D
3-88

AT TO TELL THE COOK;

ரமயற்காரனுக்குச் சொல்லத்தகுவது;

OR அல்லது

THE NATIVE COOK'S ASSISTANT,

சமயற்காரனுக்கு உதவியான புத்தகம்,

A CHOICE COLLECTION OF RECEIPTS
R INDIAN COOKERY, PASTRY, &c., &c.,

யொவிலுள்ள துரை துரைசானிமார்களுக்கு
முறையாய்ச்செய்யத்தகும்
னிகளும் மாவுபண்டங்கள் முதலியவையும்
இதில் காட்டப்படுகின்றன,

IN ENGLISH AND TAMIL.

இங்கிலீசும் தமிழும்.

FIFTH EDITION.

ஐந்தாம் பதிப்பு.

MADRAS:

HIGGINBOTHAM AND CO.,

intment in India to His Royal Highness the Prince of Wales.

1888.

MADRAS:

PRINTED BY HIGGINBOTHAM & CO.

$\frac{1}{164}$, $\frac{2}{164}$ & 165, MOUNT ROAD.

MA
M88

139968

-600 008.

ADVERTISEMENT.

The object of this little work is not only to assist Native Cooks in preparing good dishes, but to save house-keepers the trouble of describing the *modus-operandi*. The headings are in English, so a lady ordering a dinner, has simply to mention the names of the various dishes and the Cook reads for himself in Tamil, what is required.

The Publishers.

ADVERTISEMENT
TO THE
SECOND EDITION.

In issuing a second edition of this useful little work on Indian Cookery, the Publishers have availed themselves of the suggestion proffered by several of their constituents, with a view to make it more valuable to House-keepers, *i.e.*, to print the English Text on the opposite page of the Tamil, which they have done, and it is to be hoped that in its present form it will prove more acceptable to the public, than the former edition.

May, 1875.

CONTENTS.

பொருள் அட்டவணை.

	Page.		பக்கம்.
Soups	1	சூப்புகள்	௧
Beef	11	மாட்டிறைச்சி	௰௧
Veal	15	கன்றுஇறைச்சி	௰௫
Pork	16	பன்றிஇறைச்சி	௰௬
Mutton	18	ஆட்டிறைச்சி	௰௮
Poultry	22	கோழிவகைகள்	௨௨
Game	24	வேட்டமிருகங்கள்	௨௪
Made Dishes	26	சமைக்கப்படுகிறதீனி வகைகள்	௨௬
Fish	31	மீன்	௩௧
Curries	34	கறிகள்	௩௪
Vegetables	38	காய்கறிகள்	௩௮
Sauces	42	சாசுகள்	௪௨
Pie-crust and Pastry	46	பைகிரஸ்ட்டும் பேஸ்டிரியும்	௪௬
Puddings	48	புடிங்குகள்	௪௮
Sweet Dishes	56	தித்திப்பு உணவுகள்	௫௬
Preserves	62	சர்க்கரை கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட கனிகள்	௬௨
Cakes and Biscuits	66	கேக்குகளும் பிஸ்கோத்துகளும்	௬௬
Children's Food and Sick Cookery	73	குழந்தைகளுக்கும் வியாதியஸ்தருக்கும் செய்யப்படுகிற உணவுகள்	௭௩
Drinks	79	பானங்கள்	௭௯
Miscellaneous	82	கலம்பகமானவை	௮௨
Family Dinners for a Month	86	துரைகளின் வீடுகளில் ஒரு மாதத்திற்குப் போடத்தகும் தீனிகள்	௮௬
Dinner a-la-Russe	94	ஆ-லா-ரூஸ் தீனி	௯௪
Dinner for Eight to Twelve	96	எட்டு அல்லது -௰௨-பேருக்குப்போடத்தகுந் தீனி.	௯௬

INDIAN COOKERY.

Soups.

White Soup

4 or 5 good turnips.
6 heads of celery.
4 onions.
2 oz. of butter.
A small piece of ham or bacon.
1 quart of broth.
1 pint of cream.
A little arrowroot thickening.

Let the vegetables, butter, ham, and broth, stew together, till the former are quite tender; then add the cream and thickening; boil up, strain, and serve.

White Soup.

1 knuckle of veal, or a shoulder.
1 tea-cup of rice.
1 head of celery.
1 blade of mace.
A little pepper and Salt.

Let these stew gently in water proportioned to the weight of meat, till tender; strain and add a little cream.

Soups.

சூப்புகள்.

White Soup.

வெள்ளை சூப்.

௪. அல்லது ௫ நல்ல டர்ணிப்புக்கிழங்கு.
௬. கொத்து செல்லரி.
௪. வெங்காயம்.
௨. அவுன்சு வெண்ணெய்.
ஹாம், அல்லது உப்புபோட்டபன்றி இறைச்சியில்சிறுதுண்டு.
௧. புட்டி பிராத்து.
௨. புட்டி ஆடை.
கொஞ்சம் அரரூட்மாவு.

மேற்சொல்லிய காய்களும், வெண்ணெயும், ஹாமும், பிராத்தும், மிருதுவாகிறவரைக்கும், வேவித்தபின்பு, ஆடையையும், அரரூட்மாவையும் சேர்த்துச் சரியாய் வேகச்செய்து, வடிகட்டி, மேசைக்கு வாங்கவும்.

White Soup.

வெள்ளை சூப்.

௧. கன்றுகுட்டி நக்கில், அல்லது சோல்டர்.
௧. தேக்கோப்பை அரிசி.
௧. கொத்து செல்லரி.
சாதிப்பத்திரியில் ஒரு துண்டு.
கொஞ்சம் மிளகும் உப்பும்.

இவைகள் மிருதுவாகிற வரைக்கும் தண்ணீரில் வேகட்டும், பிற்பாடு வடிகட்டிக்கொஞ்சம் ஆடையைச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Palestine Soup.

3 lbs. of artichokes.
3 pints of clear mutton broth.
½ pint of milk.
Little cayenne and salt.

Peel the artichokes and boil them in water for ten minutes; then slice and throw into the broth; boil till soft enough to rub through a sieve; add the milk, and, if necessary, a little thickening.

Carrot Soup.

2 quarts mutton or beef broth.
1½ lbs. carrots.

Grate the carrots on an arrowroot grater or cocoanut scraper, and boil them till they will pulp through a sieve.

Turnip Soup.

Exactly like the preceding, only allowing double the quantity of turnips.

Potato Soup.

3 lbs. potatoes, boiled and mashed.
2 quarts of broth.

Give one boil together, strain, add salt and pepper, and serve very hot.

PALESTINE SOUP.

பலஸ்தீனு சூப்.

௩. பவுன் ஆர்ட்டிச்சோக்கு.
௩. பைண்ட்டு புட்டி தெளிந்த இறைச்சி பிராத்து.
வ. புட்டி பால்.
கொஞ்சம் மிளகாயும் உப்பும்.

ஆர்ட்டிச்சோக்கை உரித்து பத்துமினிட்வரைக்கும் வேகச்செய்; ற்பாடு துண்டித்து பிராத்தில்போட்டு, அரிதட்டின் வழியாய் வடி ட்டும்படியாக மிருதுவாக்கி, கொஞ்சம் பாலைச்சேர்த்து, தேவையா ருந்தால் கொஞ்சம் மாவையுங் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

CARROT SOUP.

காரட் சூப்.

உ. புட்டி ஆட்டு, அல்லது மாட்டிறைச்சி பிராத்து.
கூ. பவுன் காரட்கிழங்கு.

காரட்டை துருவுமணையிலே துருவி, வேகச்செய்து, அரிதட்டின் வழியாய் வடிகட்டி வாங்கவும்.

TURNIP SOUP.

டர்னிப் சூப்.

இதைக் காரட் சூப்போலவே செய்யவேண்டியது, ஆனாலும் டர் ரிப் கூ பவுன் போடாமல், மூன்று பவுன் போட்டுச்செய்ய வேண் டியது.

POTATO SOUP.

உருளைக்கிழங்கு சூப்.

௩. பவுன் உருளைக்கிழங்கை வேவித்துக்கடைந்து,
உ. புட்டி பிராத்துபோட்டு,

இரண்டையும் வேகச்செய்து, வடிகட்டி, உப்பும் மிளகும் சேர்த் துச் சுடச்சுடவாங்கவும்.

Hare Soup.

1 hare.
2 lbs. beef.
3 quarts of water.
1 oz. salt.
2 onions.
1 head celery.
1 teaspoon peppercorns.
6 cloves.

Stew these very gently for three hours; then pound some of the best part of the meat with a little bread soaked in the soup; mix it with the remainder, strain, and serve; if not thick enough, add a little arrowroot. A glass of wine is an improvement.

Cucumber Soup.

12 good cucumbers.
3 pints of broth.
A little cream or milk and arrowroot.
2 small onions.

Boil the vegetables and broth gently till they will pulp; then strain and add the cream.

Green-pea Soup.

3 pints peas boiled till tender.
2 quarts broth.

Boil these together till the peas can be rubbed through a sieve; then add a teaspoonful of sugar and a little salt.

HARE SOUP.

முசல் சூப்.

க. முசல்.
உ. பவுன் மாட்டிறைச்சி.
௩. புட்டி தண்ணீர்.
க. அவுன்சு உப்பு.
உ. வெங்காயம்.
க. கொத்து செல்லரி.
க. தேக்கரண்டி மிளகு.
௬. கிராம்பு.

இவைகளை மெல்ல மெல்ல மூன்றுமணி நேரம் வரைக்கும் வேகச் செய்து, இறைச்சியில் முக்கால்வாசியை எடுத்து, சூப்பில் தோய்க்கப் பட்ட கொஞ்சம் ரொட்டியோடு கடைந்து, ஷைபிராத்து போதுமானதடிப்பாகாவிட்டால் கொஞ்சம் அரரூட்மாவைச் சேர்த்துக்கொள். ஒரு கிளாஸ் திராட்சரசம் கூடப்போட்டால் இன்னும் ருசியாயிருக்கும்.

CUCUMBER SOUP.

கக்கரிக்காய் சூப்.

௰உ. நல்ல கக்கரிக்காய்.
௩. பைந்ட்டு பிராத்து.
கொஞ்சம் ஆடையாவது பாலாவது.
கொஞ்சம் அரரூட்மாவு.
உ. சிறு வெங்காயம்.

கக்கரியையும் பிராத்தையும் மெல்லமெல்ல வேகச்செய்து, இரண்டும் சரியாய்க் கலந்துபோன பிற்பாடு, வடிகட்டி ஆடையைச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

GREEN-PEA SOUP.

பச்சைப்பட்டாணி சூப்.

௩. பைந்ட்டுப்பட்டாணியை மிருதுவாகிறவரைக்கும்வேவித்து.
உ. புட்டி பிராத்தைப்போடு.

இரண்டையும் வேவித்து, கடைந்து, அரிதட்டின்வழியாய்வடிகட்டி, ஒரு தேக்கரண்டி நிறைய சருக்கரையையும், கொஞ்சம் உப்பையும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Green-pea Soup, without Meat.

3 quarts pea-shells.
3 quarts water.

Boil these for thirty minutes, rub through a sieve, and then take

2 quarts of the liquor.
1 quart of peas.
2 cucumbers.
3 lettuces.
1 onion.
Little parsley and mint, salt and pepper.

Stew these for an hour; strain and serve.

French Soup.

1 sheep's head.
3 quarts of water.
2 tablespoons pearl barley.
4 onions.
1 carrot.
1 turnip.
4 cloves.
Little pepper, salt, and ketchup.

Boil these until reduced to 3 pints; then strain, and serve with part of the head cut into small pieces.

Green-pea Soup, without Meat.

