓνα πάουντ corn flakes. Ἄλειψε ἓνα ταψὶ βούτυρο, κούκισέ το ἄλευρι, ρίψε τὸ μῆγμα μέσα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φούρνο τριάντα λεπτά. Σερβίρισε μὲ σάλτσα πορτοκαλιοῦ.

## 1343. Oatmeal Soufle.

Βάλε εἰς μία λεκάνη ἓνα φλυτζάνι μέλι Airline ἢ σιρόπι, τρία φλυτζάνια γάλα, δύο αὐγά καὶ ἀνεκάτεψέ τα καλὰ. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα φλυτζάνι oatmeal, ἓνα φλυτζάνι ἄλευρι τρία κουταλάκια κακάο, ἓνα κουταλάκι σόδα, ὀλίγη κανέλλα, μοσχοκάρυδο, σταφίδα ψιλὴ, ἀνακατεψέ τα ὅλα καλὰ μαζί, καὶ βάλε τα εἰς τὰ φορμάκια τῶν μούφινς (muffins) ἢ εἰς ταψί. Ψῆσέ τα εἰς μέτριο φούρνο ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Σερβίρησέ τα μὲ ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη καὶ κανέλλα.





## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'.

# ΜΑΡΕΓΚΕΣ

### 1344. Meringue No. 1.

Βάλε εις την μπασίνα 8 άσπράδια και κτύπησέ τα με τὸ σύρμα μέχρις ὅτου δέσουν καλά. Ἐπειτα πρόσθεσε ἓνα πάουντ ζάχαρη σκόνη, ἀνακάτεψέ το καλά και πρόσθεσε ὅ,τι ἐξτράκτ προτιμᾶς και μεταχειρίσου την διὰ λέμον-παί, στρόμππερη σόρτ-κέικ κλπ.

### 1345. Meringue No. 2.

Βάλε εις την μπασίνα 8 άσπράδια και κτύπησέ τα καλά. Ἐχε ἔτοιμο ἓνα σιρόπι ὡς ἐξῆς: Βάλε εις ἓνα κατσαρολάκι 1 πάουντ ζάχαρη χονδρή, μισὸ ποτῆρι νερό, ὀλίγο λεμόνι και ἄφησέ τα νὰ δέσουν, ὅταν ἀφρίζη, ρίχνε ὀλίγο-ὀλίγο μέσα στὰ χτυπημένα άσπράδια και ἀνακάτεψε καλά. Μεταχειρίσου την ὡς ἀνωτέρω.

### 1346. Meringue Royale.

Βάλε σὲ μιὰ μπασίνα 7 άσπράδια και κτύπησέ τα καλά. Ὅταν δέσουν πρόσθεσε ἓνα πάουντ ζάχαρη σκόνη. Βάλε μιὰ κατσαρόλα με ὀλίγο νερό εις τὴ φωτιά νὰ βράζη και βάλε την μπασίνα ἀπὸ πάνω. Ἀνεκάτεψε την καλά ἕως ὅτου νὰ δέση. Πρόσθεσε τὲς ἄκρες, διότι κολλᾶ εὐκόλα. Ὅταν μὲνη ἐπάνω στὸ σύρμα και δὲν πέφτει, εἶναι ἔτοιμη.

Τὴν μαρέγκα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ νὰ γαρνίρης τοῦρτες και διάφορα κέηκς. Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῆς ὅ,τι ἐξτράκτ θέλεις, ἀλλὰ τὸ πίπερμιντ εἶναι τὸ προτιμώτερον.

### 1347. Meringue Jelly.

Χώρισε τὰ άσπράδια ὀκτὼ αὐγῶν και κτύπησέ τα νὰ γείνου μαρέγκα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα πρόσθεσε μισὸ πάουντ ζάχαρη σκόνη (powdered sugar). Ἀνάλυσε εις ἓνα ποτῆρι νερό μισὸ πακετάκι τζελατίνα σκέτη, βάλε το ὀλίγο στὴ φωτιά ν' ἀναλύση, καλὰ κι' ἔνωσέ το με τὴν μαρέγκα. Τὴν μαρέγκα αὐτὴν θὰ χρειασθῆς διὰ διάφορα κρύα γλυκίσματα. ὡς ἀναφέρομεν εις τὰς κατωτέρω συνταγὰς.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'

### ΠΑΗΣ

#### 1348. Pie Crust—Πάστα διὰ πάϊς.

Βάλε τρία πάλουντς ἄλεϋρι, ἐνάμιση πάλουντ λαρδί καὶ ζύμωσέ το μὲ κρύο νερό. Αὐτὴ ἡ πάστα εἶναι διὰ τὸ ἐπάνω στρώμα. Διὰ τὸ κάτω θὰ βάλῃς τέσσαρα πάλουντ ἄλεϋρι καὶ ἓνα πάλουντ λαρδί. Ἡ κάτω πάστα πρέπει νὰ εἶναι σκληρότερη.

#### 1349. Apple Pie.

Πάρε ἓνα γαλλόνι μῆλα κονσέρβα τοῦ τενεκέ καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια, βάλε ὀλίγη ζάχαρη, κανέλλα καὶ ἀνεκάτεψέ τα. Ἐτοίμασε τὰ πιάτα μὲ τὴν κάτω πάστα καὶ ρίψε μεσα τὰ μῆλα. Κατόπιν σκέπασέ τα μὲ τὴν ἄλλη πάστα, ἄλειψέ τα μὲ ὀλίγο αὐγὸ ἀνεκατεμένο μὲ νερό καὶ ψῆσέ τα σὲ μέτριο φούρνο 20 λεπτά. Ἐὰν μεταχειρισθῆς φρέσκα μῆλα βράσε τα πρῶτα μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ἔτοιμασε ὡς ἀνωτέρω. Ἐὰν θέλῃς νὰ γείνουν περισσότερα τὰ μῆλα δέσε τα μὲ ὀλίγη κόλλα (cornstarch).

#### 1350. Peach Pie.

Τὸ παῖ ἀπὸ ροδάκινα γίνεταὶ ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὸ ἀνωτέρω.

#### 1351. Lemon Cream Pie.

Διὰ πέντε πάϊς θὰ βάλῃς 1)2 γαλλόνι γάλα νὰ πάρῃ βράση μὲ 1)4 πάλουντ ζάχαρη. Κατόπιν ἀνάλυσε μὲ ὀλίγο κρύο γάλα 6 κουταλιὰς τῆς σούπας κόλλα (cornstarch) 8 κροκοὺς αὐγῶν, καὶ ὀλίγο ἐξτρακ ἀπὸ λεμόνι. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ἔνωσέ τα μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ρίψε τὴν κρέμα εἰς τὰ πιάτα τοῦπαῖ, ποῦ ἔχεις ἔτοιμα μὲ τὴν πάστα ψημμένη καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Σκέπασέ τα μὲ μαρέγκα, γαρνίρισέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὸν φούρνο ἓνα λεπτὸ νὰ στεγνώσῃ ἢ μαρέγκα. Διὰ τὴν μαρέγκα ἴδε τὴν σχετικὴ συνταγὴν.

Ἐὰν ἀποτύχῃς τὴν πρῶτην φορὰν μὴν ἀπελπισθῆς, ἀλλ' ἐξέτασε ποῦ εἶναι τὸ σφάλμα καὶ φρόντισε νὰ τὸ διορθώσῃς.

## 1352. Fresh Fruit for Pie Fillings.

Σημειώσατέ ὅτι ὅλα τὰ φρέσκα φρούτα, τὰ ὁποῖα πρόκειται νὰ κάμετε πᾶϊ, πρέπει νὰ βράζονται μὲ ὀλίγη ζάχαρη. Ἄλλα φρούτα βράζουν ἀμέσως καὶ ἄλλα πρέπει νὰ μείνουν περισσότερη ὥρα εἰς τὴ φωτιά. Τοῦτο τὸ κανονίζετε σεῖς, ἀναλόγως τῆς σκληρότητος τῶν φρούτων.

## 1353. Cranberry Pie.

Πάρε 2 κουῶρτ κράμπερς, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 1)2 ποτῆρι νερό, 1 πᾶουντ ζάχαρη, καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά, ἕως ὅτου δέσῃ καὶ γίνῃ κατάλληλο διὰ πᾶϊ. Κατὰ τὰ λοιπὰ τὸ ἔτοιμάζεις ὅπως καὶ τὸ Apple Pie.

## 1354. Cherry Pie.

Πάρε δύο κουῶρτερ κεράσια, ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς τὰ κουκούτσια, τὰ βράξεις καὶ τὰ ἀποτελειώνεις ὅπως καὶ τὸ κράμπερι πᾶϊ.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον γίνεται καὶ τὸ πᾶϊ ἀπὸ σταφύλια, βερύκοκκα καὶ φράουλες.

## 1355. Pumpkin Pie.

Ἐτοίμασε δύο πιάτα τοῦ πᾶϊ μὲ πάστα καὶ βάλε τα εἰς τὸ φούρνο 5 λεπτὰ νὰ ψηθοῦν. Ἐπειτα πάρε ἓνα κουτι κολοκυθιοῦ, μεγέθους ἐνὸς κουῶρτ, ἀνοιξέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε 2 φλυτζάνια γάλα, ἓνα φλυτζάνι ζάχαρη, ὀλίγο ἀλάτι, 2 αὔγά, ὀλίγη κανέλλα καὶ γαρύφαλλα εἰς σκόνη, ἀνακάτεψέ τα καλὰ, βάλε τα εἰς τὰ πιάτα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον.



## 1356. Rhubarb Pie.

Αὐτὸ τὸ φρούτο εἶναι ἔτοιμο σὲ κουτιά, ὑπάρχει ὅμως καὶ φρέσκο, καὶ τότε τὸ βράξεις καλὰ, τὸ ἀνακατώνεις μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο τριμμένο. Βάλε εἰς πιάτα τοῦ πᾶϊ σκέπασέ το μὲ τὴν πάστα καὶ ψῆσέ το ὅπως καὶ τὰ ἄλλα πᾶϊς.

## 1357. Mince Pie.

Τὴν γέμιση διὰ τὸ πᾶϊ αὐτὸ ἀγοράζετε ἔτοιμην. Παίρνετε ὅ,τι ποσὸν θέλετε, τὸ βάζετε εἰς τὴν κατσαρόλαν, τὸ ἀναλύετε μὲ ὀλίγον ζεστὸ νερὸ καὶ ὀλίγη ζάχαρη καὶ τὸ δένετε μὲ κόλλα—

corn starch—. "Ἐπειτα τὸ μοιράζετε εἰς τὰ πιάτα τοῦ παί, ἔτοιμα μὲ πάστα τὰ σκεπάζετε ἀλείβετε αὐτὸ καὶ ψήνετε σὲ μέτριο φούρνο 20 λεπτά.

### 1358. Coconut Pie.

Βράζετε 1)2 κουῶρτ γάλα καὶ ἓνα πάουντ ζάχαρη. Κατόπιν ἀναλύετε εἰς ἓνα ποτήρι νερὸ (ἢ γάλα) 2 κουταλιές τῆς σούπας ἀλεῦρι καὶ μιὰ κουταλιά κόλλα (cornstarch), τὰ ὁποῖα ρίπτετε εἰς τὸ γάλα ποῦ ἔχετε στῆ φωτιά. Ἀφοῦ δὲ τὰ ἀνακατέψητε ὅλα καλά, τὰ βγάζετε ἀπὸ τὴν φωτιά, κατόπιν προσθέτετε 6 ἢ 8 αὐγά, ὀλίγη βανίλια καὶ μισὸ πάουντ κόκονοτ. Ἐχετε ἔτοιμη τὴν κρούστα εἰς τὰ πιάτα. Ρίψατε μέσα τὸ μῆγμα, κουκίσάτε το ἀπὸ πάνω μὲ ἕτερον ἥμισυ πάουντ κόκονοτ καὶ τὸ βάλετε νὰ ψηθῇ σὲ μέτριο φούρνο 20 λεπτά.

### 1359. Boston Cream Pie.

Κάμε παντεσπάνι μὲ ἕξ αὐγά, (ἴδε σχετικὴν συνταγὴν). Βάλε ἀπὸ ὀλίγο εἰς τὰ πιάτα τοῦ παί καὶ ἀπλωσέ το μὲ τὸ μαχαίρι νὰ σκεπασθῇ τὸ πιάτο καὶ νὰ εἶναι μισὸ δάκτυλο χόνδρος. Βάλε τα εἰς τὸν φούρνο νὰ ψηθοῦν. Κατόπιν ἀλειψέ τα μὲ κρέμα πατισιέρικη (ἴδε συνταγὴν κρέμας διὰ τὰ ἐκλῆρ) καὶ ἔνωσε τὰ δύο μαζύ, νὰ κλείσῃς τὴν κρέμα εἰς τὸ μέσον, κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ ρίψε ὀλίγη ζάχαρη ἐπάνω.

### 1360. Raisin Pie.

Πάρε δύο πάουντ σταφίδα χωρὶς κουκούτσια, πλύνε την, βάλε την εἰς ζεστὸ νερὸ καὶ ἄφησέ την ἐπὶ δύο ὥρας νὰ φουσκώσῃ. Κατόπιν στράγγισέ την, κόψε την μὲ τὸ μαχαίρι ὀλίγον, πρόσθεσε ἓνα πάουντ ψιλὴ ζάχαρη καὶ μοίρασε τὸ μῆγμα εἰς πιάτα τοῦ παί, στρωμένα μὲ πάστα, κουκίσέ το μὲ κανέλλα, σκέπασέ το μὲ πάστα, ἀλείψε αὐτὸ καὶ ψῆσε ἐπὶ δέκα πέντε λεπτά σὲ μέτριο φούρνο.

### 1361. Sweet Potato Pie.

Καθάρισε καὶ βράσε πέντε πάουντς γλυκοπατάτες, κάμτετες πουρέ, πρόσθεσε ἓνα κουῶρτ γάλα, πέντε αὐγά, ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀνακάτεψε καὶ ρίψε τὸ μῆγμα εἰς πιάτα τοῦ παί μὲ πάστα. Ψῆσέ το ἐπὶ 20 λεπτά σὲ μέτριο φούρνο, χωρὶς νὰ τὸ σκεπάζῃς ἀπὸ πάνω μὲ πάστα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ΄.

### ΚΕΗΚΣ

#### 1362. Plain d' Espagne—Παντεσπάνι.

Βάλε εις τὴν μπάσινα δώδεκα ὀλόκληρα αὐγά, ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα μετὸ σύρμα καλὰ ἐπὶ δέκα λεπτά χωρὶς νὰ σταματήσης. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα πάουντ ἀλευρι κοσκινισμένο, ἀνακάτεψε σιγὰ σιγὰ νὰ ἐνωθῆ καλὰ μετὰ αὐγά. Στρῶσε εἰς μίαν καρβάνα ἓνα χαρτὶ ἄσπρο, ἀφοῦ πρῶτον τὸ ἀλείψης βούτυρο, ρίψε τὸ μίγμα μέσα, στρῶσέ το μετὴν σπάτουλα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φούρνο. Τὸ παντεσπάνι αὐτὸ θὰ σᾶς χρειασθῆ εἰς πολλὰ γλυκύσματα.

#### 1363. Plain Cake.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἓνα πάουντ βούτυρο ἢ λάρδο καὶ δουλεψέ τα καλὰ μετὸ χέρι σου ἢ με μίαν ξύλινη κουτάλα ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἀνά δύο δέκα αὐγά ἐξακολουθῶν πάντοτε νὰ δουλεύης τὸ μίγμα. Ρίψε καὶ ἓνα πάουντ ἀλευρι, ἀνακάτεψε ὀλίγον ἀκόμη, χῦσέ το εἰς κατάλληλον ταψὶ καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φούρνον.

#### 1364. Raisin Cake.

Τὸ καίτην αὐτὸ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω, μετὴν διαφορὰν ὅτι προσθέτεις καὶ σταφίδες.

#### 1365. Cream Coconut Cake.

Κάμε ἓνα παντεσπάνι κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 1362 καὶ ψῆσέ το εἰς δύο ταψιά. Ἔχε ἑτοιμὴ μίαν κρέμα βανίλιας κατὰ τὴν συνταγὴν κρέμα διὰ τὰ ἐκλέρ (ἀρ. 1375) καὶ ὅταν κρυώσουν τὰ παντεσπάνια ἄλειψε τὸ ἓνα μετὴν κρέμα αὐτὴ εἰς χόνδρος ἐνὸς ταλλήρου. Βάλε κατόπιν τὸ ἄλλο παντεσπάνι ἀπὸ πάνω, ἄλειψέ το ἓνα γύρω μετὸ ὀλίγη μαρμελάτα καὶ κούκκισέ το μετὸ κόκκονοτ.

#### 1366. Lady Baltimore Cake.

Βάλε μισὸ πάουντ λάρδο ἢ βούτυρο εἰς μίαν κατσαρόλα με-

τρῖου μεγέθους καὶ ἓνα πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα ὀλίγον μὲ τὸ σύρμα, κατόπιν πρόσθεσε ἑπτὰ αὐγά ἀνὰ δύο ἑξακολουθῶν νὰ κτυπᾶς, ἓνα φλυτζάνι γάλα, ἓνα πάουντ καὶ ἓνα τέταρτον ἀλεῦρι, τρία κουταλάκια προζύμι (baking powder). Ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς 6 πιάτα τοῦ πάϊ διὰ νὰ κάμῃς 6 καίηκς στρογγυλά. Ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον εἴκοσι λεπτά. Ὅταν κρυώσουν πάρε ἓνα στρογγυλὸ καὶ ἄλειψέ το ὀλίγην μαρμελάδα ὅ,τι εἶδος προτιμᾶς. Βάλε ἓνα δεῦτερο ἀπὸ πάνω ἄλειψέ το καὶ αὐτό, βάλε ἓνα τρίτον στρογγυλὸ καὶ σκέπασέ το μὲ μαρέγγα ροαγιαλ διὰ νὰ τελειώσῃ τὸ καίηκ. Τὸ ἴδιο κάμεις καὶ διὰ τὰ ἄλλα τρία.

### 1367. Orange Cake.

Πάρε ἓνα πάουντ λάρδο ἢ βούτυρο, ἓνα πάουντ ζάχαρη σκόνη καὶ δούλεψέ τα εἰς μίαν λεκάνην μὲ τὸ χέρι σου ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ἀνὰ δύο δέκα αὐγά καὶ ἑξακολουθεῖ νὰ δουλεύῃς. Πρόσθεσε κατόπιν ἓνα πάουντ ἀλεῦρι, ἓνα κουταλάκι τοῦ καφέ προζύμι (baking powder), μία πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, δούλεψέ τα ὀλίγον ἀκόμη ὅλα μαζί, ἄλειψε τὸ ταψὶ βούτυρο, βάλε ἓνα ἄσπρο χαρτὶ καὶ χῦσε τὸ μίγμα μέσα. Ψῆσε εἰς μέτριον φούρνον σαράντα λεπτά.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς καίηκς μὲ διάφορα φρούτα, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

### 1368. Whipped Cream for Short Cakes.

Διὰ νὰ ἐτοιμάσῃς κρέμα γάλακτος διὰ τὰ short cakes θὰ βάλῃς εἰς μίαν μπασίναν ἢ μίαν κατσαρόλαν ὅσην κρέμαν χρειάζεσαι, βάλε τὴν κατσαρόλαν εἰς τὸν πάγον καὶ κτύπησε τὴν κρέμα μὲ τὸ σύρμα ἕως ὅτου φουσκώσῃ (δέσῃ) καὶ γείνη σὰν πηκτὸς ἀφρός. Πρόσεξε νὰ μὴν τὴν κτυπήσῃς πολὺ διότι θὰ μεταβληθῇ εἰς βούτυρον.

### 1369. Apple Short Cake.

Κάμε ἓνα παντεσπάνι (ἀριθ. 1362) ἕως δύο δάκτυλα χόνδρος, σχήματος στρογγυλοῦ ἢ τετραγώνου. Ὅταν κρυώσῃ κόψε το εἰς τὴν μέση καὶ ἄλειψε τὸ ἓνα κομμάτι κομπόστα μῆλα κομμένα σὰν φέτες πορτοκαλιοῦ. Βάλε ἀπὸ πάνω κτυπημένη κρέμα τοῦ γάλακτος μὲ ἑξτράκτ βανίλιας, σκέπασέ το μὲ τὸ ἄλλο κομμάτι, στρώσε ἀπὸ πάνω μῆλα καὶ κρήμ, διόρθωσέ το νὰ φαίνεται ὠραῖον καὶ σερβίρισε.

## 1370. Strawberry Short Cake.

Κάμε εἰς ἓνα μικρὸ ταψὶ παντεσπάνι χόνδρους δύο δακτύλων. Σχίσε το στὴ μέση. Ἄλειψε τὴν μίαν φέταν με κτυπημένη κρέμα γάλακτος, στρώσέ τὴν με ἐκλεκτὲς καὶ ὄριμες φράουλες, σκέπασέ το με τὴν ἄλλην φέταν, βάλε ἐκ νέου κρέμα καὶ φράουλες καὶ εἰς τὸ τέλος γαρνίρισέ το με κτυπημένη κρέμα ἀπὸ τὴν εἰδικὴν σακοῦλαν καὶ σερβίρισε.

## 1371. Apricot Short Cake.

Ἐτοίμασέ το ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ μεταχειρίσου ὡς φρούτον βερούκοκα φρέσκα ἢ κομπόστα

## 1372. Banana Short Cake.

Ἐτοίμασέ το ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ μεταχειρίσου ὡς φρούτον βανάνες κομμένες εἰς στρογγυλὲς φέτες.

## 1373. Royal Cake.

Κάμε ἓνα παντεσπάνι χόνδρους δύο δακτύλων. Ὅταν θὰ εἶναι ἔτοιμον κόψε το λουρίδες φάρδους τεσσάρων δακτύλων. Κατόπιν σχίσε το στὴ μέση καὶ ἄλειψέ το με ἀραιὰ μαρμελάδα φρούτων ἢ με σάλτσα ἀπὸ μῆλα. Ἐνωσε πάλιν τὲς δύο φέτες καὶ κάμε τὲς σὰν σάνδουιτς. Κατόπιν ἄλειψε ἀπὸ πάνω με ὀλίγη μαρέγκα ροαγιαλ ἢ φοντάν. Κράτησε ἀπὸ τὴν μαρέγκα αὐτὴ ὀλίγην εἰς ἓνα μέρος. Βάλε τὴν ὀλίγην κόκκινον χρῶμα, βάλε τὴν εἰς ἓνα χαρτένιον χωρὶ τὸ ὁποῖον κόπτεις εἰς τὴν ἄκρη καὶ στόλισε με αὐτὴ τὸ καίηκ σου. Κόψε το μερίδες καὶ σερβίρισε.

ΣΗΜ.— Εἰς τὰ μικρὰ ξενοδοχεῖα μεταχειρίζονται διὰ τὰ short cakes ἔτοιμα παντεσπάνια (layers for cakes), τὰ ὁποῖα ἀγοράζουσι ἀπὸ τὰ ἀρτοποιεῖα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ΄.

### ΚΡΕΜΕΣ, ΤΖΕΛΙΑ Κ.Τ.Λ.

#### 1374. Paste for Eclairs and Puffs.

Βάλε εις μίαν κατσαρόλα δύο ποτήρια. νερό, μισό ποτήρι λάρδο ή βούτυρο, ένα κουτάλι τής σούπας ζάχαρη και βάλε τα εις την φωτιά να πάρουν βράση. Ρίπτε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἀλευρι και ἐξακολούθει να ἀνακατεύης ἕως ὅτου γείνη μία ζύμη πηκτή. Βγάλε το ἀπὸ τῆ φωτιά και ὅταν κρυώση ὀλίγον ρίψε ἀνὰ δύο αὐγά, ἐνῶ ἐξακολουθῆς να δουλεύης, τόσα ὅσα χρειασθοῦν διὰ να μαλακώση ἡ ζύμη και γείνη ὡς μία κρέμα σφικτή. Θὰ χρειασθῆς διὰ τὸ ποσὸν αὐτὸ δώδεκα αὐγά περίπου. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε και μισή κουταλιά προζύμι (baking powder) και ἀνακάτεψε καλά.

Χῦσε τὴν ζύμη αὐτὴ με τὴν σακκοῦλα εις τὸ ταψι εις ὃ, τι σχῆμα θέλεις. Τὰ ἐκλέρ γίνονται συνήθως μακρουλά σὰν δάκτυλα.

#### 1375. Pastry Cream—Κρέμα Παστιτσέρικη.

Βάλε ἕνα κουῶρτ γάλα να πάρη βράση. Βάλε εις μίαν λεκάνην τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, μισὸ πάουντ ἀλευρι, μιὰ κουταλιά τής σούπας κόλλα (cornstarch). Ρίψέ τα εις τὸ γάλα ποῦ βράζει και ἀμέσως κατόπιν ρίψε και 6 κροκάδια, τὰ ὁποῖα ἔχεις καλά κτυπημένα. Ἐξακολούθει να ἀνακατεύης τὴν κρέμα ἕως ὅτου ἰδῆς ὅτι ἀρχίζει να βράζη. Ὅταν τὴν κατεβάσης ἀφῆσέ την να κρυώση, πρόσθεσε και ὀλίγο βανίλια ἐξτράκτ ἢ ὅ,τι ἄλλο προτιμᾶς. Κάμε μία μαρέγκα ἀπὸ τὰ ἐξ ἀσπράδια ποῦ σοῦ ἔμειναν και ἔνωσέ τα με τὴν κρέμα. Αὐτὴ ἡ κρέμα θὰ σὰς χρειασθῆ εις πολλὰ γλυκύσματα ὅπως θὰ ἴδῃτε.

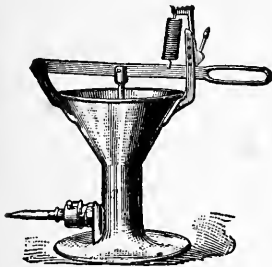
#### 1376. Vanilla Cream.

Βάλε ἕνα κουῶρτ γάλα εις τὴν φωτιά να πάρη βράση, ἐτοίμασε εις ἕνα ἄλλο δοχεῖον τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, 4 αὐγά, μία κουταλιά τής σούπας κόλλα (cornstarch), ἀνακάτεψέ τα καλά και ρίψέ τα εις τὸ γάλα, βάλε και ὀλίγη βανίλια, ἀνα-



κάτεβε καλὰ μὲ προσοχὴν νὰ μὴ σᾶς κολλήσουν ἕως νὰ πάρουν βράση. Κατέβασέ τη τότε ἀπὸ τὴ φωτιά, βάλε εἰς τὰ πιάτα νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισε.

### 1377. Chocolat Eclairs.



Μηχανὴ διὰ τὸ γέμισμα τῶν Ἐκλέρ μὲ κρέμαν.

Κάμε πάστα διὰ ἐκλέρ ὅπως γράφω εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, βάλε τὴν στὴν σακκοῦλα καὶ χύσε μακρουλὰ ἐκλέρ, εἰς μέγεθος ἑνὸς δακτύλου. Βάλε τα εἰς τὸ ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον. Ὅταν εἶναι ἔτοιμα βγάλε τα νὰ κρυώσουν καὶ γέμισέ τα μὲ κρέμα παστιτσιέριχη. Κατόπιν πάρε ἕνα ἕνα καὶ βούτηξε τὸ ἐπάνω μέρος εἰς σοκολάτα φοντάν καὶ σερβίρισε.

### 1378. Eclairs au Vanille.

Γέμισε τὰ ἐκλέρ μὲ κρέμα βανίλιας, περέχυσέ τα μὲ ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισέ τα.

### 1379. Eclair with Cream.

Καὶ αὐτὰ θὰ τὰ ἐτοιμάσῃς ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ θὰ τὰ γεμίσῃς μὲ κρέμα γάλακτος κτυπημένη (whipped cream). Τὰ περιχύνεις ψιλλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρεις.



### 1380. Eclair au Cafe.

Κάμε μιὰ κρέμα παστιτσιέριχη (ἀριθ. 1375) ἀλλ' ἀντὶ νὰ βάλῃς ὅλο γάλα διὰ νὰ κάμῃς τὴν κρέμα θὰ βάλῃς μισὸ γάλα καὶ μισὸ καφφέ. Γέμισε μὲ αὐτὴν τὰ ἐκλέρ, περέχυσέ τα μὲ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

### 1381. German Puffs.

Αὐτὸ τὸ γλύκισμα κατασκευάζεται μὲ τὴν ἰδίαν πάσταν ποῦ κάμνωμεν τὰ ἐκλέρ. Βάζετε τὴν ζύμην εἰς τὴν σακκοῦλαν καὶ τὰ χύνετε εἰς τὸ ταψὶ εἰς μέγεθος ἑνὸς αὐγοῦ. Τὰ ψήνετε ὅπως καὶ τὰ ἐκλέρ καὶ τὰ γεμίζετε μὲ μιαν κρέμαν τῆς ἀρεσκείας σας ἢ μὲ μαρμελάδα.

### 1382. Profiterols au Caffé.

Αὐτὰ γίνονται ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν

ὅτι θὰ τοὺς δώσης σχῆμα μικρότερον, ὡς ἓνα καρῦδι. Τὰ γειμίζεις μὲ κρέμα καφφέ καὶ τὰ περεχύνεις μὲ μαρμελάδα φρούτο καὶ ψιλὴ ψιλὴ ζάχαρη.

### 1383. Strawberry Bread Jamaica Sauce.

Καθάρισε δύο μπασκέτες φράουλες, πλῦνέ τες καλὰ, βάλε τες εἰς μίαν λεκάνην μὲ μισὸ γαλλόνι νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἓνα κουτί τῶν 10 σεντσιῶν ζελατίνα ἀναλυμένη μὲ ὀλίγο ζεστὸ νερό, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ καὶ βάλε τα εἰς φόρμες καὶ εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν. Ὅταν θὰ τὰ σερβίρης τὰ περεχύνεις μὲ τζαμέικα σάλτσα.

Ἐὰν δὲν ἔχης φόρμες δύνασαι νὰ χύσης τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς τὸ ταψὶ καὶ ὅταν κρυώσῃ τὸ κόπτεις μερίδες.

Τὸ γλύκισμα αὐτὸ δύνασαι νὰ τὸ κάμης καὶ μὲ διάφορα ἄλλα φρούτα, παραδείγματος χάριν ροδάκινα, ἀνανά, πεπόνι κ.τ.λ. Χάριν εὐκολίας σημειώνομεν μερικὰ μὲ τὲς σάλτσες τῶν: Apple bread kirsh sause, Peach bread orange sause, Pineapple bread lemon sause, Cantaloupe bread jin sauce.

### 1384. Blanc Mange No. 1.

Βράσε ἓνα κουῶρτ γάλα μὲ ὀλίγα κοπανισμένα ἀμύγδαλα ἢ μὲ οὐσίαν ἀμυγδάλου καὶ μὲ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη. Ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ, ἀνακάτεψε μέσα μισὸ πακέτο ζελατίνα τῶν 10 σέντς, τὴν ὁποίαν ἀναλύεις προηγουμένως εἰς ἓνα ποτήρι νερὸ βρασμένο. Κατόπιν χύσέ το εἰς φορμάκια καὶ ἄφησέ το εἰς τὸν πάγον νὰ πήξῃ. Τὸ σερβίρεις σκέτο ἢ μὲ ὀλίγη μαρμελάδα τῆς ἀρεσκείας σας. Ὅταν καταϊβάσετε τὸ γάλα ἀπὸ τὴ φωτιά πρέπει νὰ τὸ στραγγίσετε.

### 1385. Blanc Mange No. 2.

Βράσε ἓνα κουῶρτ γάλα μὲ ἀμύγδαλα καὶ ζάχαρη ὅπως ἀνωτέρω, πέρασέ το ἀπὸ τὴν σίταν διὰ νὰ μὴν ἔχῃ ἀμύγδαλα καὶ βάλε το πάλιν εἰς τὴν φωτιά. Εἰς ἓνα ποτήρι γάλα ἢ νερὸ ἀνάλυσε δύο κουταλιές τῆς σούπας γεμάτες κόλλα (cornstarch) καὶ ρίψέ την εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ἀνακάτεψε ἔως νὰ πάρῃ βράση καὶ κατόπιν βάλε το εἰς τὰ φορμάκια νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρσέ το μὲ μαρμελάδα ἢ κομπόστα δαμάσκηνα.

### 1386. Vanilla Corn Starch.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ἀνακάτεψε καλὰ ἓνα ποτήρι

γάλα, πέντε κροκάδια και μισό φλυτζάνι του καφέ κόλλα (corn-starch) και ένωσε το με τὸ γάλα ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας καλὰ ἕως ὅτου πάρη βράση. Δῶσέ του μυρωδιὰ με vanilla bean, ἢ με ἔξτρακτ βανίλλιας. Χῦσέ το εἰς φλυτζάνια νὰ κρυώση και ὅταν θὰ σερβίρης ἀναποδογύρισέ το εἰς τὸ πιάτο και περέχυσε το με σάλτσα βερυκόκου.

### 1387. Chocolate Cornstarch.

Κατασκευάζεται με τὰ ἀνωτέρω ὕλικὰ και με τὸν ἴδιον τρόπον, ἀλλ' ἀντὶ βανίλλιας θὰ βάλετε σοκολάτα. Τὴν σερβίρετε με σάλτσα σοκολάτα.

### 1387α. Paste for Sweet Biscuits and Apple Rolls.

Κοσκίνησε τέσσαρα πάουντ ἀλεῦρι πάνω στὸ τραπέζι, ἄνοιξε ἓνα λάκκον εἰς τὸ μέσον και βάλε ἓνα πάουντ βούτυρο, 1 1/4 πάουντ ζάχαρη, 3 κουταλάκια τοῦ καφέ προζύμι (baking powder), ἓνα ποτῆρι γάλα και 4 αὐγά κτυπημένα. Ζύμωσε τα καλὰ και πρόσθεσε ἀλεῦρι ἐὰν σοῦ χρειάζεται. "Ἀνοίξέ το με τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἀναλόγως τοῦ γλυκίσματος ποῦ θὰ κάμης.

### 1388. Flan au Marmelade.

Κάμε μία πάστα διὰ πισκότα ὡς ἀνωτέρω, χόνδρος μισοῦ περίπου δακτύλου και βάλε την εἰς ἓνα μικρὸ τάψι ἢ εἰς ἓνα πιάτο τοῦ πάι. Σκέπασέ την με μαρμελάδα ἀπὸ οἶονδήποτε φρούτο, πάχος ἐνὸς δακτύλου και κατόπιν σκέπασέ την με λωρίδες ἀπὸ τὴν ἴδιαν πάστα σταυρωτά, ἄλειψέ την με αὐγὸ και ψῆσέ την σὲ μέτριο φούρνο.

### 1389. Pineapple Flan.

Κατασκευάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω ἀλλὰ ἀντὶ μαρμελάδας μεταχειρίζεσαι κομπόστα ἀπὸ ψιλοκομμένον ἀνάνα.

### 1390. Vanilla Custard.

Βάλε εἰς τὴν μπασίαν ἢ εἰς τὴν κατσαρόλαν ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, δώδεκα αὐγά, κτύπησέ τα καλὰ με τὸ σύρμα, πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι γάλα, ὀλίγο ἔξτρακτ βανίλλιας και ἀνακάτεψέ τα καλὰ. Χῦσε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς φόρμες ἢ σὲ φλυτζάνια τοῦ φούρνου, τὰ ὁποῖα τοποθετεῖς εἰς ἓνα τάψι με ζεστὸ νερὸ και τὰ ἀφήνεις μισὴ ὥρα στὸν φούρνον νὰ ψηθοῦν. "Ἀφῆσέ τα νὰ κρυώσουν και σερβίρισε.

### 1391. Chocolate Custard.

Ἐτοίμασε τὸ μίγμα ὅπως ἀνωτέρω. Κατόπιν βάλε ὀλίγη

ζάχαρη στο τηγάνι να λυώση άνακατεύων να μὴν καῆ. Μόλις ξανθίση βάλει ὀλίγο εἰς κάθε φορμάκι καὶ ψῆσε το ὅπως τὸ άνωτέρω.

### 1392. Chocolate Custard.

Κάμε τὸ ἴδιο μίγμα ὅπως τὸ άνωτέρω, βάλει ὀλίγη σοκολάτα καὶ ψῆσέ την εἰς τὰ φορμάκια.

### 1393. Jello with Fruits.

Ἄγόρασε ὅσα κουτάκια Jello χρειάζεσαι ὀτιδήποτε οὐσία (flavor) θέλεις καὶ λυώσε κάθε κουτάκι εἰς δύο ποτήρια νερὸ ζεματιστό. Βάλει ἀπὸ λίγο εἰς φορμάκια ἢ σὲ μιὰ φόρμα μεγάλη καὶ ἄφησέ το 10 λεπτά να πῆξη εἰς ἓνα μέρος με πάγο, ἔπειτα βάλει μιὰ σειρὰ φρούτα, ρίψε καὶ ἄλλη τζελατίνα καὶ οὕτω καθεξῆς ἕως ὅτου να γεμίσης τὰ φορμάκια. Ὅταν μετὰ μιὰμισυ ὥρα πῆξουν καλὰ τὰ άναποδογυρίζεις εἰς τὸ πιάτο καὶ τὰ σερβίρεις. Ἐάν δὲν ἀδειάζουν εὐκόλα βούτηξε τὲς φορμίτσες μέσα σὲ ζεστὸ νερὸ καὶ γύρισέ τες εἰς τὸ πιάτο.

Γλύκισμα τζελατίνας ἠμπορεῖτε να κατασκευάσητε καὶ με ἄπλην ζελατίνα, ὡς ἐξῆς: Ἐναλύετε ἓνα πακετάκι ζελατίνα τῶν δέκα σέντς εἰς πέντε φλυτζάνια νερὸ, προσθέτετε δύο φλυτζάνια ζάχαρη, τὸ άνακατεύετε ὀλίγο στή φωτιά να λυώση, τὸ χρωματίζετε με κόκκινο χρώμα, προσθέτετε ἔξτρακτ τῆς άρεσκείας σας καὶ τὸ μεταχειρίζεσθε ὅπως καὶ τὸ άνωτέρω.

### 1394. Creme Bavaoise.

Πάρε ἓνα πακέτο Jell-O, οὐσία φράουλας (strawberries) κάμε μιὰ μαρέγκα ζελεῖ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, χώρισέ την εἰς δύο καὶ χρωμάτισε τὸ ἓνα με σκόνη σοκολάτας ἢ κακάου. Βάλει εἰς τὲς φορμίτσες ὀλίγο Jell-o strawberry, ἄφησέ το να πῆξη, πρόσθεσε ἀπὸ τὴν μαρέγκα ποῦ ἔχεις ἔτοιμη, κατόπιν ὀλίγο Jell-o, ἔπειτα τὴν μαρέγκα σοκολάτα καὶ οὕτω καθεξῆς, ἕως ὅτου να γεμίση ἢ φόρμα. Πρόσεχε να πῆξη καλὰ τὸ ἓνα χρώμα προτοῦ ρίψης τὸ ἄλλο.

### 1395. Creme Bavaoise au Vanille.

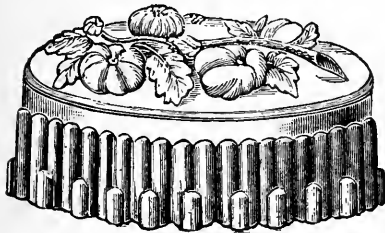
Κατασκευάζεται κατὰ τὸν αὐτὸν ὡς άνωτέρω τρόπον, ἄλλα μεταχειρίζεσαι μόνον στρόμπερυ τζέλλυ καὶ μαρέγκα. Ζελεῖ με ἔξτρακτ βανίλιας. Διὰ τὸ γλύκισμα αὐτὸ δέ δύνασαι να μεταχειρισθῆς καὶ ὀτιδήποτε ἄλλο φρούτο θέλεις, φροντίζων πάντοτε να πῆξης τὸ ἓνα χρώμα στή φόρμα προτοῦ δάλης τὸ ἄλλο.

## 1396. Charlotte Russe.

Κάμε μίαν κρέμαν ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουώρτ γάλα καὶ μόλις πάρῃ βράση πρόσθεσε ἐνάμιση φλυτζάνι ζάχαρη καὶ πέντε κροκάδια καλὰ κτυπημένα, ἀνακάτεψέ την καλὰ καὶ ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ. Διάλυσε ἕνα κουτάκι σκέτη τζελατίνα εἰς δύο ποτήρια νερὸ καὶ ρίψε τα εἰς τὴν κρέμαν, ὅταν εἶναι ἐντελῶς κρύα, Δῶσέ της οὐσία μὲ ἕξτρακτ βανίλιας. Στρῶσε καλὰ τὴν φόρμα σου εἰς τὸν πυθμένα καὶ εἰς τὰς πλευρὰς μὲ σαβαγιάρ (ladies finger) βάλε τὴν φόρμα εἰς τὸν πάγο, χύσε μέσα τὴν κρέμα καὶ ἄφησέ την μιὰμιση ὥρα πρὶν τὴν σερβίρεις.

## 1397. Creme Bavaoise Panache.

Πάρε ἕνα κουτί Jell-o μὲ οὐσία φράουλας (strawberry Jell-o) ἀνάλυσέ το μὲ δύο ποτήρια νερὸ καὶ βάλε το εἰς τὴν



Φόρμα διὰ Μπαβαρούτζ.

φωτιά νὰ ἀναλύσῃ καλὰ, ἀνακατεύων διαρκῶς. Ἐπειτα κάμε μίαν μαρέγκα ζελατίνα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν, πάρε τὲς φόρμες καὶ βάλε τες εἰς τὸν πάγο καὶ βάλε ὀλίγο στρόμπερι τζέλυ, ἄφησέ το 10 λεπτὰ νὰ κρυώσῃ. Κατόπιν βάλε ὀλίγα φρούτα τῆς ἀρεσκείας σου εἰς μικρὰ κομματάκια. Ἄφησέ το νὰ δέσῃ ὀλίγον καὶ βάλε ὀλίγη μαρέγκα, ἐξακολούθει δὲ τὸ ἴδιον μὲ τζέλι φρούτα καὶ μαρέγκα ἕως νὰ γειμίσης τὲς φόρμες, ἄφησέ τε εἰς τὸν πάγον ἐπὶ μιὰμιση ὥρα νὰ κρυώσουν καὶ σερβίρισέ τες εἰς τὸ πιάτο ἐπάνω σὲ πετσέτες διὰ νὰ μὴ γλυστρᾶ τὸ ζέλλυ.

## 1398. Riz a l' Imperatrice.

Κάμε ἕνα ρυζόγαλο ὅπως συνήθως. Ὅταν κρυώσῃ ἀνάλυσε ἕνα κουτάκι ζελατίνα σκέτη εἰς δύο ποτήρια νερὸ καὶ χύσε την εἰς τὸ ρυζόγαλο. Βάλε τὲς φόρμες εἰς τὸν πάγο, βάλε εἰς κάθε μίαν ὀλίγα κομματάκια ροδάκινα, ὀλίγα δαμάσκηνα, ἀπὸ πάνω βάλε ρυζόγαλο καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ εἰς τὸν πάγο ἢ εἰς τὸ ice box. Ὅταν θὰ τὸ σερβίρης περέχυσέ το μὲ strawberry jam ἢ σάλτσα τζαμείνα.

## 1399. Cake Millefeuilles.

Αὐτὸ τὸ γλύκισμα κατασκευάζεται ἀπὸ πάστα σφολιάτα, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 598). Ἀνοίγεις τρία φύλλα εἰς

χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου τὰ βάνεις εἰς τὸ ταψὶ καὶ τὰ ψήνεις. Ὅταν τὰ βγάλεις ἀπὸ τὸ φούρνο, ἀλείφεις τὸ ἕνα μὲ κρέμα παστιτσιέρι-κη, τὸ σκεπάζεις μὲ τὸ δεύτερο, βάζεις καὶ εἰς αὐτὸ κρέμα, τὸ σκεπάζεις μὲ τὸ τρίτον. Κατόπιν τὰ κόπτεις μακρουλὲς λω-ριδὲς ἕως τρία δάκτυλα πλάτος καὶ ἔπειτα τὰ κόπτεις εἰς τετρά-γωνά. Ρίπτεις ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρεις.

#### 1400. Pancake with Marmelade.

Βάλε εἰς μία κατσαρόλα ἕνα κουῶρτ γάλα, ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ πρόσ-θεσε ἕν πάουντ ἄλευρι. Κατόπιν ἄλειψε ἕνα μικρὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο λάρδο, χύσε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μίγμα ὀλίγον ὡς νὰ σκεπασθῆ ὁ πάτος τοῦ τηγανιοῦ καὶ ὅταν ψηθῆ γύρισέ το καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος. Τοιοῦτοτρόπως τὰ ψήνεις ὅλα, τὰ ἀλείφεις τζέλλυ ἢ μαρμελάδα καὶ τὰ τυλίγεις σφικτὰ κυλινδροειδῶς. Τὰ σερβί-ρεις μὲ σάλτσα ἀπὸ ρῶμι.

#### 1401. Risole au Marmelade.

Πάρε μία πάστα σφολιάτα καὶ κόψε κομμάτια στρογγυλὰ μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον. Βάλε εἰς τὸ μέσον μαρμελάδα καὶ γύρισε τὸ φύλλο νὰ σκεπασθῆ, ὥστε νὰ σχηματίσῃ μισοφέγγαρο. Ἄλειψέ τα αὐγὸ ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνο. Κούκισέ τα μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

#### 1402. Tartlet with Fruit.

Κάμε μία πάστα ὅπως τοῦ παΐ (ἀριθ. 1348), ἄνοιξέ την καὶ στρώσε μικρὰς φορμίτσες, βάλε μέσα διάφορα φρούτα ψιλο-κομμένα, δηλαδὴ ροδάκινα, ἀνανά, ἕνα-δύο κεράσια, ὀλίγη ζά-χαρη ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσε τα εἰς τὸν φούρνο ἐπὶ δεκαπέντε ἢ εἴκοσι λεπτά.

#### 1403. Tartlet with Cream.

Κάμε μιὰ πάστα ὅπως τὴν ἀνωτέρω, ἔτοιμάσέ την εἰς τὲς φορμίτσες καὶ γέμισέ τες κρέμα παστιτσιέρικη ἀριθ. 1375). Ψῆ-σέ τες εἰς μέτριον φούρνο καὶ σερβίρισέ τες μὲ ὀλίγη ψιλὴ ζά-χαρη ἀπὸ πάνω.

#### 1404. Tartlet with Strawberries.

Κάμε μία πάστα ὅπως κάμνωμεν διὰ τὰ μπισκότα κόψε τὴν μικρὰ τεμάχια καὶ βάλε την εἰς τὰ φορμάκια. Γέμισε τὸ κενὸν μὲ φράουλες, βάλε ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς

τὸν φοῦρνον νὰ ψηθοῦν ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν θὰ τὰ σερβίρης ἄλειψέ τα μὲ ὀλίγη τζαμάϊκα σάλτσα.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς ταρτελέτες μὲ ὅ,τι δῆποτε φροῦτα θέλεις.

#### 1405. Ladies Fingers (Savayar).

Βάλε εἰς τὴν μπασίνα 3)4 τοῦ πάουντ ζάχαρη σκόνη, δέκα αὐγά, καὶ κτύπησέ τα δέκα λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἄλεῦρι, τρία κουῶρτερ καὶ ἀνακάτεψέ το νὰ ἐνωθῇ καλὰ. Βάλε το εἰς σακούλα, ἔχε βουτυρωμένο χαρτὶ εἰς τὸ ταψὶ καὶ χῦσέ τα ἐπάνω εἰς μέγεθος μικροῦ δακτύλου. Κούκχισέ τα μὲ ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον δέκα λεπτά. Βγάλε τα νὰ κρυώσουν καὶ μεταχειρίσου τα ὅταν σοῦ χρειασθοῦν.

#### 1406. Fondants (Bonbons).

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο πάουντς ζάχαρη, ἐνάμιση ποτῆρι νερὸ καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ βράσουν ἕως ὅτου νὰ ἴδῃς ὅτι βράζει γύρω εἰς τὴν κατσαρόλα. Διὰ νὰ εἶσαι βέβαιος ὅτι εἶναι εἰς τὸν βαθμὸν ποῦ θέλεις δοκίμασέ την ὡς ἔξῃς: Πάρε ὀλίγο εἰς ἓνα κουταλάκι καὶ χῦσέ το εἰς τὸ μάρμαρο. Ἀνακάτεψέ το καὶ ὅταν ἴδῃς ὅτι πῆζει καὶ ἀσπρίζει θὰ πῆ ὅτι εἶναι ἔτοιμον. Καταίβασε τότε τὴν κατσαρόλα ἀπὸ τὴν φωτιά νὰ μισοκρυώσῃ καὶ δούλεψέ την ἕως νὰ ἀσπρίσῃ μὲ ἓνα ξύλινο κουτάλι. Ἦμπορεῖς νὰ χύσῃς τὸ σιρόπι ὅταν εἶναι ἔτοιμο εἰς ἓνα μάρμαρο καὶ νὰ τὸ δουλέψῃς μὲ μίαν σπάτουλα. Γίνεται πιὸ σύντομα.



#### 1407. Fornant au Chocolat.

Πάρε ὅσο φοντάν σοῦ χρειάζεται, βάλε το εἰς ἓνα κατσαρόλακι καὶ πρόσθεσε λίγο κακάο ἢ σκόνη σοκολάτα. Βάλε το εἰς τὴν ἄκρη τῆς φωτιάς ἀνακάτεψέ το ἕως νὰ ἐνωθῇ καλὰ καὶ μεταχειρίσου το ὅταν τὸ χρειασθῇς.

#### 1408. Renaissance.

Κάμε μίαν μαρέγκα κατὰ τὴν συνταγὴν ἀρ. 1344 μὲ δέκα αὐγά. Κατόπιν πρόσθεσε ἐνάμιση πάουντ ἀμύγδαλα κοπανισμένα. Πάρε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μίγμα καὶ βάλε ἀπὸ ὀλίγο εἰς τὰ πιάτα τοῦ παΐ εἰς χόνδρος ἐνὸς ταλλήρου. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ

ψηθοῦν ἐπὶ δέκα λεπτά. Βγάλε τα καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Πάρε ἓνα πιάοντ ζάχαρη σκόνη, ἓνα πιάοντ βούτυρο καὶ μισὸ φλυτζάνι κρύο καφὲ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἐλειψε μὲ αὐτὸ αὐτὸ τὸ βούτυρο τὰ ἀμύγδαλα ποῦ ἔψησες, βάλε τὸ ἓνα ἐπάνω εἰς τὸ ἄλλο νὰ γείνουν τέσσαρα στρώματα, κούκισέ τα μὲ ψιλ ζάχαρη, κόψε τα φέτες καὶ σερβίρισε.

---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ΄.

# ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΜΗΛΑ

### 1409. Apple Rolls Orange Sauce.

Πάρε είκοσι μήλα, καθάρισέ τα, κόψε τα ψιλά και βάλε τα εις μίαν κατσαρόλαν με τέσσαρα ποτήρια νερό, έναμιση πάουντ ζάχαρη. Βάλε τα εις την φωτιά να βράσουν και όταν τα καταιβάσης κτύπησέ τα με τὸ σύρμα να λυώσουν. Ἐὰν θέλῃς να γείνη ἡ σάλτσα πειὸ πηκτὴ και περισσότερη διάλυσε τρεῖς κουταλιές κόλλα (cornstarch) εις ὀλίγο νερό και ρίψε την εις τὰ μήλα ποῦ βράζουν να δέση ἡ σάλτσα. Κάμε μίαν πάστα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ γράφω διὰ μπισκότα, γλυκά, κλπ., κόψε πέντε λουρίδες εις μάκρος δύο σπιθαμῶν, και φάρδος ὀκτώ δακτύλων. Βάλε εις τὸ μέσον κάθε μιάς ἀρκετὴ ἀπὸ τὴν ἀνωτέρω σάλτσα, δίπλωσέ τες να ἐνωθοῦν τὰ ἄκρα. Ἄλειψέ τες αὐγὸ ἀπὸ πάνω και ψῆσέ τες εις μέτριον φοῦρνον ἐπὶ είκοσι λεπτά. Τὲς λουρίδες να τὲς βάζῃς εις τὸ ταψί με τὸ παστοῦξυλο προτοῦ τὲς γεμίσης, διότι ἂν τὲς γεμίσης πρῶτον θὰ χαλάσουν ὅταν τὲς σκεπάσης.

### 1410. Apples Filled with Cream.

Πάρε ὅσα μήλα σοῦ χρειάζονται, τρύπησέ τα εις τὴν μέση με τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον διὰ να ἀφαιρέσης τοὺς σπόρους και τοποθέτησέ τα εις τὸ ταψί. Κατόπιν κάμε μίαν ἄσπρη σάλτσα (145) πηκτὴ, πρόσθεσε ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, ὀλίγη ζάχαρη, τρία κροκκάδια και ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε τὸ μίγμα εις τὴν σακκούλα και γέμισε τὸ κενὸν ποῦ ἀνοιξες εις τὰ μήλα. Βάλε ὀλίγο νερό στὸ ταψί, ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη και ψῆσέ τα εις μέτριον φοῦρνον.

### 1411. Baked Apples Orange Marmelade.

Ψῆσε τὰ μήλα εις τὸν φοῦρνον ὅπως συνήθως, τοποθέτησέ τα εις τὰ πιάτα και περέχυσέ τα με μαρμελάτα πορτοκάλι.

### 1412. Apple Croquette.

Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (cream sauce) πολὺ πηκτὴ. Πάρε ἔπειτα τὰ μήλα κόψε τα ψιλὰ τεμάχια και ἀνακάτεψέ τα με τὴν

σάλτσα. Πρόσθεσε πολὺ ὀλίγη ζάχαρη, ἔξτρακτ λεμόνι καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Κόψε τα μὲ τὸ κουτάλι κατόπιν εἰς μικρὰ σχήματα μακρουλά, πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα πορτοκαλιοῦ ἢ ὅτι ἄλλη σάλτσα προτιμᾶς. Μὲ τὸν ἴδιο τρόπο ἤμπορεῖς νὰ κάμῃς καὶ κροκέτες μὲ μπανάνες, πορτοκάλια, λεμόνια κ.τ.λ. καὶ τὰ σερβίρεις μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλεις.

#### 1413. Fried Apples Cherry Sauce.

Κόψε μῆλα εἰς φέτες στρογγυλές, χόνδρος μισοῦ δακτύλου, πέρασέ τες ἀπὸ τὸ ἄλευρι καὶ τηγάνισέ τες εἰς μέτριον λάρδο. σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα κερασιῶν.

#### 1414. Apple Puffs Caramel Sauce.

Κάμε τὰ πῶψ (ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν πάστας διὰ σβίγους) γέμισέ τα μὲ σάλτσα ἀπὸ μῆλα καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα καραμέλας.

#### 1415. Apple Patties a la Rachel.

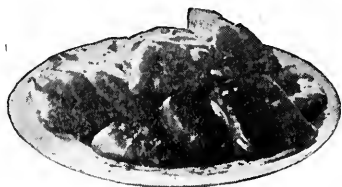
Πάρε μῆλα κομπόστα καὶ βγάλε τα ἀπὸ τὸ σιρόπι. Κατόπιν πάρε πάστα σφολιάτα ἢ τοῦ πάϊ, κόψε τὴν τετράγωνα μεγάλη ὅσον καταλαμβάνεις ὅτι φθάνει νὰ τυλίξῃς τὸ μῆλον εἰς τὸ μέσον καὶ πάρε τὲς τέσσαρες ἄκρες τῆς ζύμης καὶ ἔνωσέ τες ἀπὸ πάνω ἀπὸ τὸ μῆλον. Τοποθέτησέ τα εἰς ἕνα ταψὶ τὸ ὁποῖον ἔχεις ἀλειμμένο βούτυρο ἢ πάχος καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φούρνον. Σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγη ψιλλὴ ζάχαρη ἀπὸ πάνω.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ'.

### SWEET ENTREES (ΦΡΙΤΤΕΡΣ)

#### 1416. Corn Fritters Maple Syrup.

Διὰ 50 φρίτερες βάλε εἰς μία κατσαρόλα 4 οὐγγιῆς ζάχαρη, ἓνα κουτί γλυκὸ καλαμπόκι, (sweet corn), 6 αὐγά καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα, κατόπιν πρόσθεσε τρία ποτήρια γάλα, ἓνα ποτήρι νερὸ καὶ δύο κουταλιῆς πατάτες πουρέ, ἐὰν δὲν δὲν ἔχῃς δὲν πειράζει. Βάζε ἀλεῦρι λίγο λίγο καὶ κτύπα τα ἕως ὅτου γείνουν ἓνας πηκτὸς χυλός. Τελευταίως πρόσθεσε 4 κουταλιῆς σκόνη προζύμι (baking powder) καὶ ἀνακάτεψέ το καλά. Πέρινε μὲ ἓνα κουτάλι ἀπὸ αὐτὸ τὸ μίγμα καὶ ρίχνε το εἰς τὸ τηγάνι μὲ τὸ λάρδο καὶ τηγάνισέ τα.



#### 1417. Fritters a la Boheme.

Ἐτοιμάσε τὸ μίγμα ὡς ἡ ἀνωτέρω συνταγὴ διὰ τὲς κόνι φρίτερες, χωρὶς νὰ βάλῃς κόνι, καὶ τηγάνισέ τες σὲ μέτριον λάρδο νὰ γείνουν φουσκωτές. Ὅταν τὲς τηγάνισῃς ἀνοιξέ τες εἰς τὴ μέση μὲ τὸ μαχαίρι καὶ βάλε μέσα ὀλίγη μαρμελάτα. Περέχυσέ τες μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

#### 1418. Banana Fritters.

Βάλε εἰς ἓνα κατσαρολάκι ἐνάμιση ποτήρι γάλα μὲ δύο αὐγά καὶ δύο κουταλάκια ζάχαρη. Ἐνόσω ἀνακατεύεις ρίπτε σιγὰ σιγὰ ἀλεῦρι ἕως ὅτου σχηματισθῇ ἓνας πηκτὸς χυλός. Πρόσθεσε δύο κουταλιῆς baking powder. Κόψε τὲς μπανάνες εἰς χονδρὲς φέτες, βούτυξέ τες εἰς τὸν χυλὸ, τηγάνισέ τες σὲ δυνατό λάρδο καὶ σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα βανίλλης καὶ ψιλὴ ζάχαρη ἀπὸ πάνω.

## 1419. Almond Fritters Almond Sauce.

Διὰ 50 φρίτερες κοπάνισε 1 πάουντ ξεφλουδισμένα άμύγδαλα. Πρόσθεσε τα σὲ χυλὸ ὡς τὸν άνωτέρω, τηγάνισε τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα άμυγδάλων.

## 1420. Apple Fritters Lemon Sauce.

Κόψε φέτες ὅσα μῆλα χρειάζεσαι. Πέρασε τα ἀπὸ χυλὸ ὅπως τὴν συνταγὴ διὰ τὲς μπανάνες, τηγάνισε τες. Σερβίρισε τες μὲ σάλτσα λεμόνι.

## 1421. Pine apple Fritters Jamaica Sauce.

Κόψε τὸν άναγὰ ψιλὰ κομμάτια, άνακάτεψέ τα μὲ χυλὸ καὶ τηγάνισε τα. Σερβίρισε μὲ σάλτσα jamaica.

## 1422. Orange Fritters Marashino.

Κόψε εἰς πολὺ ψιλὰ κομμάτια φλοῦδα ἀπὸ δύο πορτοκάλια. Άνακάτεψέ τα μὲ τὸ χυλὸ ὅπως τὴ συνταγὴ διὰ τὲς μπανάνες τηγάνισε τες. Σερβίρισε μὲ σάλτσα μαρασκίνο.

## 1423. Lemon Fritters Jamaica Sauce.

Ἐτοίμασε τες ὡς άνωτέρω καὶ σερβίρισε τες μὲ σάλτσα jamaica.

## 1424. Cocoanut Fritters Rum Sauce.

Ἐτοίμασε τὸ χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὲς κόρν φρίτερες καὶ ἀντὶ καλαμπόκι βάλτε ἕνα πάουντ κόκονοτ. Τηγάνισε τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα ρόμι.

## 1425. Strawberry Fritters Cherry Sauce.

Δι' ἕν πάουντ φράουλες βάλτε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο πότηρια γάλα, ἕνα ποτῆρι νερὸ, δύο κουταλιές ζάχαρη, καὶ τρία αὐγά. Πρόσθεσε άλευρι νὰ σχηματίση ἕνα πηκτὸ χυλὸ.

Ρίψε εἰς τὸ τέλος τὲς φράουλες καὶ πέρνε ἀπὸ τὸ μίγμα μὲ ἕνα κουτάλι καὶ ρίπττε εἰς δυνατὸ λάρδο καὶ τηγάνιζε. Σερβίρισε μὲ σάλτσα κερασιῶν.

## 1426. Pear Fritters Orange Sause.

Ἐτοίμασε ὡς καὶ τὰ apple φρίτερες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα πορτοκάλι.

## 1427. Peach Fritters.

Σχίσε ροδάκινα εἰς δύο, καθάρισε τα ἀπὸ τὰ φλούδια καὶ

τηγάνισέ τα ὅπως ἀκριβῶς τὲς βανάνες (ἀρ. 1418) καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσαν τῆς ἀρεσκείας σου.

#### 1428. Chocolate Fritters Vanilla Sauce.

Κάμε ἓνα χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὰ κὸρν φρίτερς, πρόσθεσε ἓνα κουτάκι κόκο ἢ σοκολάτα, τηγάνισε καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κρήμ βανίλια.

#### 1429. Fig Fritters Cherry Sauce.

Ἐτοίμασε χυλὸ, πρόσθεσε ὅσα σῦκα χρειάζεσαι φιλοκομμένα ἢ ὀλόκληρα, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κεράσι.

#### 1430. Raisin Fritters Kirsch Sauce.

Προτοῦ βάλῃς τὲς σταφίδες μέσα στὸ χυλὸ, βάλῃς τες στὸ νερὸ μισὴ ὥρα νὰ μαλακώσουν καὶ ἔνώσῃς τες μὲ ἓνα χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὰ Κὸρν φρίτερς, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κίρς.

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΗ'.

# ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

### 1441. Apple Compote a la Richelieu.

Καθάρισε δέκα μήλα ολόκληρα και κάμε τα κομπόστα κατά την σχετικήν συνταγήν. Όταν είναι έτοιμα βάλε τα εις τὰ πιατάκια του γλυκουῦ. Περιέχουσε τα με μίαν σάλτσαν, την οποίαν έτοιμάζεις ως εξής: Βάλε εις ἕνα κατσαρολάκι έναμιση ποτήρι νερό, μισό πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο κονιάκ ἢ ούϊσκι, δύο σταγῶνες κόκκινο χρώμα και βάλε τα εις την φωτιά νά πάρουν βράση. Κατόπιν ανάλυσε εις ἕνα ποτήρι τρία κουταλάκια κόλλα (cornstarch) ρίψε την εις τὸ κατσαρολάκι νά πάρη δύο βράσεις και μεταχειρίσου την. Τὴν κομπόστα αὐτὴ τὴν σεβίρεις κρύα.

### 1442. Apple Compote Farmiere.

Καθάρισε εἴκοσι μήλα, βάλε καλά ὅλους τοὺς σπόρους με τὸ εἰδικὸν ἔργαλειὸν και βάλε τα εις μίαν κατσαρόλαν με δύο ποτήρια νερό, δύο πάουντ ζάχαρη, τὸ ζουμι και τὴ φλοῦδα μισοῦ λεμονιοῦ. Βάλε τα νά βράσουν εις σιγανὴ φωτιά.

### 1443. Apricot Compote.

Πάρε 4 πάουντ βερύκοκα ξερά και βάλε τα εις τὸ νερό νά μαλακώσουν μίαν ἢ δύο ὥρας. Κατόπιν βάλε εις μίαν κατσαρόλαν 2 πάουντ ζάχαρη 2 ποτήρια νερό ἕνα κομμάτι κανέλλα, μισὸ λεμόνι και ἄφησέ τα νά βράσουν δέκα λεπτά, Κατόπιν στράγγισε τὰ βερύκοκα, ρίψε τα μέσα εις σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἔτοιμο και βάλε τα νά πάρουν μιὰ βράση. Ἄφησέ τα νά κρυώσουν και μεταχειρίσου τα.

### 1444. Orange Compote.

Πάρε πέντε πορτοκάλια χονδρόφλοῦδα και ξύσε τα ἑλαφρὰ ὥστε νά μὴν πειραχθῇ ἡ φλοῦδα. Κατόπιν κόψε τα φέτες εις σχῆμα σκελίδων και βάλε εις τὴν κατσαρόλα με 3 ποτήρια νερό, 3 πάουντ ζάχαρη και ἕνα κομμάτι κανέλλα. Ἄφησέ τα νά βράσουν

σὲ σιγανὴ φωτιά 1)2 ὥρα ἀπὸ τὴν στιγμὴν ποῦ θὰ ἀρχίσουν νὰ βράσουν. Ἐὰν τὸ σιρόπι δὲν δέσῃ καλὰ, εἰς τὸ διάστημα αὐτό, τὸ ἀφήνεις νὰ δέσῃ, ρίπτεις καὶ πάλιν τὰ πορτοκάλια μέσα καὶ τὸ σεβίρεις.

#### 1445. Prunes Compote.

Πάρε 4 πάουντ δαμάσκηνα καὶ βάλε τα εἰς τὸ κρύο νερὸ 4 ὥρες νὰ μαλακώσουν. Κατόπιν στράγγισέ τα καὶ βάλε νὰ βράσουν ἐπὶ 20 λεπτὰ μὲ 2 πάουντ ζάχαρη, 5 ποτήρια νερὸ ἕνα κομμάτι κανέλλα καὶ τὸν ζωμὸν καὶ τὴν φλούδα μισοῦ λεμονιοῦ.

#### 1446. Pear Compote.

Πάρε 4 πάουντ ἀχλάδια, καθάρισέ τα χωρὶς νὰ ἀφαιρέσῃς τὸ κοτσάνι. Βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ 5 ποτήρια νερὸ, 3 πάουντ ζάχαρη, ἕνα κομμάτι κανέλλα, ζουμι καὶ φλούδα μισοῦ λεμονιοῦ καὶ ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά. Ἐὰν τὰ ἀχλάδια εἶναι σκληρὰ προσθέτεις ἀκόμη ὀλίγο νερὸ καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν.

#### 1447. Cherry Compote.

Καθάρισε 4 πάουντ κεράσια, ἀφαίρεσε τὰ κουκούτσια μὲ μιὰ φουρκέτα ἢ μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον καὶ βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 3 πάουντ ζάχαρη, 4 ποτήρια νερὸ, ἕνα κομμάτι κανέλλα καὶ ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά ἕως ὅτου δέσῃ ἡ ζάχαρη καὶ γείνη σιρόπι ἀφαίρεσε ἀπὸ τὴν φωτιά νὰ κρυώσουν, βάλε τα εἰς βάζα καὶ μεταχειρίσου τα ὅταν σοῦ χρειασθοῦν.

#### 1448. Grapefruit Compote.

Ὅταν ἔχῃς χονδρὲς φλοῦδες ἀπὸ grape fruit, καθάρισε καλὰ ἐλαφρὰ ἀπὸ ἔξω τὸ πικρὸ φλοῦδι, κόψε τες φέτες καὶ βάλε τες εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν 20 λεπτὰ. Κατόπιν στράγγισέ τες καὶ βάλε τες πάλιν νὰ βράσουν καὶ δευτέραν καὶ τρίτην φορὰν διὰ νὰ ξεπικρίσουν. Στράγγισέ τες καὶ ἄπλωσέ τες εἰς ἕνα πανὶ νὰ στεγνώσουν. Ἐν τῷ μεταξὺ ἐτοίμασε ἕνα σιρόπι ὡς ἐξῆς: Διὰ πέντε φλοῦδες grape fruit βάζεις δυόμισυ πάουντς ζάχαρη καὶ 2 1)2 ποτήρια νερὸ, ζουμι μισοῦ λεμονιοῦ, ἕνα κομμάτι κανέλλα, 5 γαρύφαλλα καὶ ἄφῃσέ τα νὰ βράσουν ἕως ὅτου ἡ ζάχαρη δέσῃ, τότε δὲ ρίπτεις τὰ grape fruit καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον.

#### 1449. Orange Compote for Pudding.

Κόψε ἀπὸ πέντε πορτοκάλια τὴν φλούδα εἰς λεπτὰ κομμα-

τάκια σάν σπέρτα. Βάλε εις τὴν κατσαρόλα μὲ 4 ποτήρια νερό, 2 πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν 1)2 ὥρα. Ἐὰν εἶναι πολὺ πηκτὴ ἢ κομπόστα δύνασαι νὰ βάλῃς καὶ ἄλλο νερό. Τὴν κομπόστα αὐτὴ μεταχειρίζεσαι ὡς σάλτσα διὰ διάφορες πουτίγκες.

#### 1450. Tutti Frutti Glaces.

Ἀναμιγνύετε διάφορα φρούτα κομπόστες καὶ διάφορα φρούτα κονσέρβες τοῦ κουτιοῦ καὶ τὰ σεβίρετε.

---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΘ'.

### ΠΑΓΩΤΑ

#### 1451. Vanilla Ice Cream No. 1.

Διὰ ἓνα γαλλόνι παγωτὸν θὰ χρειασθῆς διπλῶ κροκάδια. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνη με ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα καλὰ με τὸ σύρμα καὶ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἓνα γαλλόνι γάλα βρασμένο. Ἀνακάτεφέ τα καλὰ, βάλε το εἰς τὴ φωτιά καὶ ἄφησέ το νὰ ζεσταθῆ καλὰ ἀλλὰ νὰ μὴν πάρη βράση. Καταίθασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ, βάλε ἕξτράκτ βανίλια, βάλε το εἰς τὴν μηχανὴν τοῦ παγωτοῦ, πάγωσέ το καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμον σκέπασέ το καλὰ με πάγο καὶ ἀλάτι καὶ μεταχειρίσου το ὅταν σοῦ χρειασθῆ.

#### 1453. Vanilla Ice Cream No. 2.

Πάρε ἓνα γαλλόνι γάλα, 1 1)2 πάουντ ζάχαρη, ἀνακάτεφέ τα καλὰ καὶ ρίψε μέσα 8 κροκοῦς αὐγῶν, τοὺς ὁποίους ἔχεις κτυπήσῃ καὶ δέσε το εἰς τὴν φωτιὰν ὅπως γράφομεν εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν (ἂν δὲν ἔχεις φρέσκο γάλα δύνασαι νὰ μεταχειρισθῆς καὶ ἄγλυκο γάλα τοῦ κουτιοῦ, ἀναλύων αὐτὸ με ἴσην ποσότητα νεροῦ.)

#### 1454. Chocolate Ice Cream.

Θὰ τὸ ἐτοιμάσῃς ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὸ παγωτὸ βανίλιας, ἀλλ' ἀντὶ βανίλιας θὰ βάλῃς 2 κουταλιῆς σούπας σοκολάτα ἢ κακάο.

#### 1455. Strawberry Ice Cream.

Ἐὰν ἔχῃς φρέσκες φράουλες τὰς ἀνακατέβεις με τὴν ζάχαρη καὶ τὸ γάλα καὶ τελειώνεις τὸ παγωτὸ ὅπως εἰς τὰς ἀνωτέρω συνταγὰς. Ἐὰν θέλῃς νὰ μεταχειρισθῆς ἕξτράκτ φράουλας τότε θὰ βάλῃς καὶ ὀλίγο κόκκινο χρῶμα. Σημειώσατε ὅτι ὅλα τὰ παγωτὰ γίνονται με τὸν ἴδιον τρόπον μόνον τοῦ ἀλλάζουον κατὰ τὴν οὐσίαν καὶ τὸ χρῶμα.