இறைச்சி சேராத பச்சைப்பட்டாணி சூப்.

௩. புட்டி பட்டாணிதோல்.
௩. புட்டி தண்ணீர்.

இவைகளை அரைமணிநேரம் வரைக்கும் வேகச்செய்து, கடைந்து, தட்டுக்கூடையின் வழியாய் இரங்கப்பண்ணின பிற்பாடு அந்த ரசத்தில்,

உ. புட்டி நிறைய எடுத்து.
க. புட்டி பட்டாணி.
உ. கக்கரிக்காய்.
௩. லெட்டிஸ்.
க. வெங்காயம்.
கொஞ்சம் பார்சிலி, புதீனு, உப்பு, மிளகும்.

ஆகிய இவைகளையெல்லாம் ஒரு மணிநேரம் வரைக்கும் வேகப்பண்ணி வடிகட்டிவாங்கவும்.

French Soup.

பிரான்சிய சூப்.

க. ஆட்டுத்தலை.
௩. புட்டி தண்ணீர்.
உ. பெரியகரண்டி நிறைய முத்துப்பார்லி.
ச. வெங்காயம்.
க. காரட்.
க. டர்னிப்.
ச. கிராம்பு.
கொஞ்சம் மிளகும், உப்பும், கெச்சப்பும்.

இவைகளை மூன்று பைந்ட்டு அளவாகிறவரைக்கும் சுண்டக்காய்ச்சி, பிற்பாடு வடிகட்டி, தலையில் ஒருபாகத்தை எடுத்து சிறு துண்டுகளாக அறுத்து வாங்கவும்.

Mock-turtle Soup.

Half a calf's head or a sheep's head boiled for three-quarters of an hour; cut the meat into small neat pieces, and put into a large stewpan with

2 ounces butter.
¼ pint white wine.
1 gill boiling broth (best made with veal).
A bunch of herbs.
1 teaspoon cloves and allspice, mixed.
1 teaspoon white pepper.
Little salt and cayenne.
1 small onion, chopped up.

Cover this, and let it stew very gently till the meat is tender; then add 2 quarts broth, and the following thickening: 4 ozs. butter fried with a little chopped parsley, thyme, and marjoram; then add two tablespoons of flour, and stir till quite smooth; mix with quarter pint of cold broth, stir it into the soup from which the meat has been taken out; boil it for ten minutes; put the meat and a few forcemeat balls into the tureen, with a little lime-juice, and strain the soup upon them.

Scotch Mutton Broth.

1 neck and breast of mutton.
3 quarts of water.
4 onions, sliced.
A little thyme and parsley, chopped.
¼ pint Scotch barley.

MOCK-TURTLE SOUP.

மாக் டர்ட்டில் சூப்.

கன்றுகுட்டி தலையில் பாதியாவது, ஒரு ஆட்டுத்தலையாவது முக்கால்மணிநேரம் வரைக்கும் வேகட்டும்; இதற்குப்பின்பு அதை யெடுத்து, சிறுசிறு துண்டுகளாக நேர்த்தியாய்த் துண்டித்து, பெரிய ஸ்டியு, சட்டியில்போட்டு,

உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
வ. பைந்ட்டு வெள்ளை திராட்சரசம்.
வ. பைந்ட்டு கொதிக்கிற பிராத்து.
(இதைக்கன்று இறைச்சியினால் செய்தால் நல்லது).
க. கொத்து பார்சிலி முதலான கீரைகள்.
க. தேக்கரண்டி கிராம்பும் ஆல்ஸ்பைசும்.
க. தேக்கரண்டி வெள்ளை மிளகும்.
கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாயும்.
அரித்த ஒரு சிறு வெங்காயம்.

ஆகிய இவைகளையும் சேர்த்து மூடிப்போடு. இறைச்சி மிருதுவாகிறவரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகட்டும்; பிற்பாடு உ. புட்டி பிராத்து கூடப்போட்டு: தடிப்புக்காக ச. அவுன்சு வெண்ணெயில் கொஞ்சம் பார்சிலி, தைம், மார்ஜோரம் போட்டுப்பொரித்து, பிற்பாடு இரண்டுபெரியகரண்டி நிறைய மாவுதெளித்து, கலக்கிவிடு; இதைக் கால் பைந்ட்டு ஆறின பிராத்தோடேகலந்து, இறைச்சி எடுக்கப்பட்ட சூப்பில் கலக்கி, பத்துமினிட்வரைக்கும் வேகச்செய். இறைச்சியையும் பொரிக்கப்பட்ட சில கொத்தின இறைச்சி உண்டைகளையும் சூப்டூரினில் போட்டு, கொஞ்சம் எலுமிச்சை சாற்றைவிட்டு, அவைகளின்மேல் சூப்பை வடிகட்டவும்.

SCOTCH MUTTON BROTH.

ஸ்காச்சு மட்டின் பிராத்து.

க. ஆட்டின் கழுத்தும் மார்பும்.
ரு. புட்டி தண்ணீர்.
அரிக்கப்பட்ட ச. வெங்காயம்.
கொத்தின கொஞ்சம் தைமும் பார்சிலியும்.
வ. பைந்ட்டு ஸ்காச்சு பார்லி.

Boil these up, and skim well; then simmer slowly for two hours; skim again, and if too thick, add a little water. Cut up into small pieces

2 carrots.
4 turnips.
2 heads of celery,

and put into the soup, which should simmer about an hour longer. Very small suet dumplings boiled separately can be added.

POT-AU-FEU.

Take a leg of mutton or a piece of beef, with any scraps of salt meat, ham, or bacon, game, &c., there may be at hand; slice vegetable-marrows, cucumbers, half-boiled potatoes, carrots, turnips, celery—in short, any vegetables that are in season, and put a thick layer of these in a large deckshaw; place the meat on the top, and fill up with the vegetables, adding a small quantity of onions and sweet herbs; fill up with water, fasten the cover on with a little paste, and boil slowly for about five or six hours. Serve the joint with as little of the soup as sauce, and send up the remainder (which should be a rich stew or soup) in a tureen. If there is any quantity of fat, a tablespoon of flour and water stirred in and boiled up to take off the rawness, will remove it.

இவைகளை நன்றாய் வேகப்பண்ணு; மேலே எழும்புகிற ஆடையை அகப்பையினால் எடு; பிற்பாடு இரண்டுமணி நேரத்துக்கு மெல்ல மெல்ல கொதிக்கப்பண்ணி, ஆடையை மறுபடியும் எடு. பிராத்து அதிக தடிப்பாயிருந்தால் கொஞ்சம் தண்ணீரைச்சேர்த்து,

உ. காரட்.
ச. டர்னிப்ஸ்.
உ. கொத்து செல்லரி.

எடுத்து, சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து, இன்னம் அரைமணி நேரம் வரைக்கும் வேகட்டும். அலாதியாய் வேவிக்கப்பட்ட மிகவும் சிறியதான கொழுப்பு டம்பிலிங்குகள் சூப்பில் போடப்படலாம்.

POT-AU-FEU.

பொட்டாவு.

ஒரு ஆட்டுத்தொடையாவது, ஒரு துண்டு மாட்டிறைச்சியாவது எடுத்து, உன்வசத்திலிருக்கிற உப்பு மாடு, ஹாம், அல்லது பேக்கன், அல்லது குருவிகளின் இறைச்சி துண்டுகளோடேசேர்த்து, வெஜிட்டேபில்மார்ரோ, கக்கரி, அரைவாசி வேவிக்கப்பட்ட உருளைக்கிழங்குகள், காரட், டர்னிப், செல்லரி, அல்லது காலத்துக்குத் தகுந்ததாய் அகப்படுகிற வேறுகாய்கறிகள் ஆகியவைகளை ஒருதேக்சாவில் பரப்பி, அந்த இறைச்சியை மேலேபோட்டு, அதின்மேலும் காய்கறிகளை மறுபடியும்போட்டு, அவைகளின் மேலும் வெங்காயங்களையும் தித்திப்பான கீரைகளையுந்தூவி தண்ணீர் நிறையவிட்டு, மூடியைச்சுற்றிலும் மாவினாலே ஒட்டி, ரு, அல்லது சு. மணிநேரம்வரைக்கும் மெல்ல மெல்லவேகட்டும். தொடையையும் கொஞ்சம் சூப்பையும் வேறாய் வாங்கி, மிச்சமானசூப்பை ஒரு டூரினில்போட்டு மேசைக்கு அனுப்பு. கொழுப்பு இருந்தால் ஒரு பெரியகரண்டி மாவையும் தண்ணீரையும் போட்டுக்கலக்கி, கூடவேகப்பண்ணினால், அந்த பச்சைவாசனை நீங்கிப்போகும்.

Julienne Soup.

Half a pound of mixed carrots, turnips, celery, and peas, cut into small strips; boil these till tender in 2 quarts of clear soup.

Tomato Soup.

30 tomatoes.
1 lb. ham, or ½ lb. lean bacon.
4 onions.
A bunch of parsley.
¼ lb. butter.
½ lb. bread-crust.

Cut the tomatoes in two, and take out the seeds and juice; mince the ham and vegetables, and stew some time with the butter, then add the crust, well soaked in broth, and rub through a sieve into enough broth to make it a proper consistency; add a little sugar before serving.

Vegetable Soup.

1 cabbage.
2 carrots.
1 onion.
4 turnips.
2 heads of celery.

Stewed in 2 quarts of water till tender. Rub through a sieve; add a pint of cream, nutmeg, pepper, and salt.

Julienne Soup.

ஜூலியன்னி சூப்.

அரைபவுன் பலவித காரட், டர்னிப், செல்லரி, பச்சைப்பட்டாணி எடுத்து, சிறுசிறு துண்டுகளாக அறுத்து, உ. புட்டி தெளிந்த சூப்பில் போட்டு மிருதுவாய்ப்போகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணவும்.

Tomato Soup.

தக்காளிப்பழம் சூப்.

௲0. தக்காளிப்பழம்.
க. பவுன் ஹாம், இல்லாவிட்டால் அரை பவுன் கொழுப்பில்லாத பேக்கன்.
ச. வெங்காயம்.
க. கொத்து பார்சிலி.
உ. பவுன் வெண்ணெய்.
உ. பவுன் ரொட்டித்தூள்.

தக்காளிகளை இரண்டாக துண்டித்து, விதைகளையும் சாற்றையும் எடு; ஹம்மையும் காய்கறிகளையும் கொத்தி வெண்ணெயோடு கொஞ்சம் நேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு, பிற்பாடு ரொட்டித்தூளைப் பிராத்தில் நன்றாய் ஊறச்செய்து தட்டுக்கூடையில் இட்டுக்கடை; சரியான குழம்பானபோது, கொஞ்சம் சருக்கரைச்சேர்த்துவாங்கவும்.

Vegetable Soup.

காய்கறி சூப்.

க. கோவிக்கீரை.
உ. காரட்.
க. வெங்காயம்.
ச. டர்னிப்.
உ. கொத்து செல்லரி.

மிருதுவாகிறவரைக்கும் இவைகளை உ. புட்டி தண்ணீரில் வேகப்பண்ணி, கடைந்து, வடிகட்டி, அரைபுட்டி ஆடையும், கொஞ்சம் சாதிக்காயும், மிளகுத்தூளும் உப்பும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Vegetable Soup.

3 large carrots.
6 onions.
1 quart of peas.
¼ lb. rice.
2 heads of celery.
2 sliced potatoes.

Fry in butter, and boil in sufficient water; when the vegetables are quite soft, rub through a sieve, and add half a pint of boiled green peas.

Giblet Soup.

1 set giblets of a goose (2 if ducks').
2 or 3 lbs. of beef, or an ox-tail.
3 onions.
1 bunch sweet herbs.
1 teaspoonful of pepper.