#### 1456. Coffee Ice Cream.

Πάρε 3 κουῶρτς γάλα καὶ ἓνα κουῶρτερ καφέ, ἀπὸ ἐκεῖ-

νον τὸν ὁποῖον σερβίρομεν συνήθως. Πρόσθεσε 1 1)2 πάουντ ζάχαρη ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ τελείωσέ το συμφώνως μὲ τὰς ἀνωτέρω συνταγὰς.

#### 1457. Orange Granite (Orange Ice).

Βάλε ἓνα γαλλόνι νερό, 2 πάουντ ζάχαρη, ζουμι 10 πορτοκαλιῶν καὶ πάγωσέ το μετρίως εἰς τὴν μηχανὴν τοῦ παγωτοῦ.

#### 1458. Lemon Sherbet.

Τὰ sherbets κατασκευάζονται ἀκριβῶς ὅπως καὶ αἱ γρανίτες. Δύνασαι δὲ νὰ μεταχειρισθῆς διάφορα φρούτα δίδων τὴν ὀνομασίαν τοῦ φρούτου, τὸ ὁποῖον περιέχει τὸ sherbet.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Λ΄.

# ΠΟΝΤΣΙΑ

### 1459. Punch.

Βάλε εις ένα κατσαρολάκι έξ κροκάδια και κτύπησέ τα καλά με τὸ σύρμα. Πρόσθεσε κατόπιν ένα ποτήρι ροῦμι ἢ ζαμείκα, δύο ποτήρια τσαί, δύο ποτήρια σιρόπι. Ἀνακάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ εις τὴν φωτιά, ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύης ἕως νὰ ἀσπρίσουν και σερβίρισέ το εις τὰ ποτήρια με ένα μπισκότο μαζύ.

### 1460. Andalousian Punch.

Πάρε ένα γαλλόνι κρασί μαῦρο, ἕνα κουῶρτερ τζαμείκα, μισὸ γαλλόνι νερό, και βάλε τα ὅλα εις μίαν λεκανην. Κόψε μέσα μικρὲς φέτες πορτοκάλια και ἀνανά (pineapple), ἀνακάτεψέ το καλά και σερβίρισε στὰ ποτηράκια.

### 1461. French Punch.

Πάρε ένα τέταρτον τοῦ γαλλονιοῦ ροῦμι ἢ ζαμείκα, βάλε το εις μίαν κατσαρόλαν με δύο φορές τόσο νερό. Κατόπιν ξῦσε με τὸν τρύφτη τὴν φλούδα δύο πορτοκαλλιῶν και δύο λεμονιῶν, στῦψε και τὸ ζουμί τους μέσα. Πρόσθεσε ένα πάουντ ζάχαρη, ἢ κάτι περισσότερον ἂν τὸ θέλῃς γλυκύτερον. Βάλε το εις τὴν φωτιά νὰ βράσῃ δεκαπέντε λεπτά. Πέρασε το ἀπὸ ψιλὴ πετσέτα και σερβίρισέ το κρύο ἢ ζεστὸ κατ' ἀρέσκειαν.

### 1462. Cardinal Punch.

Βάλε εις μίαν κατσαρόλαν μισὸ γαλλόνι νερό, ένα πάουντ ζάχαρη, τὸ ζουμί τριῶν πορτοκαλιῶν και τριῶν λεμονιῶν. Μισὸ ποτήρι kirsh, ὀλίγα γαρύφαλλα, ἄφησέ το νὰ βράσῃ δεκαπέντε λεπτά, στράγγισέ το ἀπὸ πετσέτα και μεταχειρίσου.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΛΑ΄.

# ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

### 1463. Χαλβᾶς Σεμιγδαλένιος.

Βάλε μισὸ πάουντ βούτυρο εἰς μίαν κατσαρόλαν μετρίου μεγέθους καὶ ἓνα πάουντ σεμιγδάλη (ἐν ἐλλείψει σεμιγδαλίου μεταχειρίσου καλαμποκάλευρο (corn meal), τὸ ὁποῖον νὰ εἶναι κίτρινο καὶ χονδρό.) Βάλε τα εἰς τὴν φωτιά καὶ ἀνακάτευέ τα μὲ μία κουτάλα ξύλινη ἕως ὅτου νὰ ἀρχίσῃ νὰ ἀσπρίσῃ καὶ νὰ γλυστρᾷ ἀπὸ τὸ κουτάλι, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον θὰ πῆ ὅτι εἶναι ἔτοιμον. Ἐτοίμασε ἓνα σιρόπι ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ τέταρτον τοῦ γαλλονιοῦ νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἓνα κομματάκι κανέλλα. Στύψε ἓνα πορτοκάλι μέσα καὶ βάλε καὶ τὴ φλούδα μαζί, ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα πέντε λεπτά καὶ ρίψε τὸ σιρόπι αὐτὸ εἰς τὸ σεμιγδάλι. Σκέπασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά δέκα πέντε λεπτά. Κατόπιν κόψε το κουταλιᾶς κουταλιᾶς ρίψε του κανέλα καὶ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

Ὅταν θὰ βάλῃς τὸ σεμιγδάλι νὰ καβουρδισθῇ ἐὰν θέλῃς ἡμπορῆς νὰ βάλῃς καὶ μερικὰ ἀμύγδαλα ἢ κουκουνάρι νὰ καβουρδισθοῦν μαζί. Ἐπίσης ἀντὶ πορτοκάλι ἡμπορεῖς νὰ βάλῃς ἓνα ἔξτρακτ φρούτου ὅτι εἶδους θέλεις.

### 1464. Χαλβᾶς ἀπὸ Φαρίνα.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα πάουντ ἀλεῦρι, βάλε το εἰς τὴν φωτιά καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ μία ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου καβουρδισθῇ καλὰ (πρόσεχε ὅμως νὰ μὴν κολλήσῃ). Σβύσέ το κατόπιν μὲ ἓνα σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἐτοιμάσῃ ἐκ τῶν προτέρων ὡς ἐξῆς: Βάλε ἐνάμισυ κουῶρτερ νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, στύψε μισὸ λεμόνι καὶ βάλε το νὰ βράσῃ δέκα λεπτά. Κατόπιν βάλε ὀλίγον ἔξτρακτ περγαμότο ἢ ὅ,τι ἄλλο θέλῃς. Ρίψε τὸ σιρόπι αὐτὸ εἰς τὸ ἀλεῦρι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ ἀκόμη δέκα λεπτά σὲ σιγανὴ φωτιά. Κόψε τον μὲ ἓνα κουτάλι καὶ κούκκισέ τον χαλβᾶν μὲ ὀλίγην ψιλὴν ζάχαρη καὶ κανέλλα.

## 1465. Κανταίφι.

Κοπάνισε εις ένα γουδι μισό πάουντ άμύγδαλα καθαρισμένα. Πρόσθεσε όλίγη φιλή κανέλλα, ένα αύγό, μία φλούδα νερατζιού, όλίγη ζάχαρη και όλίγο βούτυρο. Ανακάτεψέ τα καλά. Πάρε κατόπιν δύο πάουντς καταίφι και χώρισέ το επάνω εις τó τραπέζι εις δεκαέξ μέρη. Άνοιξέ το εις σχήμα παλάμης και βάλε εις κάθε κομμάτι μιá κουταλιά άπό τó άνωτέρω μίγμα. Τύλιξέ τα σφικτά, άράδιασέ τα εις τó ταψι, περέχυσέ τα με βούτυρο και ψήσέ τα εις τόν φούρνο επί σαρανταπέντε λεπτά. Όταν είναι έτοιμο περέχυσέ το με ένα σιρόπι, τó όποιον κάμνεις με ένα πάουντ ζάχαρη, έναμισυ ποτήρι νερό και όλίγη κανέλλα.

## 1466. Κουραμπιέδες.

Πάρε δύο πάουντς βούτυρο και βάλε το εις μία κατσαρόλα να ζεσταθῆ. Ξάφρισέ το και μετάφερε το εις άλλη κατσαρόλα με προσοχήν να μήν πάρης μαζύ και τó νερό που έχει μείνη εις τόν πυθμένα τῆς κατσαρόλας. Βάλε κατόπιν τῆν κατσαρόλαν αὐτῆν εις κρύο νερό και δούλευσε τó βούτυρο με ένα σύρμα έως να κρυσώσῃ. Πρόσθεσε ένα πάουντ ζάχαρη σκόνη και δούλεψέ το επί δεκαπέντε λεπτά. Ρίψε έπειτα εις αὐτό όλίγο κατ' όλίγον τέσσαρα πάουντς άλεϋρι και σχημάτισε μιάν ζύμην τρυφεράν. Πλάσε τές κουραμπιέδες ό,τι σχήμα θέλεις, κούκκισέ τους με όλίγη ζάχαρη και ψήσέ τους εις μέτριο φούρνο.

## 1467. Τσουρέκια τῆς Μπύρας.

Βάλε εις μιάν λεκάνην ένα κουώρτερ γάλα κρύο, 3 τετραγωνίδια yeast δύο πάουντ άλεϋρι. Ζύμωσέ τα και άφσέ τα δύο ώρες διά να άνέβῃ ἡ ζύμη. Πάρε κατόπιν τέσσαρα πάουντς άλεϋρι και ένωσέ το με τῆν μαγιά, πρόσθεσε δώδεκα αύγά ανά δύο, τρία τέταρτα του πάουντ βούτυρο και άλλη τῆση ζάχαρη, ένα κουταλάκι άλάτι. Ζύμωσέ τα καλά και άφσέ τα να άνέδουν επί δύο ώρας. Όταν άνέβῃ καλά ἡ ζύμη πλάσε τά τσουρέκια ό,τι σχήμα θέλεις, βάλε τα εις ταψι και άφσέ τα επί μισή ώρα εις μέρος θερμό να άνέδουν άκόμη όλίγον. Άλειψέ τα αύγό και ψήσέ τα εις μέτριο φούρνο.

## 1468. Ρυζόγαλον Έλληνικόν.

Βάλε εις μιάν κατσαρόλαν μισό γαλλόνι γάλα και βάλε το εις τῆν φωτιά ανακατεύοντας με μιá ξύλινη κουτάλα έως να βράσῃ είκοσιπέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ένα πάουντ ζάχα-

ρη και άφησέ το να βράση είκοσιπέντε λεπτά ακόμη. Βάλε εις ένα πιάτο μισό ποτήρι νερό, τρία κροκάδια, τρία κουταλάκια άμυγδαλόκολλα (cornstarch), ανακάτεψέ τα καλά εις τὸ ριζόγαλον, πρόσθεσε ὀλίγον ἐξτρακτ βανίλιας, ἢ ἕαν προτιμᾷς μίαν φλουδα πορτοκαλιοῦ ἢ λεμονιοῦ ἀπὸ τὴν ἀρχὴν ποῦ βράζει, σερβίρισέ το εις μικρὰ πιάτα καὶ κούκκισέ το με ψιλὴ κανέλλα.

#### 1469. Ρυζόγαλον με Φροῦτα Κομπόστα.

Κάμε ρυζόγαλο ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ ὅταν εἶναι ἔτοιμο ἄφησέ το εις τὴν κατσαρόλαν νὰ κρυώσῃ. Ὅταν θέλεις νὰ σερβίρης ἀπὸ αὐτὸ πάρε ἕνα φλυτζάνι τοῦ καφέ, βρέξε το με νερό, γέμισέ το ρυζόγαλο καὶ γύρισέ το εις τὸ πιάτο νὰ πέσῃ. Γαρνίρισέ το με φρούτα κομπόστα γύρω καὶ σερβίρισε.

#### 1470. Μπακλαβᾶς.

Πάρε ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα, καθάρισέ τα καὶ κόψε τα ψιλὰ. Βάλε τα εις τὸν φούρνο νὰ ξανθίσουν ὀλίγον καὶ πρόσθεσε εις αὐτὰ ὀλίγη φλουδα πορτοκαλιοῦ ψιλοκομμένη καὶ ὀλίγη κανέλλα. Πάρε κατόπιν δύο πάουντ φύλλα, ἄλειψε τὸ ταψὶ ποῦ θὰ ψήσης τὸν μπακλαβᾶ με ὀλίγο βούτυρο, στρώσε δύο φύλλα, βρέξε τα με ὀλίγο βούτυρο, κούκκισέ τα με ἀμύγδαλα, βάλε πάλιν δύο φύλλα, βρέξε τα με βούτυρο, κούκκισε ἀμύγδαλα καὶ ἐξακολούθησε με τὸν ἴδιο τρόπον ἕως νὰ τελειώσουν τὰ ἀμύγδαλα. Κόψε τον ἔπειτα τὸν μπακλαβᾶν εις μερίδες καὶ ψήσέ τον εις μέτριον φούρνον ἐπὶ μιάμιση ὥρα. Ὅταν εἶναι ἔτοιμος τὸν περεχύνεις με ἕνα σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἐτοιμάζεις ὡς ἐξῆς: Βάζεις εις μίαν κατσαρόλαν τρία πάουντ ζάχαρη, δύο ποτήρια νερό, ἕνα κομμάτι κανέλλα, ζουμι ἀπὸ μισὸ λεμόνι, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ βράση ἐπὶ δέκα λεπτά.

#### 1471. Κάστανα με Κρέμα Γάλακτος.

Πάρε τέσσαρα πάουντ κάστανα, βράσε τα, ξεφλουδίσε τα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εις σιγανὴ φωτιά με ἕνα κουῶρτ γάλα νὰ τὸ πιουῖν ὄλο σιγά-σιγά. Πέρασέ τα κατόπιν ἀπὸ ἕνα τρυπητὸ τῶν μακαροنيῶν νὰ βγοῦν σὰν μακαρόνια εις τὴν πιατέλα· ἄνοιξε ἕνα λάκκον εις τὴ μέση βάλε κρέμα γάλακτος, κούκκισέ τα με ζάχαρη βανιλιέ καὶ σερβίρισε.

#### 1475. Σβίγγοι Τηγανιτοί.

Κάμε μιὰ ζύμη ὅπως καὶ διὰ τὰ ἐκλέρ (ἀρ. 1374). Βάλε εις ἕνα τηγάνι λάρδο νὰ κάψῃ. Κόψε τοὺς σβίγγους με ἕνα κουτάλι

και τηγάνισέ τους. Όταν είναι έτοιμοι περέχυσέ τους με σιρόπι, τὸ ὁποῖον κάμνεις με δύο πάουντς ζάχαρη, ἐνάμιση ποτῆρι νερό, ἓνα κομματί κανέλλα, ὀλίγο ξυνὸ λεμονιοῦ καὶ τὴν φλούδα. Κούκκισέ τους με ψιλή ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

#### 1473. Κρέμα Βανίλια.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓνα κουῶρτ γάλα καὶ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά νὰ πάρουν βράση. Ἀνάλυσε εἰς ἓνα πιάτο βαθὺ μισὸ ποτῆρι γάλα, τρία κροκάδια, δύο κουταλιές τῆς σούπας κόλλα (cornstarch), ὀλίγες σταγόνες βανίλιας ἐξτράκτ καὶ ἔνωσέ τα με τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ἀνακάτευέ το ἕως νὰ πάρη βράση καὶ σερβίρισε το εἰς μικρὰ πιατάκια.

#### 1474. Γαλατομπούρεκο.

Βάλε μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ βάλε το νὰ πάρη βράση. Ἀνάλυσε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ κόλλα (cornstarch) εἰς ὀλίγο νερό καὶ ρίψε τὴν εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει, ἀνακάτευε καλά, καὶ πρόσθεσε ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη καὶ ὀλίγο ἐξτράκτ βανίλιας. Όταν πάρη δύο βράσεις κατέβασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ. Πρόσθεσε κατόπιν ὀκτὼ αὐγά καὶ δούλεψέ το καλά. Πάρε ἔπειτα δύο πάουντς φύλλα καὶ στρώσέ τα ἀνὰ δύο εἰς τὸ ταψί. Βρέχε το με ὀλίγο βούτυρο καὶ ἐξακολούθει οὕτω ἕως νὰ μεταχειρισθῆς τὰ μισὰ φύλλα. Ρίψε τότε τὴν κρέμα καὶ σκέπασέ τὴν με τὰ ὑπόλοιπα φύλλα, ψῆσε εἰς μέτριον φούρνο ἐπὶ σαράντα πέντε λεπτά καὶ περέχυσέ το με ἓνα σιρόπι, τὴν κατασκευὴν τοῦ ὁποῖου θὰ ἴδῃς εἰς τὴν συνταγὴν τοῦ μπακλαβᾶ (ἀρ. 1470).

#### 1475. Κέηκ Ρωσσικόν.

Κοπάνισε ἓνα πάουντ ἀμύγδαλα καθαρισμένα με ἓνα πάουντ ζάχαρη καὶ δύο αὐγά. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην καὶ πρόσθεσε ἑννέα κροκάδια ἀνακατεύοντας διὰ νὰ δουλευθοῦν καλά. Πρόσθεσε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ἀλεῦρι καὶ τελευταίως πρόσθεσε τὰ ἄσπρα τῶν αὐγῶν δουλευμένα εἰς μαρέγκα. Ἀλειψε τὴν φόρμαν ὀλίγο βούτυρο, πασάλειψέ τὴν ἀλεῦρι, χύσε τὸ μίγμα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φούρνο ἐπὶ μίαν ὥραν.

#### 1476. Κέηκ Πορτοκαλιοῦ.

Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην, πρόσθεσε τὴν φλούδα ἑνὸς λεμονιοῦ ξυσμένην, δέκα αὐγά καὶ δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, ἓνα φλυτζάνι γαλέτα, ἓνα

κουταλάκι σκόνη (baking powder), χύσε εις τὴν φόρμα καὶ ψῆσέ το εις μέτριο φούρνον σαράντα πέντε λεπτά.

#### 1477. Κέηκ Ἀμυγδαλου.

Κοπάνισε ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα καθαρισμένα με ἕνα πάουντ ζάχαρη. Βάλε τα εις μίαν λεκάνην, πρόσθεσε τὴν φλούδα ἐνὸς λεμονιοῦ ξυσμένην, δέκα αὐγά, δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, ἕνα φλυτζάνι γαλέττα, ἕνα κουταλάκι σκόνη (baking powder), χύσε εις τὴν φόρμα καὶ ψῆσέ το εις μέτριον φούρνον σαράντα πέντε λεπτά.

\* Σημειώσατε ὅτι με τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν δύνασθε νὰ κάυετε διάφορες τοῦρτες, τὲς ὁποῖες στολίζετε με μαρέγκα ἢ φοντάν.

#### 1478. Σαβαρὲν τῆς Μπύρας.

Διάλυσε δύο τετραγων. μαγιὰ με ἕνα πᾶιντ γάλα χλιαρό, πρόσθεσε ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ἀλεῦρι, καὶ ἄφησέ το εις θερμὸ μέρος νὰ ἀνέβῃ. Μετὰ μισὴ ὥρα πρόσθεσε εις τὸ μίγμα ἕνα ποτῆρι γάλα καὶ πέντε αὐγά καὶ ζύμωσε τα. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα κουταλάκι ἀλάτι, μισὸ πάουντ βούτυρο ἄλυωτο, ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ζάχαρη καὶ δούλεψέ τα με τὸ χέρι σου ἐπὶ πέντε λεπτά. Βάλε το εις τὲς φόρμες καὶ ἄφησέ το ἐπὶ μιάμιση ὥρα νὰ ἀνέβῃ. Ψῆσε τα εις μέτριον φούρνον ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Ὄταν τὰ βγάλης ἀπὸ τὸν φούρνον περέχυσέ το με ἕνα σιρόπι ἐλαφρὸν με οὐσία τζαμαίικας.

#### 1479. Ζελὲ ἀπὸ Κυδώνια.

Πάρε πέντε κυδώνια ἢ περισσότερα νὰ ζυγίζου πέντε πάουντς. Καθάρισέ τα, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσου με ἕνα γαλλόνι νερὸ ἕως νὰ μείνῃ τὸ ἥμισυ τοῦ νεροῦ. Σπράγγισέ τα καὶ βάλε τὸν ζωμὸν τῶν κυδωνίων με δύο πάουντς ζάχαρη νὰ βράσῃ ἕως νὰ δέσῃ. Διὰ νὰ εἶσαι βέβαιος ὅτι εἶναι δεμένον ρίψε ὀλίγον εις ἕνα πιάτον ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ καὶ ὅταν σπικῶνεται πηκτὸ τότε εἶναι ἕτοιμον καὶ τὸ σερβίρεις. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς ζελὲ καὶ ἀπὸ μῆλα, ἀχλάδια καὶ διάφορα ἄλλα φροῦτα.

#### 1480. Κυδῶνι Τρυφτὸ Κομπόστα.

Πάρε τέσσαρα πάουντς κυδώνια, σκούπισέ τα νὰ φύγῃ τὸ χυοῦδι καὶ τρίψε τα με τὸν κατάλληλον τρίφτην. Βάλε τα εις μίαν καταρόλαν με τρία πάουντς ζάχαρη, ἕνα τέταρτον τοῦ γαλ-



λονιοῦ νεροῦ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιά ἕως νὰ δέσουν καλὰ.

#### 1481. Κίτρο Γλυκό.

Πάρε τέσσαρα πάουντ κίτρα, κόψε τα φέτες καὶ καθάρισέ τα ἀπὸ τὲς φλοῦδες καὶ τοὺς σπόρους. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ βραστό νερὸ νὰ βράσουν ἕως νὰ μαλακώσουν. Κατόπιν βγάλε τα ἀπὸ τὸ νερὸ καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἓνα κουῶρτ νερὸ καὶ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη νὰ δέσουν καλὰ. "Όταν εἶναι ἔτοιμον πρόσθεσε προτοῦ τὸ κατεβάσης μιὰ πρέζα τρυγικὸν ὀξύ.

#### 1482. Γλάσον Φοντάν.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν τέσσαρα πάουντς ζάχαρη, τέσσαρα ποτήρια νερὸ, μισὸ κουταλάκι cream of tartar, πέντε σταγόνες ὀξικὸν ὀξύ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράση. Διὰ νὰ γνωρίζης ὅτι εἶναι καλὸν εἰς τὸ δέσιμον τὸ δοκιμάζεις ὡς ἐξῆς: Βάλε εἰς ἓνα πιάτο νερὸ καὶ χύσε μὲ τὸ κουτάλι ὀλίγη ἀπὸ τὴ ζάχαρη. "Όταν δῆς ὅτι σχηματίζεται ἓνας βῶλος μαλακὸς εἰς τὸ νερὸ τότε εἶναι ἔτοιμον. Τὸ κατεβάζεις ἀπὸ τὴ φωτιά καὶ τὸ ρίπτεις εἰς μίαν λεκάνην, τὴν ὁποίαν τοποθετεῖς εἰς μίαν ἄλλην μὲ κρύο νερὸ. Ἀρχίζεις νὰ τὸ γυρίζης ἕως νὰ δέχεται τὸ χέρι σου. Ἐπειτα τὸ ἀνακατέβεις μὲ ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου ἀσπίρη καὶ δέση, προσθέτεις ὀλίγη ἐξτράκτ βανίλιας καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι.

Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον κάμνεις καὶ τσοκολάτα φοντάν, προσθέτων τὴν σοκολάταν ὅταν ἡ ζάχαρη εἶναι δεμένη καὶ τὴν κατεβάσης ἀπὸ τὴν φωτιά.

#### 1483. Τσουρέκια Γερμανικά.

Διάλυσε 3 τετραγωνίδια μαγιά μὲ ἓνα πάιντ γάλα ζεστό. Πρόσθεσε ἄλλο ἓνα πάιντ κρύο, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ βούτυρο, ἓνα κουταλάκι ἀλάτι, ἕξ αὐγά, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, τρία καὶ μισὸ πάουντς ἀλευρί καὶ ζύμωσέ τα καλὰ. Ἄφησέ τα νὰ ἀνέβουν. Πλάσε τα εἰς σχήματα τῆς ἀρεσκείας σου, ἄφησέ τα εἰς θερμὸ μέρος νὰ ἀνέβουν ἀκόμη ὀλίγον, ἄλειψέ τα αὐγὸ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φούρνο ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά.

#### 1484. Μπαμπᾶ.

Κάμε μία πάστα ὅπως τὸ σαβαρὲν (ἄρ. 1478) ἐνόσω δὲ τὴν ζυμώνης πρόσθεσε ἓνα πάουντ σταφίδες ψιλές καὶ ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα. Ἄφησέ την νὰ ἀνέβῃ καὶ τηγάνισέ τα ὅπως τὲς λου-

κουμάδες. "Όταν τηγανισθούν ὄλαι ἀνοιξέ τους με τὸ μαχαῖρ-ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος καὶ γέμισέ τους με κρέμα ἢ μαρμελάτα τῆς ἀρεσκείας σου. Κούκκισέ τες με φιλή ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

#### 1485. Ὁμελέττα Κομφιτύρ.

Κτύπησε τέσσαρα αὐγά με ἕνα κουταλάκι ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι γὰ ψηθοῦν με ὀλίγο βούτυρο. Νὰ ξαπλώσουν εἰς ὄλο τὸ τηγάνι. "Όταν καταλάβῃς ὅτι εἶναι τηγανισμένα χύσε ἐπάνω ὀλίγη μαρμελάτα φρούτων ἢ τζέλυ. Τύλιξέ την κυλινδροειδῶς καὶ βάλε την εἰς μίαν πιατέλα. Κούκκισέ την με ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, κάψέ την με ἕνα καφετὸ σίδηρο, περέχυσέ την με ὀλίγο κονιάκ ἢ ρουμι, ἀναψέ την με ἕνα σπέρτο καὶ σερβίρισε.

#### 1 486. Κροκέτες ἀπὸ Πορτοκάλι.

Βάλε εἰς τὸ γουδι μία φλοῦδα πορτοκαλιοῦ καὶ κοπάνισέ την με μισὸ πάουντ ζάχαρη. Πρόσθεσε κατόπιν δύο πάουντς πατάτες βρασμένες πουρέ, ἕνα φλυτζάνι γαλέττα, ἕνα κομματι βούτυρον μεγέθους ἑνὸς αὐγοῦ, τρία αὐγά καὶ ζύμωσέ τα καλά. Πλάσε τες κροκέτες εἰς σχῆμα δακτύλου, τύλιξέ τες εἰς αὐγὸ καὶ γαλέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Περέχυσέ τες με orange sauce καὶ κούκκισέ τες με φιλή ζάχαρη.

#### 1487. Μπισκόττα διὰ Τσαΐ.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη καὶ ἕνα βούτυρο καὶ δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ἔπειτα τρία αὐγά καὶ δούλεψέ τα ἀκόμη. Πρόσθεσε ἕνα φλυτζάνι μαῦρες σταφίδες φιλές, ἕνα κουταλάκι μοσχοκάρυδο, ἕνα κουταλάκι κανέλλα, μισὸ γαρύφαλλα, μισὸ σόδα καὶ δύο φλυτζάνια γάλα. Ζύμωσέ τα καλά, ἄπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι με τὸ παστοξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Κόψέ τα με εἰδικὴν στρογγυλὴν φόρμαν, βάλε τα εἰς ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φουῦρνον ἐπὶ δώδεκα λεπτά.

#### 1488. Μπισκόττα Σόδας.

Βάλε δύο πάουντς ἀλευρι εἰς τὸ τραπέζι καὶ σχηματίσε ἕνα λάκκο εἰς τὸν ὁποῖον βάζεις ἕνα φλυτζάνι βούτυρο, ἕνα ζάχαρη, τρία αὐγά, δύο κουταλιές σόδα, δύο φλυτζάνια γάλα. Ζύμωσέ τα καὶ σχηματίσε ζύμην τρυφεράν. Ἀνοιξέ την με τὸ παστοξυλο κόψε τα με κατάλληλη φόρμα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φουῦρνον ἐπὶ δώδεκα λεπτά.

#### 1489. Μπισκόττα Πορτοκαλιοῦ.

Πάρε μία φλοῦδα πορτοκαλιοῦ καὶ κοπάνισέ την με ἕνα φλυ-

τζάνι ζάχαρη. Βάλε τρία πάουντς άλεϋρι εις τὸ τραπέζι, άνοιξε ἕνα λάκκο καὶ βάλε μέσα τὴν πορτοκαλόφλουδα, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη, ἕνα φλυτζάνι βούτυρο, τέσσαρα αὐγά καὶ ἕνα φλυτζάνι γάλα, δύο κουταλιές baking powder. Ζύμωσε τα καὶ άνοιξέ τα με τὸ παστόξυλο εις χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Κόψέ τα με τὴν κατάλληλον φόρμαν καὶ ψῆσέ τα εις μέτριον φουῦρον ἐπὶ δώδεκα λεπτά

Με τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμης καὶ μπισκότα βανίλιας, μεταχειριζόμενος βανίλια ἀντὶ πορτοκαλιοῦ.

#### 1490. Σκαλτσούνια Νησισίμα.

Κόψε με τὴν μηχανὴν ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα νὰ γείνουν πουρές. Ἐνωσέ τα με ἕνα πάουντ ζάχαρη, μισὸ πάουντ άλεϋρι, ἕνα φλυτζάνι άνθόνερο νὰ σχηματίσης ζύμη, τὴν ὁποίαν άνοίγεις με τὸ παστόξυλον. Τὴν κόπτεις στρογγυλά κομμάτια με τὴν εἰδικὴν φόρμαν καὶ τὰ γεμίζεις με μίαν φάρσα τὴν ὁποίαν ετοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βάζεις εις ἕνα βαθὺ πιάτο ἕνα φλυτζάνι μαρμελάτα κυδῶνι, ἕνα ψιλὴ σταφίδα, δύο μῆλα ψιλοκομμένα, ἕνα κουταλάκι ψιλὴ κανέλλα. Πέρνεις ἀπὸ αὐτὸ τὸ μίγμα ἕνα κουταλάκι καὶ βάζεις εις κάθε στρογγυλὸ, διπλώνεις τὴν ζύμη νὰ σχηματίσης μισοφέγγαρο καὶ τὰ ψήνεις εις μέτριον φουῦρον ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά.

#### 1491. Τούρτα Ἄμυγδαλου.

Κάμε ἕνα μίγμα ὅπως ἡ συνταγὴ καίηκ ἀμυγδαλοῦ (άρ. 1346) καὶ βάλε το εις μίαν καραβάνα νὰ ψηθῆ ἐπὶ σαράντα λεπτά τῆς ὥρας. Ὅταν κρυώσῃ κόψέ το εις τρεῖς στρογγυλές φέτες, ἄλειψέ τες ὀλίγη μαρμελάδα καὶ βάλε τὴν μίαν φέταν ἐπάνω εις τὴν ἄλλην. Σκέπασέ την με φοντάν καὶ στόλισέ την με μαρέγκα ροαγιαλ (άρ. 1477) καὶ κεράσια κομπόστα. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμης καὶ τούρτα με παντεσπάνι καὶ νὰ τὴν στολίσης με διάφορα φρούτα καὶ μαρέγκα.

#### 1492. Σερμπέτι Μαστίχας.

Κοπάνισε ὀλίγη μαστίχα με ὀλίγη ζάχαρη καὶ ετοίμασέ το ἀκριβῶς ὅπως τὸ γλάσον (άρ. 1482) με τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ εἶναι ὀλίγον μαλακώτερον εις τὸ δέσιμον καὶ ἀντὶ cream of tartar θὰ βάλῃς ὀλίγες σταγόνες λεμόνι.

#### 1493. Σερμπέτι Βανίλιας.

Αὐτὸ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω με τὴν διαφορὰν ὅτι

ἀντὶ μαστίχας προσθέτεις εἰς τὸ τέλος ὀλίγες σταγόνες βανίλιας.

Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον ἤμπορεῖς νὰ κάμης διαφόρων εἰδῶν γλυκὸ, προσθέτων οὐσίαν τῆς ἀρεσκείας σου, ὡς φράουλα, λεμόνι, φιστίκι, πορτοκάλι κτλ.

#### 1494. Φλοῦδες Καρπουζιοῦ.

Καθάρισε φλοῦδα καρπουζιοῦ ἕως δύο πάουντς καὶ κόψέ την εἰς μικρὰ τεμάχια. Ἄφησέ την νὰ βράσῃ εἰς ἓνα γαλλόνι νερὸ μὲ ὀλίγη σόδα ἕως ὅτου μαλακώσῃ. Κατόπιν στραγγισέ την καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἐνάμισυ ποτῆρι νερό, δύο πάουντς ζάχαρη, ὀλίγα γαρύφαλλα, τὸν χυμὸν ἀπὸ μισὸ πορτοκάλι καὶ τὴν φλοῦδα μαζὺ καὶ βράσε το ἕως ὅτου νὰ δέσῃ καλά.

#### 1495. Γλυκὸ Λεμονάκια.

Πάρε τέσσαρες δωδεκάδες μικρὰ λεμονάκια τὸ μέγεθος καρυδιοῦ, ἀφαίρεσε τοὺς σπόρους μὲ τὸ εἰδικὸν μαχαιράκι καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη σόδα ἕως ὅτου νὰ μαλακώσουν καλά. Κατόπιν τὰ βάζεις εἰς κρύο νερὸ καὶ τὰ ἀλλάζεις πέντε φορὲς τὴν ἡμέραν ἕως ὅτου ξεπικρίσουν. Ἐτοίμασε ἓνα σιρόπι ἀπὸ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη, δύο ποτῆρια νερό, ὅταν βράσῃ ὀλίγον ρίψε τὰ λεμονάκια ἄφησέ τα νὰ δέσουν καὶ εἰς τὸ τέλος δὲ πρόσθεσε μισὸ κουταλάκι τρυγικὸν ὀξύ (cream of tartar) καὶ κατέβασέ τα.

#### 1496. Σουμάδα.

Βάλε εἰς ζεστὸ νερὸ δύο πάουντς ἀμύγδαλα νὰ ξεφλουδισθοῦν καὶ κόψέ τα εἰς τὸ εἰδικὸν μηχανήμα ἢ κοπάνισέ τα εἰς γουδί νὰ γείνουν σὰν ἀλοιφή. Πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι νερὸ χλιαρὸ καὶ πέρασέ το ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Πρόσθεσε ἕξ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἀνθόνερο καὶ βράσε το ἐπὶ δέκα περίπου λεπτά. Ὅταν κρῶσῃ τοποθέτησέ το εἰς φιάλας.

#### 1497. Ζελὲ ἀπὸ Φραγκοστάφυλα καὶ Φράουλες.

Βάλε πέντε πάουντς φραγκοστάφυλα (gooseberries) καὶ ἓνα πάουντ φράουλες νὰ βράσουν ἐπὶ ἰεῖκοσι λεπτά. Κατόπιν λυώσέ τα καὶ πέρασέ τα ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη ἕως ὅτου δέσουν καὶ φύλαξέ το εἰς ποτῆρια ἢ βάζα. Ὅταν τὸ γλυκὸν στάξῃ ἀπὸ τὸ κουτάλι εἰς κόμβους εἶναι ἀρκετὰ δεμένον.

#### 1498. Ροδοζάχαρη.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἓνα πάουντ καθαρισμένα τριαντάφυλλα,

τέσσερα πάουντς ζάχαρη ψιλή και τόν ζωμόν ένός λεμονιοῦ. Ζύμωσέ τα καλά και ἄφησέ τα ἐπὶ δύο ἡμέρες. Κατόπιν βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἓνα κουῶρτ νερό και δέσέ το. Ὅταν εἶναι ἔτοιμο χρωμάτισέ το μὲ ὀλίγο κόκκινο χρώμα.

#### 1499. Σιρόπιον Φραμπούζ.

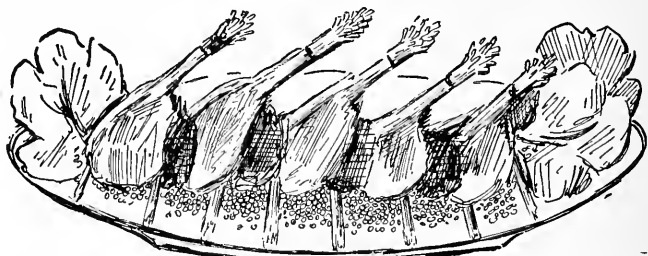
Πάρε τόν χυμόν ἀπὸ δύο πάουντς σμέουρα (raspberries), πρόσθεσε ἐνάμισυ ποτῆρι νερό, τέσσερα πάουντς ζάχαρη και ἓνα κουταλάκι τρυγικόν ὄξυ (cream of tartar). Βάλε το νὰ βράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτά, ξάφρισέ το και ὅταν κρυώσῃ φύλαξέ το εἰς φιάλας.

Κατὰ τόν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κατασκευάσῃς δροσι-στικά σιρόπια ἀπὸ διάφορα φροῦτα, ὡς λ. χ. φράουλες, βύσινο, κεράσια, πορτοκάλια, lime fruit κτλ.

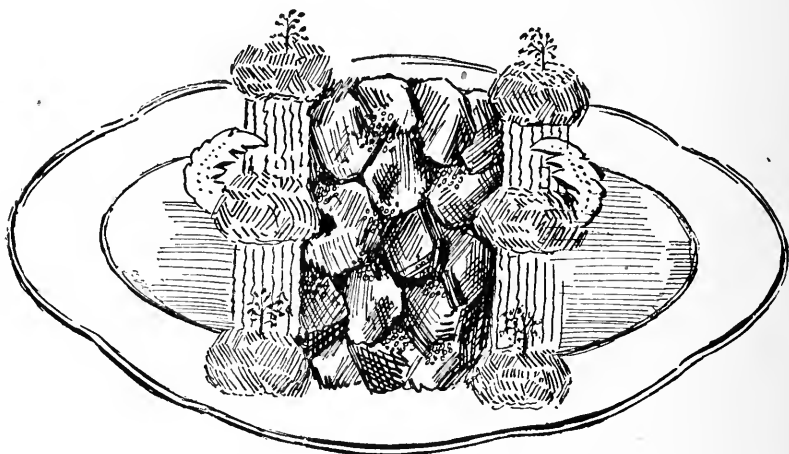
#### 1500. Γέμιση διὰ Mince Pies.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἐνάμισυ πάουντ ψιλοκομμένες μαῦ-ρες και ξανθές σταφίδες, ἓνα πάουντ πάχος ἀπὸ νεφρεμιά ψι-λοκομμένο, ἓνα πάουντ κρέας βραστό ψιλοκομμένο, ἓνα ποτῆρι κρασί sherry, ἐνάμισυ πάουντ μῆλα καθαρισμένα και ψιλοκομ-μένα, μισὸ πάουντ ψιλή ζάχαρη, ἓνα κουταλάκι κανέλλα σκόνη, ἓνα κουταλάκι γαρύφαλλα σκόνη και μισὴ φλοῦδα λεμονιοῦ ψιλο-κομμένη. Ζύμωσέ τα ὅλα μαζί και φύλαξε τὸ μίγμα εἰς ὑάλινον δοχεῖον νὰ τὸ χρησιμοποιήσῃς ὅταν τὸ χρειασθῆς.

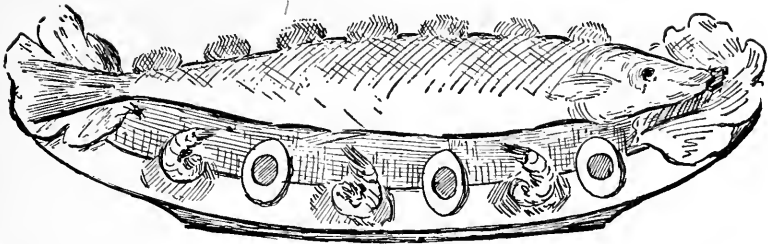
# ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΤΟΛΙΣΜΟΥ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ



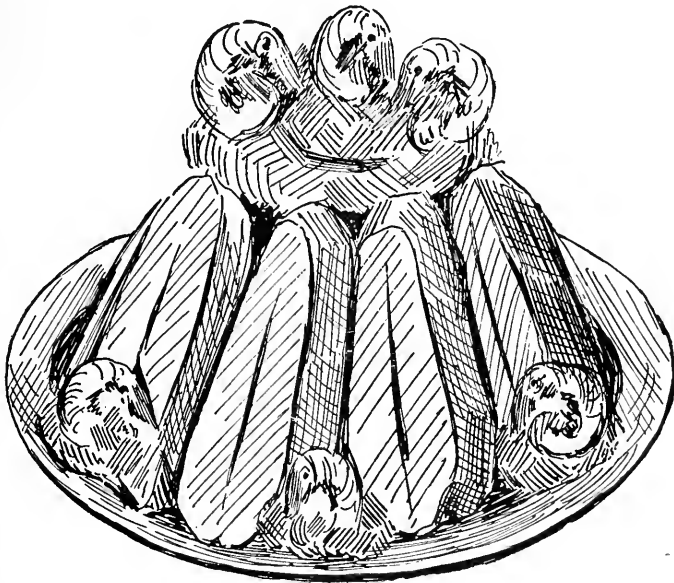
Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει ἀρνίσια μπιρζολάκια σερβιρισμένα μὲ ψωμάκια ψημμένα (τόστες), μὲ μπιζέλια σοτέ, σπαράγγια καὶ μαρούλια. Ἡ ἄκρα τοῦ κοκκάλου εἶναι στολισμένη μὲ χαρτάκια στολισμοῦ. Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασθε νὰ στολίσετε μπιρζολάκια βιδελίσια καὶ ὅ,τι δῆποτε μικρὲς φέτες κρέας ψητὲς ἢ τηγανιτὲς.



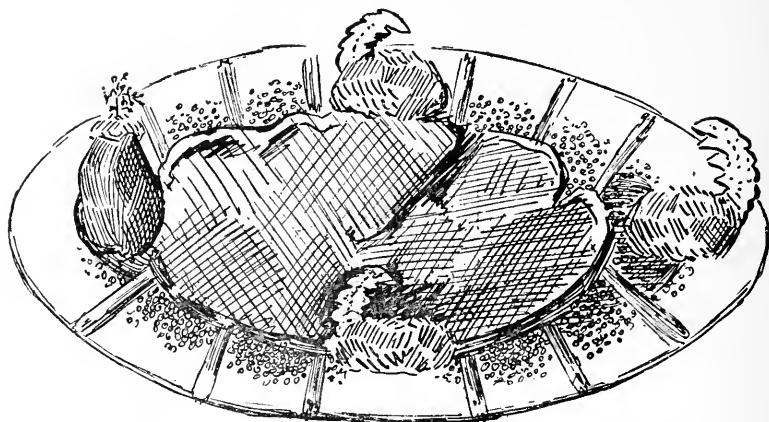
Ἡ εἰκὼν αὐτὴ παριστάνει ἐντράδα ἀπὸ οἰονδήποτε κατάλληλον κρέας, σερβιρισμένη εἰς τὸ μέσον σειρῶν πατάτας πουρὲ χυμένης ἀπὸ τὴν εἰδικὴ σακούλα καὶ στολισμένη μὲ διάφορες γαρνιτούρες τῆς ἀρεσκείας ἐνὸς ἐκάστου. Κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν δύνασθε νὰ σερβίρετε ὅ,τι δῆποτε ἐντράδα, ραγοῦ ἢ σιουῦ, τὰ ὅποια δὲν ἔχουν πολλὴν σάλτσα.



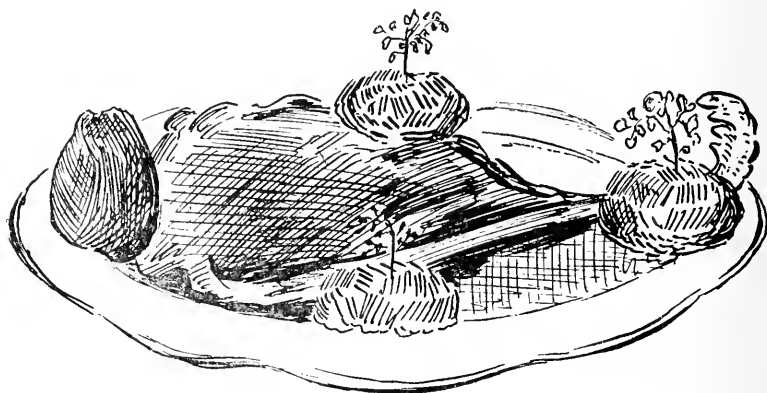
Ἡ ἄνωτέρω εἰκὼν παριστάνει ὀλόκληρον βραστό ψάρι μαγιονέζα στολισμένον μὲ βρασμένες γαρίδες, φέτες ἀπὸ σφικτὰ αὐγά καὶ φύλλα μαρουλιῶν. Εἰς τὸν στολισμὸν αὐτὸν δύνασθε νὰ προσθέσετε κατ' ἀρέσκειαν τουρσάκια διάφορα, ἑληγὲς πράσινες, φέτες παντζάρια εἰς σχήματα, καὶ στολίδια ἀπὸ μαγιονέζα πρασινομένη μὲ μαϊντανό. Διὰ τὸ πιάτο αὐτὸ εἶναι κατάλληλα ψάρια ὁ σολωμός, trout, λαυράκι καὶ ἄλλα ψάρια κατάλληλα διὰ βραστά.



Ἡ ἄνωτέρω εἰκὼν δεικνύει κρῦο ψάρι βραστό εἰς φέτες βουτηγμένες εἰς μαγιονέζα ζελέ. Αἱ φέτες τοῦ ψαριοῦ στηρίζονται εἰς μίαν γέμιση κατασκευασμένη ἀπὸ φιλοκομμένα τουρσιά, κάπαρι, κρεμμυδάκια κτλ. ἀνεκατευμένα μὲ μαγιονέζα ζελέ. Τὸ πιάτο αὐτὸ στολίζεται εἰς τὴν κορυφὴν καὶ γύρω μὲ βρασμένες γαρίδες καὶ μὲ φύλλα μαρούλια.

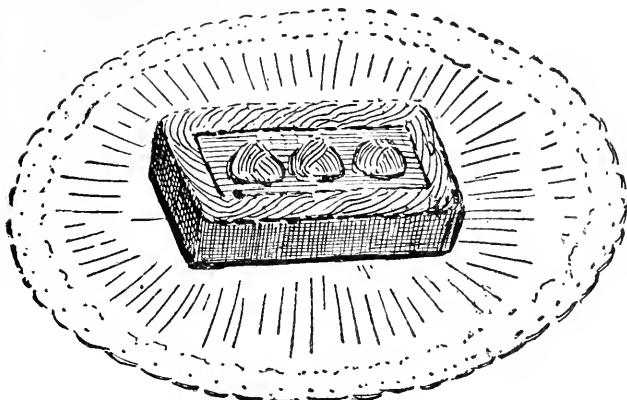


Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει στέγη ἀπὸ βιδέλο ἢ πρόβειο στολισμένο μὲ μπιζέλια σοτέ, σπαράγγια, πατάτα πουρέ, τομάτες γεμιστές, μαϊντανό κτλ. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασθε νὰ στολίσετε πιάτα μὲ ὅ,τι δῆποτε στέγη, κοτολέτταν κτλ. Ὁ στολισμὸς ποικίλεται ἔὰν χρησιμοποιήσετε γεμιστὰς πιπεριές, τηγανιτὰς τομάτες, μελιντζάνες, φρίττερς διάφορα, χόρτα μασεδοῦάν ἢ ὅ,τι δῆποτε ἄλλα χόρτα σοτέ.

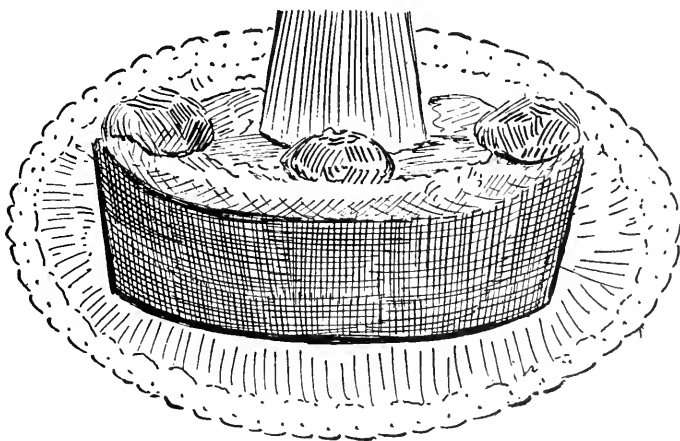


Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει στέγη ἀπὸ βωδινοῦ μπιρζολίκη, μὲ σάλτσα, γαρνιρισμένο μὲ τομάτες γεμιστὰς, πιπεριὰ γεμιστὴ καὶ πατάτα πουρέ.





Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει κέκχ. ἀπὸ παντεσπάνι εἰς φέτες μὲ μαρμελάτα σκεπασμένον καὶ στολισμένον μὲ μαρέγγα ρουαγιαῖλ. Δύνασθε νὰ ποικίσετε τὸν στολισμὸν χρωματίζοντες ἕνα μέρος τῆς μαρέγκας μὲ πράσινο ἢ κόκκινο χρῶμα. Διὰ πλουσιώτερον στολισμὸν δύνασαι νὰ χρησιμοποιήσης κρυσταλλωτὰ φρούτα.



Τὸ γλύκισμα αὐτὸ εἶναι κατεσκευασμένον ἀπὸ τέσσαρες στρογγυλές φέτες παντεσπάνι, ἀλειμένες μὲ μαρμελάτα φράουλας. Ἡ τούρτα εἶναι σκεπασμένη μὲ μαρέγγα ρουαγιαῖλ καὶ στολισμένη μὲ μῆλα κομπόστα. Εἰς τὸ κέντρο εἶναι τοποθετημένο ἕνα τεμάχιον παντεσπάνι περιχυμένο μὲ φοντάν. Ἐντὶ μῆλων δάνασαι νὰ μεταχειρισθῆς φρούτα κρυσταλλωτὰ.

## ΛΕΞΙΛΟΓΙΟΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

---

### Α.

'Αγγινάρα artichoke.  
 'Αγγοῦρι cucumber.  
 'Αγρίμι venison.  
 'Αγριαγγινάρα cardoon.  
 'Αγριόπαππια wild duck,  
     mallard.  
 'Αγριόχοιρος boar.  
 'Αθερινός gudgeon.  
 'Αλάτι salt.  
 'Αλατιέρα salt cellar.  
 'Αλεῦρι flour.  
 'Αμύγδαλα almonds.  
 'Αμυλόκολλα cornstarch.  
 'Ανανᾶς pineapple.  
 'Ανηθος deel.  
 'Αντίδι chicory.  
 'Αρνί lamb.  
 'Ασίχια (ἀρνισία) lamb-fries.  
 'Ασπράδι the white of an egg  
 'Αστακός lobster.  
 Αὐγὸ egg.  
 Αὐγολέμονο egg and lemon  
     sauce.  
 Αὐγὰ ὀμελέττα omelet.  
 Αὐγὰ μάτια poached egggs  
 Αὐγὰ βραστὰ boiled egggs.  
 Αὐγὰ σφιχτὰ hard boiled egggs  
 Αὐγὰ μελάτα medium boiled  
     egggs.  
 Αὐγὰ νερουλά soft      boiled  
     egggs.  
 Αὐγοτάραχο fishroe.

'Αφρός scum, foam.  
 'Αχιβάδα clam.  
 'Αχλάδι pear.  
 'Αχνιστός steamed.  
 "Αψιnthos absinthe.

### Β.

Βακαλάος codfish.  
 Βανίλια vanilla.  
 Βαμβακέλαιον cotton-seed  
     oil.  
 Βατόμουρα blackberries.  
 Βάτραχος frog.  
 Βερύκοκα apricots.  
 Βιδέλο veal.  
 Βούτυρον butter.  
 Βράζω to boil.  
 Βραστός boiled.  
 Βύσσινα sour-cherries.  
 Βωδινὸ beef.

### Γ.

Γαβάθα bowl.  
 Γάδος haddock.  
 Γάλα milk.  
 Γάλος turkey.  
 Γαλέττα cracker.  
 Γαλέττα κοπανισμένη crack-  
     er--meal.  
 Γαρίδες shrimps, prawns.  
 Γαρνιτούρα garnish.  
 Γαρύφαλλα clovers.

Γέμιση stuffing, dressing.  
 Γεμιστός stuffed.  
 Γεῦμα lunch, luncheon.  
 Γιουβαρλάκια meat-balls.  
 Γλυκάδια sweetbreads.  
 Γλυκὸ jam.  
 Γλυκοπατάτες sweet pota-  
 toes.  
 Γλώσσα tongue.  
 Γλώσσα (ψάρι) fluke, sole,  
 flounder.  
 Γογγύλι turnip.  
 Γουρουνάκι suckling pig.

Δ.

Δαμάσκηνα prunes, plums.  
 Δάφνη laurel leaf.  
 Δείπνον dinner.  
 Δενδρολίβανον rosemary.  
 Διάνος turkey.  
 Δίσκος tray.  
 Δύσμος mint.

Ε.

Ἐκπωματήριον cork-screw.  
 Ἐλαιόλαδον olive oil.  
 Ἐλαῖαι olives.  
 Ἐντόσθια giblets.  
 Ἐντράδα entree.

Ζ.

Ζαμπόνι ham.  
 Ζαρνάδι venison.  
 Ζάχαρη sugar.  
 Ζαχαριέρα sugar bowl.  
 Ζαφορά saffron.  
 Ζελατίνα gelatine.  
 Ζεντσεφίλι ginger.

Ζύμη paste.  
 Ζωμός broth, bouillon.

Θ.

Θρούμπη thyme.  
 Θυμαρί thyme.

Ι.

Ἰνδοκάριον cocoanut.  
 Ἴσοξ (ψάρι) pike

Κ.

Κάβουρας crab.  
 Καῖσια apricots.  
 Καζάνι cauldron.  
 Κακάο cocoa.  
 Καλαμάρια cutlefish.  
 Καλαμπόκι corn.  
 Κανέλλα cinamon.  
 Κάπαρη caper.  
 Καπῶνι capon.  
 Καραβίδα crayfish.  
 Καραμέλλα caramel.  
 Κάρδαμον watercress.  
 Καρδία heart.  
 Καρδιόριζα ginger.  
 Καρποῦζι watermelon.  
 Καρρότα carrots.  
 Καρύδα cocoanut.  
 Καρύδια walnuts.  
 Καρύκευμα seasoning.  
 Καρυοθραύστης nut cracker.  
 Κάστανα chestnuts.  
 Κατσαρόλα stewpan.  
 Καφές coffee.  
 Καφεδιέρα coffee-pot, cof-  
 fee-urn.  
 Κεράσια cherries.

Κεφαλή head.  
 Κέφαλος mullet.  
 Κεφτέδες meat balls.  
 Κιμᾶς chopped meat, minced meat.  
 Κίτρον citron.  
 Κίχλα thrush.  
 Κόκκαλον bone.  
 Κοκκινόγοῦλι red beets.  
 Κόλλα corn-starch.  
 Κολοκύθι squash.  
 Κολοκύθα (κόκκινη) pumpkin.  
 Κομπόστα φρούτα stewed fruits.  
 Κονιάκ cognac, brandy.  
 Κονσέρβες preserves.  
 Κονσομές consomme.  
 Κοραντί currants.  
 Κορυδαλός lark.  
 Κόσκινο sieve.  
 Κοττολέτα cutlet.  
 Κοττόπουλο spring chicken.  
 Κοτσύφι blackbird.  
 Κουκουνάρια pignolia nuts.  
 Κουέλι rabbit.  
 Κουουπίδι cauliflower.  
 Κουταλάκι (καφέ) tea spoon.  
 Κουτάλι (σούπας) spoon.  
 Κουτάλα laddle.  
 Κουτάλα τρυπητή skimmer.  
 Κρασί ἄσπρο white wine.  
 Κρασί μαῦρο red wine.  
 Κρεατόπηττα meat pie.  
 Κρέμα γάλακτος cream.  
 Κρέμα (γλύκισμα) custard, cornstarch pudding.  
 Κροκέτες croquettes.  
 Κροκός yolk (of an egg.)  
 Κρομμύδι onion.  
 Κρομμυδάκι φρέσκο shallot.

Κτένια scallops.  
 Κυδώνια quince.  
 Κύμινον caraway seed.  
 Κυνήγι game.

## Λ

Λαγός hare.  
 Λάδι oil.  
 Λαδερὸ oil cruet.  
 Λαρδὸ lard, bacon.  
 Λάχανον cabbage.  
 Λαχανάκια (πολὺ μικρά) brussels sprouts.  
 Λαχανίδα kale.  
 Λεκάνη basin.  
 Λεμονάδα lemonade.  
 Λεμόνι lemon.  
 Λέπια scales.  
 Λίβρα pound.  
 Λίπος grease, fat.  
 Λουκάνικα sausages.  
 Λυθρίνι pickerel.  
 Λύκος (ψάρι) pike.

## Μ.

Μαγιονέζα mayonnaise.  
 Μαϊδανός parsley.  
 Μακαρόνι macaroni.  
 Μανιτάρια mushrooms.  
 Μανδάρinia mandarines.  
 Μαρέγκα meringue.  
 Μαρίδες smelts.  
 Μαρινάτο marinade.  
 Μαρμελάδα marmelade.  
 Μαρμίτα kettle.  
 Μαρούλι lettuce.  
 Μαρούλι σγουσὸ romaine (salad).  
 Μέλι honey.

Μελιτζάνα egg plant.  
 Μῆλον apple.  
 Μηχανή κιμᾶ meat chopper.  
 Μηχανή πουρὲ vegetable press  
 Μοσχοκάρυδο nutmeg.  
 Μοσχοκάρφια clovers.  
 Μοσχαρίσιο veal.  
 Μοῦρα berries.  
 Μουστάρδα mustard.  
 Μουσταρδιέρα mustard-pot.  
 Μπακαλάος codfish.  
 Μπάμια okra, gumbo.  
 Μπασίνα basin.  
 Μπαχαρικά spices.  
 Μπεκάτσα woodcock.  
 Μπεκατσίνι snipe.  
 Μπισκότα biscuits.  
 Μπιφτέκι filet.  
 Μπούτι leg.  
 Μπριζόλα chops.  
 Μπριζολίκι ribs.  
 Μυαλά brains.  
 Μύδια mussels.  
 Μυγδαλωτά macaroons.  
 Μυδοῦλι marrow.  
 Μύλος καφέ coffee mill.

N.

Νεφρά kidneys.  
 Νεφρεμιά loin.

Ξ

Ξαφρίζω to skim.  
 Ξύδι vinegar.  
 Ξυνίθρα sorrel.  
 Ξυστός grated.

O.

Ὀκταπόδι octopus.

Ὀρεκτικά appetizers.  
 Ὀρνίθα chicken.  
 Ὀρτύκι quail.  
 Οὔγγια ounce.  
 Οὐρά tail.  
 Οὐρά βωδινῆ oxtail.

Π.

Παγωνιέρα ice box.  
 Πανάδα poultice.  
 Παντεσπάνι sponge cake.  
 Παντζάρια red beets.  
 Παξιμάδι hard biscuit, rusk.  
 Πάππια duck.  
 Παππάκι duckling.  
 Παρμεζάνα parmezan cheese  
 Πάστες pastry.  
 Πατάτες potatoes.  
 Πάχος fat, suet.  
 Πεπόνι melon, cantaloupe.  
 Πέρδικα partridge.  
 Πέρκη perch.  
 Περιστέρι pigeon.  
 Πέστροφα trout.  
 Πετσέτα napkin.  
 Πηκτὴ jelly.  
 Πηροῦνι fork.  
 Πιάτα platter.  
 Πιάτο plate.  
 Πιλάφι risotto, pilaff.  
 Πιπέρι, Πιπεριά pepper.  
 Πιπέρι Οὔγγρικὸ paprika.  
 Πιπέρι κόκκινο cayenne.  
 Πιπεριέρα peper-shaker.  
 Πιπεριά πράσινη green pepper.  
 Πιπεριά κόκκινη red pepper.  
 Πιτσούνια squabs.  
 Πλάτη shoulder.  
 Πλεμόνι lung.

Πόντσι punch.  
 Ποδαράκια feet.  
 Ποδαράκια πουλερικῶν legs.  
 Πορτοκάλι orange.  
 Ποτὰ beverages, drinks.  
 Ποτῆρι glass.  
 Πουλερικὰ poultry.  
 Πουρὲ mashed.  
 Πουτίγκα pudding.  
 Πράσσα leeks.  
 Πρόβειος mutton.  
 Πρόγευμα breakfast.

## P

Ραβέντι rhubarb.  
 Ραδίκι dandelion.  
 Ρέβες parsnips.  
 Ρεβίθια chickpeas.  
 Ρέγκα herring, bloater.  
 Ρίγανη origan, thyme.  
 Ρόστον roast.  
 Ρόμβος turbot.  
 Ρύζι rice.  
 Ρυζόγαλον rice pudding.

## Σ

Σαβαγιάρ lady's fingers.  
 Σαζάνι carp.  
 Σαλάτα salad bowl.  
 Σαλιάγκος snail.  
 Σάλτσα sauce.  
 Σάλτσα πιχτή gravy.  
 Σάλτσα ἄσπρη cream sauce.  
 Σαλάμι salami.  
 Σαμπάνια champagne.  
 Σαρδέλλες sardines.  
 Σβέρκος neck.  
 Σέλινον celery.  
 Σερβίτσιο cover.

Σέσουλα scoop.  
 Σηκότι liver.  
 Σηκοτάκια πουλιῶν giblets.  
 Σεμυγάλι farina.  
 Σινάπι mustard green.  
 Σιρόπι syrup.  
 Σκελετὸς πουλερικῶν carcass  
 Σκόροδον garlick.  
 Σκουμπρὶ mackerel.  
 Σμέουρα raspberries.  
 Σοκολάτα chocolate.  
 Σούβλα skewer.  
 Σοῦπα πηχτή thick soup.  
 Σοῦπα διαυγῆς clear soup.  
 Σουπιέρα soup toureen.  
 Σπαγγέτα spaghetti  
 Σπάλα shoulder.  
 Σπανάκι spinach.  
 Σπαράγγια asparagus.  
 Σταφίδες raisins.  
 Σταφὶς Κορινθιακὴ currants.  
 Σταφύλια grapes.  
 Στήθος breast.  
 Στόφα range, stove.  
 Στρεΐδια oysters.  
 Στυφάδο stew.  
 Συάκι turbot.  
 Σῦκα figs.  
 Συναγρίδα red snapper.  
 Συνταγὴ recipe, formula.  
 Σύρμα αὐγῶν egg beater.  
 Σχάρα grill.  
 Σολωμὸς salmon.

## T

Ταπιόκα tapioka.  
 Ταψι, ταβὰς pan.  
 Τηγάνι frying pan.  
 Τηγανίτα pancake.  
 Τηγανίζω fry.

Τομάτα tomato.  
 Τομάτα πελτέ tomato sauce.  
 Τόννος tunny fish.  
 Τουρσιά pickles.  
 Τραπεζομάνδυλο table cloth.  
 Τρυγώνια turtle-doves.  
 Τρούφες truffles.  
 Τρυγικόν όξυ cream of tartar  
 Τρυπητό culender.  
 Τρυπητό μικρό strainer.  
 Τρίφτης grater.  
 Τσαλαπετεινός peacock.  
 Τσιπούρες pogies.

Φ

Φάβα split peas.  
 Φακή lentile.  
 Φάρος barley.  
 Φασιανός pheasant.  
 Φασόλια beans.  
 Φασολάκια φρέσκα stringbeans  
 Φασόλες φαρδιές lima beans.  
 Φασόλια πράσινα flageolets.  
 Φιδές vermicelli, noodles.  
 Φιλέττο tenderloin, filet.  
 Φλουδά skin, rind, husk,  
 Φλυτζάνι cup.  
 Φλυτζανιού πιατάκι saucer.  
 Φοντάν bonbon, icing.  
 Φόρμα mould.  
 Φουντούχι filbert, hazel nut.  
 Φούρνος oven.  
 Φουρνιστός baked.  
 Φραγκόκοττα guinea hen.  
 Φραγκοστάφυλα gooseberries.  
 Φραντζόλα french bread,  
 Φράουλες strawberries.  
 Φρικασές fricassee.  
 Φριτουρά fry.  
 Φρούτον fruit.

Φτερουγες wings.  
 Φυστίκια pistachio nuts.

X

Χαβιάρι caviar.  
 Χαψιά anchovies.  
 Χέλι eel.  
 Χελώνα turtle.  
 Χήνα goose.  
 Χήνος gander.  
 Χοιρινό pork.  
 Χοιρομήρι ham.  
 Χορταρικά vegetables.  
 Χουρμάδες dates.  
 Χρένος horseradish.  
 Χτένια scallops.  
 Χυλός gruel.  
 Χωνί funnel.

Ψ

Ψάρι fish.  
 Ψαριέρα fish kettle.  
 Ψαχνό lean meat.  
 Ψημένος done.  
 Ψημένος όλίγον rare.  
 Ψημένος μετρίως medium  
 done.  
 Ψημένος πολύ well done.  
 Ψήνω to bake.  
 Ψήσιμον cooking.  
 Ψησί halibut.  
 Ψητό roast.  
 Ψητός broiled.  
 Ψωμί bread.  
 Ψωμάκια rolls.

Ω

Ώριμος ripe.  
 Ώμός raw.

# Breakfast Suggestions

## FRUITS

Blackberries and Cream 25      Fresh Pears 15  
Sliced Peaches and Cream 25  
Cantaloupe 25      Huckleberries and Cream 25  
Sliced Hawaiian Pineapple 20      Sliced Bananas and Cream 15  
Orange, Whole or Sliced 15  
Stewed Prunes 15; with Cream 20      Orange Juice 20      Peeled Muscatel Grapes 25

## PRESERVES

Jelly (Home Made) Grape, Crabapple, Peach, Guava, Apple and Currant 15  
Figs 15      Individual Peeled Figs 20      Orange Marmalade 15      Strawberry Jam 15  
Grape Fruit Marmalade 15      Citron Marmalade 15      Fig Jam 15      Raspberry Jam 15  
Blackberry Jam 15      White Sage Comb Honey 15      Bar-le-Duc, Individual 25  
Perserved Pears and Cream 20      Preserved Tangerines 25  
Preserved Peaches and Cream 20

## CEREALS WITH CREAM

Cream of Wheat      Wheat Manna      Roman Meal      Post Toasties      Grape Nuts  
Oat Meal      Corn Meal      Boiled Rice      Corn Puffs      Corn Flakes 15

## TOAST AND CAKES

Hot Cakes, with Pure Maple Syrup 15, with Wild Cherry Nectar 20  
Waffles, with Vermont Maple Syrup 20      Milk Toast 20      French Toast 25  
Toasted French Rolls 10      French Pancakes 35      Waffles, with Wild Cherry Nectar 25  
Boston Cream Toast 35      Dry or Buttered Toast 10      German Pancake 35  
Rice Cakes 25      Toasted English Muffins, Maple Syrup 15

## EGGS

Boiled 25      Fried 25      Shirred 30      Scrambled 30      Poached on Toast 35  
Benedictine 50      Al' Anglaise 50      En Cocotte in Cream 40      Bercy 45  
A la Turque 45      Zingara 45      Spanish 50

## OMELETTES

Plain 30      Fines Herbes 45      Chicken Livers 50      Louis XV. 50      Ham 40  
Virginia Ham 50      Kidneys 45      Oysters 50      Fresh Mushrooms 50  
Crab Meat 50      Shrimp 45      Asparagus Tips 45

## FISH

Finnan Haddie in Cream 60      Extra Choice Fat Norway Mackerel 60-1.20  
Fresh Rocky Mountain Trout (Received Daily) 50      Fried or Broiled Oysters 40  
Steamed Finnan Haddie 50      Smoked Alaska Salmon 40      Fresh Oregon Salmon 45  
Pickled Codfish in Cream 40      Codfish Cakes 35      Kippered Herring on Toast 50

## DIVERSES

Corned Beef Hash, Family Style 30      Fried Mush 20  
Minced Chicken in Cream 50      Calf's Brains, au Beurre 50      Fried Virginia Ham 60  
Country Sausage Cakes 30      Fried Apples 25  
Country Sausage 35      Chipped Beef in Cream 35      Minced Ham in Cream 35  
Ham or Bacon, Broiled or Fried 25      Roast Beef Hash 35  
Chicken Liver, En Brochette 50      Broiled Kidneys, Bacon 50

## POTATOES

French Fried 10      Julienne 10      Cottage Fried 15      Hash Brown 10      Lyonnaise 10  
Saute 10      German Fried 10      Saratoga Chips 10      Au Gratin 15      Grilled 20  
O'Brien 20      Hashed in Cream 20

## COFFEE, TEA, ETC.

Glass Percolator, per person 25  
Cup of Coffee 5      Percolated 25      Cup of Chocolate 10; per Pot 15  
Glass Milk 10      Special Ceylon, Pot 15      Glass Buttermilk 5      Pot of Coffee 10  
Bottle Milk 10      Cup of Cocoa 10; per Pot 15      Black, Green or Mixed Tea, Pot 10  
Instant Postum Cereal 10      Extra Pitcher of Cream 5

## BREAD, ROLLS, ETC.

Popovers      Dreyfus Rolls      Peanut Rolls      Cinnamon Twists      Coffee Cake  
Parker House Rolls      Currant Rolls      Poppy Seed Rolls      Sugar Twists  
Corn Bread      Apple Cake      Doughnuts



**Fruit and Preserves (p.p.)**

<b>Casaba Melon</b> 40		<b>Hawaiian Pineapple Juice</b> 25
Grape Fruit or Orange Juice, glass 25	<b>Honey Dew Melon</b> 45	Baked Apple 20
Malaga Grapes 40		Tokay, Concord or Niagara Grapes 30
Assorted Fruit 50	Oranges, each 15	sliced 20
Bananas 20	sliced with cream 25	Sliced Pineapple 25
Stewed Prunes 25	with cream 30	Grape Fruit 30
		Fresh Stewed Pears 30

White Clover Honey 20	<b>Guava Paste</b> 20	Honey in the comb 20
Blackberry, Strawberry, Raspberry or Apricot Jam 20		Figs in syrup 25
Imported Orange Marmalade 20		Bar-le-Duc Jelly 40

**Cereals (p.p.)**

Malt Breakfast Food 20		Cream of Wheat 20	Force 20
Shredded Wheat Biscuits 20	Krumble 20	Grape Nuts 20	Cornmeal 20
Hominy 20	Oatmeal 20		Corn Flakes 20

**Tea, Coffee, etc. (p.p.)**

Coffee with cream 20	Kaffee HAG 25	Chocolate or Cocoa 25
English Breakfast or Young Tyson Tea 20		Oolong Formosa Tea 20
<b>Special (Certified) Milk</b> 15 20	Horlick's Malted Milk 15	Goblet of Cream 20

**Rolls, Cakes, etc. (p.p.)**

Buckwheat Cakes with maple syrup 25		Waffles with wild cherry syrup 25
Dry Toast or Rolls 15	Buttered and Dipped Toast 20	Milk Toast 25
French Toast 35	Crumpets 15	Cream Toast 35
Home-made Boston Brown or Graham Bread 10		Toasted Triscuit 15
		English Muffins 15

**Fish (p.p.)**

Kipped Herring 35	Smoked Whitefish 45	Filet of Bass 50
Filet of Sole 45	Bluefish 50	Finnan Haddie 45
Salt Mackerel 45		Halibut Steak 50
		Codfish Steak 40

**Broiled (p.p.)**

Beefsteak 1 00	*Sirloin Steak, plain 1 65	*Extra Sirloin Steak, plain 2 60
	*Club Sirloin Steak, plain 3 50	*Tenderloin Steak, plain 1 75
*Filet Châteaubriand 2 75	Small Tenderloin 1 20	Hamburger Steak 80
Tournedos 1 00	Mutton Chop (1) 45	Lamb Chops (1) 45 (2) 90
Calf's Liver and Bacon 50	Ham or Bacon 40	Pork Chop 40
Chicken Livers en brochette 40	Country Sausage 35	Irish Bacon 60
Pork Tenderloin 50	Hillsdale Farms Sausage 35	Broiled Honey-comb Tripe 40
*Spring Chicken 2 00 1 00	Squab Chicken 1 30	Royal Squab 1 10
	Deerfoot Farm Sausages 40	