Stew these in 5 pints of water until the gizzards are tender; skim, add a little cream and salt, and 1 oz. butter rubbed into a dessertspoon of flour. Boil a few minutes more before serving.

Season with sherry and ketchup, if preferred to cream.

Partridge Soup.

2 old partridges, skinned.
3 or 4 slices ham or bacon.
1 head celery, or a few drops of essence.
3 sliced onions.

Fry these in butter till brown, put into a stewpan

Vegetable Soup.

காய்கறி சூப்.

ரு. பெரிய காரட்.
சு. வெங்காயம்.
க. புட்டி பச்சைப்பட்டாணி.
வ. பவுன் அரிசி.
உ. கொத்து செல்லரி.
அரித்த உ. உருளைக்கிழங்கு.

இவைகளை வெண்ணெயில் பொரித்து, பிற்பாடு போதுமான தண்ணீரில் வேகப்பண்ணு. எல்லாம் நன்ருய் வெந்தபின்பு கடைந்து, வடிகட்டி, வேவிக்கப்பட்ட கால் புட்டி பச்சைப்பட்டாணியைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Giblet Soup.

கிபிலெட் சூப்.

க. பெரியவாத்தின், அல்லது உ. குள்ளவாத்தின் கிபிலெட்.
உ. அல்லது ரு. பவுன் மாட்டிறைச்சி, இல்லாவிட்டால் ஒரு மாட்டுவால்.
ரு. வெங்காயம்.
க. கொத்து தித்திப்புள்ள கீரைகள்.
க. தேக்கரண்டி நிறைய மிளகு.

மண்ணீரல் மிருதுவாகிற வரைக்கும் ரு. பைந்ட்டு தண்ணீரில் இவைகளையெல்லாம் வேகப்பண்ணி, மேலாடையை எடுத்து, கொஞ்சம் பாலாடையையும், உப்பையும், ஒரு அவுன்சு வெண்ணெயையும், அரை கரண்டி மாவையுஞ்சேர்த்து, வாங்குகிறதற்குமுன் இன்னும் சில மினிட்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு.

பாலாடைபோட மனதில்லாவிட்டால், ஷெரி உவைனும் கெச்சப்பும்போட்டு ருசியேற்றலாம்.

Partridge Soup.

கௌதாரி சூப்.

உ. கிழ கௌதாரிகளை யெடுத்துத்தோலை உரி.
ரு. அல்லது ச. துணிக்கை ஹாம் அல்லது பேக்கன்.
க. கொத்து செல்லரி, அல்லது அதின் ரசத்தில் சிலதுளிகள்.
ரு. அரிக்கப்பட்ட வெங்காயம்.

இவைகள் சிவந்த நிறமாகிறவரைக்கும் வெண்ணெயில்பொரித்து

with a little piece of meat and 5 pints of water; stew for two hours, strain, and boil up with a little fried bread.

Oyster Soup.

Make a rich mutton broth with onions, mace, and pepper in it; skim very carefully, and strain it on as many oysters as you require. Simmer till they are hot through; add thickening, and serve.

Pea Soup.

Boil some good peas with a piece of beef, roast beef-bones, a bit of bacon, a ham bone, or any meat and scraps which may be convenient, until the peas are a mash; then rub them through a cloth, and boil up the soup with a little celery, turnip, and carrot, and serve with fried bread and dried mint.

Mulligatawny.

1 fowl sliced.
4 onions sliced.
6 cloves.
2 tablespoons butter.

When the butter is melted, and the meat and onions nearly browned, add 3 tablespoons curry-

கொஞ்சம் ஆட்டிறைச்சியோடும் ரு. பைந்ட்டு தண்ணீரோடும் ஒரு சிறு தேக்சாவில்போட்டு இரண்டுமணி நேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணி வடிகட்டி பொரிக்கப்பட்ட கொஞ்சம் ரொட்டியோடே நன்றாய் வேகப்பண்ணவும்.

Oyster Soup.

மட்டி சூப்.

வெங்காயம் சாதிக்காய் மிளகுபோட்டு, ஊருசியுள்ள ஆட்டிறைச்சி பிராத்தைச்செய்து, மேலாடையைப்பத்திரமாய் எடுத்து, எத்தனை மட்டிகள் தேவையோ, அத்தனையின்மேல் பிராத்தை வடிகட்டி அவைகள் முழுசூடாய்ப்போகும்வரைக்கும் வேகப்பண்ணி, கொஞ்சம் மாவைச்சேர்த்துக் குழம்பாக்கி வாங்கவும்.

Pea Soup.

பட்டாணி சூப்.

ஒரு துண்டு மாட்டிறைச்சி, ரோஸ்ட்டு செய்யப்பட்ட மாட்டிறைச்சியின் எலும்புகள், ஒருதுண்டு பேக்கன், ஹாமின் எலும்பு, அல்லது வீட்டிலுள்ள வேறுயாதொரு இறைச்சியின் துண்டுகளை எடுத்துக் கொஞ்சம் நல்ல பட்டாணியோடேசேர்த்து பட்டாணி நசிகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணு; பிற்பாடு துணியிலிட்டுக்கடைந்து வடிகட்டி, கொஞ்சம் செல்லரி, டர்னிப், காரட்போட்டு சூப்பை நன்றாய் வேகப்பண்ணி, பொரிக்கப்பட்ட ரொட்டியோடும் உலர்ந்தபுதினாவோடும் மேசைக்குவாங்கவும்.

Mulligatawny.

மிளகுத்தண்ணீர்.

துண்டிக்கப்பட்ட ஒரு கோழி.
அரிக்கப்பட்ட ச. வெங்காயம்.
கூ. கிராம்பு.
உ. பெரியகரண்டி நிறைய வெண்ணெய்.

வெண்ணெய் உருகி இறைச்சியும் வெங்காயமும்பொரித்து சிவந்தவருகிறபோது, ரு. பெரியகரண்டி, நிறைய மசாலையையாவது,

powder, or 2 of Bruce's mulligatawny paste, and 1 teaspoon salt.

Stew till a rich smell issues from the pan; add 3 pints broth, and simmer it for twenty minutes. Thicken before serving, and add a little lime-juice and a few curry pulleix leaves.

N.B.—Antelope venison and game of all sorts make excellent mulligatawny, and a quantity of pea-shells boiled in the soup and strained off are a great improvement, softening and giving it flavour.

Beet-root Soup.

Two large beet-roots boiled and minced with a couple of onions. Add 5 pints of clear soup, 3 tablespoons vinegar, and 1 of brown sugar. Let it boil, and if not thick enough, add a little flour or arrowroot.

Forcemeat balls may be put in before serving, if liked.

௨. கரண்டி பிருசுதுரையின் மிளகுத்தண்ணீர்பேஸ்ட்டையாவது போட்டு, க. தேக்கரண்டி உப்பைச்சேர்த்துக்கொள்.

உருசியுள்ளவாசனை எழும்புகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணி, ௩. பைந்ட்டு பிராத்தைச்சேர்த்து, ௨0. மினிட்வரைக்கும் கொதிக்கச்செய். வாங்குகிறதற்கு முன்னே கொஞ்சம்மாவும் எலுமிச்சைச்சாறும், கருவேப்பிலையும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு.—மான் இறைச்சியாலும், வேட்டையாடப்பட்ட குருவிகளாலும் அதிகருசியுள்ள மிளகுத்தண்ணீரைச்செய்யலாம். கூட பட்டாணித்தோல்போட்டு வேவித்து வடிகட்டிவிட்டால் மிளகுநீருக்கு அதிக ருசியை உண்டாக்கும்.

Beet-root Soup.

பீட்ரூட் சூப்.

இரண்டு பெரிய பீட்ரூட்கிழங்குகளை வேவித்து, இரண்டுவெங்காயங்களோடே சிறுசிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து, தெளிந்த சூப்பில் ௫. பைந்ட்டும், மூன்று பெரியகரண்டி நிறைய காடியும், ஒருபெரியகரண்டி சருக்கரையும்போட்டு வேகப்பண்ணு. சூப் அதிக தண்ணீராயிருந்தால் கொஞ்சம் மாவாவது அரரூட்மாவாவது போட்டுக்கலக்கவும்.

மனதிருந்தால், மேசைக்குவாங்குகிற நேரத்தில், பொரிக்கப்பட்ட கொத்தின இறைச்சி உண்டைகளைச் சூப்பில் இடலாம்.

Beef.

Beef a'-la-mode.

4 lbs. beef.
4 ozs. suet or butter.
8 onions.
4 large carrots.

Cut up the beef into small pieces, dip each into some vineger, pepper, salt, and spices; add a few herbs shred fine, and the onions sliced.

Melt the suet, dredge the meat with flour, and fry it a good brown with the onions; then put the carrots sliced, the beef, onions, and a pint of browned boiling water into a stewpan, with a little pepper, salt, and allspice. Fix on the cover with paste, and simmer three or four hours. If necessary, thicken with rice flour.

Mould of Beef.

Mince as much cold beef as will fill your basin or mould, and pound it slightly; add some bread soaked in broth, mix well, and season with salt, pepper, a little mushroom or ketchup, and enough eggs, well beaten, to bind it. Butter the mould, flour it, fill with the mince, and boil an hour. Serve with brown gravy or tomato sauce.

BEEF.

மாட்டிறைச்சியினால் செய்யப்படும் உணவுகள்.

BEEF A'-LA-MODE.

மாட்டிறைச்சி அ-ல-மோது.

௪. பவுன் மாட்டிறைச்சி.
௪. அவுன்சு கொழுப்பு, அல்லது வெண்ணெய்.
௮. வெங்காயம்.
௪. பெரியகாரட் கிழங்கு.

இறைச்சியை சிறுசிறு துண்டுகளாக அறுத்து, ஒவ்வொரு துண்டைக்காடி, மிளகுத்தூள், உப்பு, சம்பாரவர்க்கம் ஆகியவைகளில் தோய்த்து, வழக்கமாய்ப்போடுகிற புதீனு முதலான பூண்டுகளை மெல்லியதாய்க்கிழித்து வெங்காயத்தை அரித்துப்போடு.

கொழுப்பையாவது வெண்ணெய்யையாவது உருக்கி, இறைச்சியை மாவில்புரட்டி, வெங்காயத்தோடேபொரித்து, காரட்டைத்துண்டுகளாக அறுத்து, மாட்டிறைச்சியையும் வெங்காயத்தையும் ஒரு பைந்ட்டு கொதிக்கிற தண்ணீரையும் கொஞ்சம் மிளகு, உப்பு, பூபட்டை, இலவங்கம், சாதிக்காய் ஆகிய இவைகளோடு ஸ்டியு சட்டியில்போடு; பிற்பாடு அதை மூடி ஓரத்தையெல்லாம் மாவுபசையினால் ஒட்டி, மூன்று, நாலுமணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. தேவையாயிருந்தால் கொஞ்சம் அரிசிமாவுபோட்டுக் குழம்பாயிருக்கப்பண்ணவும்.

MOULD OF BEEF.

மாட்டிறைச்சி மோல்டு, அல்லது அச்சு.

நேற்று ரோஸ்ட்டு செய்யப்பட்ட மாட்டிறைச்சியை எடுத்துக்கொத்தி, கொஞ்சம் நேரம் இடி; பிராத்தில் ஊரப்பட்ட கொஞ்சம்ரொட்டியைக்கூட்டி அதோடே கலந்துபோகச்செய்; உப்பு மிளகுத்தூள், கொஞ்சம் காளான், இல்லாவிட்டால் கெச்சப்பினால் ருசியேற்று. எல்லாவற்றையும் இணைக்கும்படி நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட போதுமான முட்டையும்போடு, அச்சுவுக்கு வெண்ணெய்தடவி, மாவுதெளித்து அச்சுவைக்கொத்தின இறைச்சியினால் நிரப்பி, ஒருமணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு, புரௌன்கிரேவியாவது, தக்காளிசாசாவது கூடப்போட்டு மேசைக்கு வாங்கவும்.

Polpetti.

2 tablespoons very finely chopped beef.
1 dessertspoon fat, also chopped.
1 tablespoon bread soaked in broth.
1 tablespoon grated cheese.
4 eggs, well beaten.
1 lime, with the juice and grated peel.
Pepper and salt to taste.

Mix well, make into balls, and fry a nice brown.

Saunders.

Put a layer of mashed potatoes, seasoned with salt and pepper, at the bottom of the dish; on this spread a quantity of beef minced fine and mixed with a little gravy; cover with potato, and bake half-an-hour if the meat has been previously cooked; if raw, for an hour.

Breslau of Beef.

½ lb. underdone roast beef, minced.
4 ounces bread-crumbs.
2 ounces butter.
½ cup gravy or cream.
1 teaspoon chopped parsley.
½ teaspoon thyme.
1 teaspoon salt.
½ teaspoon nutmeg.
½ teaspoon pepper.
4 or 5 eggs, well beaten.

Mix the whole well together, bake half-an-hour in a buttered dish and serve turned out with gravy.

POLPETTI.

பொல்பெற்றி.

நன்றாய்க்கொத்தப்பட்ட உ. பெரியகரண்டிநிறைய மாட்டிறைச்சி.
அரைகரண்டி கொத்தப்பட்ட கொழுப்பு.
பிராத்தில் ஊறப்பட்ட ஒரு பெரியகரண்டி நிறைய ரொட்டி.
தகரத்தில் உரைக்கப்பட்ட ஒரு பெரியகரண்டி சீசு, அல்லது ஜின்னுக்கட்டி.
நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட ச. முட்டை.
ஒரு எலுமிச்சம்பழமும், அதின் சாறும்.
உரைக்கப்பட்ட எலுமிச்சைத்தோல்.

தேவையான மிளகும் உப்பும், இவையெல்லாம் நன்றாய்க்கூட்டி, உண்டைகளாக்கி, சிவக்கப்பொரித்துவிடவும்.

SAUNDERS.

சாண்டர்கள்.

உப்பும் மிளகும் போட்டுக்கடையப்பட்ட உருளைக்கிழங்குகளை டிசின் அடியில் தட்டையாய்ப்பரப்பி, அதின்மேல், கிரோவியில் சேர்க்கப்பட்டதும் கொத்தப்பட்டதுமான மாட்டிறைச்சியைப்போட்டு, கடையப்பட்ட உருளைக்கிழங்கினால் மூடி, இறைச்சிமுன்னதாகவே சமைக்கப்பட்டதாயிருந்தால் அரைமணிநேரம் வரைக்கும் போனடுப்பில் போட்டு சுடு, பச்சையாயிருந்தால் ஒருமணிநேரம்வரைக்கும்சுடவும்.

BRESLAU OF BEEF.

மாட்டிறைச்சி பிரொஸ்லா.

அறைவாசி ரோஸ்ட்டு செய்யப்பட்ட மாட்டிறைச்சியில் அரை பவுன் எடுத்துக்கொத்து.
ச. அவுன்சு ரொட்டித்தூள்.
உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
ஹ. கோப்பை கிரோவி, அல்லது ஆடை.
க. தேக்கரண்டி கொத்தின பார்சிலி.
ஹ. தேக்கரண்டி தைம்.
க. தேக்கரண்டி உப்பு.
ஹ. தேக்கரண்டி சாதிக்காய்.
ஹ. தேக்கரண்டி மிளகுத்தூள்.
நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட ச. அல்லது ரு. முட்டைகள்.

இவையெல்லாம் நன்றாய்க்கூட்டி, வெண்ணெய்தடவப்பட்ட டிசில் அரைமணிநேரம் வரைக்கும் சுடு; கிரோவிசெய்து கூடப்போட்டு மேசைக்குவாங்கவும்.

Beef en Persillade.

Cut it in thin slices and lay in a stewpan, seasoning each layer with salt, pepper, and chopped parsley; let it stew gently half-an-hour; add a littl gravy, vinegar, and herbs chopped fine for the sauce.

German Tongues.

Take two beef tongues, boil them until they can be peeled; after the skin has been taken off, cut in slices, and stew slowly in a good gravy, flavoured with onions, herbs, &c. Before serving, add about two dozen raisins and a spoonful of vinegar; when the raisins are tender, dish the slices of tongue in a circle, and put the sauce in the middle. If it boils fast, it will be hard.

Spiced Beef.

12 lbs. beef.
7 ounces coarse sugar.
¾ ounce saltpetre.
2 ounces mace, allspice, and cloves, mixed.
1 nutmeg.
½ lb. salt.

Rub the meat well with the sugar first and then with the other ingredients; turn it and rub it daily, adding a little vinegar and brandy; when to be cooked, wash off the spice, bind it or skewer it, and bake in a coarse paste. Do not cut it till cold.

Beef en Persillade.

மாட்டிறைச்சி என் பர்சிலாது.

இறைச்சியை மெல்லிய துண்டுகளாக அறுத்து ஸ்டியுசட்டியில் ப்பி, ஒவ்வொருதுண்டுக்கு உப்பும், மிளகும் கொத்தின பார்சிலி போடு; அரைமணிநேரத்துக்கு மெல்ல மெல்ல வேகப்பண்ணி; — கொஞ்சம் கிரேவியும், காடியும், நன்றாய்க்கொத்தின புதீனமு லான பூண்டுகளும் போடவும்.

German Tongues.

ஜர்மானிய நாக்குகள்.

இரண்டு மாட்டு நாக்குகளை எடுத்து, தோல் உரிக்கப்படக் கூடிய ளையில் வேகப்பண்ணு; பிற்பாடு தோலை உரித்து நாக்குகளை துணி கைகளாக அறுத்து, வெங்காயம் புதீனு முதலான பூண்டுகளினால் நசியேற்றப்பட்டகிரேவியில்போட்டு, மெல்ல மெல்ல வேகப்பண் வு; வாங்குகிறதற்கு முன்னே இரண்டு டஜன் காய்ந்த முந்திரிகை பழங்களையும், ஒருகரண்டி நிறைய காடியையும்போடு; பழங்கள் ருதுவானவுடனே இறக்கி, நாக்குத்துண்டுகளை ஒரு டிசில் வட்டமா பபோட்டுக்கிரேவியை நடுவில்விடு. காங்கை அதிகமாயிருந்துநாக் கள் சீக்கிரமாய்வெந்தால், மிருதுவாகாமல் கெட்டியாய்ப்போகும்.

Spiced Beef.

சம்பாரவர்க்கமிடப்பட்ட மாட்டிறைச்சி.

௰௨. பவுன் மாட்டிறைச்சி.
௭. அவுன்சு கருப்புச்சருக்கரை.
௩. அவுன்சு வெடியுப்பு.
௨. அவுன்சு கூட்டப்பட்ட சாதிப்பூவும், ஆல்ஸ்பைசும்; கிராம்பும்.
௧. சாதிக்காய்.
௫. பவுன் உப்பு.

இறைச்சியை சருக்கரையினால் நன்றாய்த்தேய்த்து, பிற்பாடு மற்ற சரக்குகளினாலும் தேய்த்து, சிலநாளைக்கு இப்படியே புரட்டிப்புர டித்தேய்த்து, கொஞ்சம் காடியும் பிராந்தியும் கூடவிடு. சமைக்க போகும்போது சம்பாரவர்க்கத்தையெல்லாம் கழுவி, இறைச்சியை கட்டியாவது, ஒருசலாகையை அதில் இட்டாவது, மாவுபசைசெ து அதில் இட்டுச்சுடவும். இறைச்சி ஆறிப்போகிறவரைக்கும் அதை ஙக்காதே.

SALT BEEF.

Beef should be invariably cured with a good quantity of sugar, or jaggery, as well as salt; the sugar preserves the meat and makes it tender. Native cooks always add limes; two or three days is enough to keep it; and in boiling, it should be plunged into fast-boiling water for five or ten minutes, after that time throw in some cold water, and let it simmer only till done.

BEEF-STEAK PIE.

2 or 3 lbs. of beef.
2 or 3 dozen oysters.

Cut the beef into small pieces, season with pepper, and place in alternate layers with the oysters; add a little broth or water for the gravy.

Mushrooms, instead of oysters, are excellent.

SALT BEEF.

உப்பு மாடு.

மாட்டிறைச்சிக்கு உப்புமாத்திரமல்ல, சருக்கரை இல்லாவிட்டால் வெல்லமும்போட்டு ஊறப்பண்ணவேண்டும். சருக்கரை இறைச்சியைக் கெட்டுப்போகவிடாமல், அதை மிருதுவாக்கும். குசினிக்காரர் எப்பொழுதும் எலுமிச்சம்பழங்களைச் சேர்த்துக்கொள்ளுகிறது வழக்கம். இறைச்சியை உப்பில் இரண்டு மூன்றுநாள்வரைக்கும் வைத்தால்போதும்; அதைவேகப்போகும்போது, கொதிக்கிற தண்ணீரில் போட்டு ரு. அல்லது ௰. மினிட்வரைக்கும் வேகப்பண்ணிக், கொஞ்சம் பச்சைத்தண்ணீரைவார்த்துச், சரியாய்வேகிறவரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகட்டும்.

BEEF-STEAK PIE.

பீப்-ஸ்டீக்குப் பை.

உ. அல்லது ௩. பவுன் மாட்டிறைச்சி.
உ. அல்லது ௩. டஜன் பெரிய மட்டிகள்.

இறைச்சியை சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து, மிளகுத்தூள்போட்டு, மட்டிகளோடே ஒரு அடுக்கின்மேல் ஒரு அடுக்காகவைத்து, கொஞ்சம்பிராந்தாவது தண்ணீராவது கிரேவிக்கு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

மட்டிகளுக்குப்பதிலாக காளான்களைப் போட்டுச்செய்தால் மிகவும்ருசியாயிருக்கும்.

Veal.

Breast of Veal Farci.

Bone it, and flatten with a rolling-pin; make a good forcemeat with veal kidney, herbs, eggs, a few spoonsful of any potted or sausage-meat and yolks of eggs. Roll up the veal and bind it; put it into a stewpan with some salt, pepper, herbs, and a little bacon; when done, take out the veal, untie it, skim the sauce, thicken and pour over the meat.

Breast of Veal and Peas.

Cut the meat in pieces, fry in butter, with a little pepper and salt; when a nice colour, add a little gravy and sweet herbs, and stew for an hour; add the green peas, ready boiled, or cucumber cut in dice and parboiled, and serve in a quarter of an hour.

Stewed Shoulder.

Bone, and strew the inside with sweet herbs, chopped fine; season well with pepper, mace, and a little salt; add a layer of ham or bacon cut very thin, roll it up, bind and roast it until half done; then simmer in gravy, add forcemeat balls, and skim the sauce before serving.

VEAL.

கன்று இறைச்சியினால் செய்யப்படும் உணவுகள்.

BREAST OF VEAL FARCI.

கன்று மார்பு வார்சி.