**Fried (p.p.)**

Spring Chicken (half) 1 00	Ham and Eggs 45	Bacon and Eggs 45
Calf's Liver with bacon 50		Escalope of Veal 60
Deerfoot Farm Sausages 40	Country Sausage 35	

**Stewed, etc. (p.p.)**

Chicken Livers with mushrooms 45	Lamb Kidneys with mushrooms 50
Chicken Hash with poached egg 60	Lamb Hash 35 with green pepper 40
Roast Beef Hash 35	Corned Beef Hash, plain or browned 35
	Corned Beef Hash with poached egg 45
Tripe à la Créole 50	Smoked Beef in cream 40

**Eggs**

Boiled 25	Fried 30	Poached 35	Shirred 35
	au beurre noir 35	Ham and Eggs 45	
SCRAMBLED—Plain 40	with ham or bacon 50	with smoked beef 50	
OMELETS—Plain 40	with parsley 40	with tomatoes 45	with ham or bacon 50
with clams 50	with Beech-Nut bacon 55	with Irish bacon 60	with kidneys 50
Spanish 50	with mushrooms 60	with chicken livers 50	

**Potatoes**

*Fried 25	*Saratoga 25	*Sauté 25	*Lyonnaise 25	Baked (1) 15
*German fried 25	*Julienne 25	*Hashed, browned 25		*in cream 25
*au gratin 30	*Croquettes 30	*à la Parisienne 25		*Soufflées 40
Sweet Potatoes, *fried or sauté 30		*Soufflées 40	grillée 30	

An extra charge will be made for orders served in rooms

The above prices are per person except those marked by a (\*)

# AMERICAN PLAN BREAKFAST

## Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples  
 Baked Apples Stewed Prunes  
 Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea  
 Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal  
 Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food  
 Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Corn Muffins Washington Rolls  
 Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread  
 Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth  
 Fried Cornmeal Mush  
 Codfish in Cream  
 Roast Beef Hash  
 Chicken Livers Saute

Grilled or Boiled Salt Mackerel  
 Fish Cakes Broiled Kipped Herring  
 Broiled Halibut Steak

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver  
 Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops  
 Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops  
 Broiled Bacon Veal Cutlets  
 Broiled Chicken

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached  
 Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly  
 Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Lyonnaise/

## Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples  
 Baked Apples Stewed Prunes  
 Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea  
 Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal  
 Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food  
 Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Entire Wheat Muffins Hungarian Rolls  
 Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread  
 Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth  
 Fried Cornmeal Mush  
 Codfish in Cream  
 Corned Beef Hash  
 Fried Philadelphia Scrupple

Grilled or Boiled Salt Mackerel  
 Fish Cakes Broiled Finnan Haddie  
 Broiled Fresh Mackerel

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver  
 Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops  
 Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops  
 Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached  
 Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly  
 Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Saute

## Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples  
 Baked Apples Stewed Prunes  
 Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea  
 Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal  
 Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food  
 Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Farina Muffins Laurel House Rolls  
 Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread  
 Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth  
 Fried Cornmeal Mush  
 Codfish in Cream  
 Roast Beef Hash  
 Chicken Livers Saute

Grilled or Boiled Salt Mackerel  
 Fish Cakes Broiled Kipped Herring  
 Broiled Fresh Mackerel

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver  
 Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops  
 Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops  
 Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached  
 Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly  
 Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Lyonnaise

## Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples  
 Baked Apples Stewed Prunes  
 Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea  
 Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal  
 Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food  
 Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Indian Muffins Crescent Rolls  
 Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread  
 Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth  
 Fried Cornmeal Mush  
 Codfish in Cream  
 Creamed Lamb Hash  
 Stewed Kidneys

Grilled or Boiled Salt Mackerel  
 Fish Cakes Broiled Smoked Salmon  
 Broiled Halibut Steak

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver  
 Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops  
 Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops  
 Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached  
 Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly  
 Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried,  
 Hashed Browned

# LUNCHEON AND DINNER AMERICAN PLAN

## Dinner

Oyster Cocktail Bluepoints  
 Consomme, aux Perles  
 Cream of Tomato, aux-Croustes  
 Olives Celery Radishes  
 Broiled Fresh Mackerel, Lemon Butter  
 Sliced Cucumbers Pommes Batailles  
 Boiled Corned Pig's Shoulder and Hot Slaw  
 Escallops of Veal with Noodles  
 Creamed Mushrooms on Toast  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Roast Chicken, Orange Marmalade  
 Fried Sweet Potatoes  
 Mashed Potatoes Boiled Potatoes  
 String Beans Creamed Spinach  
 Cauliflower au Beurre Corn Meal Mush  
 Boiled Rice  
 Punch au Maraschino  
 Lettuce Salad Sliced Tomatoes Printaniere Salaq  
 Steamed Suet Pudding, Hard and Brandy Sauce  
 Sliced Apple Pie Whipped Cream Pie  
 Spice Loaf Cake Parfait, Celestine  
 Lemon Snaps Assorted Cake  
 Vanilla Ice Cream  
 Oranges Malaga Grapes Apples  
 Mixed Nuts Crystallized Ginger Cluster Raisins  
 Swiss, Roquefort and American Cheese  
 Coffee

## Dinner

Oyster Cocktail Bluepoints  
 Consomme, Lambelle  
 Chicken Broth, Country Style  
 Olives Celery Radishes  
 Boiled Halibut, Oyster Sauce  
 Sliced Cucumbers Pommes Persillades  
 Glazed Ham and Spinach  
 Fried Chicken a la Maryland  
 Currie of Veal, Calcutta  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Roast Duckling, Apple Sauce  
 Baked Sweet Potatoes  
 Mashed Potatoes Boiled Potatoes  
 Creamed Oyster Plant Marrow Squash  
 Stewed Tomatoes Wheatena  
 Boiled Rice  
 Punch au Chartreuse  
 Lettuce Salad Waldorf Salad Chicory Salad  
 Steamed Spice Pudding, Hard or Brandy Sauce  
 Sliced Apple Pie Coconut Custard Pie  
 Vanilla Wafers Cream Meringue Baskets  
 Sponge Cake Assorted Cake  
 Chocolate Ice Cream  
 Oranges Tokay Grapes Apples  
 Mixed Nuts Crystallized Ginger Cluster Raisins  
 Swiss, Roquefort and American Cheese  
 Coffee

## Dinner

Grape Fruit Cocktail Bluepoints  
 Oyster Cocktail Consomme Duchesse  
 Cream of Chicken, Supreme  
 Olives Celery Radishes  
 Salted Nuts  
 Boiled Fresh Salmon, Sauce Mouseline  
 Sliced Cucumbers Pommes Montebello  
 Braised Saddle of Mutton, Currant Jelly  
 Sweetbread's Glace, Cendrillon  
 Chicken Patties, a la Reine  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Roast Turkey, Cranberry Sauce  
 Grilled Sweet Potatoes  
 Mashed Potatoes Boiled Potatoes  
 Green Peas Creamed Onions  
 Fried Egg Plant Spaghetti, Royale  
 Boiled Rice Cream of Wheat  
 Punch au Rhum  
 Lettuce Salad Escarole Salad  
 Diplomate Salad  
 English Plum Pudding, Hard or Brandy Sauce  
 Sliced Apple Pie Lemon Meringue Pie  
 Almond Wafers Charlotte Russe  
 Sultana Pound Cake Assorted Cake  
 Strawberry Ice Cream  
 Oranges Tokay Grapes Apples  
 Mixed Nuts Crystallized Ginger Cluster Raisins

## Dinner

Oyster Cocktail Bluepoints  
 Consomme, Sivatour  
 Chicken Mulligatwny  
 Olives Celery Radishes  
 Baked Sea Trout, au Madere  
 Sliced Cucumbers Pommes Pont Neuf  
 Boiled Corned Beef and Cabbage  
 Broiled Squab, Currant Jelly  
 Larded Calf's Liver with Mushrooms  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Roast Chicken, Orange Marmalade  
 Candied Sweet Potatoes  
 Mashed Potatoes Boiled Potatoes  
 String Beans Plain Spinach  
 Succotash Steamed Hominy  
 Boiled Rice  
 Punch au Benedictine  
 Lettuce Salad Romaine Salad Sliced Tomatoes  
 Roly Poly Pudding, Wine Sauce  
 Sliced Apple Pie Pumpkin Pie  
 Lady Fingers Cafe Parfait  
 Fruit Cake Assorted Cake  
 Vanilla Ice Cream  
 Oranges Malaga Grapes Apples  
 Mixed Nuts Crystallized Ginger Cluster Raisins  
 Swiss, Roquefort and American Cheese  
 Coffee

# LUNCHEON AMERICAN PLAN

## LUNCHEON

ENGLISH BEEF BROTH  
OLIVES CHOW CHOW  
BOILEO WHITE FISH WITH PARSLEY SAUCE  
BAKED LAMB PIE  
COLD TONGUE COLD HAM  
COLD VEAL  
BAKED BEANS WITH BROWN BREAD  
CREAMED POTATOES STRING BEANS  
TOMATOE AND LETTUCE SALAD WITH FRENCH DRESSING  
TEA BISCUITS  
PINEAPPLE ROLL WITH WINE SAUCE,  
VANILLA CUSTARD PIE PEACH PIE  
ASSORTED CAKES  
ORANGE AND BANANA SAUCE BARTLETT PEARS  
CHOCOLATE ICE CREAM  
AMERICAN CHEESE  
TEA COFFEE COCOA

Saturday, February 14, 1914.

MEAL HOURS  
Breakfast 7:00 to 9:00  
Luncheon 12:30 to 2:00  
Dinner 6:00 to 8:00

SUNDAYS  
Breakfast 8:00 to 9:30  
Dinner 1:00 to 2:30  
Tea 6:00 to 8:00

## LUNCHEON

CONSUMME WITH RICE  
CHOW CHOW SWEET PICKLES  
FRIED SILVER MULLET  
CORN BEEF HASH WITH DROPPED EGGS  
COLD LAMB COLD HAM  
COLD ROAST BEEF  
MASHED BROWN POTATOES BAKED WHITE POTATOES  
PICKLED BEETS  
TOMATOE AND LETTUCE SALAO WITH MAYONNAISE DRESSING  
HOT ROLLS CORN BREAD  
BREAD AND BUTTER PUDDING, LEMON SAUCE  
GREEN GAGE PIE SQUASH PIE  
PRESERVED CHERRIES ORANGE SHORT CAKE  
VANILLA ICE CREAM  
ASSORTED CAKES  
AMERICAN CHEESE  
CRACKERS  
TEA COFFEE COCOA

Monday, March 9, 1914

MEAL HOURS  
Breakfast 7:00 to 9:00  
Luncheon 12:30 to 2:00  
Dinner 6:00 to 8:00

SUNDAYS  
Breakfast 8:00 to 9:30  
Dinner 1:00 to 2:30  
Tea 6:00 to 8:00

## LUNCHEON

CONSOMME VERMICELLI  
RARERIPES CHOW CHOW  
FRIED SILVER MULLET, TARTAR SAUCE  
BEEF A LA MOOE  
COLD HAM COLD LAMB  
COLD OX TONGUE  
MASHED BROWN POTATOES BAKED POTATOES  
STEWED CORN  
COLO SLAW  
HOT ROLLS  
STRAWBERRY SHORTCAKE  
APPLE PIE LEMON PIE  
SLICED ORANGES PRESERVED CHERRIES  
VANILLA ICE CREAM  
ASSORTED CAKES  
AMERICAN CHEESE  
CRACKERS  
TEA COFFEE COCOA

Thursday, March 5, 1914.

MEAL HOURS  
Breakfast 7:00 to 9:00  
Luncheon 12:30 to 2:00  
Dinner 6:00 to 8:00

SUNDAYS  
Breakfast 8:00 to 9:30  
Dinner 1:00 to 2:30  
Tea 6:00 to 8:00

## LUNCHEON

CONSOMME VERMICELLI  
OLIVES CHOW CHOW  
BROILED SEA TROUT  
BROILED LAMB CHOPS, GREEN PEAS  
COLD OX TONGUE COLD HAM  
COLD ROAST BEEF  
BAKED BEANS AND BROWN BREAD  
DELMONICO POTATDES BAKED POTATOES  
SUCCOTASH  
COLD SLAW WITH MAYONNAISE  
HOT ROLLS  
BAKED RICE PUDDING, HARD SAUCE  
PRUNE PIE SQUASH PIE  
FRESH SLICED PINEAPPLE  
SLICED ORANGES PRESERVED CHERRIES  
ASSORTED CAKES  
VANILLA ICE CREAM  
AMERICAN CHEESE

Saturday, February 21, 1914

MEAL HOURS  
Breakfast 7:00 to 9:00  
Luncheon 12:30 to 2:00  
Dinner 6:00 to 8:00

SUNDAYS  
Breakfast 8:00 to 9:30  
Dinner 1:00 to 2:30  
Tea 6:00 to 8:00

## Luncheon

Bluepoints  
 Bouillon in Cup Mutton Broth with Barley  
 Radishes Sweet Pickles Olives  
 Broiled Codfish, Egg Sauce  
 Pommes Persillades  
 Braised Fresh Beef Tongue, Florentine  
 Chicken Croquettes, Lombarde  
 Rice Cakes, Maple Syrup  
 Roast Lamb, Mint Sauce  
 Baked Potatoes French Fried Potatoes  
 Green Peas Mashed Turnips  
 Creamed Corn Boiled Rice  
 COLD:  
 Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines  
 Roast Beef Chipped Beef Corned Beef  
 Pickled Pig's Feet Pickled Lamb's Tongue  
 Bologna Sausage Baked Beans  
 Lettuce with French or Mayonnaise Dressing  
 Potato Salad Romaine Salad  
 Crab Flake Salad  
 Luncheon Buns  
 Delmonico Pudding, Wine Sauce  
 Raisin Pie Chocolate Eclairs  
 Gingerbread Assorted Cake  
 Fruit Sherbet  
 Five O'Clock Teas Uneeda Biscuit Ginger Snaps  
 Graham Wafers Nabisco Wafers Vanilla Creams  
 Preserved Cherries Damson Jam  
 Apple Sauce Stewed Prunes  
 Oranges Bananas Apples  
 Cream, Edam and American Cheese  
 Coffee Malted Milk Buttermilk Cocoa Tea

## Luncheon

Bluepoints  
 Bouillon in Cup Oyster Stew  
 Radishes Sweet Pickles Olives  
 Broiled Fresh Mackerel, Maitre d'Hotel  
 Pommes Pont Neuf  
 Fricassee of Chicken, Haricot Verts  
 Creamed Crab Flakes with Mushrooms on Toast  
 Rice Cakes, Maple Syrup  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Mashed Potatoes Baked Sweet Potatoes  
 Lima Beans Marrow Squash  
 Creamed Corn Boiled Rice  
 COLD:  
 Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines  
 Roast Beef Chipped Beef Corned Beef  
 Pickled Pig's Feet Pickled Lamb's Tongue  
 Bologna Sausage Baked Beans  
 Lettuce with French or Mayonnaise Dressing  
 Shrimp Salad Egg Salad Romaine Salad  
 Luncheon Buns  
 Bread and Butter Pudding, Wine Sauce  
 Red Cherry Pie Brandy Cup Junket  
 Maple Layer Cake Assorted Cake  
 Apricot Sherbet  
 Five O'Clock Teas Uneeda Biscuit Ginger Snaps  
 Graham Wafers Nabisco Wafers Vanilla Creams  
 Preserved Green Pears  
 Red Currant and Raspberry Jam  
 Apple Sauce Stewed Prunes  
 Oranges Bananas Apples  
 Cream, Edam and American Cheese  
 Coffee Malted Milk Buttermilk Cocoa Tea

## Luncheon

Bluepoints  
 Bouillon in Cup Strained Ox Joint  
 Radishes India Relish Olives  
 Fried Filet of Sole, Sauce Remoulade  
 Pommes Julienne  
 Veal Cutlets, Breaded, Tomato Sauce  
 Chicken Hash, Plain or with Poached Egg  
 Corn Cakes, Maple Syrup  
 Roast Lamb, Mint Sauce  
 Baked Potatoes Mashed Brown Sweet Potatoes  
 Green Peas Cauliflower, Bechamel  
 Fried Parsnips Boiled Rice  
 COLD:  
 Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines  
 Roast Beef Chipped Beef Corned Beef  
 Pickled Pig's Feet Pickled Lamb's Tongue  
 Bologna Sausage Baked Beans  
 Lettuce with French or Mayonnaise Dressing  
 Pickled Beets Celery Mayonnaise  
 Cold Slaw, Mustard Dressing  
 Luncheon Buns  
 Tapioca Pudding, Cream Sauce  
 Huckleberry Pie Prune Souffle, Whipped Cream  
 Vanilla Cup Cakes Assorted Cake  
 Orange Sherbet  
 Five O'Clock Teas Uneeda Biscuit Ginger Snaps  
 Graham Wafers Nabisco Wafers Vanilla Creams  
 Preserved Apricots Blackberry Jam  
 Apple Sauce Stewed Prunes  
 Oranges Bananas Apples  
 Cream, Edam and American Cheese

## Luncheon

Bluepoints  
 Bouillon in Cup Puree of Scotch Peas, aux Croutons  
 Radishes Chow-Chow Olives  
 Fried Oysters, Sauce Tartare  
 Pommes Saratoga  
 Lamb Stew with Dumplings  
 Braised Loin of Pork, Parmentier  
 Rice Cakes, Maple Syrup  
 Roast Ribs of Beef, Dish Gravy  
 Baked Potatoes Fried Sweet Potatoes  
 Lima Beans Plain Spinach  
 Buttered Beets Boiled Rice  
 COLD:  
 Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines  
 Roast Beef Chipped Beef Corned Beef  
 Pickled Pig's Feet Pickled Lamb's Tongue  
 Bologna Sausage Baked Beans  
 Lettuce with French or Mayonnaise Dressing  
 Chicken Salad Salmon Salad Escarole Salad  
 Luncheon Buns  
 Plain Rice Pudding with Raisins  
 Red Cherry Pie Baked Cup Custard  
 Sugar Cookies Assorted Cake  
 Pineapple Sherbet  
 Five O'Clock Teas Uneeda Biscuit Ginger Snaps  
 Graham Wafers Nabisco Wafers Vanilla Creams  
 Preserved Sliced Pineapple Goosecherry Jam  
 Apple Sauce Stewed Prunes  
 Oranges Bananas Apples  
 Cream, Edam and American Cheese  
 Coffee Malted Milk Buttermilk Cocoa Tea

25¢ REGULAR DINNER

Mulligutawney

Flageolet Salad

choice of

Baked King Fish a la Romaine  
Leg of Mutton Provencale  
Country Sausages Mashed Potatoes  
Breaded Pork Chops, Tomat. sauce

Corn Muffins

German Fried Cabbage  
Lima Beans Saute

Vanilla Blanc Mange

Tea Coffee or Milk

-----  
25¢ REGULAR DINNER

Chicken Soup

Mexican Salad

choice of

Brunswick Stew  
Salt Water Trout Creole  
Stuffed Veal Cutlets with Rice  
Roast Beef au Jus

Spinatch Saute  
Stewed Tomatoes

Corn Muffins  
Apple Roll

Tea Coffee or Milk

-----  
35¢ REGULAR DINNER

Cream of Asparagus Soup

U. S. Salad

Baked Sea Bass Orientale

choice of

Hungarian Gulash  
Roast Loin of Pork apple sauce  
Turkey Wings a la Creole  
Breaded Breast of Lamb spaghetti

Steamed Rice  
Stewed Tomatoes

Corn Muffins  
Royal Pudding

Coffee Tea or Milk

25¢ REGULAR DINNER

Potage Florentine  
Cucumber and Tomato Salad

choice of

Beef Pie English Style  
Baked Hamburger Green Peas  
Shoulder of Lamb Caper Sauce  
Filet of Trout Tartar s.

Carrots Saute  
Spaghetti au Gratin

Corn Muffins

Banana Fritters Banana Sauce

Coffee Tea or Milk

-----  
25¢ REGULAR DINNER

Fish Chowder

Potatoes Salad

choice of

Broiled Red Snapper  
Chicken Croquettes Florentine  
Lamb Pot Pie a la Famille  
Roast Loin of Pork apple sauce

English Muffins

String Beans  
Mashed Turnips

Rice Pudding

Coffee Tea or Milk

-----  
35¢ REGULAR DINNER

Tomato Bisque

Cabbage and Tomato salad

choice of

Broiled Spanish Mackerel  
Short Ribs Browned Potatoes  
Breaded Pork Chops Tomato s.  
Roast Beef au Jus

Fried Egg Plant  
Baked Beans

Corn Muffins

Tapioca Pudding

Coffee Tea or Milk

TABLE D'HOTE 50¢

Cream of Tomatoes Soup  
 Mixed Pickles    Canarian Salad  
 Broiled Mackerel Lemon sauce  
                   Choice of  
 Chicken Fricassee Jardiniere  
 Leg of Lamb Provencale  
 Prime Ribs of Beef au Jus  
 Schnitzel a la Vienna  
 Duchesse Potatoes Steamed Rice  
                   Corn Muffins  
 American Pudding    Ice Cream  
 Coffee    Tea    Milk

TABLE D'HOTE 50¢

Vegetable Soup  
 Olives            Celery Salad  
 Filet of Trout Robert s.  
                   Choice of  
 Braised Chicken Bordelaise  
 Breast of Lamb saute, stuff.peppers  
 Fresh Ham Champaign sauce  
 Prime Ribs of Beef  
 Fried Cabbage    Sweet Corn  
                   English Muffins  
 Royal Cake            Ice Cream  
 Coffee    Tea            Milk

TABLE D'HOTE 75¢

Cream of Celery  
 Olives            Mixed Pickles  
 Small Patties Toulouse  
 Broiled Mackerel Parsley s.  
 Stuffed Spring Chicken Bordelaise-  
 Delmonico or Julienne Potatoes  
 Succotash            Green Peas  
 Cinnamon Bread    Hot Biscuits  
 Chocolate Pie    Ice Cream  
 Coffee    Tea    Milk

TABLE D'HOTE 75¢

Soup Florentine  
 Olives            Sliced Tomatoes  
 Small Croustade a la London  
 Filet de Sole Tartar sauce  
 Roast Turkey Cranberry sauce  
 Mashed or Lyonnaise Potatoes  
 Steamed Rice    Asparagus Tips  
                   Corn Muffins  
 Royal Cake            Orange Ice  
 Coffee    Tea            Milk

BANQUET

Sliced Oranges  
 Benedictine  
 Potage Florentine  
 Radishes            Stuffed Olives  
 Small Patties Financiere  
 Salmi of Pigeon Imperiale  
 Jelly of Turkey Imperiale  
 Tomatoe Surprise    Lettuce s.  
 Asparagus and Peas Parisienne  
                   Almond Ice Cream  
 Assorted Cakes            Coffee

BANQUET

Grape Fruit  
 Maraschino  
 Consomme Royale  
 Bismarck Herring            Celery  
 Filet of Halibut Ravigote  
 Parisienne Potatoes  
 Fried Spring Chicken Maryland  
 Duchesse Potatoes Green Peas  
 Cigarettes au Frommage  
                   Fruit Salad  
 Neapolitan Ice Cream  
 Assorted Cakes            Coffee

POPULAR PRICE BILL OF FARE OF A NEW YORK RESTAURANT

.S O U P S.

Clam chowder.....	10¢
Vegetable soup.....	10¢
Soups served with meals.....	5¢

.S E A F O O D S.

BAKED BLUE FISH creole sauce..	20¢
Broiled blue fish but. sau.....	25¢
Broiled Mackerel but. sau.....	25¢
Broiled sea bass but. sau.....	25¢
Broiled weak fish but. sau.....	25¢
Broiled oysters on toast.....	35¢
Fried blue fish tomat. sau.....	20¢
Fried weak fish tomat. sau.....	20¢
Fried emelts tomat. sau.....	20¢
Fried sea bass tomat. sau.....	20¢
Oysters fry with bacon.....	25¢
Fried scallops with bacon.....	30¢

L O B S T E R S

LIVE BROILED LOBSTER.....	60¢cup
LIVE BOILED LOBSTER.....	60¢cup
LOBSTER A LA NEWBURG.....	50¢

E N T R E E S

Boiled sparibs & cabbage.....	20¢
Frankfutters & sauerkraut.....	20¢
Hungarian goulash.....	20¢
Lima beans a la Orientale.....	20¢
Lamb chops breaded Milanaise..	25¢
Braised beef string beans.....	20¢
Leg of Lamb spaghetti.....	20¢
Roast beef hash with egg.....	20¢
Spanish omelette.....	30¢
Chicken fricassee with rice.....	35¢
Potted beef cauliflower.....	20¢
Stur. Vienna roast green peas..	20¢
Boiled ham & cabbage.....	20¢
Salisbury steak mushrooms.....	35¢
Breaded veal cutlet spagnetti..	25¢
Broiled pork chops Cabaret sty..	30¢
Breaded beef tenderloin.....	35¢
Calf's liver & bacon.....	20¢
Chicken hash & cream on toast..	25¢
Chicken liver saute green peas..	20¢
Hamburger steak with onion.....	20¢

R O A S T S

Roast leg of lamb.....	20¢
Roast sirloin of beef.....	20¢
Roast chicken with dressing.....	35¢

T O O R D E R

Sirloin steak sauce piquant.....	45¢
Filet mignon en casserole.....	60¢
Salisbury steak mushrooms.....	30¢
Fried chicken a la maryland.....	45¢
Chicken a la king.....	45¢
Round bone veal cutlet.....	35¢

C H A F I N G D I S H E S

Crawfish Newburg.....	50¢
Snrmp a la King.....	50¢
Sweetbreads a la Newburg.....	50¢

V E G E T A B L E S

Asparagus on toast.....	15¢
Asparagus in cream.....	15¢
Asparagus vinegrette.....	15¢
Stewed green peas.....	05¢
Stewed mushrooms.....	15¢
French fried onions.....	15¢
Potatoes au gratin.....	20¢
Julienne potatoes.....	10¢
German fried potatoes.....	10¢
Lyonnaise potatoes.....	10¢
Hashed brown potatoes.....	10¢
Saratoga chips potatoes.....	10¢

S P A G H E T T I S

Spaghetti tomatoe sauce.....	15¢
Spaghetti au gratin.....	20¢
Spaghetti a la milanaise.....	20¢
Spaghetti a la napolitaine.....	20¢

W E L S H R A R E B I T S

Plain welsh rarebit.....	25¢
Yorkshire buck.....	30¢
Golden buck.....	35¢

S A L A D S

LOBSTER SALAD.....	50¢
CHICKEN SALAD.....	45¢
CRAB MEAT SALAD.....	35¢
Combination salad.....	25¢
Eggs salad.....	20¢
Lettuce & tomatoes.....	15¢

D E S S E R T S

Baked apple.....	5¢
Baked apple with cream.....	10¢
Tapioca pudding.....	5¢
Rice pudding.....	5¢
All kinds of pies per cut.....	5¢
Coffee, Tea or Milk.....	5¢
Cup of hot chocolate.....	10¢
Cup of cocoa.....	10¢

F R U I T S I N S E A S O N

Whole grape fruit.....	15¢
½ grape fruit.....	10¢
Sliced apples & cream.....	10¢
Sliced peaches & cream.....	10¢
Sliced bananas & cream.....	10¢
Apple fritters.....	10¢
Banana fritters.....	10¢
Sliced pineapple.....	10¢
German pancake.....	25¢
Orange Juice.....	10¢
Baked apple...5¢ with cream..	10¢
Stewed prunes...5¢ with cream..	10¢
Sliced bananas...5¢ with cream..	10¢
Fresh stewed rhubarb.....	5¢
Fresh sliced pineapple.....	5¢

D R I N K S

Kindly pay the waiter in advance for any Wine, Beer or Liquor you desire served.

RESTAURANT OPEN FROM 6 A.M. TO 12 P.M.

ALL DISHES ARE CHARGED PER PERSON

SINGLE PORTION SERVED FOR TWO PEOPLE WILL BE CHARGED TEN CENTS EXTR.





## CLAMS

Little Necks, half shell .....	25	Clam broth in cup (hot) .....	20	Soft clams steamed .....	50
Steamed with cup broth .....	50	Bellevue .....	30	a la Brighton .....	65
Stewed .....	40	Clams, fried or fritters .....	50	Clam cocktail .....	30
on toast .....	50	Roasted .....	50	Lobster cocktail .....	50
		Saute, Brighton .....	50	Crab meat cocktail .....	50

## SOUPS

Clam chowder, Brighton .....	(cup) 20	40	Consomme .....	(cup) 20	
Chicken gumbo, strained .....	"	30	60	Puree of split peas .....	" 25
Chicken consomme .....	"	25	50	Puree of tomatoes .....	" 25
Mock turtle .....	"	25	50	Cream of tomatoes .....	" 30
Mongole .....	"	25	50	Clear green turtle .....	" 35
Chicken gumbo .....	"	30	60	Petite marmite .....	45
Croute au pot .....		60		Onion au gratin .....	45

### COLD BROTHS IN CUP

Okra strained .....	30	Chicken consomme .....	25
Consomme .....	20	Tomato .....	25
Clam broth .....	20	Celery broth .....	20

## RELISHES

Celery .....	40	Sweet pickles .....	15	Bengal Club chutney .....	20
Pim-olas .....	20	Gherkins or India relish .....	15	Russian caviar sur canape .....	60
Spanish olives .....	15	English chow chow .....	20	Anchovies in oil .....	40
Stuffed olives .....	20	Pickled walnuts .....	25	Anchovies sur canape .....	50
Sweet mangos, stuffed .....	25	Pickled onions .....	15	Sardines .....	35
				Radishes .....	15

## SHELL FISH

Soft shell crabs, fried or broiled (1) 40 (2) 75		Lobster a l'Americaine .....	175	Whole broiled live lobster .....	125
Crab flakes in cream .....	1.00	a la Newburg .....	175	Extra large .....	2.00
a la Newburg .....	1.25	Curried in casserole .....	175	Lobster, plain, cold .125 (1/4)	.65
Crab Ravigote .....	40	Deviled crab, each .....	50	Cutlets, Aurore (2) .....	60
				Stuffed deviled lobster (1) .....	60

## FISH

Broiled striped bass .....	70	Broiled or fried chicken halibut .....	60
Sea bass broiled.....	60	Broiled Spanish mackerel .....	60
Meuniere .....	75	Filet de sole, tartare or tomato sauce .....	60
Broiled bluefish, maitre d'hotel .....	60		
Planked bluefish, half .....	1.50	whole .....	3.00

## ROAST

Ribs of prime beef au jus .....	60	Vermont turkey, cranberry sauce .....	1.00
Spring lamb, mint sauce .....	65	Duckling, apple sauce whole 2 50	half .....
Chicken, giblet sauce, whole 2 00	half .....	1.25	

## VEGETABLES

Potatoes, boiled or mashed .....	15	Asparagus .....	75	Bolled rice .....	25
Mashed browned .....	20	Cold asparagus, vinaigrette .....	75	Boiled onions, cream sauce .....	30
French or German fried .....	20	New green peas .....	40	Stewed tomatoes .....	20
Croquettes (2) .....	25	French peas .....	40	Green corn on cob .....	(2) 40
Mashed browned .....	25	Corn fritters .....	(3) 35	Stuffed tomatoes .....	(2) 40
O'Brien .....	30	Stewed sweet corn .....	25	Fried tomatoes .....	50
Sautees .....	20	Spaghetti Milanaise .....	50	Stewed mushrooms .....	50
Hashed in cream .....	25	Italienne .....	50	New beets .....	25
Hashed au gratin .....	30	au gratin .....	50	String beans .....	40
Parisienne .....	25	Macaroni au gratin .....	50	Lima beans .....	25
Gaufrette .....	25	Creamed spinach with egg .....	35	Egg plant fried .....	35
Julienne or Lyonnaise .....	25	Green peppers, stuffed (2) .....	40		
Saratoga .....	20				
Sweet, boiled or fried .....	25				
Sweet, broiled .....	30				

## COLD DISHES

Roast beef .. 60	Roast lamb .. 65	Pickled lamb's tongue .....	50	SANDWICHES: Club .....	50
Roast chicken 2 00	half .....	1.00	Ham, corned beef or tongue .....	25	
Cold cuts .....	60	Corned beef .....	50	Roast beef 30 hot .....	50
Virginia ham .....	60	Beef tongue, smoked .....	60	Swiss cheese .....	25
with chicken .....	85	Pate de foie gras .....	1.00	Chicken or sardine .....	35
		Sugar cured ham .....	60		

## SALADS

Lettuce .. 40	with egg .....	45	Celery or cucumber .....	40	Watercress or cold slaw .....	25
Lettuce and tomato .....	40	Chiffonade or combination .....	65	Shrimp or Anchovy .....	75	
Tomato .....	40	Macedoine .....	50	Chicken, mayonnaise .....	1.00	
Romaine .....	40	Grape fruit .....	75	Lobster .....	1.00	
Crab flake .....	80	Tomato Surprise (1) .35 (2) .70		Potato or beet .....	25	
		Waldorf .....	75			

## EGGS AND OMELETTES

Eggs, boiled .....	(2) 25	Eggs, scrambled, mushrooms .. 75	Omelette with ham or bacon .. 50
Fried .....	(2) 30	a la Turque .....	mushrooms .....
Spanish style .....	50	a la tripe .....	60
Shirred .....	35	Buckingham .....	60
Poached on toast .....	35	Benedictine .....	75
Scrambled .....	40	Omelette, plain .....	40
Scrambled with bacon or ham .. 60		with parsley .....	40
			Clams .....
			60

## DISHES TO ORDER

Spring chicken, broiled .....	2.00 (half) 1.00	Roast beef hash .60 with green peppers .....	70
en casserole .....	2.50	Ham or bacon and eggs .....	60
Guinea hen broiled, whole .....	2.50 (half) 1.50	Broiled ham or bacon .....	50
Philadelphia squab broiled .....	1.00	Calf's liver and bacon .....	80
Broiled Long Island duckling .....	2.50 (half) 1.25	Sweetbread, broiled, plain .....	1.00
Small Sirloin (for 1) .....	1.00	Sweetbread, asparagus tips or French peas .....	1.25
Sirloin steak (for 2) .....	2.00	Mutton chops (2) .....	75
a la Bordelaise .....	2.50	English mutton chop with kidney .....	90
with onions .....	2.50	Spring lamb chops (2) .....	75
with mushrooms .....	3.00	with French peas .....	90
en casserole .....	2.75	Lamb kidneys en brochette .....	(3) 50
planked .....	2.75	Veal kidney broiled .....	50
Extra sirloin steak (for 3) .....	3.00	Veal cutlet, broiled .....	75
with mushrooms or truffles .....	4.00	breaded, tomato sauce .....	85
en casserole .....	4.00	Milanaise .....	1.00
planked .....	5.00	Schnitzel breaded, Brighton .....	1.00
Brighton rib steak en casserole .....	3.00	a la Holstein .....	1.00
Club steak .....	4.00	Chicken livers sautes or en brochette .....	75
Filet mignon broiled .....	(1) 1.00	hash on toast .85 with green peppers .....	1.00
Tenderloin steak .....	1.50	croquettes (2) .....	75
with tomato sauce .....	1.60	croquettes aux petits pois .....	90
with mushrooms .....	1.75	minced a la King .....	1.50
a la Bordelaise or Bearnaise .....	1.60	saute, Marengo .....	(half) 1.50
with truffles .....	2.00	Chasseur .....	(half) 1.25
en casserole .....	2.00	curried a l'Indienne .....	(half) 1.25
Filet Chateaubriand .....	2.25	fried, Maryland, whole .....	(half) 1.25
a la Bearnaise .....	2.75	paprika with rice whole .....	(half) 1.25
with mushrooms .....	3.00	leg, deviled .....	60
Porterhouse steak .....	3.50	Chicken or lobster patties (2) .....	75
with mushrooms .....	4.00	Calf's head, vinaigrette or a la poulette .....	50
Extra porterhouse steak (family 5 or 6) .....	5.00	en tortue .....	50
planked .....	6.00	Calf's brains au beurre noir .....	50
Hamburger steak .....	(2) 7.00	Baked beans with pork .....	pot 35
Virginia ham broiled .....	75 with eggs 1.00	Welsh rarebit .....	50
Corned beef hash (for 1) .....	60	Golden buck .....	50
with egg or green peppers .....	70	Yorkshire buck .....	60
Combination grill .....	1.00	Scotch Woodcock .....	60