எலும்புகளை எடுத்துவிட்டு, மரக்குழவியினால் தட்டையாக்கி அதின்உள்ளேபோடுகிறதற்கு கன்று குண்டிக்சாயும், பூண்டுகளும், முட்டைகளும் எடுத்துக்கொத்தி, சில்கரண்டி நிறைய புட்டியில் விற்கப்படுகிற சீர்மை இறைச்சியாவது சாசேஜாவது எடுத்து முட்டைகளின் மஞ்சள்கருக்களையும் சேர்த்துக்கொள். இறைச்சியை உருட்டிக்கட்டி, ஸ்டியுசட்டியில் கொஞ்சம் உப்பு, மிளகு, புதீனா முதலானபூண்டுகளையும், கொஞ்சம் உப்புப்போட்ட பன்றி இறைச்சியையும்சேர்த்து, சமைத்தபிற்பாடு, கன்றுமார்பையெடுத்து அதின் கட்டையவிழ்த்து, கிரேவியை வடிகட்டி, கொஞ்சம் மாவும் சேர்த்து மார்பின்மேல் ஊற்றவும்.

BREAST OF VEAL AND PEAS.

கன்று மார்பும் பட்டாணியும்.

இறைச்சியைத் துண்டுகளாக அறுத்து, கொஞ்சம் மிளகும் உப்பும் போட்டு வெண்ணெயில்பொரித்து, நல்லநிறமாகும்போது கொஞ்சம் கிரேவியையும் தித்தீப்பூண்டுகளையும் சேர்த்து, ஒருமணிநேரம் வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. முன்னதாக பச்சைப்பட்டாணியையாவது, கக்கரிக்காயையாவது அரைவாசி வேவித்துத், துண்டுகளாக்கி இறைச்சியோடேசேர்த்துக் கால்மணிநேரத்தில் வாங்கவும்.

STEWED SHOULDER.

ஸ்டியு செய்யப்பட்ட ஷோல்டர்.

எலும்புகளையெடுத்து நன்றாய்க்கொத்தினபூண்டுகளை உள்ளேதூவி; மிளகும், சாதிப்பூவும், உப்பும்போடு. மெல்லியதாய் அறுக்கப்பட்ட ஒரு படை அல்லது அடுக்கு ஹாமாவது பேக்கனாவது கூடப்போட்டு, உருட்டிக்கட்டி, பாதிவாசி ரோஸ்ட்டுபண்ணு; பிற்பாடு கிரேவியில் கொதிக்கவிடு. கொத்தின இறைச்சியினால் உண்டைகளைச்செய்து கூடப்போட்டு, வாங்குகிறதற்குமுன்னே கிரேவியின் மேலாடையை அகப்பையினால் எடுத்துவிடவும்.

Fricandeau.

2 lbs. of the best part of the leg of veal.
½ lb. of ham or bacon.
4 onions.
2 carrots.
A bunch of herbs.
4 blades of mace.
1 pint of broth.

Lard the meat, and pepper it well; put it in a pan with the vegetables above and below, and any scraps of undressed meat and the remainder of the bacon; cover close and stew for three hours; take out the meat, and then skim the gravy and reduce it very quickly, put the meat in to glaze before serving.

Pork.

To roast a Sucking-Pig.

Stuff it with the following stuffing :—

½ pint bread-crumbs.
4 teaspoons chopped sage.
3 ounces butter.
1 saltspoon salt.
¾ saltspoon pepper.

Truss the pig as a hare, and baste it with butter; when ready, put it into a very hot dish, cut off the

FRICANDEAU.

விரிக்கன்டோ.

கன்று தொடையில் நல்லபங்காயிருக்கிறதில் ௨. பவுன.
ஹாம் அல்லது உப்புப்பன்றி இறைச்சியில் ௨. பவுன்.
௪. வெங்காயம்.
௨. காரட்டு.
ஒரு கொத்து பூண்டுகள்.
௪. துண்டுசாதிப்பூ.
௧. பைன்ட்டு பிராத்து.

இறைச்சிக்குக் கொழுப்பேற்றி, மிளகு நன்ருய்ப்போடு. சட்டியில் காய்கறிகளில் பாதிபோட்டு, அதின்மேல் இறைச்சியைப்போடு. அதின்மேல் காய்கறிகளின் மற்றபாதியையும், மிச்சமாயிருக்கும் யாதொரு இறைச்சி, பேக்கன் துண்டுகளையும்போட்டு, நன்ருய்மூடி, மூன்றுமணி நேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. பிற்பாடு இறைச்சியை வெளியே எடுத்து, கிரேவியின் மேலாடையை எடுத்துவிட்டுச் சுண்டக்காய்ச்சு, வாங்குகிறதற்குமுன்னே இறைச்சியை மறுபடியுஞ்சட்டியில்போட்டு, மேலே பளபளப்பாகவிடவும்.

PORK.

பன்றி இறைச்சியினுல் செய்யப்படும் உணவுகள்.

TO ROAST A SUCKING-PIG.

பன்றிக்குட்டியை ரோஸ்ட்டு செய்கிறது.

அதற்குள்ளே போடப்படவேண்டியவைகள்,—
௨. புட்டி ரொட்டித்தூள்.
௪. தேக்கரண்டி கொத்தின சேஜ இலைகள்.
௩. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௧. உப்புக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
௫. உப்புக்கரண்டி மிளகுத்தூள்.

பன்றியை முசலைப்போல புடைப்பமர்த்திக்கட்டி, வெண்ணெயை உருக்கி, அதின்மேல்தடவி ரோஸ்ட்டுபண்ணு. ஆனபிற்பாடு மிகவும் சூடாயிருக்கிற டிசில்வைத்து தலையைஅறுத்து அதைத்திறந்துஉடலை

head, open it, and divide the body in two; chop up the stuffing and brains, and put into a tureen of good gravy, a little of which must be placed under the pig.

Boar's Head.

Boil it till the bones will come out, then souce it in vinegar with some green chillies and parsley, and eat with sugar, mustard, and vinegar sauce.

Tonbridge Brawn.

One pig's head and feet; split the former open, take out the brains and sprinkle with salt, the next day rub with the following pickle:—

1½ ounces saltpetre.
6 ounces sugar.
6 ounces salt.
¼ pint vinegar.

Let them lie in this a couple of days, turning and rubbing well. Boil for an hour and a half, and bone while warm; cut some of the meat from the thick part, and put it to the thin, mixing in the feet and ears and 1 grated nutmeg, 1½ teaspoons mace, ½ a teaspoon of cloves and cayenne; bind it into a nice shape, and tie it in a cloth. Lay it in a decksha with any bones and scraps of meat,

இரண்டு பிரிவுகளாக அறுத்து, ஷை உள்ளேபோடுகிற சரக்குகளையும் மூளையையுங்கொத்தி, நல்லகிரேவிசெய்து இதையும் அதையும் டூரீனில் போடு. உள்ளேபோடுகிற சரக்கிலும் மூளையிலும் கொஞ்சம் பன்றியின் கீழே போடப்படவேண்டியது.

Boar's Head.

ஆண் பன்றித்தலை.

எலும்புகள் வந்துவிடுகிறவரைக்கும் தலையைவேகப்பண்ணு. கொஞ்சம் பச்சைமிளகாயோடேயும் பார்சிலியோடேயும், காடியில் ஊறவிடு. சருக்கரை, கடுகு, காடி, சாஸ் சேர்த்துச்சாப்பிடவும்.

Tonbridge Brawn.

டன்பிரிஜ் பிரான்.

இதற்குப்பன்றியின் தலையும் கால்களும் வேண்டும்; தலையை இரண்டாய்ப்பிரித்து மூளையை யெடுத்து, அதின்மேல் உப்பு தெளி, மறு நாளில்,—

௧௨. அவுன்சு வெடியுப்பு.
௬. அவுன்சு சருக்கரை.
௬. அவுன்சு உப்பு.
௨. பைந்ட்டு காடி.

எடுத்து, ஷை இறைச்சிகளின்மேல்தேய். இப்படியே இரண்டுநாளுக்குவைத்து, அடிக்கடியாய்த்திருப்பித் தேய்த்துக்கொண்டிரு. ௧௨ மணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணி, சூடாயிருக்கும்போதே எலும்புகளை எடுத்து; தடிப்பாயிருக்கிற பாகத்திலிருந்து கொஞ்சம் இறைச்சியை அறுத்து, மெல்லியதாயிருக்கிற இடத்தில்போட்டு, கால்களையும், காதுகளையும், உரைக்கப்பட்ட ஒரு ஜாதிக்காயையும், ஒன்றரைதேக்கரண்டி நிறைய சாதிப்பூவையும் அரைதேக்கரண்டிநிறைய இலவங்கத்தையும், மிளகாய் தூளையும் கூடப்போடு. நல்லவடிவமாய்க்கட்டி துணியிலேயுங்கட்டி, சில எலும்புகளோடும், சிறு துண்டு இறைச்சிக

2 onions, 2 heads of celery, 3 or 4 carrots, some herbs and peppercorns, and enough water to cover it; boil very gently for four hours, and when nearly cold, take off the cloth and press it between two boards. Serve with the following:—

Oxford Sauce.

1 tablespoon brown sugar.
1 teaspoon of made mustard.
1 saltspoon salt.
½ saltspoon pepper.
3 tablespoons best salad oil.
2 tablespoons strong vinegar.

Mutton.

Braised leg of Mutton.

Bone it carefully, and lard with bacon, seasoned with pepper, thyme, and parsley; tie it tightly, and put into a pan on slices of bacon, with carrots, onions, spice, herbs, and a cup of water or broth. Stew with fire above and below, and serve with the gravy strained from the vegetables.

Irish Stew.

Cut a loin of mutton into about ten pieces; or two necks will do; put a layer of sliced potato

ளோடும் ஒருதேக்சாவில்போடு. ௨. வெங்காயம், ௨. கொத்து செல்லரி, ௩, ௪, காரட், சிலபூண்டுகள், மிளகுகள், போதுமானதண்ணீர் கூடப்போட்டு, ௪. மணிநேரம்வரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகட்டும். ஆறிப்போகிறசமையத்தில், துணியை எடுத்துவிட்டு, இரண்டுபலகைகளுக்கு நடுவே வைத்து அழுத்து. அதற்குப், பின்னாலே சொல்லப்படும் ஆக்கிஸ்போர்டு சாஸ்பண்ணி வாங்கவும்,—

OXFORD SAUCE.

ஆக்ஸ்போர்டு சாஸ.

க. பெரியகரண்டி நிறைய சருப்புச்சருக்கரை.
க. தேக்கரண்டி செய்யப்பட்ட கடுகு.
க. உப்புக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
௧. உப்புக்கரண்டி நிறைய மிளகுத்தூள்.
௩. பெரியகரண்டி நல்ல சல்லாது எண்ணெய்.
௨. பெரியகரண்டி நல்லகாடி.

MUTTON.

ஆட்டிறைச்சியினால் செய்யப்படும் உணவுகள்.

BRAISED LEG OF MUTTON.

பிரோசு செய்யப்பட்ட ஆட்டுத்தொடை.

எலும்புகளைச்சாக்கிரதையாய் எடுத்துவிட்டு, மிளகுத்தூள், தைம், பார்சிலியிடப்பட்ட உப்புப்பன்றி இறைச்சியை தொடையினுள்ளே துருத்து; பிற்பாடு தொடையை உறுதியாய்க்கட்டி, பெரியசட்டியில் உப்புப்பன்றி இறைச்சி துணிக்கைகளைப்பரப்பி, காரட்டு, வெங்காயம், ஸ்பைசு, பூண்டுகள், ஒரு கோப்பை தண்ணீர், இல்லாவிட்டால் பிராத்து ஆகிய இவைகளையெல்லாம்போட்டு, மேலே தொடையை வைத்து, மேல் அனலும் கீழ் அனலும் கொடுத்து வேகப்பண்ணு. காய்கறியிலிருந்து கிரேவியை வடிகட்டி, மேசைக்குவாங்கவும்.

IRISH STEW.

ஐரிஷ் ஸ்டியு.

ஆட்டின் ஒரு லேயினைப்பத்து துண்டுகளாக அறு; இல்லாவிட்டால் இரண்டுநெக்குகளைவாங்கித் துண்டுகளாக்கு. பிற்பாடு அறிக்கப்பட்ட உருளைக்கிழங்குகளை தட்டையானசட்டியில் முதல் அடுக்காய்ப்போடு

into a shallow pan, then one of onions, then meat *well* peppered, then onions and potatoes until it is full; add one breakfast-cup of water, fasten the cover on with paste, and let it simmer three or four hours at least.

Maintenon Cutlets.

Cut them about three-quarters of an inch thick, flatten, and dip into beaten egg, and then cover with crumbs, parsley, thyme, and marjoram, finely chopped, a little salt, pepper, and nutmeg; fold each in white paper, and broil. Serve with a good brown gravy.

China Chilo.

1½ lbs. minced mutton.
2 onions.
1 pint green peas.
2 lettuces.
1 teaspoon salt.
1 teaspoon pepper.
4 spoons of water or broth.
2 ounces butter.

Simmer in a closely covered pan for two hours, and serve in a border of boiled rice.

அதுகளின்மேல் அரிக்கப்பட்ட வெங்சாயத்தை ஒரு அடுக்காய்ப் போடு. வெங்காயத்தின்மேல், அதிகமிளகுத்தூள் தெளிக்கப்பட்ட அவ்விறைச்சிதுண்டுகள். அத்துண்டுகளின்மேல் மறுபடியும் வெங்காயத்தையும் உருளைக்கிழங்குகளையும்போடு. தட்டு நிறைகிறவரைக்கும் இப்படிச்செய்யவேண்டியது. கூட ஒரு கோப்பைநிறையதண்ணீரைவிட்டு, மூடியை மாவுபசையினலொட்டி, மூன்று நான்குமணி நேரம்வரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகவிடவும்.

Maintenon Cutlets.

மேன்டினன் கட்டிலெசுகள்.

கட்டிலெசுகளை முக்கால் அங்குலம் தடிப்பாயறுத்து, தட்டையாக்கி, அடிக்கப்பட்ட முட்டையில்தோய்த்து, நன்ருய்க்கொத்தினரொட்டித்துணிக்கைகளையும், பார்சிலியையும், தைமையும், மார்ஜொரம்மையும் கொஞ்சம் உப்பு, மிளகுத்தூள், சாதிக்காய் ஆகிய இவைகளையும் மேலேபோட்டு; ஒவ்வொன்றையும் (வெண்ணெய்தடவப்பட்ட) வெள்ளைக்காகிதத்தில் போட்டுமூடி, வறுத்துவிடு. நல்ல ஊதாநிறமான கிரேவிசெய்து சேர்த்துவாங்கவும்.

China Chilo.

சீனு சில்லோ.

- கஅ. பவுன் கொத்தின இறைச்சி.
- உ. வெங்காயம்.
- க. பைந்ட்டு பச்சைப்பட்டாணி.
- உ. லெட்டிசுகள்.
- க. தேக்கரண்டி உப்பு.
- க. தேக்கரண்டி மிளகுத்தூள்.
- ச. கரண்டி தண்ணீர், அல்லது பிராத்து.
- உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.

இவைகளை ஸ்டியு சட்டியில்போட்டு நன்ருய்மூடி, இரண்டுமணி நேரம்வரைக்கும் வேகச்செய்து, டிசின் ஓரத்தில்சோறுபோட்டு ஷியானதை நடுவில்போட்டு வாங்கவும்.

Chaddy Maddy.

Three dozen turnips, sliced very thin; put a thick layer in a stewpan, then some mutton-chops, well peppered, and a little sliced onion; cover with the rest of the turnips, add a very little water, and simmer three or four hours.

Harrico.

Cut a loin into chops, and brown them in butter; then add a little flour, some broth, pepper, salt, and onion; stew softly all together, and add shortly before serving some carrots and turnips cut in dice, and also browned in butter.

Sweet Breads.

Sheep's sweetbreads are constantly used in India, and though very small are nice, and make several good dishes. Half boil them, and stew them in gravy; add a little cream, flour, butter, and nutmeg.

Ragout.

Cut the sweetbreads in four, fry them a good colour, and stew in brown gravy, flavoured with mushrooms, spice, &c.

CHADDY MADDY.

சடி மடி.

மூன்று டசன் டர்னிப்புக்கிழங்குகளை மெல்லியதாய் அரித்து; ஸ்டியுசட்டியில் தடிப்புள்ள ஒரு அடுக்காகப்போடு. அதின்மேல் மிளகுத்தூள் நன்றாய்த்தெளிக்கப்பட்ட சில ஆட்டிறைச்சி சாப்சுகளை அரிக்கப்பட்ட வெங்காயத்தோடேபோடு. பிற்பாடு மிச்சமாயிருக்கிற டர்னிப்புகளால் அவைகளைமூடி, கொஞ்சம் தண்ணீர்சேர்த்து, மூன்று, நான்குமணிநேரம்வரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகவிடவும்.

HARRICO.

ஆரிக்கோ.

ஒரு ஆட்டு லையின் எடுத்து சாப்சுகளாக அறுத்து வெண்ணெயில் சிவக்கப்பொரி; பிற்பாடு கொஞ்சம் மாவும், பிராத்தும், மிளகுத்தூளும், உப்பும், வெங்காயமும் கூட்டி மெல்லமெல்ல வேகவிடு. வாங்க கொஞ்சநேரம் இருக்கையில் சிலகாரட்டுகளையும் டர்னிப்புகளையும் எடுத்து, தாய்க்கட்டைகளைப்போல அறுத்து, ஊதாநிறமாகிறவரைக்கும் வெண்ணெயில் பொரித்து, ஷை யானதோடே சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

SWEET BREADS.

ஸ்வீட்டுபிரோடு, அல்லது ஆட்டுவிதை.

இத்தேசத்தில் செம்மறிய ஆட்டின்விதையினால் நல்லவகையான உணவுகளைச்செய்கிறார்கள். அவைகளைப்பாதிவாசி வேவித்து, கிரேவியில் இட்டு, மெல்லமெல்லவேகவிடு; கூடக்கொஞ்சம் ஆடையும், மாவும், வெண்ணெயும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

RAGOUT.

ரகௌட்டு.

ஆட்டுவிதைகளை நாலாகத்துண்டித்து, அவைகள் நல்லவர்ணமாகிறவரைக்கும்பொரித்து, ஊதாநிறமுள்ள கிரேவியில் மெல்லமெல்ல வேகவிடு, ருசிக்குக்காளானும் ஸ்பைசு முதலானதும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Stew a' la Jardiniere.

2 or 3 beetroots.
1 cucumber.
2 lettuces.
1 onion.
1 ounce butter.
Pepper, salt, and a little broth or water.

Stew the vegetables till tender, then add some boiled green peas, and some underdone mutton cut into slices; when warmed through, dish neatly, and serve.

Timbales of Mutton.

Some cold mutton very finely minced, and mixed with a little bread soaked in gravy, and a little onion and parsley chopped small; add salt, pepper, and spice, and an egg or two well beaten; have ready some macaroni boiled tender; with this line some small cups, and fill with the mixture; boil gently half-an-hour, and serve with brown sauce.

Stew a' la Jardiniere.

ஸ்டியு ஆலா ஜார்டினீர்.

௨. அல்லது ௩. பீட்ருட்கிழங்கு.
௧. கக்கரிக்காய்.
௨. லெட்டிஸ்.
௧. வெங்காயம்.
௧. அவுன்சு வெண்ணெய்.
மிளகுத்தூள், உப்பு, கொஞ்சம்பிராந்து, இல்லாவிட்டால் தண்ணீர்.

ஷெ கிழங்குமுதலானவற்றை மிருதுவாகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணு; பிற்பாடு வெந்த பச்சைப்பட்டாணியில் கொஞ்சமும், பாதிவாசி ரோஸ்ட்டுசெய்யப்பட்ட இறைச்சி துண்டுகளும் சேர்த்து; சரியாய் அனல்பட்டு சூடானபிற்பாடு டிசில் நேர்த்தியாய் வாங்கவும்.

Timbales of Mutton.

ஆட்டிறைச்சி டிம்பேல்கள்.

நேற்று ரோஸ்ட்டுசெய்த இறைச்சியை நன்றாய்க்கொத்தி, கிரேவியில் ஊறினகொஞ்சம்ரொட்டியோடேகலக்கி, கொஞ்சம்வெங்காயமும் பார்சிலியும் சிறியதாய்க்கொத்தி; உப்பு, மிளகுத்தூள், ஸ்பைசு, நன்றாய் அடித்த ஒரு அல்லது இரண்டு முட்டைகள் கூடப்போடு முன்னதாகவே மிருதுவாய்வேவிக்கப்பட்ட கொஞ்சம் மக்கரோணியை எடுத்துச்சில கோப்பைகளுக்குள்ளே சுற்றிலும்போட்டு, ஷெ குழம்பை அக்கோப்பைகளில் ஊற்று, அரைமணிநேரம்வரைக்கும் மெல்லவேகவிட்டு ஊதாநிறமுள்ள சாசோடே வாங்கவும்.

POULTRY.

DUCK AND TURNIPS.

Brown some turnips with butter; when brown enough, take them out, and put in the duck to take a good colour; add a little flour, and some broth and herbs; stew the duck in this, and when it is three parts done, add the turnips.

BOILED DUCK.

Salt it slightly, boil it in a cloth, and serve with a good white onion sauce.

PIGEONS WITH PEAS.

Brown them well, and let them stew softly with a little bacon, some herbs, and seasoning; add a pint of peas, and when done enough, serve with the pigeons in the middle.

STEWED DUCK.

Cut two young ones into joints, and arrange in one layer in a wide stewpan; pour over them some good beef gravy, a little salt, red pepper, and lime-peel; simmer for three-quarters of an hour, then stir into

POULTRY.

கோழி, வாத்து, இவைகளால் செய்யப்படுகிற உணவுகள்.

DUCK AND TURNIPS.

வாத்தும் டர்னிப்புக்கிழங்கும்.

சில டர்னிப்புக்கிழங்குகளை வெண்ணெயில்பொரித்து, சிவந்தபிற்பாடு வெளியே எடுத்து, வாத்தையும் நல்லநிறமாகும்படி சட்டியில் போடு, கொஞ்சம் மாவும், பிராத்தும்; பூண்டுகளும்சேர்த்து வாத்தைவேகவிடு, முக்கால்வாசிவெந்தபோது டர்னிப்பைக்கூடப்போடவும்.

BOILED DUCK.

வேவிக்கப்பட்ட வாத்து.

அதைக்கொஞ்சம் உப்பில் ஊறவைத்து, ஒருதுணியில்போட்டு வேகவிடு, வெங்காயம்சேர்ந்த நல்ல வெள்ளைசாசோடேசேர்த்து மேசைக்கு வாங்கவும்.

PIGEONS WITH PEAS.

புறாக்களும் பச்சைப்பட்டாணியும்.

புறாக்களை நன்றாய்ப்பொரித்து, கொஞ்சம்பேக்கன், சிலபூண்டுகள், சம்பாரவர்க்கங்கள். ஆகிய இவைகளைச்சேர்த்து மெல்லமெல்ல வேகவிடு. அரைபுட்டி பட்டாணியைக்கூடப்போட்டுச் சரியாய்ச் சிவந்தபிற்பாடு, புறாக்களை டிசின் நடுவில்போட்டு, பட்டாணியைச் சுற்றிலும் வாங்கவும்.

STEWED DUCK.