## PASTRY

Peach shortcake .....	40	Sponge cake .....	20	Lady fingers .....	20
Boston cream puff .....	15	Plain or fancy macaroons .....	25	Omelette soufflee (20 min.) .....	1.00
Rhine wine jelly .....	20	Charlotte glace au cafe .....	35	surprise .....	1.00
Brandy jelly .....	20	Apple pie .15 ice cream .....	35	a la vanille .....	1.00
Cup custard .....	20	Blueberry pie .....	15	au chocolat .....	1.00
Charlotte Russe .....	25	Meringue a la creme .....	25	au marasquin .....	1.00
Assorted fancy cakes .....	25	Eclairs, vanilla (2) .....	25	au confiture .....	1.00
Pound or citron cake .....	30	coffee or chocolate (2) .....	25	au rhum .....	75

## ICE CREAM AND ICES

Strawberry ice cream .....	30	Biscuit tortoni .....	35	Peach Melba .....	50
Neapolitan ice cream .....	30	Biscuit glace .....	35	Lalla Rookh punch .....	35
Vanilla ice cream .....	30	Meringue glace .....	35	Maraschino punch .....	35
Chocolate ice cream .....	30	Nesselrode pudding .....	35	Roman punch .....	35
Coffee ice cream .....	30	Alaska (20 min.) .....	75	Creme de menthe punch .....	35
Pistache ice cream .....	30	Lemon ice .....	25	Benedictine punch .....	35
Mixed ice cream .....	35	Raspberry ice .....	30	Kirschwasser punch .....	35
Tutti frutti ice cream .....	40	Orange ice .....	30	Chartreuse punch .....	35
Coupe St. Jacques .....	40	Cafe parfait .....	35	Curacao punch .....	35
		Lillian Russell .....	60		

## CHEESE

American .....	25	Cream .....	30	Camembert .....	30
Swiss .....	30	Brie .....	30	Roquefort .....	30

## FRUIT IN SEASON

Cantaloupe .....	50	Fresh cherries .....	40	Grape fruit (half) 30 whole .....	50
Bananas .20 with cream .....	30	Orange (each) .....	15 sliced 20	Stewed prunes .....	30
Peaches and cream .....	40	Watermelon .....	40	Assorted fruit compote .....	1.00
Strawberries and cream .....	40	Pineapple .....	40		

## PRESERVED FRUITS

Brandied pears .....	40	Orange marmalade .....	30	Currant jelly .....	20
Brandied peaches .....	40	Guava jelly .....	25	Comb honey .....	25
Brandied cherries .....	40	Figs in syrup .....	40	Strained honey .....	20
Brandied strawberries .....	40	Bar-le-Duc jelly .....	40	Nuts and raisins .....	40
Brandied raspberries .....	40			English walnuts .....	30

## COFFEE, TEA, ETC.

Iced coffee, per glass .....	15	Young Hyson tea, per pot .....	25
Iced tea, per glass .....	15	Green tea, per pot .....	25
Coffee, per cup .....	15	Chocolate, per pot .....	25
Coffee, per pot .....	25	Small pitcher cream .....	10
Oolong tea, per pot .....	25	Cream, per glass .....	30
Ceylon tea .....	25	Milk, per glass .....	10
English Breakfast tea, per pot .....	25	Buttermilk, per glass .....	10
		Demi-tasse .....	15

# WE GUARANTEE TO SERVE YOU THE BEST

Kindly Pay Waiter in Advance for any Wine, Beer or Liquor You Want Served  
ALL KINDS OF DRINKS SERVED

We Serve the Best Mocha Coffee and Ceylon Tea

## A LA CARTE

### OYSTERS AND CLAMS

Rockaway Oysters on half shell, per plate	10
Rockaway Oysters on half shell, dozen	15
Blue Points on half shell, per dozen	15
Blue Points on half shell, per plate	10
Oyster Cocktail (8) .15 one dozen	20
Small Oysters Fried .15 with bacon	20
Large Oysters Fried .20 with bacon	25
Small Oysters Fried with Butter	20
Large Fried with Butter .30 with bacon	35
Oysters Broiled on Toast .30 with bacon	35
Oyster Fritters .25 with bacon	30
Oyster Stew with Milk .25	20
Oyster Broth Plain	15
Boston Oyster Stew on Toast	25
Box Stew, Large Oysters	25
Pan Roast	25
Shell Roast	25
Oysters Fried in Box to take home	25
Fried Scallops .25 with bacon	30

Little Neck Clams on half shell	10 doz.15
Clam Cocktail (8) .15 one dozen	20
Clam Fritters .25 with bacon	30
Small Clams Fried .15 with bacon	20
Large Clams Fried .20 with bacon	25
Small Clams Fried w. Butter .20 w. bacon	25
Large Clams Fried w. Butter .25 w. bacon	30
Broiled Clams on Toast .25 with bacon	30
Steamed Clams with Butter	25
Clam Fritters .25 with bacon	30
Shell Roast .25 with bacon	30
Pan Roast Clams .25 with bacon	30
Clam Stew with Milk	20
Clam Broth Plain	15
Boston Clam Stew with Toast	25
Box Clam Stew, large	25
Fried Clams in box to take home	25
Fried Scallops .25 with bacon	30
Clam Stew in can to take home	20

### SCALLOPS

Scallops Fry	20	Scallops Stew	20
Scallops Fry with bacon	25	Scallops Stew in Milk	25
Pan Roast	30		

### FISH IN SEASON

Soft Shell Crabs	15-20-25	Spanish Mackerel Broiled	25
Broiled or Fried Bluefish	20	Fried Codfish Steak	20
Broiled Fresh Mackerel	20	Salt Mackerel Broiled	25
Shad Roe .25 with bacon	30	Fried or Broiled Smelts	20
Fried or Broiled Shad Fish	20	Broiled Salmon	20
Fried Halibut	20	Fried Porgies	20
Shad Roe with bacon	30	Fried Salmon	20
Broiled Halibut, Butter Sauce	20		

### SANDWICHES

Ham	5	Fried Ham	10	Egg	10
Corned Beef	10	Roast Beef	10	Onion	5
Beef Tongue	10	Hot Roast Beef	10	American Cheese	10
Club	20	Chicken	15	Ham and Egg	10
Combination	15	Chopped Beef	10	Oyster	5

### SALADS

Chicken	35	Lettuce	10	Potato	10
Combination	20	Tomato	10	Lettuce and Tomatoes	15
Celery Mayonnaise	25	Cucumber	10	Greek Salad	15
Conslow	5				

### EGGS WITH FRIED OR BOILED POTATOES

Boiled or Fried (2)	15	Ham and Eggs	20
Boiled or Fried (3)	20	Scrambled (2)	15
Poached (2) on Toast	20	Scrambled (3)	20
Poached (3) on Toast	25	Bacon and Eggs	20

### OMELETTES WITH FRIED OR BOILED POTATOES

Plain (2 Eggs)	15	Mushrooms Omelette	30
Tomatoes Omelette	20	Parsley	25
Jelly Omelette	20	Chicken Liver	25
Ham Omelette	20	Spanish Peppers Omelette	30
Spanish Omelette	30	Onions Omelette	20
Bacon Omelette	20	Oysters Omelette	20
Asparagus Tips	25	Clams Omelette	20

### DAIRY DISHES

Force and Milk, per bowl	10	Buttered or Dry Toast	5
Grapenuts and Milk per bowl	10	Cream Toast or French Toast	20
Milk Toast	15	Crackers and Milk (bowl)	10
Shredded Wheat and Milk	10	Crackers and Cream	20

SINGLE ORDER SERVED FOR TWO 10c. EXTRA

TAKE HOME 12 LARGE OYSTERS FRIED IN A BOX 25c.

TAKE HOME STEW IN A KETTLE 25c.

LITTLE NECK CLAM CHOWDER FRESH DAILY 10c. WITH MEALS 5c

LIVE BOILED OR BROILED LOBSTER 60 UP

FRESH LOBSTER SALAD MAYONNAISE DRESSING WITH EGG 50



## OYSTERS

Smith Island ....30	Sea Tags ....40	Little Neck Clams, Senator Morton .....75
Fire Island Salts .....30 (doz.) 50		Cotuit Oysters .....25
Old Donation Farm Lynnhaven Oysters .....40		Blue Points, Large .....30 One Doz.....50
Cape Cods, Large .....30 One Doz.....50		Shinnecocks, Large .....30 One Doz.....50
Manhattan Oyster Cocktail 30 Green Pepper.35		Fry Half and Half with Bacon .....60
Half Shell Cape Cods .....25		Oysters Fried or Broiled with Bacon .....60
" " Blue Points .....25		Pan Roast with Green Peppers .....60
" " Shinnecock Bays .. .25		Boston Flip .....60
Shinnecock Bay Cream Stew .....60		Oysters a la Poulette .....60 Newburg .....75
Quintard Stew ....75 Dunston Stew ....60		Escaloped Oysters .....60
Celery Cream Broil on Toast .....60		Soft Clam Fry with Bacon .....60
Shell Roast a la Jack .....60		Soft Clam Fry, Flabino .....60
Steamed Soft Clams .....60		Half Shell Little Necks .....25
		Lynnhaven Chafe, Baltimore Style .....60

## SOUPS

*CONSUMME PAYSANNE 25	*CHICKEN CHOWDER 35	*LAMB BROTH WITH BARLEY 25
Manhattan Clam Chowder .....25	Jack's Special Soup .....35	Puree of Tomatoes .....25
Clear Green Turtle. 75 Chicken Okra. 40	COLD JELLIED CONSOMME .....15	COLD JELLIED CHICKEN .....20
Green Turtle a la Baltimore .....30	COLD ESSENCE OF TOMATO, CUP .....20	
(Special) Oyster Soup .....20		

## FISH

BOSTON SCROD 50	SOFT SHELL CRABS 50
STRIPED BASS 60	POMPANO SAUTE 1 00
OYSTER CRABS SAUTE 90 NEWBURG 1 25	KINGFISH BROILED 60
STEAMED MUSSELS, MARINIERE 75	COLD SALMON, MAYONNAISE 60
SPECIAL PANNEED SEA BASS, SAUTE POTATOES 60	FRIED EELS 50
FILET OF SEA BASS SAUTE, MEUNIERE 65	SPANISH MACKEREL, Portion 50
BROILED HALF FRESH MACKEREL, MAITRE D'HOTEL .....50	WHOLE .....1 00
MINCED CLAMS EN COQUILLE AU GRATIN 50	MINCED CLAMS IN CREAM ON TOAST 50
SPECIAL—SOFT CLAMS A LA NEWBURG 75	BROILED SALMON, MAITRE D'HOTEL 60
SEA BASS, SPLIT & BROILED 50, 75, 1 00, 1 25, 1 50	HALIBUT STEAK, SAUTE POTATOES 50
PLANKED BLUEFISH, WHOLE 2 50 HALF 1 25	PLANKED BLUEFISH, INDIV. PORTION 60
Bluefish, Broiled or Fried .....50	Broiled or Fried Filet of Sole, Tartar Sauce. 60
Flounder, Fried in Butter .....50	Stewed Lobster, Port Wine Sauce .....75
Bismarck Herring, Single .....25 Two.....50	Soft Clams en Brochette .....60
Kippered Herring, Single .....25 Two.....50	Yarmouth Bloater, Single ....25 Two.....50

## SPECIALS

TERRAPIN A LA MARYLAND .....3 00	STEAMED SOFT CLAMS ..... 50
POACHED EGGS on LOBSTER FAT TOAST. 50	MARINIERE ..... 75
1916 SHOULDER OF SPRING LAMB.....2 00	1916 LEG OF SPRING LAMB.....3 00
Phila. Prime Squab Chicken .....1 00	Turkey Hash, Delmonico .....50
Phila. Mammoth Squab .....1 00	Crab Meat Cocktail .....40
Lobster Salad a la Jack .....1 00	Lobster Cocktail .....50
Second Joint of Turkey, Deviled Sauce.... 50	Pyramid of Lobster Fat au Gratin .....50
Spaghetti a la Jack .....35	
Tomato Stuffed with Crab Meat and Mayonnaise .....35	

## SPECIAL

*CORNEED BEEF AND CABBAGE 40	*ENGLISH BEEF STEW 40
------------------------------	-----------------------

## ENTREES

FROGS' LEGS BROILED 1 00 FRIED 1 00 A LA NEWBURG 1 25 A LA POULETTE 1 25	HAMBURGER STEAK 50
BROILED GUINEA CHICKEN 2 50	SPECIAL—DEVILED CRAB 35
BR. SQUAB GUINEA CHICKEN 1 60 CRAB MEAT AU GRATIN 75 SPECIAL—DEVILED CRAB 35	
CRAB MEAT A LA JACK EN COQUILLE (One Shell) .....50	
*CRAB CROQUETTES, NEW CORN, CREOLE 50	
*CHICKEN FRICASSEE A L'AMERICAINE 60	*BREADED VEAL CUTLET, MILANAISE 60
*CHICKEN HASH, GREEN PEPPERS AU GRATIN 50	FILET MIGNON, MARSEILLAISE 60
*SECOND JOINT OF TURKEY, NEW STRING BEANS 50	EGGS MORNAY 40
HALF CHICKEN SAUTE, BOMBAY. 75	BROILED SWEETBREAD, NEW PEAS 75
BROCHETTE OF LOBSTER, VERT-PRE 75	PORK CHOPS SAUTE, SAUCE PIQUANTE 60
BROILED FRESH MUSHROOMS 75 (HALF) 40	
SPECIAL—1916 SHOULDER OF SPRING LAMB 2 00	SPECIAL—SPRING LAMB CUTLET 75
SPECIAL—BREADST OF SPRING LAMB, PEAS 75	SPECIAL—LEG OF SPRING LAMB 3 00
SAUTE CHICKEN LIVERS, FR. MUSHROOMS 60	BROILED LAMB KIDNEYS. IRISH BACON 50
SWEETBREADS A LA CREME WITH FRESH MUSHROOMS .....1 00	CHICKEN LIVERS EN BROCHETTE 50
CURRY OF LOBSTER WITH RICE 75	SOFT CLAMS WITH MUSHROOMS EN COQUILLE ..... 75
LOBSTER AU GRATIN EN COQUILLE 75	LOBSTER A L'AMERICAINE 1 50
SWEETBREAD PATTIES EN SUPREME 75	CHICKEN EN CASSEROLE 2 50
GRILLED FRESH SPARE RIBS DEVILED SAUCE 50	LAMB FRIES SAUTE, MUIR 50
BROILED VEAL KIDNEY, IRISH BACON 50	CALF'S SWEETBREADS AND PEAS 80
LAMB FRIES, TOMATO SAUCE 50 FRENCH PANCAKE 40	APPLE OR BANANA FRITTERS 25
LAMB SWEETBREADS 60 WITH MUSHROOMS 1 00	

## ROASTS

*ROAST PRIME RIBS OF BEEF, YORKSHIRE PUDDING 50	*ROAST L. I. DUCKLING, APPLE SAUCE 75 1 50
*ROAST SPRING LAMB, NEW PEAS, MINT SAUCE 60	*ROAST STUFFED PHILA. CHICKEN, GIBLET SAUCE 75 1 50
(COLD) ROAST SIRLOIN OF BEEF, NEW VEGETABLE SALAD 60	

DISHES MARKED THUS (\*) ARE READY

LOBSTERS	
Broiled Chicken Lobster	1 00
Broiled Heavy Weight Lobster	.1 25
Br Extra Hy. Wt. Lobster	1 50
Broiled Large Lobster	.1 75
Broiled Jumbo Lobster	.2 25
Steamed Chicken Lobster	1 00
Steamed Heavy Wt. Lobster	.1 25
Steamed Ex. Wt. Lobster	1 50
Steamed Jumbo Lobster	2 25
Steamed Large Lobster	.1 75
Plain Lobster	1 00 Half 50
Lobster a l'Americaine	1 50
" Newburg, Half Portion for one	.75 1 25

CRAB MEAT	
Plain Crab Meat	.75
Fricassee Crab Meat, gr. Pep.	90
Crab Meat, Jack (1) Shell	.60
" " au Gratin	.75
" " a la Dewey	.1 25
" " Cocktail	.40
" " Ravigote	.50
" " Manhattan	.90
" " Escaloped	.75
" " Canape Lorenzo	90
" " Newburg, Half Portion for one	75 1 25

JACK'S SPECIALTIES	
Broiled R. I. Turkey	250 H.1 50
Planked Spring Chicken	.2 50
Broiled Guinea Chicken	.2 50
Br. Lamb Sweetbreads, Peas	.75
Calf's Sweetbreads, Poulette	1 00
Canape Lobster Fat	.50
Lobster Fat on Rye Bread, Toasted	.50
Finnan Haddie a la Jack	.75
Finnan Haddie a la Epicure	.75
Bearnaise Sauce	.25
Hollandaise Sauce	.15
Crab Meat, Southern Style	1 00
Russian Dressing	.30

COLD MEATS	
Sliced Chicken	.75
Cold Roast Beef with Potato Salad	.35
Cold Spare Ribs with Romaine Salad	.50
Crab Meat, Ravigote	.50
Cold Roast Chicken	1 50 Half 75
Cold Roast Long Island Duckling	1 50 Half 75

SALADS	
Chiffonnade	.50
Celery, Pineapple	.50
Alligator Pear	.35 60
Grapefruit Salad	.50
Celery, Plain	.35
Celery, Mayonnaise	45
Endive	.50
Jack's Special	.75
Asparagus Tip	.50
Cucumber 35 Hearts of Lettuce or Romaine	.35
Spanish Pepper Stuffed with Chicken, Celery and Mayonnaise	.35 Two .60

GAME	
Mammoth Squab, 1 lb. each (hot or cold)	1 00
Guinea Hen	.2 25

VEGETABLES	
CAULIFLOWER, CREAM SAUCE 25	
NEW BUTTER BEANS SAUTE IN BUTTER	25
Asparagus, Oyster Bay	.30 Jumbo .50
FRENCH SPINACH, CREAMED	.30
NEW SWEET POTATOES	.20
Mashed Turnips	.15
NEW CARROTS STEWED IN CREAM	.25
NEW SPINACH WITH EGG	.25
NEW BEETS SAUTE IN BUTTER	.15
Boiled Onions, Cream Sauce	.25
Baked Stuffed Peppers	.35
NEW STRINGLESS BEANS .25	
STEWED TOMATOES 20 GREEN PEAS 15	
Cauliflower, Cream Sauce .25 Au Gratin .35	

POTATOES	
NEW BERMUDA POTATOES	.20
Potatoes, Hashed Browned	.15
" French Fried	.15
" German Fried	.15
" Lyonnaise	.15
" Stewed	.15
" Stewed in Cream	.20
" Julienne or Saratoga Chips	.15

RELISHES	
New Cucumber Pickle 5 Radishes	.10
Heinz Euchred Pickles 15 Anchovies	.50
Anchovy Toast .25 Pickled Beets	.15
Bengal Chutney .10 Russian Caviar	.75
Canape of Anchovies 75 Canape of Caviar	.90
Olives .15 Virginia Mangoes	.10
Sardines, Portion	.30
Sardines, Grilled on Toast	.40
Sweet Pickle Melon Rind	.25

FRENCH PASTRY AND DESSERT	
ORANGE FRITTERS GLACE AU RHUM	25
STEWED RHUBARB	.25
Cold Rice Pudding with Cream	.20
English Plum Pudding, Brandy Sauce	.20
Pound or Raisin Cake 15 Assorted Cakes	25
Nesselrode Pudding	.30
Brandied Peaches (1)	.20

ORANGE MARMALADE, INDIVIDUAL JAR 15	
RASPBERRY PRESERVE, INDIVIDUAL JAR 15	
COLD CUP CUSTARD 15	
BAR-LE-DUC JELLY 25	
PINEAPPLE FRITTERS 25	
PEACH MELBA 50	
CANTALOUPE 50, HALF 25	
MALAGA GRAPES 15	
SLICED PINEAPPLE 20	
STEWED PRUNES 15	
SLICED PEACHES AND CREAM 25	

AU GRATIN 35	
NEW-NATIVE GREEN PEAS	.30
LIMA BEANS .20	SPRING ONIONS .15
NEW LIMA BEANS	.25
French Artichokes 50	Hollandaise Sauce 60
Succotash	.20
String Beans (French)	.25
Broiled or Fried Egg-plant	.20
French Peas	.25
Corn Fritters	.25
Spaghetti or Macaroni au Gratin or Italian Style	.25
STEWED CORN	.15

Potatoes Saute	.15
" Hashed in Cream	.20
" Delmonico	.25
" au Gratin	.25
" Manhattan, Special Baked	.25
" Sweet, Fried or Grilled	.20
Baked Potatoes, each	.10
Potatoes, Imperial sweets	.40
Chow-chow, C. & B.	.15
Pickled Walnuts, C. & B.	.15
Major Gray Chutney	.15
Astrakan Caviar (small) .75 (large) .1 25	
Sweet and Sour Gherkins	.10
Bismarck Herring, Single .25 Two .50	
Kippered Herring .25 Two .50	
Yarmouth Bloater .25 Two .50	

French Toast .40	Pickled Pear .20
French Ice Cream	.25
Neapolitan Ice Cream	.25
Biscuit Tortoni	.25
Roman Punch	.30
Lemon Ice	.25
Cafe Parfait	.30
GRAPEFRUIT MARMALADE, INDIV. JAR 15	
STRAWBERRY PRESERVE, INDIV. JAR 15	
PRESERVED FIGS 25	
GRAPEFRUIT 50 HALF 25	
*BAKED APPLE WITH CREAM 15	
SLICED BANANAS, CREAM 25	
WATERMELON 25	

Combination salad, Mayonnaise and French dressing.....	25
Imported sardines, box 25	Sour pickle 5
Table celery 15	Chili sauce 5
Sliced tomatoes 15	Green olives 10
	Lettuce and tomatoes 20
	<b>SOUPS</b>
Cream of celery 10	Yankee bean 10

**FISH—TO Order from 5 to 10 Minutes**

Fried flounder, tomato sauce .....	25
Whole broiled or boiled salt mackerel 30 Half .....	15
Broiled or steamed finnan haddie, drawn butter .....	30
Fried codfish with tomato sauce .....	25
Broiled bluefish, butter sauce .....	35
Broiled Kennebec River salmon with green peas, butter sauce .....	35
Fried Long Island scallops 40 with bacon .....	45
Small oyster fry 25 with rasher of bacon .....	35
Oyster cocktail 20 Blue Points on the half shell .....	15
Broiled or fried halibut, tomato or butter sauce.....	30

**ENTREES**

Turkey liver omelette with Beech-Nut bacon .....	30
Scrambled eggs with veal kidneys and French fried potatoes .....	25
Chicken giblets and wings saute on toast .....	25
New England pot roast with browned sweet potatoes .....	30
Turkey croquettes with giblet gravy .....	20
Hot turkey sandwich, giblet gravy and mashed potatoes .....	25
Combination; lamb chops, Lima beans and French fried potatoes .....	25
(1) Pork chop breaded, tomato sauce and spaghetti .....	25
Small steak, smothered onions and baked white potatoes.....	25
Frankfurters and sauerkraut .....	25
Vegetable dinner—Consisting of cauliflower, sprouts, Lima beans, baked white potatoes .....	30
Baked Country sausages, mashed potatoes, wheat cake .....	30
Newport sausages, mashed potatoes and wheat cakes maple syrup .....	40
Beef liver, smothered onions and hashed browned potatoes.....	25

We Serve Baked Sweet or Fried Sweet Potatoes

**ROASTS**

Roast Vermont turkey, dressing, side of celery and cranberry sauce.....	55
Sirloin of beef with brown gravy .....	25
Prime ribs of beef, vegetables 40 Extra cut .....	50

**VEGETABLES**

Spinach 10 with egg 15 Cold or hot asparagus .....	15
Cauliflower, cream or butter sauce 10' au gratin .....	15
Brussels sprouts with cream or butter sauce .....	10
Green peas 10 Macaroni 5 New young creamed carrots .....	5
Lima beans 5 Mashed turnips 5 Stewed tomatoes .....	5

**PASTRY OUR OWN BAKING**

Extra Large Baked Apple in Bowl of Milk 10 with Cream 15	
Cranberry tarts, whipped cream 5 Pumpkin pie with cheese .....	10
Baked apple dumpling hard and wine s'ce 10 Chocolate pie,whipped cream 10	
Chocolate layer cake with whipped cream .....	10
Heinz plum pudding, hard and brandy sauce .....	10
Lemon pie, whipped cream .....	10
Hot mince pie, brandy sauce .....	10
Chocolate cornstarch and whipped cream .....	5
Creamed tapioca pudding .....	5
Cup custard .....	5
Sliced bananas 5 with cream.....	10
Apple pie .....	5
Lemon or strawberry jelly with whipped cream .....	5
Rice pudding 5 with ice cream 10	
Preserved peaches, apricots or pineapple .....	10



## FRUIT

Orange Marmalade, Individual . . . . .15	Preserved Pineapple . . . . .5 10
Orange, Whole or Sliced . . . . .10	Orange Juice . . . . .10
Preserved Peaches . . . . .10	Baked Apple . . .5 with Cream . . .10
Raspberry, Strawberry or Blackberry Marmalade, Individual Glass . . .15	Apple Sauce . . . . .5
	Stewed Prunes . . .5 with Cream . . .10
	Sliced Banana . . .5 with Cream . . .10

## DAIRY DISHES

**Cold boiled rice, toasted corn flakes, shredded wheat biscuit, milk, Graham and soda crackers with milk 10 with cream 15 .large pitcher cream 20.**

Oat Meal with Milk 10 with Cream 15	French Toast . . . . .25
Cream of Wheat with Milk 10 Cream 15	Cream Toast . . . . .25
Dry or Buttered Toast . . . . .10	Grape Nuts with Cream . . . . .10
Milk Toast . . . . .15	Wheat Cakes with Maple Syrup . . .10

## OYSTERS

Boston Stew . . . . .30	Oyster Fry (small) . .25 (large) . .30
Oyster Cocktail . . . . .25	Oysters (half doz.) . .15 (dozen) . .25
Oyster Stew in Milk . . . . .25	

## STEAKS, CHOPS, ETC.

Small Steak . . . . .35	Three Broiled Lamb Kidneys with Bacon . . . . .35
Hip Bone Steak (For One) . . . . .55	Half Milk-fed Chicken . . . . .60
Porterhouse Steak (For Two or Three) 1 75	Lamb Chops Breaded, Tomato Sauce 35
Tenderloin Steak (For One) . . . . .65	Mutton Chops . .35 with Bacon . .45
Broiled Pork Tenderloin . . . . .40	Mutton Chops Breaded, Tomato Sauce 35
Veal Cutlet (Plain) . . . . .35	Hamburger Steak with Onions . . . . .25
Calf's Liver and Bacon . . . . .30	Veal Cutlet Breaded, Tomato Sauce 30
Fried Ham . . . . .30	Pork Chops Broiled or Breaded . . .35
Broiled Ham . . . . .30	Browned Corned Beef Hash 20 with Poached Egg 25
Beech-Nut Bacon Broiled or Fried .35	
Lamb Chops . . .35 with Bacon . .45	

**Mashed or boiled potatoes served with meat or fish orders**

**German fried or Hashed browned potatoes 5c. extra**

**No extra charge for brown gravy, cream gravy, tomato sauce, fried onions, Spanish sauce with meat or fish orders.**

## EGGS AND OMELETTES

Boiled (Two) . . . . .20	Ham Omelette (Two Eggs) . . . . .30
Fried (Two) . . . . .20	Onion Omelet (Two Eggs) . . . . .30
Scrambled (Two) . . . . .20	Chicken Liver Omelet with Bacon . .35
Poached (Plain) . .20 on Toast . .25	Parsley Omelette (Two Eggs) . . . . .30
Ham and Eggs . . . . .30	Spanish Omelet (Two Eggs) . . . . .30
Beech-Nut Bacon and Eggs . . . . .35	Jelly Omelet . . . . .30
Plain Omelet (Two Eggs) . . . . .20	Tomato Omelet . . . . .30

## SANDWICHES

Cold Boiled Egg . . . . .10	Lettuce and Tomato, Mayonnaise Dressing 15
Chicken . . . . .15	Lettuce . . . . .10
Roast Beef (Hot) . .15 (Cold) . .10	Ham . . . . .10
Sardine . . . . .10	American Cheese . . . . .10
Fried Ham . . . . .10	Corned Beef . . . . .10
Tongue . . . . .15	Fried Egg . . . . .10
Club . . . . .25	Tomato . . . . .10
Salmon . . . . .10	

## COLD MEATS AND SALADS

Salmon salad, Mayonnaise Dressing 25	Chicken Salad . . . . .45
Assorted Cold Cuts . . . . .40	Lettuce and Tomatoes . . . . .20
Boiled Ham or Corned Beef . . . . .30	Combination Salad . . . . .25
Boiled Tongue . . . . .35	Fruit Salad . . . . .25
Prime Ribs of Beef . . . . .35	Potato Salad . . . . .10
Leg of Spring Lamb . . . . .35	Sliced Onions . . . . .10
Sliced Chicken . . . . .45	Egg Salad . . . . .25

**With all cold cuts we serve potato salad**

## VEGETABLES

Spinach with Egg . . . . .15	Fried Sweets . . . . .5 10
String Beans . . . . .10	Julienne Potatoes . . . . .10
Succotash . . . . .10	Hashed Browned Potatoes . . . . .10
Green Peas . . . . .10	Saute Potatoes . . . . .10
Stewed Corn . . . . .10	Boiled Potatoes . . . . .5
Au Gratin Potatoes . . . . .15	Stewed in Cream Potatoes . . . . .10
French Fried Potatoes . . . . .10	Lyonnaise Potatoes . . . . .10

**Oysters, etc.**  
(Per person)

Cape Cod 30 Cocktail 35 Blue Point 25 Cocktail 30 à la Bourguignonne 60  
 Cream Stew 40 Fried 50 Scalloped 60 Pan Roast 50 Provençale 60  
 Broiled 50 Roast in shell 50 à la Poulette 65

**Clams**  
(Per person)

Cherrystone 30 Cocktail 35  
 Little Neck 25 Cocktail 30 Stewed 35 Fried 50  
 Stuffed, Florentine 60 Steamed 50 Newburg 75  
 Roast in shell with bacon 60 Clams à la Travers 60 Soft Clams, Casino 60

**Hors d'Oeuvres**  
(Per person)

Crabflake Cocktail 60 Lobster Cocktail 75  
 Rolls and Butter 10 Astor Cup 75  
**Hors d'Oeuvres variés 40 Beluga Caviar 1 10 Salted Almonds 25**  
 Antipasto 50 Smoked Whitefish 45 Salted Pecans 20 Carciofini 50  
 Canapé Brésilienne 40 Canapé d'Anchois 40  
 Canapé de Caviar 50 Sardines 40 Anchovies-in oil 40  
 Bismarck Marinated Herring 30 Celery 35 Pini-olas 25  
 Stuffed Olives 30 Queen Olives 15 Ripe Olives 20  
 Pickled Walnuts 25 Dill Pickle 10 Pimmoney Pickles 20 Sweet Pickles 20  
 German Mustard Pickles 20 Pickled Onions 20 Pickled Beets 20  
 Radishes 20 Mangoes 25 Chow Chow 20

**Soups**  
(Per person)

Chicken Consommé or Gumbo, strained, in cup 25  
 Chicken Gumbo, Créole 30 Clear Green Turtle 50 Clam Broth, cup 25  
 Purée of Tomatoes 25 Consommé Julienne 25 Purée of Split Peas 25  
 Purée Mongole 25 Bortschok Impérial 30  
 Oignon gratiné 35 Petite Marmite 40 Consommé Vermicelli 25

**Fish, Etc.**  
(Per person)

Fried Scallops 50 Fried Oyster Crabs 65 Newburg 75  
 Halibut 50 Bluefish 50 Fried Filet of Sole 50  
 Kennebec Salmon 60 Filet of Bass, broiled or meunière 50  
 \*Lobster, broiled, whole 1 50 Lobster, Thermidor 90 Lobster à la Newburg 1 00  
 Chicken Lobster 1 00 Crab Flakes à l'Astor 75 Crab Flakes, Newburg 70

**Steaks, Chops, Etc.**  
(Per person)

Beefsteak 1 00 \*Sirloin Steak, plain 1 65 \*Sirloin Steak with onions 1 90  
 Beefsteak à la Minute 1 00 \*Sirloin Steak with mushrooms 2 25  
 \*Sirloin Steak à la Bordelaise 2 00 \*Sirloin Steak à la Béarnaise 2 00  
 \*Extra Sirloin Steak, plain 2 60 with onions 3 00 with mushrooms 3 50  
 \*Club Sirloin Steak, plain 3 75 Tournedos 1 00 Small Tenderloin 1 20  
 \*Tenderloin Steak, plain 1 75 \*Tenderloin Steak with mushrooms 2 50  
 \*Tenderloin Steak à la Béarnaise 2 00 à la Bordelaise 2 00  
 \*Filet Châteaubriand 2 75 Hamburg Steak 80  
 Beefsteak à la tartare 75 Beefsteak à la Salisbury 80 Mutton Chop (1) 45  
 Spring Lamb Chops (1) 45 (2) 90 Pork Chop (1) 40  
 Veal Chop or Escalope, plain 60 breaded 65 Veal Kidney, broiled 65  
 English Mutton Chop 1 00 Chicken Cutlet 60  
 Calf's Head en tortue 75 à la vinaigrette 60 Calf's Liver with bacon 50  
 Broiled Ham 50 Bacon 40 Broiled Sweetbread on toast 80 with peas 90  
 Chicken Hash with poached egg 60  
 Broiled Lamb Kidneys 50 Corned Beef Hash and poached egg 45  
 Calf's Brains au beurre noir 50 Mixed Grille, Anglaise 75  
 Tripe sauté à la Créole 50 Stewed Kidneys with mushrooms 60  
 Broiled Pig's Feet à la Diable 50 Tripe, broiled 45

**Poultry and Game**  
(Per person)

Venison Steak 1 00 Venison Chop 90  
 \*Scotch Grouse 4 00 \*Guinea Hen 2 50 1 25 Miles River Squab 1 10  
 Squab Guinea Chicken 1 50 \*Squab Turkey, whole 3 75 half 2 00  
 \*Duckling 2 75 \*Spring Chicken 2 00 1 00 Squab Chicken 1 30  
 \*Chicken en casserole, Bourgeoise 2 75 with fresh mushrooms 3 00

**Cold Dishes**  
(Per person)

Egg à l'Estragon 25 Crab farci, ravigote 60  
 Half Lobster, Mayonnaise 75 Egyptian Quail, Richelieu 1 25  
 Suprême of Chicken, Olga 1 10 Ballotine of Chicken 50  
 Philadelphia Squab 1 10 Roast Beef (per cut) 60  
 Spring Chicken 2 00 1 00 Spring Lamb 65 Boned Capon à la gelée 75  
 Ham 50 Tongue 50 Corned Beef 45  
 Westphalia Ham 60 Virginia Ham 60 Assorted Cold Cut 65 with chicken 80

<b>Potatoes</b>	*Fried 25 Baked (1) 15 *Au gratin 35	*Boiled 20 *German fried 25 *Croquettes 30 Sweet Potatoes—*Fried, Sautées or Broiled 30	*Saratoga 25 *Julienne 25 *Sauté 25 *Hashed browned 25 in cream 30 *Soufflée 40	*Lyonnais 25 25 in cream 30 *Parisienne 25 *Soufflées 40
<b>Vegetables</b> (Per person)	<b>Fresh Artichoke 50</b>	<b>Fresh Lima Beans 35</b> <b>Brussels Sprouts 30</b>	<b>Fresh String Beans 35</b>	Stuffed Green Pepper or Tomato 25 Boiled Onions in cream 30 *Argenteuil Asparagus 1 50 Braized Celery à la moelle 40 Braized Celery with marrow 40
<b>Salads</b> (Per person)	Grape Fruit or Orange 40 Lettuce, Romaine, Cucumber or Tomato 30 Astor 40 Lobster 90	Chicory or Escarole 30 Moderne 35 Asparagus Tip 50 Cliffonnade 40	Spinach 30 with egg 35 French Peas or String Beans 35 Cauliflower 40 *German Asparagus 1 50 Oyster Bay Asparagus 50 Spaghetti or Macaroni au gratin 30	Kuroki or Belvédère 35 Alligator Pear 40 Lettuce and Tomato 30 Boeuf, Parisienne 65
<b>Dessert</b> (Per person)	Pound Cake 25 Meringue Chantilly 30 Omelette soufflée au chocolat 75	Assorted Fancy Cakes 25 Macaroons 25 Omelette au rhum 60	French Pancake, plain 50 Lady Fingers 25	
<b>Ice Cream</b> (Per person)	Café Parfait 35 Nesselrode 35 Iced Asparagus, sauce chartreuse 35 Charlotte glacée 35	Biscuit Tortoni 40 Biscuit glacé 35 Neapolitan or Mixed 35 Biscuit Astor 50 Meringue glacée 35	Vanilla, Chocolate or Pistache 30 Tutti Frutti 35 Coupe St. Jacques 40	
<b>Sorbets</b> (Per person)	Roman 30 Lemon 25	Siberian 30 Orange 25	Cardinal 30	Lalla Rookh 30 Yvette 30
<b>Coffee, Tea, Etc.</b> (Per person)	Coffee with cream 20 Kaffee HAG 25 Chocolate or Cocoa 25 Certified Milk 15 20 Cream of Wheat 20 Shredded Wheat Biscuit 20 Oatmeal 20	English Breakfast or Young Hyson Tea 20 Oolong Formosa Tea 20 Horlick's Malted Milk 15 Whipped Cream 15 Force 20 Grape Nuts 20 Cracked Wheat 20	Goblet of Cream 20	Hominy 20
<b>Sandwiches</b>	Anchovy 35 Cheese 25	Tongue 30 Club 50	Chicken 35 Sardiue 40	Foie-gras 50 Roast Beef 30 Ham 25 Caviar 50
<b>Bread, Rolls, Etc.</b> (Per person)	Dry Toast 15 Milk Toast 25	Rolls and Butter 10 Cream Toast 35	Triscuit 15	Buttered and Dipped Toast 20 English Muffins 15 Graham Wafers 15
<b>Fruit</b> (Per person)	Malaga Grapes 40 Bananas 20 Sliced Pineapple 25	Fruit Salad 50 Assorted Fruit 50	Tokay, Concord or Niagara Grapes 30 Bartlett Pear 20 Astor Cup 75	Oranges, each 15
<b>Preserved Fruit</b> (Per person)	Orange Marmalade 20 Bar-le-Duc Jelly, red or white 40	Pineapple 30 California Cherries or Apricots 30	Guava Jelly 30 California Peaches or Pears 30	Brandied Peaches 40 Pears 40
<b>Cheese</b> (Per person)	Assorted 25	Bar-le-Duc Jelly 40		
	Demi-tasse 15	Diable 40	Turkish Coffee 25	Spécial 25 Astor 30

The above prices are per person except those marked by a (\*)

An extra charge will be made when meals are served in rooms

Guests are cordially invited to inspect the kitchens, pantries, etc.,  
except between the hours of 6 and 9 P. M.