ஸ்டியு செய்யப்பட்ட வாத்து.

இரண்டு இளையவாத்துகளைத்துண்டித்து, விரிவான ஸ்டியுசட்டியில்வைத்துப்பரப்பி, அவைகளின்மேல் நல்லமாட்டிறைச்சி கிரேவியைவார்த்து, கொஞ்சம் உப்பு, மிளகாய்த்தூள், எலுமிச்சைத்தோல் போட்டு; முக்கால் மணிநேரம்வரைக்கும் வேகட்டும், பிற்பாடு கிரே

the gravy one tablespoon of rice flour, one glass port-wine or claret, and one dessert spoon lime juice. Serve in ten minutes.

MARINADE OF FOWL.

A little vinegar, cold gravy, salt, pepper, parsley, onions, and lime-peel; steep a fowl cut up in joints in this for some hours; egg, bread-crumb, and fry; serve with fried parsley.

FOWL A' LA CARLSFORS.

Bone, and fill with forcemeat and two large sausages taken out of the skin; roast it for an hour, and baste with butter. Brown gravy or mushroom sauce must be sent up with it.

FRICASSEED FOWL.

Cut up two young fowls into nice joints; keep out the neck and all the inferior pieces, which, boiled with an onion, sweet herbs, pepper, and spice, will make enough gravy for the rest; put the good joints into a nice stewpan, pour the gravy over, and boil very gently till tender; add a little cream, butter and arrowroot to thicken the sauce before serving. Or, the fowl may be stewed entirely in milk, with some small white onions, and the sauce thickened like the previous one.

வியில் ஒரு பெரியகரண்டிநிறைய அரிசிமாவையும், ஒரு கிளாசு திராட்சரசத்தையும், அல்லது கிலாரட்டையும், ஒரு அரை காண்டி எலுமிச்சைச்சாற்றையும் சேர்த்து, பத்துமினுட்டுக்குள் வாங்கவும்.

Marinade of Fowl.

கோழி மரிநாது.

கொஞ்சம்காடி, ஆறிப்போன கிரேவி, உப்பு, மிளகுத்தூள், பார்சிலி, வெங்காயம், எலுமிச்சைத்தோல் எடு. இவைகளில் துண்டுகளாக அறுக்கப்பட்ட ஒரு கோழியைச் சிலமணிநேரம்வரைக்கும் ஊறச்செய்து, முட்டைகளை அடித்து அவைகளில் துண்டுகளைத் தோய்த்து, ரொட்டித்தூளை மேலேதெளித்துப்பொரி. பார்சிலியைப் பொரித்துக் கூடப்போட்டு வாங்கவும்.

Fowl a' la Carlsfors.

கோழி ஆலா கார்ல்ஸ்வார்ஸ்.

கோழியின் எலும்புகளை எடுத்துவிட்டு, கொத்தின இறைச்சியினாலும், தோல் உரிக்கப்பட்ட இரண்டு சாசேஜுகளினாலும் கோழியை நிறப்பி, ஒருமணிநேரம்வரைக்கும் ரோஸ்ட்டுப்பண்ணி, மேலே வெண்ணெயைத்தடவு. ஊதாநிறமுள்ள கிரேவியையாவது, காளான் சாசையாவது அதின்கூட மேசைக்கு அனுப்பவும்.

Fricasseed Fowl.

விரிக்கேசு செய்யப்பட்ட கோழி.

இரண்டு இளைய கோழிகளை நன்றாய் துண்டித்து; கழுத்தையும் மற்ற பிரயோசனமில்லாத துண்டுகளை எடுத்து, இவைகளை வெங்காயம், தித்திப்புப்பூண்டுகள், மிளகுத்தூள், சம்பாரவர்க்கம் ஆகிய இவைகளோடே வேகப்பண்ணு. இதினால், ஒரு நல்ல கிரேவியுண்டாகும். நல்ல துண்டுகளை ஸ்டியுசட்டியில்போட்டு, ஷை கிரேவியை மேலேவார்த்து, துண்டுகள் சரியாய் வேகிறவரைக்கும் மெல்லமெல்லவேகவிடு. கூடக்கொஞ்சம் ஆடையும், வெண்ணெயும், அரரூட் மாவும் போட்டால் சாசு குழம்பாகும். இப்படிச்செய்யாவிட்டால், கோழியை சில சிறுவெங்காயத்தோடு பாலில்போட்டு வேகப்பண்ணி, மேற்சொல்லிய விதப்படியே சாசைக்குழம்பாக்கலாம்.

GAME.

JUGGED HARE.

Cut the hare in pieces, and keep out the carcase, ends of the legs, and all inferior pieces; put these on to boil, with a few bits of beef or mutton, or a little ham, bacon, or spiced meat, a large quantity of onions sliced, some herbs, lime-peel, and pepper; when the goodness is all gone into the gravy, strain it off, pour the gravy over the hare, adding a little wine, sauce, and pepper; stew very softly till tender.

VENISON PIE.

The leg of the antelope makes the best pie; cut it in nice slices, and fill your dish; a little ham or bacon improves it greatly; stew down the bone and trimmings, and add the gravy when the pie is baked; if to be eaten cold, fill it as full as it will hold, as the meat will absorb a large quantity; it eats very like tender beefsteak.

GAME STEW.

Take a hare, 4 partridges, 4 rock pigeons, or, in short, any game that may be at hand; lay all the necks and inferior joints at the bottom of a patent

GAME.

வேட்ட மிருகங்களின் இறைச்சியினால்
செய்யப்படும் உணவுகள்.

JUGGED HARE.

ஜக்கு செய்யப்பட்ட முசல்.

முசலைத்துண்டுகளாக அறுத்து அதின் உடலைவைத்து, மற்றச்சிறு துண்டுகளாகிய கால்களின் கீழ்பாகங்கள் முதலானவைகளையும் வேகப்பண்ணு. கூட சிலதுண்டு மாட்டிறைச்சியாவது, ஆட்டிறைச்சியாவது, ஹாம், பேக்கன், சம்பாரவர்க்கமிடப்பட்ட இறைச்சியாவது போடு. அரிக்கப்பட்ட அநேக வெங்காயங்களும், சில பூண்டுகளும், எலுமிச்சைத்தோலும், மிளகுத்தூளும்போட்டு, கிரேவி நல்லருசியுள்ளதானபோது, வடிகட்டி முசலின்மேல்வார்த்து, கொஞ்ச திராட்சரசமும், சாசும், மிளகுத்தூளும்சேர்த்து, இறைச்சி மிருதுவாகிறவரைக்கும் மெல்ல மெல்ல வேகப்பண்ணவும்.

VENISON PIE.

வேட்ட மிருகத்தின் இறைச்சியினால்
செய்யப்படுகிற பை.

மானின் தொடைதான் மிகவும் நல்ல பை யாகும்; அதைமெல்லியதுண்டுகளாக டிசைநிரப்பு; கூடக்கொஞ்சம் ஹாமாவது, பேக்கனாவதுபோட்டால் மிகவும் நல்லதாயிருக்கும். எலும்புகளையும் மற்றமிச்சமான துண்டுகளையும்வேவித்து, அவைகளினால உண்டாகிற கிரேவியை, பை சுட்டானபோது, அதோடேகூட்டு. மறுநாளில் அதைத்தின்னுகிறதாயிருந்தால், அதைக் கிரேவியினால் நிரப்பு, ஏனெனில், இறைச்சி அந்தக்கிரேவியை அதிகமாய் உரிஞ்சும். வாய்க்குப் பொரிதத இளசான மாட்டிறைச்சிக்கண்டம்போல் இருக்கும.

GAME STEW.

வேட்ட மிருகங்கள் பறவைகளினால்
செய்யப்படுகிற ஸ்டியு.

ஒரு முசல், நாலு கௌதாரி, நாலுகாட்டுப்புறு, அல்லது உதவுகிற வேறெந்தபட்சியாவது எடுத்துக், கழுத்துக்களையும், வேறு சிறுதுண்டு

digester, with a dozen onions sliced, and about half the quantity of carrots; put in the game well peppered; add one or two glasses of any good sauce or ketchup, according to the quantity of meat, a glass of wine, if convenient, and fill nearly full with water; screw on the top, and simmer any length of time—it can hardly be done too much. It will be found to contain a rich stew and excellent soup, if properly done, and is a most acceptable and easily prepared dish on a march, as it can be put over the fire at night, and will be ready by the morning.

Gateau of Hare.

Cut all the meat from a cold roast hare, and pound it to a paste with a little butter, and half the bulk of the meat in bread soaked in gravy. Mix well and add two or three eggs, well beaten, yolks and whites separately. Boil in a mould or basin, and serve with a sauce made of the hare bones stewed down to gravy, a wine-glass of port-wine or claret, a tablespoonful of red currant or roselle jelly, and a little salt.

Salmi of Game.

Take some half-roasted partridges, rock pigeons, quails, or teal, and carve the breasts, wings and

களையும், அரிக்கப்பட்ட ஒரு டசன் வெங்காயத்தோடும் ஆறு காரட் கிழங்கோடும் புளுங்கவேகத்தக்க ஒரு பாத்திரத்தில்வைத்து, முசலுக்கும் குருவிகளுக்கும் மிளகுத்தூள் நன்றாய்ப்போட்டு, இறைச்சியின் அளவுக்குத்தக்கதாய் நல்லசாசிலாவது, கெச்சப்பிலாவது ஒன்று அல்லது இரண்டு கிளாஸ் நிறையப்போடு. திராட்சரசம் இருந்தால் ஒரு கிளாஸ்போட்டு, பாத்திரத்தைக் கொஞ்சங்குறைய தண்ணீரினால் நிரப்பு. பிற்பாடு ஒட்டாய்மூடிப்போட்டு, அதிகநேரமாய் வெந்துகொண்டிருக்கட்டும். அதில் மிகவும்ருசியான ஸ்டியும், நேர்த்தியான சூப்புமுண்டாகும். வழிப்பயணக்காரருக்கு இது மிகவும்பிரியமானதும் சுளுவாய்ச்செய்யப்படுகிறதுமான உணவாயிருக்கிறது. இராமுழுதும் அடுப்புமேலேவைத்து, காலையில் அதைச்சாப்பிடலாம்.

GATEAU OF HARE.

முசல் கேட்டோ.

நேற்று ரோஸ்ட்டு செய்யப்பட்ட முசலின் இறைச்சியை எல்லாம் அறுத்து, கொஞ்சம் வெண்ணெய்போட்டு இடித்து பேஸ்ட்டாக்கு. இறைச்சியில் பாதிவாசி ரொட்டியோடே கிரோவியில் ஊறட்டும். பிற்பாடு நன்றாய்க்கலக்கி, இரண்டு அல்லது மூன்று முட்டைகளை, வெள்ளைக்கரு வேறாகவும், மஞ்சள்கரு வேறாகவும், நன்றாய் அடித்துக், கூடக்கலக்கிவிடு. ஒரு அச்சுவிலாவது பேசினிலாவது வேகவிடு. சாசுக்கு முசலின் எலும்புகளினால் நல்ல கிரோவியைச்செய்து, போர்ட்டு உவைனிலாவது, கிளாரட்டிலாவது ஒரு கிளாசும் சிவப்பு கர்ரெண்டு, அல்லது ரோசில் ஜல்லியில் ஒரு பெரிய கரண்டியும், கொஞ்சம் உப்பும்போட்டு வாங்கவும்.

SALMI OF GAME.

வேட்ட மிருகங்களினால் செய்யப்படும் சால்மி.