**Season Specialties**

FILET MIGNON, MONT-BELLU.....	1 00	ROYAL SOUVENIR, MARIE ANTOINETTE.....	1 50	PLANNED FOSTER, COLIFACE.....	2 25
SWISS BEEF, PRINCE OF WALES.....	1 25	ROASTED CHICKEN, MARIENSHOFF.....	1 00	FILET OF SOLE, MARIENSHOFF.....	1 00
SWISS COLORED.....	1 25	PLANNED CHICKEN.....	1 00	FAVORITE.....	1 00

**Gâteaux, Glazes, Cocktails**

PLANNED EGGS (12).....	2 00	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
PLANNED EGGS (12).....	2 00	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
PLANNED EGGS (12).....	2 00	COCKTAIL SQUEE, EXTRA.....	65

**Hot & Cakes**

FRANCE MACKEREL.....	25	SAVONNIER, BORDOLAISE.....	40
FRANCE MACKEREL.....	25	SAVONNIER, BORDOLAISE.....	40
FRANCE MACKEREL.....	25	SAVONNIER, BORDOLAISE.....	40

**Supps**

CONSUME IN CUP.....	25	CHICKEN CUMBO.....	25
CONSUME IN CUP.....	25	CHICKEN CUMBO.....	25
CONSUME IN CUP.....	25	CHICKEN CUMBO.....	25

**Fish and Sea Foods**

SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50

**Spreads, Cakes, etc.**

SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50

**Entrées, per Person**

SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50

**Roasts and Specials**

SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50

**Roasts and Game**

SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50
SHRIMP & LA VERRINE, CASSI.....	25	CRAN FLAVOR SWEETENED.....	1 50

**Eggs & Omelets**

BOILED EGGS (12).....	2 00	OMLETTE PLAIN, PAN OR BACON.....	40
BOILED EGGS (12).....	2 00	OMLETTE PLAIN, PAN OR BACON.....	40
BOILED EGGS (12).....	2 00	OMLETTE PLAIN, PAN OR BACON.....	40

**Kachitas**

WELSH BARBET.....	50	GOLDEN BIRD.....	60
WELSH BARBET.....	50	GOLDEN BIRD.....	60
WELSH BARBET.....	50	GOLDEN BIRD.....	60

**Potatoes**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Vegetables**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Salads**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Pantries**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Hot Cream and Kees**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Breakfasts, Nuts in Season, and Preserves**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Grilled Cakes, Toasts, Cereals**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Cheese**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

**Coffee, Tea, etc.**

FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00
FRANCE MACKEREL.....	25	SHRIMP CRACKER, CASSINO I DOG.....	1 00

When meals are served in rooms, an extra charge of five cents will be made for each portion.



# ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄.

### ΣΟΥΠΑΙ ΚΑΙ ΖΩΜΟΙ

	Σελίς		Σελίς
Royal Croutons .....	11	Chicken Soup a la Reine .....	20
Bread Croutons .....	11	Chicken Soup a l'Espagnole .....	20
Croutons .....	11	Chicken Giblet Soup .....	20
Prophiteroles .....	11	Chicken Giblet Soup with Rice .....	21
Celestin for Consomme .....	12	Windsor Soup .....	21
Cold Tomato Bouillon .....	12	Seminole Soup .....	21
Tomato Bouillon Jelly .....	12	Cream of Rice Soup .....	21
Soup Stock .....	12	Cream of Onion Soup .....	21
Consomme .....	14	Cream of Tomatoes Soup .....	22
Cold Consomme .....	14	Cream of Asparagus Soup .....	22
Jelly Consomme .....	14	Cream of Carrots with Rice .....	22
Consomme Zele .....	14	Cream of Carrots aux Croutons .....	22
Consomme Royal .....	15	Cream of Turnips Prophiteroles .....	22
Consomme Printaniere .....	15	Cream of Parsnips Royal Croutons .....	23
Consomme Julienne .....	15	Cream of Celery Soup .....	23
Consomme Celestin .....	15	Cream of Peas Soup .....	23
Hungarian Consomme .....	15	Cream of Cucumbers Soup .....	23
Consomme a la Colbert .....	15	Potage Saint Germain .....	23
Consomme Parisienne .....	15	Tomatoes and Vermicelli Soup .....	23
Consomme Vermicelli .....	16	Cream of Cauliflowers Soup .....	24
Consomme a l'Italienne .....	16	Potage Bretton .....	24
Consomme a la Florentine .....	16	Tomatoes and Corn Soup .....	24
Consomme Duchesse .....	16	Potage a la Piemontaise .....	24
Consomme aux Croutons .....	16	Beef Soup al'Anglaise .....	24
Consomme a la Flamande .....	16	Potage Florentin .....	25
Consomme with Quenelles .....	16	Easter Soup Greek Style .....	25
Consomme with Celery .....	16	Thanksgiving Day's Soup .....	25
Consomme Tapioca .....	16	Soup ala Romaine .....	25
Consomme a l'Imperial .....	17	Soupe a la Chef de Cuisine .....	26
Consomme with Rice .....	17	Minestra Milanaise .....	26
Ox-tail Soup (clear) .....	17	Hanoverian Soup .....	26
Broth .....	17	Mulligatawny .....	26
Chicken Broth .....	17	Barley Soup .....	26
Chicken Broth with Rice .....	18	Vegetable Soup .....	27
Chicken Broth Vermicelli .....	18	Okra and Tomato Soup .....	27
Beef Broth aux Croutons .....	18	Split Pea Soup .....	27
Mutton Broth ala Romaine .....	18	Bean Soup .....	27
Veal Broth a la Parisienne .....	18	Rice and Tomato Soup .....	27
Essence of Chicken Windsor .....	18	Potage a la Princesse .....	28
Chicken Soup .....	18	Potage Imperial .....	28
Chicken soup a la Victoria .....	19	Oxtail Soup English Style .....	28
Creamed Chicken Soup .....	19	Mock Turtle Soup .....	28
Chicken Gumbo Luisiannaise .....	19	Potage Jackson .....	29
Cream Egyptienne .....	19	Bouillabaisse Marseillaise .....	29
Chicken Soup a la Militaire .....	19	Potage a la Andalouse .....	29
Chicken Gumbo with Okra .....	19	Carolina Soup .....	29
Royal Chicken Soup .....	20	Boston Clam Chowder .....	29
		Philadelphia Clam Chowder .....	29
		New York Clam Chowder .....	30
		Clam Bouillon or Clam Broth .....	30
		Oyster Chowder Florida .....	30
		Crab Gumbo Miami .....	30
		Cream of Oysters .....	30
		Cream of Clams .....	31

	Σελις		Σελις
Fish Chowder .....	31	Celery Sauce .....	41
Boiled Fish Greek Style.....	31	Savory Sauce .....	41
Boiled Fish a l'Orientale .....	31	Cardinal Sauce .....	41
Greek Fish Soup .....	31	Sauce Piquante .....	41
Florida Soup .....	32	Brettone Sauce .....	42
Bisque of Lobster .....	32	Sauce Villeroi .....	42
Bisque of Shrimps .....	32	Perigueux Sauce .....	42
Bisque of Crabmeat .....	32	Pappelote Sauce .....	42
Bisque of Crawfish .....	32	Garlic Sauce .....	42
Bisque of Chicken Duchesse .....	32	Prussian Sauce .....	42
Bisque of Mutton Profiterols .....	32	Raifort Sauce .....	42
Bisque of Veal Royal .....	32	Trianon Sauce .....	43
Onion Soup Gratinee .....	33	Montebello Sauce .....	43
Soup a la Jardiniere .....	33	Madeira Sauce .....	43
Nelson Soup .....	33	Admiral Sauce .....	43
Savoy Soup .....	33	Andalousian Sauce .....	43
Green Turtle Soup, clear .....	33	Lyonnais Sauce .....	43
Lobster Soup a l'Anglaise .....	33	Duchesse Sauce .....	43
Hiwatha Soup .....	34	Orleans Sauce .....	44
Byron Soup .....	34	Caper Sauce .....	44
Special Soup .....	34	Florentine Sauce .....	44
Potage Milanais .....	34	Creole Sauce .....	44
Averoff Soup .....	34	Giblets Sauce .....	45
Oriental Soup .....	35	Shrimps Sauce .....	45
Soupe a la Belle Femme .....	35	Ham Sauce .....	45
Lafayette Soup .....	35	Indian Sauce .....	45
Soupe a la Russe .....	35	Italian Sauce .....	45
Potage Parmentier .....	35	Livornais Sauce .....	45
Green Corn Soup .....	35	Menehout Sauce .....	45
Washington Cream Soup .....	36	Mousseline Sauce .....	46
Harem Soup .....	36	Eleonora Sauce .....	46
Trocadero Soup .....	36	Sauce Toulouse .....	46
Athenian Soup .....	36	Joinville Sauce .....	46
Soupe a la Turque .....	36	Cabaret Sauce .....	46
English Mutton Soup .....	36	Mushrooms Sauce Bechamel .....	46
Pennsylvania Soup .....	37	Mushrooms Sauce Espagnole .....	46
Potage Bristol .....	37	Neapolitan Sauce .....	47
Genoese Soup .....	37	Aurora Sauce .....	47
		Hanoverian Sauce .....	47
		Lobster Sauce .....	47
		Horseradish Sauce .....	47
		Parsley Sauce .....	48
		Sauce Provencale .....	48
		Sauce Hollandaise .....	48
		Maitre d'Hotel Sauce .....	48
		Casino Sauce .....	48
		Athenian Sauce .....	48
		Vinaigrette Sauce .....	48
		Tomato Sauce .....	49
		Beyrout Sauce .....	49
		Diable Sauce .....	49
		Sauce Ravigote .....	49
		Sauce Ravigote for fish .....	49
		Sauce Ravigot hot .....	49
		Cucumber Sauce .....	50
		Curry Sauce .....	50
		Egg Sauce .....	50
		Romaine Sauce .....	50
		Bordelais Sauce .....	50
		Robert Sauce .....	50
		Sauce Chataubriand .....	50

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

ΣΑΛΤΣΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΙ

Sauce Espagnol .....	38
Spanish Sauce .....	38
Demi Glacee (Zus) .....	39
Mayonnaise Sauce .....	39
Tartar Sauce .....	39
Remoulade Sauce .....	39
Brown Gravy .....	39
Cream Sauce .....	40
Barbecue Sauce .....	40
Bearnaise Sauce .....	40
Polonaise Sauce .....	40
Bechamel Sauce .....	40
Sardines Sauce .....	41
Semiramis Sauce .....	41

	Σελις		Σελις
Chili Sauce .....	51	Halibut Steak with Bacon .....	60
Claremont Sauce .....	51	Baked Bluefish, Mexican Style .....	60
Butter Sauce Montpellier .....	51	Bluefish Saute .....	60
Mexican Sauce .....	51	Broiled Bluefish, Parsley Sauce .....	60
Tomato Catsup .....	51	Baked Bluefish a l'Italienne .....	60
Salad Dressing .....	51	Baked Bluefish a la Brettone .....	60
		Flounders a l'Italienne .....	60
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄</b>			
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΛΥΚΕΣ</b>			
Apple Jelly .....	53	Fried Flounders, Tartar Sauce.....	61
Brown Apple Sauce .....	53	Fried Flounders, Tomato sauce .....	61
Apple Sauce .....	53	Fillet of Sole, Lobster sauce .....	61
Cherry Sauce .....	53	Fillet of Sole a la Joinville .....	61
Cranberry Sauce .....	53	Broiled King Mackerel .....	61
Gooseberry Sauce .....	53	Broiled Mackerel, Maitre d'Hotel ..	61
Orange Sauce .....	54	Fillet of King Mackerel, au gratin...	61
Oporto Sauce .....	54	Broiled Fresh Herring, Robert .....	62
Raisin Sauce .....	54	Broiled Fresh Herring, Cream sauce	62
Sultana Sauce .....	54	Broiled Fresh Herring .....	62
Tamarind Sauce .....	54	Broiled Bluefish, Saratoga chips .....	62
Red Wine Raisin Sauce .....	54	Broiled Bluefish, Maitre d'Hotel ...	62
		Broiled Bluefish, Remoulade .....	62
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄</b>			
<b>ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>			
Braised Snapper a l'Italienne .....	55	Broiled Bluefish with Bacon .....	62
Baked Red Snapper, Provencale ..	55	Bluefish au Gratin .....	62
Baked Red Snapper, Romaine .....	55	Baked Carp, Neapolitan Style .....	63
Boiled Red Snapper, Remoulade .....	55	Boiled Carp, Ravigote Sauce .....	63
Boiled Red Snapper, Hollandaise ..	56	Fried Carp, Tartar Sauce.....	63
Fillet of Red Snapper, au Gratin ...	56	Cod Fish Steak .....	63
Fried Red Snapper .....	56	Baked Cod a la Creole .....	63
Snapper Zele .....	56	Baked Codfish, Bordelaise .....	63
Broiled Spanish Mackerel, Piquante	57	Boiled Codfish, Hollandaise .....	63
Broiled Spanish Mackerel, Bacon ..	57	Boiled Codfish, Egg Sauce .....	63
Fried Spanish Mackerel, Robert .....	57	Boiled Codfish, Cream sauce .....	63
Fried Spanish Mackerel, tomatoes ..	57	Boiled Codfish, Shrimp Sauce .....	64
Broiled Mullet, Spanish Sauce .....	57	Fillet of Codfish au Gratin .....	64
Fried Mullet, Tartar Sauce .....	58	Fillet of Bass, Robert sauce .....	64
Fried Mullet, Robert Sauce .....	58	Boiled Sea Bass, Hollandaise .....	64
Fried Mullet, a la Marinade .....	58	Boiled Sea Bass, Cardinal .....	64
Baked Mullet a l'Orientale .....	58	Croquettes of Sea Bass .....	64
Baked Mullet, Bordelaise .....	58	Baked Sea Bass, Orientale .....	65
Baked Mullet a la Creole .....	58	Baked Sea Bass, Creole .....	65
Boiled Mullet Vinaigrette .....	58	Baked Sea Bass, Italienne .....	65
Broiled Mullet, Hollandaise .....	58	Broiled Sea Bass, with Bacon .....	65
Broiled Mullet, Polonaise .....	58	Broiled Sea Bass, Maitre d'Hotel ...	65
Baked Haddock, Orientale .....	59	Broiled Sea Bass, Devil sauce.....	65
Boiled Haddock, Cardinal .....	59	Broiled Sea Bass, Ravigote .....	65
Fillet of Haddock au Gratin .....	59	Baked Trout .....	66
Fried Tenderloin of Haddock .....	59	Broiled Fillet of Pickerel .....	66
Boiled Halibut, Hollandaise .....	59	Fillet of Trout au Gratin .....	66
Broiled Halibut, Maitre d'Hotel .....	59	Fried Tenderloin of Trout .....	66
Broiled Haddock Ravigote .....	59	Fried Tenderloin of Trout, Mayon-	66
Broiled Haddock, Aurora Sauce ...	59	naise .....	66
		Fried Tenderloin of Trout, Robert	66
		Fried Salt Water Trout .....	66
		Broiled Salt Water Trout .....	67
		Boiled Trout .....	67
		Fried Fillet of Pickerel .....	67
		Fried Eels, Tartar Sauce .....	67
		Broiled Eels .....	67
		Baked Eels, Bordelaise .....	67
		Baked Eels, Bordelaise .....	67
		Broiled Eels, Parsley sauce .....	68
		Boiled Eels, Orleans sauce .....	68



	Σελις		Σελις
Cold Eels, Mayonnaise sauce .....	68	Oysters on Toast .....	76
Boiled Perch, Parsley sauce .....	68	Broiled Oysters on Toast.....	76
Fried Perch with Bacon .....	68	Oyster Cocktail .....	76
Broiled Perch, butter sauce .....	68	Oyster Panroast .....	76
Broiled Salmon, Maitre d'Hotel.....	68	Oyster Panroast with Cream .....	76
Fillet of Salmon Sauce.....	68	Broiled Oysters, Celery sauce .....	76
Boiled Salmon, capper sauce.....	69	Oysters a la Newburg .....	77
Boiled Salmon, Ravigote sauce.....	69	Oysters a la Poulette.....	77
Fried Salmon, Tartar sauce.....	69	Scalloped Oysters .....	77
Fried Salmon, Robert sauce .....	69	Oyster Patties .....	77
Boiled Smoked Salmon.....	69	Oysters au Gratin .....	77
Broiled Smoked Salmon .....	69	Oyster Pie .....	77
Baked Salmon-trout, Creole .....	69	Minced Clams en Coquille .....	77
Baked Salmon-trout, Italienne .....	69	Clams a la Newburg .....	77
Fried Salmon-trout .....	70	Minced Clams on Toast .....	77
Boiled Salmon Trout .....	70		
Boiled Shad .....	70		
Fried Shad with Bacon .....	70		
Fried Shad, Tomato sauce .....	70		
Fried Pompano, Tartar sauce .....	70		
Braised Pompano, Provencale .....	70		
Boiled Pompano, Parsley Sauce....	70		
Broiled Pompano, Saratoga chips ..	71		
Boiled Pompano, Athenian sauce ..	71		
Planked Pompano .....	71		
Baked Weakfish, Creole .....	71		
Baked Weakfish, Tomato sause....	71		
Broiled Weakfish, Maitre d' Hotel... 71	71		
Broiled Weakfish, Bretonne .....	72		
Boiled Sheephead, Orleans sauce ...	72		
Braised Sheephead, Creole .....	72		
Boiled Sheephead, Remoulade.....	72		
Broiled Sheephead, Maitre d'Hotel... 72	72		
Baked Sheephead, Provencale.....	72		
Smelts au gratin .....	72		
Fried Smelts, Tomato sauce .....	72		
Fried Smelts, Tartar sauce .....	73		
Braised Smelts a la Toulouse .....	73		
Boiled Live Lobster .....	73		
Lobster Mayonnaise .....	73		
Lobster ala Creole .....	73		
Lobster en Coquille .....	73		
Lobster Curry with Rice .....	73		
Lobster Patties .....	73		
Lobster, Tartar sauce .....	74		
Broiled Lobster, Ravigote .....	74		
Lobster a la Newburg .....	74		
Lobster au Gratin .....	74		
Lobster au Gratin .....	74		
Shrimps with Rice and Curry .....	74		
Shrimps Chesapeake .....	75		
Shrimps Creole .....	75		
Shrimps a la King .....	75		
Crawfish a la Newburg .....	75		
Deviled Crabs, stuffed .....	75		
Crabs au gratin .....	75		
Blue Point Oysters .....	75		
Shell Roast Oysters .....	75		
Fried Oysters, New Orleans .....	76		
Fried Oysters .....	76		
Oyster Stew .....	76		

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄.

ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Boiled Cabbage a l'Anglaise .....	78
Cabbage a la Flamande .....	78
German Fried Cabbage .....	78
Cabbage au gratin .....	78
Cauliflower Mousseline sauce.....	78
Creamed Cauliflower .....	78
Cauliflower Fritters .....	78
Cauliflower au gratin .....	79
Cauliflower a la Vienna .....	79
Stewed Cauliflower .....	79
Boiled Cucumber Creamed .....	79
Stewed Tomatoes .....	79
Tomato Scallops .....	79
Fried Tomatoes .....	80
Stuffed Tomatoes .....	80
Fried Turnips .....	80
Breaded Turnips .....	80
Mashed Turnips.....	80
Creamed Turnips .....	80
Turnips Saute .....	80
Fried Parsnips .....	80
Parsnips Saute .....	80
Creamed Parsnips .....	80
Carrots Saute .....	81
Carrots and Peas Saute .....	81
Mashed Carrots .....	81
Baked Beans .....	81
Fried Egg-plant .....	81
Stewed Egg-plant .....	81
Egg-plant au gratin .....	81
Egg-plant Fritters a la Vienna.....	81
Green Peppers Saute .....	82
Green Peppers and Corn .....	82
Fried Peppers.....	82
Stuffed Peppers Bordelaise .....	82
Stewed Corn .....	82
Fried Onions a la London .....	82

	Σελίς		Σελίς
Fried Onions plain .....	82	Potato Salad .....	89
Fried Onions saute .....	83	Cucumber Salad .....	90
Boiled Onions Creamed .....	83	Cucumber Salad .....	90
Spring Onions and Peas .....	83	Cucumbers and Tomato Salad .....	90
Fried Onions a la Romaine .....	83	Cucumbers and Celery Salad .....	90
Stewed Okra .....	83	Celery and Egg Salad .....	90
Beets Saute .....	83	Celery and Tomato Salad .....	90
Spinach Saute .....	83	Macedoine Salad .....	90
Spinach with boiled eggs .....	83	United States Salad .....	90
Spinach with Poached Egg .....	83	String Beans Salad .....	90
Mashed Spinach .....	83	Lima Beans Salad .....	90
Spinach Saute Orientale .....	84	Flageolet Salad .....	91
Celery a la Bordelaise .....	84	Beans Salad .....	91
Celery cream sauce .....	84	Cauliflower Salad .....	91
Brussel Sprouts .....	84	Cauliflower and Tomato Salad .....	91
Squash saute .....	84	Cauliflower a la Florentine .....	91
Squash with Tomatoes .....	84	Combination Salad No. 1 .....	91
Fried Squash .....	84	Combination Salad No. 2 .....	91
Green Peas Butter sauce .....	84	Cold Slaw Salad .....	91
Green Peas a l'Anglaise .....	85	Cold Slaw and Olives Salad .....	91
Green Peas a la Romaine .....	85	Sweet Potato Salad .....	91
Green Peas Parisienne .....	85	Lettuce Salad .....	92
Puree of Peas .....	85	Lettuce and Tomato Salad .....	92
Asparagus Tips on Toast .....	85	Lettuce and Boiled Egg Salad .....	92
Asparagus Tips with Butter .....	85	Lettuce and Boiled Meats .....	92
Asparagus sauce Hollandaise .....	85	Lettuce and Salmon Salad .....	92
Asparagus Saute .....	85	Lettuce and Lobster Salad .....	92
Artichokes Saute .....	85	Green Peppers Salad .....	92
Artichokes with Green Peas .....	86	Green Peppers a la Duchesse .....	92
Artichokes Sauce Bearnaise .....	86	Green Peppers and Celery .....	93
Artichokes farci .....	86	Asparagus with Boiled Eggs .....	93
Lima Beans .....	86	Asparagus Salad .....	93
Lima Beans Saute .....	86	Asparagus with Tomatoes.....	93
Flageolets Saute.....	86	Asparagus Salad a la Romaine.....	93
Succotash .....	86	Egg Plant Salad .....	93
String Beans Saute .....	86	Chicken Salad .....	93
String Beans a la Bordelaise.....	87	Canarian Salad .....	94
String Beans a la Vienna .....	87	Mexican Salad .....	94
Mustard Green with Bacon .....	87	Florentine Salad .....	94
Minced Lettuce in Cream .....	87	Eggs Remoulade.....	94
Fried Hominy .....	87	Eggs and Lettuce Salad .....	94
Stewed Rhubarb .....	87	Salmon Salad .....	94
Stuffed Celery with Butter .....	87	Fish and Celery Salad .....	94
Stuffed Celery with Cheese .....	87	Crab Salad .....	94
		Lobster Salad .....	95
		Shrimp Salad .....	95
		French Salad .....	95
		German Salad .....	95
		Russian Salad .....	95
		Beets Salad .....	95
		Beet and Egg Salad .....	95
		Beet and Potato Salad .....	95
		Tomato and Celery Salad .....	95
		Tomatoes Salad .....	96
		Tomatoes a l'Italienne .....	96
		Tomato Surprise .....	96
		Favorite Tomatoes .....	96
		Tomatoes a la Romaine .....	96
		Mustard Green Salad .....	96
		Chicory Salad .....	96

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄.

### ΣΑΛΑΤΑΙ

Almond Dressing.....	88
Russian Salad Dressing .....	88
Thousand Island Dressing .....	88
French Dressing .....	88
Salad Dressing .....	88
Aligator Pear Salad .....	89
Okra Salad .....	89
Egg Salad .....	89
Squash Salad .....	89

	Σελίς
Artichokes Salad .....	97
Artichoke Salad Parisienne .....	97
Artichoke Salad Espagnole .....	97
Artichokes and Onions .....	97
Apple Salad .....	97

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄.**

**ΣΤΕΗΚΣ STEAKS**

Small Steak .....	98
Sirloin Steak .....	98
Porterhouse Steak .....	98
Planked Steak .....	98
Double Sirloin a la London .....	98
Porterhouse a la Montebello .....	99
Sirloin Steak a la Cabare .....	99
Small Sirloin .....	99
Sirloin Steak a la Trianon .....	99
Beef Tenderloin a la Russe .....	99
Beef Tenderloin Chataubriand .....	99
Beef Tenderloin Madera .....	99
Beef Tenderloin Saute .....	99
Beef Tenderloin a la Toulouse .....	100
Beef Tenderloin with Peas .....	100
Tenderloin Pique' .....	100
Tenderloin Pique' .....	100
Broiled Beef Tenderloin .....	100
Filet Mignon a la London .....	100
Filet Mignon Jardiniere .....	100
Filet Mignon a la Chorrn .....	100
Filet Mignon a la Montebello .....	102
Filet Mignon a la Bearnaise .....	102
Filet Mignon a la Printaniere .....	102
Tenderloin a la Parmentier .....	102
Tournedos a la Chasseur .....	102
Tournedos Sauce Ravigote .....	102
Tournedos a la Financiere .....	102
Tenderloin en Brochette .....	103
Extra Tenderloin en Brochette .....	103
Tenderloin Schnitzel a la Vienna .....	103
Tenderloin a la Romaine .....	103
Breaded Tenderloin Parisienne .....	103
Tenderloin en casserole .....	103
Smoked Tenderloin a la Famille .....	103
Baltimore Steak en casserole .....	104
Salisbury Steak .....	104
Tartar Steak .....	104
Leg of Mutton Steak .....	104
Leg of Lamp Steak .....	104
Leg of Veal Steak .....	104
Pig Steak .....	104
Sirloin Steak a la Stanley .....	104
Steak a la Minute .....	104

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η΄**

**ΠΑΤΗΣ - ΚΡΥΑ ΦΑΓΗΤΑ  
ΣΑΝΔΟΥΙΤΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

	Σελίς
Sfogliata Paste for Patties .....	105
Small Patties a la Toulouse .....	105
Small Patties a la King .....	105
Small Patties a la Chasseur .....	106
Oyster Patties .....	106
Vol au vent Financier .....	106
Lobster Patties a la Newburg .....	106
Shrimp Patties a la Newburg .....	106
Patties a la Mont Glace .....	106
Cold Cuts and Garnishes .....	106
Pepper and Olive Sandwich .....	107
Lettuce Sandwich .....	107
Montpellier Sandwich .....	107
Mexican Butter Sandwich .....	107
Crab Meat Sandwich .....	107
Sardines Sandwich .....	107
Club Sandwich .....	108
Various Sandwiches .....	108
Anchovy and Olive Sandwich .....	108
Bengal Sandwich .....	108
Small Patties with Anchovies .....	108
Bouchees a la Reine .....	108
Bouchees Panache .....	108
Bouchees a la Strassburg .....	109
Bouchees Vanderbilt .....	109
Bouchees with Lobster .....	109
Bouchees with Crab Meat .....	109
Bouchees with Oyster .....	109
Bouchees au Sardines .....	109
Canape de Caviar .....	109
Anchovy Canape a la Russe .....	109
Anchovy Canape Contesse .....	110
Anchovy Canape Bordelaise .....	110
Anchovy Baskets .....	110
Cheese Straw .....	110
Cheese Bisquits .....	110
Cheese Tartines .....	110
Cigars of Cheese a la Kaiser .....	111
Canape Berne .....	111
Crab Meat Canape .....	111
Canape of Ham .....	111
Canape of Chicken Liver .....	111
Canape of Shrimps .....	111
Olive Canape .....	111
Welsh Rarebit .....	111

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄.**

**ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙΑ**

Boiled Chicken with vegetables .....	113
Boiled Chicken with Tomato sauce .....	113
Manhattan Chicken Braise .....	113

	Σελις		Σελις
Chicken Friscasse a la King.....	113	Roast Turkey with potatoes.....	123
Chicken Fricasse a la Jardiniere.....	114	Roast Turkey, cranberry dressing..	124
Chicken Fricasse with Rice.....	114	Turkey stuffed a l' Orientale.....	124
Chicken Fricasse Orientale.....	114	Turkey fricasse a la Jardiniere....	124
Chicken Stewed, with Rice.....	115	Turkey wings a la Creole.....	124
Chicken Stew with Okra.....	115	Turkey wings with Rice.....	124
Chicken Stew Potatoes Parisienne..	115	Turkey wings with Carrots and Peas	124
Chicken stewed with Green Peas....	115	Turkey Patties, sauce Supreme....	125
Chicken with Rice a la Vienna.....	115	Turkey curried with Rizotto.....	125
Chicken a la Valencienne.....	116	Braised legs of Turkey, Stuffed pep-	
Spring Chicken country style.....	116	pers.....	125
Spring Chicken saute Printaniere..	116	Stuffed legs of Turkey a la Romaine	125
Spring Chicken a la Maryland.....	116	Filet of Turkey a la Milanaise.....	125
Spring Chicken a la Cardinal.....	116	Filet of Turkey a la Financier.....	125
Spring Chicken Saute a la Nelson..	116	Filet of Turkey saute, Mushrooms..	126
Spring Chicken fried, Duchesse pota-		Filet of Turkey, asparagus and peas	126
toes.....	117	Jelly of Turkey a l' Imperiale.....	126
Spring Chicken Fried a la Florentine	117	Eminces of Turkey with Peppers..	126
Spring Chicken fried with parsnips	117	Turkey with Virginia Ham.....	126
Spring Chicken Saute a la London	117	Turkey Cutlets a la Chipolata....	127
Spring Chicken fried, corn fritters..	117	Turkey Cutlets a la Vienna.....	127
Spring Chicken Saute a la Montebello	117	Turkey Hash on toast with Cream	127
Spring Chicken Saute, Onion fritters	117	Croquettes of Turkey a la Florentine	127
Spring Chicken Saute, Jardiniere..	117	Turkey Croquettes, Cream sauce..	127
Spring Chicken saute, O'Brien pota-		Duck braised with Okra.....	127
toes.....	117	Duck braised with Olives.....	128
Spring Chicken Broiled, with bacon	118	Salmi of Ducks with Mushrooms....	128
Chicken curried with Rice.....	118	Salmi of Ducks with Onion fritters..	128
Chicken Rizotto a la Milanaise.....	118	Salmi of Duckling.....	128
Chicken Supreme.....	118	Duck stuffed a la Parisienne.....	128
Chicken Patties Supreme.....	118	Spring Duck broiled.....	128
Chicken Patties a la Financiere.....	118	Spring Duck broiled with sweet pota-	
Eminces of Chicken a la Montebello..	118	atoes.....	129
Chicken Pie a l'Anglaise.....	119	Spring Duck fried with corn fritters	129
Chicken Pie, Family Style.....	119	Guinea Hen a la Parisienne.....	129
Chicken Pot Pie.....	119	Guinea Hen braised with Asparagus	129
Mayonnaise de Volaille a la Gelee ..	119	Guinea Hen stewed a la Creole....	129
Cromesquis of Chicken a la Russe..	119	Salmi of Guinea Hen a la Chasseur	129
Stuffed Chicken a la Parisienne.....	120	Guinea Hen curried with Rice.....	130
Filet of Chicken a la Financiere....	120	Guinea Hen a la Toulouse.....	130
Filet of Chicken a la Romaine.....	120	Guinea Hen braised with dressing ..	130
Filet of Chicken a la Bordelaise....	120	Guinea Hen a la Casino.....	130
Filet of Chicken a la Vienna.....	120	Guinea Hen a la Maregoux..	130
Filet of Chicken a la Toulouse.....	120	Guinea Hen a la Napolitaine.....	130
Filet of Chicken a la London.....	120	Guinea Hen Mexican style.....	131
Chicken Hashed.....	121	Guinea Hen Fricasse Jardiniere....	131
Croquettes of Chicken a la Florentine	121	Guinea Hen breaded a la Romaine..	131
Croquettes of Chicken with Potatoes	121	Squabs saute Printaniere.....	131
Capon Braised a la Napolitaine.....	121	Squab saute with Mushrooms.....	132
Capon Braised, Jardiniere.....	122	Squab saute, sauce piquante.....	132
Capon braised with rice Orientale..	122	Squab a la Espagnole.....	132
Capon braised with stuffed Tomatoes	122	Squab saute with fried apples.....	132
Capon with Rice a la Parisienne....	122	Squab Salmi a la Cabare.....	132
Capon braised with fried Cabbage..	122	Squab Salmi a la Robinson.....	132
Capon braised with onion fritters....	122	Squabs broiled with bacon.....	132
Capon sauce Supreme a la Cardinal..	122	Squabs broiled with sweet potatoes	133
Capon Salmi a la Florentine.....	123	Squabs broiled with fried Tomatoes	133
Capon Fricasse a la King.....	123	Squabs stuffed a la Bordelaise....	133
Capon Stewed a l'Espagnole.....	123	Squabs stuffed with Cuba jelly....	133
Roast Turkey.....	123	Squabs stuffed a la Toulouse.....	133
Stuffed Turkey a la Grecque.....	123	Squabs stuffed a la London.....	133

Σελίς	Σελίς		
Squabs saute a la Romaine.....	133	Frog legs fried a la Milanaise.....	142
Squabs saute with fried hominy....	133	Frog legs a la Ravigote.....	142
Squabs saute with corn fritters....	134	Venison stewed Provencale.....	143
Pigeon with rice a l' Orientale....	134	Venison stewed Orientale.....	143
Pigeon Salmi Semiramis.....	134	Venison stewed a la Parisienne.....	143
Pigeon braise with Flageolets.....	134	Venison braised a la Demidorf.....	143
Compote au Pigeons glacee.....	134	Venison braised a la Romaine.....	144
Pigeons carried with rice.....	135	Venison a la Marinade.....	144
Pigeons saute Financiere.....	135	Venison Cutlets a la Financier.....	144
Pigeon braise a la Francaise.....	135	Venison Cutlets saute a la Espagnole	144
Pigeon pie a l' Anglaise.....	135	Venison Cutlets Greek style.....	144
Pigeons stewed with fresh tomatoes	135	Venison Steak sauce Piquante.....	145
Baked pigeons with potatoes.....	135	Venison Steak, sweet potatoes.....	145
Rabbit stewed, Athenian style.....	136	Venison Steak a la Milanaise.....	145
Rabbit Salmi on Toast.....	136	Venison Scallops a la Milanaise.....	145
Rabbit Salmi with mushrooms.....	136	Venison Croquettes with Celery Glace	145
Rabbit saute a la Provencale.....	136	Venison Chops a la Florentine.....	146
Rabbit saute a la Chipolata.....	136	Venison Chops with Apple fritters..	146
Rabbit en Casserole.....	136	Venison Chops Canarian style.....	146
Rabbit Salmi a la London.....	136	Salpicon of fresh Mushrooms.....	146
Rabbit breaded, fried Tomatoes.....	137	Broiled Mushrooms on toast.....	146
Rabbit Cutlets a la Toulouse.....	137	Fresh Mushrooms a la Victoria.....	146
Rabbit Cutlets a la King.....	137	Fricasse of Mushrooms.....	146
Rabbit braise a la Montebello.....	137	French Mushrooms au Gratin.....	147
Rabbits breaded, sweet potatoes....	137	Mushrooms fried on toast.....	147
Rabbits breaded a la Vienna.....	137	Mushrooms saute, sauce Creole....	147
Hare a la Parisienne.....	137	Mushrooms Patties a la Romaine... 147	
Hare stuffed Grecian style.....	138	Mushrooms with Eggs a l'Espagnole	147
Hare saute a l' Orientale.....	138	Mushrooms en Casserole.....	147
Hare a la Marinade.....	138		
Quails saute with Mushrooms.....	138		
Quails sort Canape.....	138		
Quails with rice.....	139		
Quails a la Romaine.....	139		
Quails saute with peas.....	139		
Quails broiled with bacon.....	139		
Quails saute Madera sauce.....	139		
Quails Athenian style.....	139		
Broiled Quail with peppers.....	139		
Quails stuffed a la Palermo.....	139		
Salmi of Partridges a la London.....	140		
Partridge a la Toulouse.....	140		
Partridge saute Jardiniere.....	140		
Partridge a la Chorrón.....	140		
Partridge Gelee Imperiale.....	140		
Braised Partridge, Duchesse potatoes	140		
Braised Partridge with Onion fritters	140		
Partridge with Rice a la Vienna.....	141		
Partridge saute a la Parisienne.....	141		
Snipes saute a la Financiere.....	141		
Snipes Saute a la Creole.....	141		
Snipes saute a la Chateaubriand.....	141		
Snipes a la Demidorf.....	141		
Snipes Salmi Orientale.....	141		
Broiled Snipes with sweet potatoes..	142		
Frog legs saute, Madera sauce.....	142		
Frog legs fricasse Parisienne.....	142		
Frog legs saute, fried tomatoes.....	142		
Frog legs saute, a la Ravigote.....	142		
Frog legs a la Florentine.....	142		
Frog legs fried, devil sauce.....	142		

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι΄.

ΑΡΝΙ

Stewed Lamb with string beans.....	148
Stewed Lamb with green peas.....	148
Stewed Lamb with spinach.....	148
Stewed Lamb with brown potatoes..	148
Stewed Lamb with carrots and peas..	148
Stewed Lamb Mexican Style.....	149
Stewed Lamb with okra.....	149
Lamb Pot Pie.....	149
Baked Lamb with Rice.....	149
Baked Lamb with Spaghetti.....	149
Blanquette of Lamb Orientale.....	149
Lamb Irish stew a l'Anglaise.....	150
Curried Lamb a l'Anglaise.....	150
Leg of Lamb a la Provencale.....	150
Leg of Lamb, German fried cabbage..	150
Leg of Lamb a la Romaine.....	150
Leg of Lamb a la Milanaise.....	151
Leg of Lamb with stuffed peppers... 151	
Leg of Lamb a la Parisienne.....	151
Leg of Lamb with corn fritters.....	151
Leg of Lamb a la Vienna.....	151
Boiled Shoulder of Lamb cream sauce	151
Shoulder of Lamb a la Monço.....	152



ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ΄.

ΒΙΔΕΛΟ - ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ

	Σελίς
Veal Stew with carrots and peas ....	168
Veal Stew with Spinach .....	168
Veal Stew a la Parisienne .....	168
Veal Stew with Okra .....	168
Veal Stew with String Beans .....	169
Stewed Veal .....	169
Baked Veal with Potatoes .....	169
Baked Veal with Spaghetti .....	169
Veal a la Poulette .....	169
Veal Saute a la Fermiere .....	169
Veal Saute Jardiniere .....	170
Veal Saute Barbecue Sauce .....	170
Blanquette of Veal with Cucumbers .....	170
Blanquette of Veal a la Parisienne ..	170
Veal Fricasse a la Orientale .....	170
Roulade of Veal Florentine .....	170
Veal Curried with Rice.....	171
Fricandeau of Veal a la Parisienne ..	171
Veal Braised Duchesse Potatoes.....	171
Shoulder of Veal Caper sauce.....	171
Fricandeau of Veal a l' Anglaise .....	172
Veal Risssole, Cream Sauce .....	172
Veal Canellons with Parmesane .....	172
Breaded Breast of Veal, string beans ..	172
Breaded Breast of Veal, cabbage a la Flamande .....	173
Breaded Breast of Veal with Rice ...	173
Stuffed Breast of Veal a la Romaine ..	173
Stuffed Breast of Veal Canarian Style ..	173
Stuffed Bread of Veal Cardinal .....	173
Veal Cutlets Saute en Casserole .....	174
Veal Cutlets Saute a la Caserio .....	174
Veal Cutlets saute a la London .....	174
Veal Cutlets saute a la Marengo .....	174
Breaded Veal Cutlets, rice Milanaise..	174
Breaded Veal Cutlets, spaghetti Mila- naise .....	175
Breaded Veal Cutlets Country style ..	175
Breaded Veal Cutlet, fried sweet po- tatoes .....	175
Broiled Veal Cutlet a l'Anglaise .....	175
Broiled Veal Cutlet, fried tomatoes ..	175
Broiled Veal Steak Maitre d'Hotel ..	175
Schnitzel a la Vienna .....	175
Schnitzel a la Holstein .....	176
Veal Chop saute a la Perigueux ....	176
Veal Chop saute, Onion fritters Ro- maine .....	176
Veal Chop saute, Stuffed peppers ...	176
Breaded Veal Chops with rice and peas ..	176
Breaded Veal Chops Country Style ...	176
Breaded Veal Chops with Peas .....	176
Breaded Veal Chops a la Vienna..	177
Broiled Veal Chops with Asparagus ..	177
Veal Chops Villeroi .....	177

	Σελίς
Stuffed Veal Chops a la Monaco ....	177
Calf's Brains Tomato sauce .....	178
Calf's Brains Horley .....	178
Calf's Brain a la Ravigote .....	178
Calf's Brains Sauce Remoulade .....	178
Calf's Brains saute with Olives .....	178
Calf's Brains and Egg on Toast .....	178
Brains saute Sauce Piquante .....	178
Brains au Gratin .....	178
Calf's Brains in Patties .....	179
Calf's Brains Beurre Noir .....	179
Calf's Brains pane, fried Tomatoes ..	179
Sweetbreads on Toast .....	179
Sweetbreads a la Villeroi .....	179
Sweetbreads a la Financiere .....	179
Sweetbreads saute, Mushroom sauce ..	179
Sweetbreads on Toast Montebello..	180
Sweetbreads a la Poulette .....	180
Sweetbreads Fricasse Jardiniere ....	180
Sweetbreads a la Toulouse .....	180
Sweetbreads a la Newburg .....	180
Sweetbreads saute Macedoine.....	180
Sweetbread Patties sauce Espagnole ..	180
Sweetbread Cromesquies .....	180
Calf's Head, Lemon and Egg Sauce ..	181
Calf's Head Fricasse.....	181
Calf's Head a la Poulette .....	181
Calf's Head a la St. Menhould .....	181
Calf's Head Sauce Tartar .....	181
Calf's Head sauce Vinaigrette .....	182
Calf's Head a la Bordelaise .....	182
Calf's Liver and Bacon with Spinach ..	182
Calf's Liver fried with bacon .....	182
Calf's liver broiled, sweet potatoes ..	182
Calf's Liver a la Marinier .....	182
Calf's Liver Saute a la Lyonnaise ..	182
Veal Kidneys Saute, Madera sauce ..	183
Veal Kidney Omelet .....	183
Veal Kidneys Broiled with Bacon ..	183
Stewed Veal Kidneys a la Creole ....	183
Veal Kidneys a l'Americaine .....	183

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ΄.

ΧΟΙΡΙΝΟΝ

Pork Saute a la Vienna .....	184
Pork Barbecued with Dumplings ..	184
Roast Pork Barbecue, Croquette po- tatoes .....	184
Pork Saute with Spaghetti .....	184
Leg of Pork with Stuffed Tomatoes ..	184
Pork Loin with Baked Beans.....	185
Pork Loin with Candied sweet pota- toes .....	185
Pork Cutlets saute a la Marengo ....	185
Roast Pork with Sweet Potatoes ...	185
Pork Cutlets Saute a la Flamande... ..	185

	Σελίς		Σελίς
Pork Cutlets saute, Madera Sauce..	185	Frankfurter Sausages.....	194
Pork Cutlets saute a la Casino .....	186	Pork Sausages Country Style .....	195
Pork Cutlets Saute a la London .....	186	Quenelles .....	195
Broiled Pork Chops, fried apples .....	186	Stuffed Squash Orientale .....	195
Combination Pork Chops .....	186	Stuffed Squash Italian style .....	195
Breaded Pork Chops, Country style .....	186	Γιαπράκια με κλιματόφυλλα .....	196
Breaded Pork Chops a la Romaine ...	186		
Breaded Pork Chops with peas .....	187		
Breaded Pork Chops a la Duchesse .....	187		
Tenderloin of Pork saute Financiere .....	187		
Pork Tenderloin saute a l'Espagnole .....	187		
Broiled Pork Tenderloin, sweet potatoes .....	187		
Breaded Pork Tenderloin a la Monaco .....	188		
Breaded Pork Tenderloin a la Vienna .....	188		
Hog's Head Gelee .....	188		
Spare Ribs Barbecued, sweet potatoes .....	188		
Spare Ribs with Rice .....	188		
Virginia Boiled Ham .....	188		
Pork Sausages with Mashed Potatoes .....	188		
Pork Sausages Country Style .....	189		
Pork Sausages on Toast.....	189		
Frankfurter Sausages with Saurkraut .....	189		

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ'.

#### ΚΙΜΑΔΕΣ, ΓΕΜΙΣΤΑ, ΚΤΛ.

Stuffed Peppers a la Bordelaise .....	190	Potatoes Risole .....	197
Stuffed Peppers a l'Orientale .....	190	French Fried Potatoes .....	197
Stuffed Peppers a la Romaine .....	190	Julienne Potatoes .....	197
Stuffed Tomatoes la Romaine .....	190	Hollandaise Potatoes .....	197
Stuffed Tomatoes a la Parisienne ..	190	German Fried Potatoes .....	197
Tomatoes a la Bordelaise .....	191	Hashed Brown Potatoes .....	197
Stuffed Tomatoes Orientale .....	191	O'brien Potatoes .....	198
Combination Stuffed Tomatoes .....	191	Delmonico Potatoes .....	198
Stuffed Tomatoes Athenian Style ..	191	Lyonnaise Potatoes .....	198
Stuffed Cabbage a la Turque .....	191	Shoestring Potatoes .....	198
Hamburger Steak .....	192	Baked Potatoes in the Jacket .....	198
Baked Hamburger a la Creole .....	192	Baked Potatoes a la Club .....	198
Hamburger Steak with Onions .....	192	Potatoes a l'Anglaise .....	198
Meat Balls with Rice .....	192	Potatoes Bretonne .....	199
Stuffed Egg-plant Athenian style ...	192	Potatoes a la Barigoule .....	199
Moussaka Orientale (Egg-plant with minced meat).....	192	Potatoes a la Castronome .....	199
Stuffed Egg-plant a la Romaine .....	193	Potatoes a la Condes .....	199
Stuffed Egg-plant a la Parisienne ..	193	Potatoes a la Windsor .....	199
Stuffed Breast of Lamb a la Duchesse .....	193	Potatoes Parisienne .....	199
Stuffed Breast of Lamb with Rice ..	193	Potatoes saute .....	199
Stuffed Breast of Lamb, Macaroni au Gratin .....	193	Creamed Potatoes .....	199
Stuffed Breast of Lamb with Fritters .....	193	Stewed Potatoes .....	199
Veal Cutlets with Rice .....	193	Soufle Potatoes .....	199
Stuffed Veal Cutlets a la Vienna .....	194	Soufle Potatoes .....	199
Vienna Roast .....	194	Mashed Potatoes .....	200
Corned Beef Hashed .....	194	Duchesse Potatoes .....	200
Beef Hashed with Poached Egg .....	194	Potato Croquettes .....	200
Lamb Hashed with Green Peppers ..	194	Saratoga Chips .....	200
		Potatoes au Gratin .....	200
		Fried Sweet Potatoes .....	200
		Baked Sweet Potatoes .....	201
		Candied Sweet Potatoes .....	201
		Potatoes a la Anna .....	201
		Potatoes with Minced Meat .....	201
		Pancake Potatoes .....	201
		Ribbon Fried Potatoes .....	201

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ'.

#### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ, ΡΥΖΙ

Spaghetti a l'Italienne.....	202
Spaghetti a la Romaine.....	202
Spaghetti a l'Orientale.....	202
Spaghetti Mushroom sauce.....	202
Spaghetti Creole Sauce .....	202



	Σελίς
Spaghetti au Gratin.....	203
Macaroni au Timbale.....	203
Baked Macaroni Athenian style....	203
Baked Macaroni a la Romaine.....	203
Tagliarini au Parmesane.....	204
Lazania with Tomato sauce.....	204
Croquettes de Macaroni.....	204
Ravioli with Parmesane cheese....	204
Home Made Noodles.....	204
Canellons au Parmesane.....	205
Steawed Rice.....	205
Rice with Butter.....	205
Rice a la Parisienne.....	205
Rice a la Milanaise.....	205
Risotto a la Turque.....	206
Risotto Orientale.....	206
Rice with Spinach.....	206

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ΄.**

**CHAFING DISHES**

Salpicon Royal.....	207
Frog Legs.....	207
Salpicon Financiere.....	207
Chicken a la King.....	207
Salpicon a la Toulouse.....	208
Supreme of Chicken with Virginia Ham.....	208
Salpicon a la Chasseur.....	208
Salpicon a la Savoie.....	208
Lobster and Capon Orientale.....	208
Lackawanna Triple.....	208
Lobsters a la Newburg.....	208
Lobsters a la Bordelaise.....	209
Oysters and Crabs a la Newburg....	209
Sweetbreads with Mushrooms a la Condes.....	209
Artickokes a la Mirabou.....	209

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ΄.**

**ΑΥΓΑ**

Boiled Eggs.....	210
Boiled Eggs.....	210
Scrambled Eggs.....	210
Scrambled Eggs on Toast.....	210
Scrambled Eggs with Chipped Beef	210
Scrambled Eggs with Asparagus Tips	211
Scrambled Eggs a l' Orientale.....	211
Ham and Eggs.....	211
Bacon and Eggs.....	211
Plain Omelet.....	211
Parsley Omelet.....	211
Asparagus Tips Omelets.....	211
Chicken Omelet.....	212
Tomato Omelet.....	212
Green Peas Omelet.....	212

	Σελίς
Chicken Liver Omelet.....	212
Omelet with Vegetables, New En- gland style.....	212
Corn Omelet.....	212
Mushroom Omelet a la Madera.....	213
Mushroom Omelet with Cream....	213
Kidney Omelet.....	213
Cheese Omelet.....	213
Pork Sausage Omelet.....	213
Onion Omelet.....	213
Ham Omelet.....	214
Bacon Omelet.....	214
Spanish Omelet, No. 1.....	214
Spanish Omelet No. 2.....	214
Mexican Omelet.....	214
Omelet a la Bordelaisc.....	214
Omelet Soufle.....	214
Omelet Confiture.....	215
Omelet Printaniere.....	215
Omelet Provencale.....	215
Joanville Omelet.....	215
Omelet Viennoise.....	215
Chipped Beef Omelet.....	215
Omelet with Sweetbreads.....	215
Fine Herbs Omelet.....	216
Oyster Omelet.....	216
Lobster Omelet.....	216
Brains Omelet.....	216
Eggs-plant Omelet.....	216
Omelet with Spinach.....	216
Omelet with Minced Tenderloin....	217
Fried Eggs a la Bearnaise.....	217
Fried Eggs a la Cardinal.....	217
Fried Eggs with Spinach.....	217
Tongue and Eggs Pancake style.....	217
Ham and Eggs Pancake style.....	217
Poached Eggs.....	217
Poached Eggs on Toast.....	217
Poached Eggs Milanaise.....	217
Poached Eggs a la Viennoise.....	218
Poached Eggs a la Victor Hugo....	218
Poached Eggs a la Belle Helene....	218
Creamed Eggs on Toast a la Plaza	218
Poached Eggs Benedictine.....	218
Poached Eggs a la Seville.....	218
Poached Eggs a la Monaco.....	218
Poached Eggs a la Indienne.....	218
Poached Eggs Grand Duc.....	219
Poached Eggs with Spinach.....	219
Shirred Eggs.....	219
Shirred Eggs a la Turque.....	219
Shirred Eggs Mirabeau.....	219
Shirred Eggs a la Roosevelt.....	219
Shirred Eggs Jackson.....	219
Shirred Eggs a la Parisienne.....	220
Eggs a la Cleveland.....	220
Eggs a la Tripe.....	220
Stuffed Eggs a la Florentine.....	220
Stuffed Eggs a la Romaine.....	220
Stuffed Eggs a la Condes.....	220
Cocottes a la Orleans.....	221

	Σελίς
Cocottes a la Cardinal.....	221
Cocottes a la Florentine.....	221
Cocottes a la Toulouse.....	221
Cocottes a la Parisienne.....	221

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

#### ΨΩΜΙ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΚΤΛ.

Bread .....	222
Raisin Bread.....	222
Corn Muffins.....	222
English Muffins.....	223
Royal Corn Muffins.....	223
Hot Biscuit.....	223
Breakfast Biscuit.....	223
Hot Cakes .....	223
Buckwheat Cakes.....	224
Corn Cakes.....	224
Hot Buns .....	224
Doughnuts .....	224
French Toast.....	224
German Pancakes, No. 1.....	225
German Pancakes, No. 2.....	225

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

#### ΓΛΥΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΔΙΑ ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΚΑΙ ΚΕΗΚΣ

Almond Sauce.....	226
Apricot Sauce.....	226
Banana Sauce.....	226
Banana Cream Sauce.....	226
Brandy Sauce.....	226
Wine Sauce.....	227
Caramel Sauce No. 1.....	227
Caramel Sauce No. 2.....	227
St. James Sauce.....	227
Sauce Sabayou.....	227
Cherry Sauce.....	228
Cherry Sauce Cold.....	228
Chocolate Sauce Hot.....	228
Chocolate Sauce Cold.....	228
Claret Sauce.....	228
Sauce Bichante.....	229
Vanilla Cream Sauce.....	229
Coffee Custard Sauce.....	229
Custard Sauce.....	229
Mocca Sauce.....	229
Pistache Sauce.....	229
Jamaica Sauce.....	230
Kirsch Sauce.....	230
Orange Sauce.....	230
Lemon Sauce .....	230

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ'.

#### ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ

	Σελίς
Rice Pudding No. 1.....	231
Rice Pudding No. 2.....	231
American Pudding Strawberry Sauce	231
Rice Pudding Apple Compote.....	231
Rice Pudding Prune Compote.....	231
Bread Pudding Orange Sauce.....	232
Cornstarch Pudding Vanilla Sauce..	232
Tapioca Pudding.....	232
Tapioca and Coconut Pudding.....	232
Apple and Tapioca Pudding Cold....	233
Apple Pudding Jamaica Sauce.....	233
Peach Pudding Orange Sauce.....	233
Plum Pudding Wine Sauce.....	233
Royal Pudding Sabayou Sauce.....	234
Royal Bread Pudding.....	234
Chocolate Pudding No. 1.....	234
Chocolate Pudding No. 2.....	234
Indian Pudding Banana Sauce.....	234
Raisin Pudding Brandy Sauce.....	235
Sago Pudding Vanilla Cream Sauce	235
Pinapple Pudding Lemon Sauce.....	235
Banana Pudding Banana Sauce....	235
Fruit Panache Pudding Cherry Sauce	235
Cabinet Pudding .....	236
Marshmallow Cream.....	236
Corn Flakes Orange Flavor.....	236
Oatmeal Soufle .....	236

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'.

#### ΜΑΡΕΓΚΕΣ

Meringue No. 1.....	237
Meringue No. 2.....	237
Meringue Royale.....	237
Meringue Jelly.....	237

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'.

#### ΠΑΗΣ

Pie Crust.....	238
Apple Pie.....	238
Peach Pie.....	238
Lemon Cream Pie.....	238
Fresh Fruit for Pie Fillings.....	239
Cranberry Pie.....	239
Cherry Pie.....	239

	Σελίς
Pumpkin Pie.....	239
Rhubarb Pie.....	239
Mince Pie.....	239
Cocoanut Pie.....	240
Boston Cream Pie.....	240
Raisin Pie.....	240
Sweet Potato Pie.....	240

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ'.**

**ΚΕΚΗΣ**

Pain d' Espagne.....	241
Plain Cake.....	241
Raisin Cake.....	241
Cream Cocoanut Cake.....	241
Lady Baltimore Cake.....	241
Orange Cake.....	242
Whipped Cream for Short Cakes ..	242
Apple Short Cake.....	242
Strawberry Short Cake.....	243
Appricot Short Cake.....	243
Banana Short Cake.....	243
Royal Cake.....	243

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ'.**

**ΚΡΕΜΕΣ, ΤΖΕΛΙΑ, ΚΤΛ.**

Paste for Eclairs, Puffs &c.....	244
Pastry Cream.....	244
Vanilla Cream.....	244
Chocolate Eclairs.....	245
Eclairs au Vanille.....	245
Eclair with Cream.....	245
Eclair au Cafe.....	245
German Puffs.....	245
Profiterols au Caffe.....	245
Strawberry Bread Jamaica Sauce..	246
Blanc Mange No. 1.....	246
Blank Mange No. 2.....	246
Vanilla Corn Starch.....	246
Chocolate Cornstarch.....	247
Flan au Marmelade.....	247
Pineapple Flan.....	247
Vanilla Custard.....	247
Caramel Custard.....	247
Chocolate Custard.....	247
Jello with Fruits.....	248
Creme Bavaoise.....	248
Creme Bavaoise au Vanille.....	248
Charlotte Russe.....	248
Creme Bavaoise Panache.....	249
Riz a l' Imperatrice.....	249

	Σελίς
Cake Millefeuilles.....	249
Pancake with Marmelade.....	250
Risole au Marmelade.....	250
Tartlet with Fruit.....	250
Tartlet with Cream.....	250
Tartlet with Strawberries.....	250
Ladies Fingers (Savayar).....	251
Fondants (Bonbons).....	251
Fondant au Chocolat.....	251
Renaissance.....	251

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ'.**

**ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΜΗΛΑ**

Apple Rolls Orange Sauce.....	253
Apples Filled with Cream.....	253
Baked Apples Orange Marmelade..	253
Apple Croquette.....	253
Apple Fried Cherry Sauce.....	254
Apple Puffs Caramel Sauce.....	254
Apple Patties a la Rachel.....	254

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ'.**

**SWEET ENTREES - ΦΡΙΤΤΕΡΣ**

Corn Fritters Maple Syrup.....	255
Fritters a la Boheme.....	255
Banana Fritters.....	255
Almond Fritters Almond Sauce....	256
Apple Fritters Lemon Sauce.....	256
Pine apple Fritts Jamaica Sauce	256
Orange Fritters Maraschino.....	256
Lemon Fritters Jamaica Sauce....	256
Cocoanut Fritters Rum Sauce.....	256
Strawberry Fritters Cherry Sauce	256
Pear Fritters Orange Sauce.....	256
Peach Fritters.....	256
Chocolat Fritters Vanilla Sauce....	257
Fig Fritters Cherry Sauce.....	257
Raisin Fritters Kirsch Sauce.....	257

**ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΗ'.**

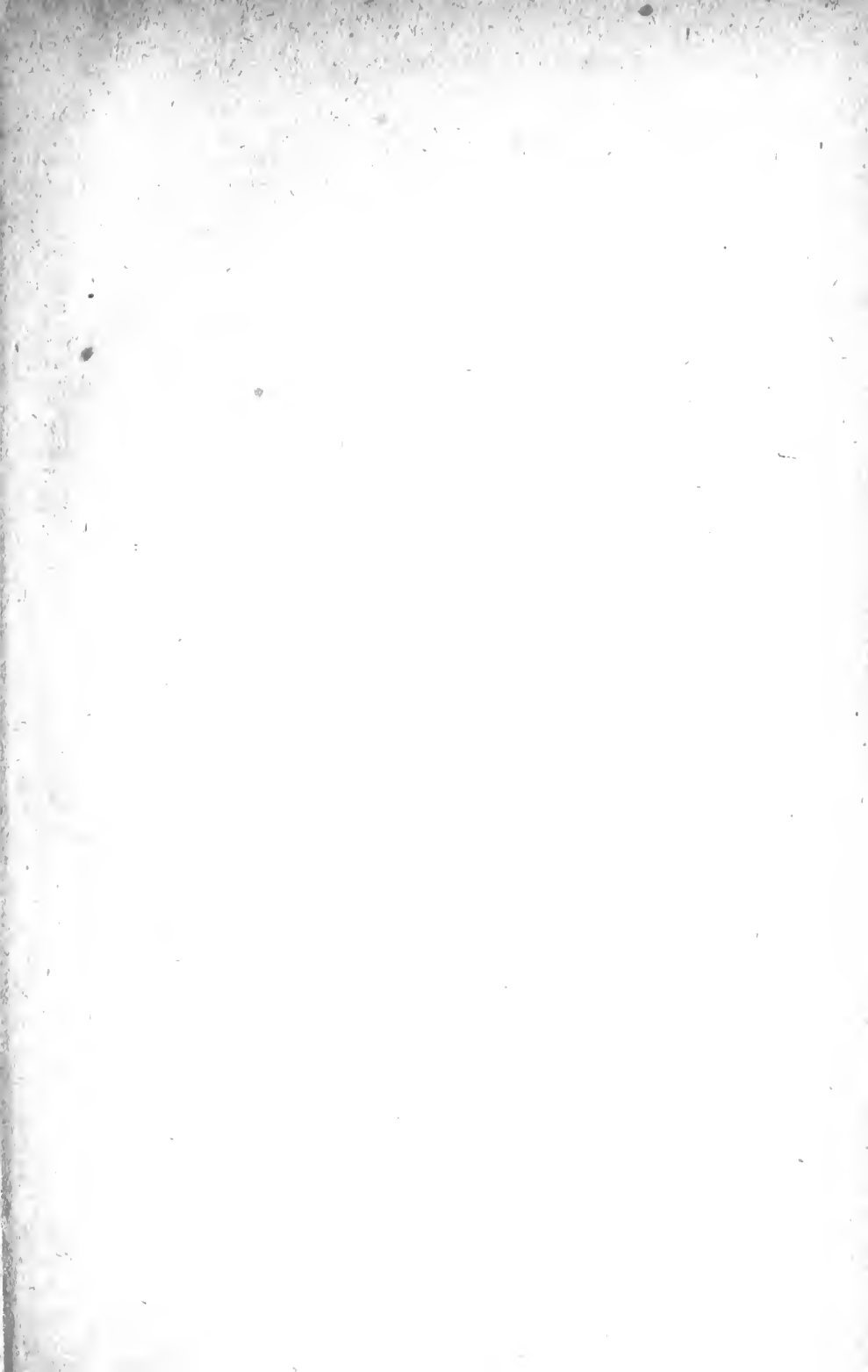
**ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ**

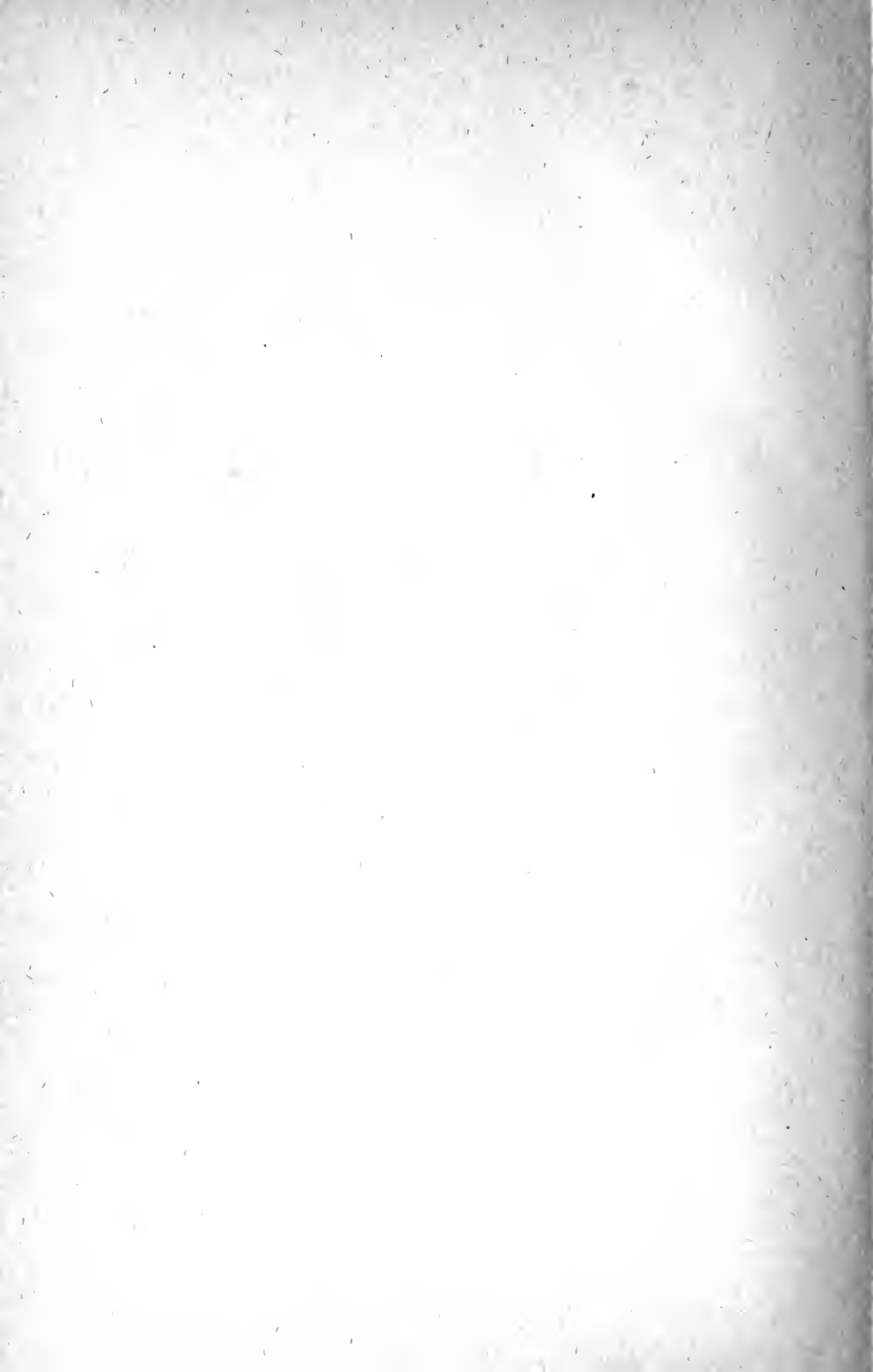
Apple Compote a la Richelieu.....	258
Apple Compote Farmiere.....	258
Apricot Compote.....	258
Orange Compote.....	258
Prunes Compote.....	259

	Σελίς		Σελίς
Pear Compote.....	259	Κουραμπιέδες .....	265
Cherry Compote.....	259	Τσουρέκια τῆς Μπούρας.....	265
Grapefruit Compote.....	259	Ρυζόγαλον Ἑλληνικόν .....	265
Orange Compote for Pudding.....	259	Ρυζόγαλον με Φρούτα Κομπόστα.....	266
Tutti Frutti Glaces.....	260	Μπαλαβάς .....	266
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΘ'.</b>			
<b>ΠΑΓΩΤΑ</b>			
Vanilla Ice Cream No. 1.....	261	Κάστανα με Κρέμα Γάλακτος.....	266
Vanilla Ice Cream No. 2.....	261	Σβίγγοι Τηγαντοί .....	266
Chocolate Ice Cream .....	261	Κρέμα Βανίλλια .....	267
Strawberry Ice Cream .....	261	Γαλακτομπούρεκο .....	267
Coffee Ice Cream.....	261	Κέηκ Ρωσσικόν .....	267
Orange Granite (Orange Ice).....	262	Κέηκ Πορτοκαλιού .....	267
Lemon Sherbet .....	262	Κέηκ Ἀμυγδάλου .....	268
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Λ'.</b>			
<b>ΠΟΝΤΣΙΑ</b>			
Punch .....	263	Σαβαρὸν τῆς Μπούρας .....	268
Andalousian Punch.....	263	Ζελεὲ ἀπὸ Κυδωνία .....	268
French Punch.....	263	Κυδώνι τριφτὸ Κομπόστα.....	268
Cardinal Punch.....	263	Κίτρο Γλυκὸ .....	269
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΛΑ'.</b>			
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ</b>			
Χαλβάς Σεμιγδαλένιος.....	264	Γλάτρο Φοντάν .....	269
Χαλβάς ἀπὸ Φαρίνα.....	264	Τσουρέκια Γερμανικά .....	269
Κανταφι .....	265	Μπαμπά .....	269
		Ὁμελέτα Κομφιτόρ .....	270
		Κροκέτες ἀπὸ πορτοκάλια.....	270
		Μπισκότα διὰ Τσάι.....	270
		Μπισκότα Σάδας .....	270
		Μπισκότα Πορτοκαλιού.....	270
		Σκαλτσούνια Νηστήσιμα .....	271
		Τούρτα Ἀμυγδάλου .....	271
		Σερμπέτι Μαστίχας .....	271
		Σερμπέτι Βανίλιας .....	271
		Φλουδες Καρπουζιού Γλυκὸ .....	272
		Γλυκὸ Λεμονάκια .....	272
		Σουμάδα .....	272
		Ζελεὲ ἀπὸ Φραγκοστάφυλα καὶ Φράουλες .....	272
		Ροδοζάχαρη.....	272
		Σιρόπιον Φραμπούζι .....	273
		Γέμιση διὰ Mince Pies.....	273

## Σελίς

Ὑποδείγματα Στολισμοῦ.....	275
Λεξιλόγιον Μαγειρικῆς .....	279
Bill of Fares.....	285







LIBRARY OF CONGRESS



0 014 424 244 0