பாதிவாசி ரோஸ்ட்டு செய்யப்பட்ட சில கௌதாரிகள், புறாக்கள், காடைகள், தாராக்கள் எடுத்து, மார்புகளையும், சிறகுகளையும், கால்க

legs neatly : put the bodies and skin into a saucepan with—

1 pint of gravy or broth.
2 onions.
2 carrots.
Some parsley.
Half a dozen mushrooms.
A blade of mace.
Some peppercorns.
1 lime-peel.

Let this boil till reduced considerably; strain it and thicken with a little arrowroot, or flour and butter. Add a glass of wine and the juice of the lime, warm up the game in this, and serve garnished with fried sippets of bread.

Made Dishes.

Oyster Patties.

3 dozen small oysters.
1 ounce butter.
1 teaspoon flour.
3 spoons rich cream.
Little mace and Cayenne pepper.

Mix the butter, flour, seasoning and cream, and simmer slowly, then add the oysters and the liquor of the fish strained to a couple of spoonfuls of clear broth flavoured with lime-peel. When warm through, fill the patties previously baked.

ளையும் நேர்த்தியாய் அறுத்து : உடல்களையும் தோலையும் ஒருசாஸ்ப் பானில்போடு. கூட,—

க. பைந்ட்டு கிரேவி, அல்லது பிராத்து.
உ. வெங்காயம்.
உ. காரட்டுகள்.
கொஞ்சம் பார்சிலி.
சா. காளான்கள்.
க. துண்டு சாதிப்பூ.
சில மிளகுகள்.
க. எலுமிச்சந்தோல்.

இவைகளை சுண்டக்காய்ச்சி, வடிகட்டி, கொஞ்சம் அரரூட்டும், அல்லது மாவும், வெண்ணெயும்சேர்த்துக்குழம்பாக்கு, ஒருகிளாஸ் திராட்சரசமும், ஷ எலுமிச்சம் சாறும்போட்டு, இதில் குருவிகளையிட்டு சூடுண்டாக்கி, பொரித்த சிறு ரொட்டித்துண்டுகளைச்சுற்றிலும் அலங்காரமாய்ப்போட்டு வாங்கவும்.

MADE DISHES.

கையினால் சமைக்கப்படும் உணவுகள்.

OYSTER PATTIES.

மட்டி பெற்றிகள், அல்லது சிறு பைகள்.

ங. டசன் சிறு மட்டிகள்.
க. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. தேக்கரண்டி நிறைய மாவு.
ங. கரண்டி அதிகருசியுள்ள ஆடை.
கொஞ்சம் சாதிப்பூவும் மிளகாயும்.

மாவினால் சிறு வெறும் பைகளைச்செய்துவை ; வெண்ணெய், சாதிப்பூ, மிளகு, ஆடையாகிய இவைகளைக்கலக்கி மெதுவாய்வேகவிடு; பிற்பாடு மட்டிகளைப்போடு. மட்டிகளிலுள்ள ரசத்தை எடுத்து எலுமிச்சந்தோல்போட்டு, இரண்டு கரண்டிநிறையச் சுண்டக்காய்ச்சிப் பிராத்தாக்கி, இதையும்போடு. மட்டிகள் சூடுள்ளவைகளானபோது, ஷ பைகளில் அவைகளைப்போட்டு நிரப்பிவிடவும்.

BUTTERED CRAB.

Take as many crabs as you require (the Indian ones are not large), boil them, and take out the meet; mix it with some nutmeg, red pepper, a spoonful of broth or cream, bread-crumbs, and butter, and put it either into the shells, or a shallow dish or saucers; cover with bread-crumbs and little bits of butter, and brown in the oven.

BENGAL STEW.

½ teacup broth or gravy.
1 dessert-spoon Anchovy sauce.
1 dessert-spoon ketchup or sauce.
1 dessert-spoon lime juice.
¼ teaspoon red pepper.
½ teaspoon black pepper.
1 teaspoon flour.
1 teaspoon butter.
1 large onion boiled to a mash.
1 dessert-spoon sherry.

Mix well, pour over a cold boiled fowl skinned and cut into pieces, warm up slowly, and serve in a hot dish.

SHEEP'S HEAD CHARTREUX.

Boil a sheep's head until half done: cut the meat into small pieces and stew the herbs, a little ham or bacon, pepper, salt, a little nutmeg, and a spoonful

BUTTERED CRAB.

பேக்குச்செய்யப்பட்ட நண்டு.

உனக்குத்தேவையான நண்டுகளை எடுத்து, வேவித்து, இறைச்சியை எடு. இதில் கொஞ்சம்சாதிக்காய், மிளகுத்தூள், ஒரு கரண்டி நிறைய பிராத்தாவது ஆடையாவது, ரொட்டித்தூள், வெண்ணெய் போட்டுக்கூட்டி, நண்டோடுகளிலாவது, தட்டையான டீசிலாவது, சாசர்களிலாவதுபோட்டு, மேலேரொட்டித்தூளைத்தெளித்து, கொஞ்சம் வெண்ணெயும்போட்டு, போனடுப்பில் சுடவும்.

BENGAL STEW.

வங்காள ஸ்டியு.

உ. தேக்கோப்பை பிராத்தாவது கிரேவியாவது.
க. அரைகரண்டி அஞ்சோவி சாஸ்.
க. அரைகரண்டி செச்சப், அல்லது சாஸ்.
க. அரைகரண்டி எலுமிச்சஞ்சாறு.
வ. தேக்கரண்டி சிவப்பு மிளகுத்தூள்.
உ. தேக்கரண்டி மிளகு.
க. தேக்கரண்டி மாவு.
க. தேக்கரண்டி வெண்ணெய்.
நன்ருய் வேவித்த ஒரு பெரியவெங்காயம்.
ஒரு அரைகரண்டி ஷெரி உவைன்.

ஒரு கோழியை முன்னதாகவேவித்து, தோலை உரித்து, இறைச்சியை துண்டுகளாக அறுத்துவை. பிற்பாடு மேற்சொல்லிய பதார்த்தங்களை நன்ருய்க்கூட்டி, இறைச்சியின்மேல் வார்த்து, காங்கைமெதுவாய்க்கொடுத்து, சுடு தண்ணீர் டீசில்வாங்கவும்.

SHEEP'S HEAD CHARTREUX.

ஆட்டுத்தலை சார்டிரோ.

ஆட்டுத்தலையை அரைவாசி வேகச்செய்து, இறைச்சியை சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து, கூடப்போடுகிற பூண்டுகளை வேகச்செய். கொஞ்சம் ஹாம் ஆவது பேக்கன் ஆவது, மிளகுத்தூள், உப்பு, கொஞ்சம்

or two of broth, wine, and sauce mixed. Butter a basin, line it with pieces of carrot and turnip fitting neatly, or with boiled macaroni or rice, or mashed potato, and slices of beetroot. Fill with the sheep's head, stew and boil for about half an hour, turn it out, and serve with brown gravy.

Sheep's Tongues.

Scald them and stew in broth; drain and cover with a seasoning of herbs, mushrooms, lime-peel, spice, and pepper; dip them in egg and crumbs; wrap in paper and broil.

D'ebris Pudding.

Mash some potatoes with salt, milk, and a bit of butter; mince finely any cold meat, fowl, or game, mix it with the potatoes, add pepper, a little Worcester sauce or ketchup, and a few chopped onions if approved. Bake twenty minutes. Parsley may be put instead of onions, and if made with a mixture of cold spiced beef and chicken, it has much the flavour of sausages.

சாதிக்காய், ஒரு அல்லது இரண்டு கரண்டிநிறைய பிராத்து, கொஞ்சம் உவைன், சாஸ், இவைகளையெல்லாம்கூட்டு. ஒருபேசின் எடுத்து, அதற்கு வெண்ணெய்தடவி, காரட்டுத்துண்டுகளையும், டர்னிப்புகளையும் சுற்றிலும் நேர்த்தியாய்ப்போடு. இல்லாவிட்டால், வெந்த மக்கரோணியாவது, அரிசியாவது, கடையப்பட்ட உருளைக்கிழங்காவது, பீட்ரூட் கிழங்குதுண்டுகளாவது போடலாம். பேசினில் ஆட்டுத்தலையைப்போட்டு, அரைமணிநேரம்வரைக்கும் வெந்து கொதிக்கட்டும். பிற்பாடு எடுத்து இன்னொரு பாத்திரத்தில்போட்டு, ஊதா நிறமான கிரேவியோடே வாங்கவும்.

Sheep's Tongues.

ஆட்டு நாக்குகள்.

வெண்ணீரிலிட்டு தோலை உரித்து, பிராத்தில்வேகவிடு. பிராத்தை வடிகட்டி, பூண்டுகள், காளான்கள், எலுமிச்சைத்தோல் ஸ்பைசு, மிளகுத்தூள் ஆகிய இவைகளை அந்த நாக்குகளின்மேல் போட்டுமூடி, முட்டையிலும், ரொட்டித்தூளிலும் நாக்குகளைத்தோய்த்து, காகிதத்தில்சுருட்டி, பொரிக்கவும்.

D'ebris Pudding.

டெபிரிஸ் புடிங்கு.

சில உருளைக்கிழங்குகளுக்கு உப்பும், பாலும், கொஞ்சம் வெண்ணெயும் போட்டுக்கடை. நேற்று ரோஸ்ட்டுசெய்த இறைச்சியையாவது, கோழியையாவது, குருவிகளையாவது எடுத்துக்கொத்தி, கிழங்குகளோடேகூட்டி, மிளகுத்தூள், உவஸ்டர்சாஸ், அல்லது கெச்சப்பு, மனதாயிருந்தால், சிலவெங்காயங்களையுஞ்சேர்த்து இருபது நிமிஷம்வரைக்கும் சுடு. வெங்காயத்துக்குப்பதிலாக பார்சிலியைப் போடலாம். நேற்றுரோஸ்ட்டுசெய்த ஸ்பைசு, மாட்டிறைச்சியையும், கோழிக்குஞ்சு இறைச்சியையும் போட்டுச்செய்தால் சாசேஜ் வாசனையும் ருசியுமுள்ளதாயிருக்கும்.

Kidney Toast.

Eight to twelve sheep's kidneys parboiled and minced. Put these in a small saucepan with

½ a cup of broth.
½ an ounce butter.
1 spoonful sauce.
A little flour.
Some pepper and salt.

Boil these gently together and serve on toast.

Anchovy Toast.

On a very hot water-plate put two ounces of butter, when it is melted, add the yolks of two eggs and stir them well together; add either anchovy sauce or paste, and a little red pepper; when well mixed, have ready some buttered toast without crust, put it into the sauce and turn it on both sides, so as to absorb the whole.

Macaroni Pie.

Boil some macaroni, and mix it with a cold fowl or rabbit cut into very small pieces; ham, bacon, or tongue can be added, and a little broth or cream. Butter a plain mould and throw in some vermicelli in pieces; line it with a very thin paste, fill with the meat and macaroni, cover with paste, and bake gently. Pour gravy round it in the dish.

KIDNEY TAOST.

குண்டிக்காய் தோஸ்த்து.

செம்மரியாட்டுக்குண்டிக்காய்களை எட்டுமுதல் பன்னிரண்டுவரைக்கும் எடுத்து அரைவாசி வேகப்பண்ணி, கொத்தி, சிறு சாஸ்பானையில் போடு. கூட,—

௨. கோப்பை பிராத்து.
௨. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௧. கரண்டி நிறைய சாஸ்.
கொஞ்சம் மாவு.
கொஞ்சம் மிளகுத்தூளும் உப்பும்போடு.

இவைகளைக்கூட்டி மெதுவு காங்கையோடே வேகவிடு. தோஸ்த்து ரொட்டிமேலே போட்டு வாங்கவும்.

ANCHOVY TOAST.

அஞ்சோவி தோஸ்த்து.

அதிக சூடான சுடுதண்ணீர் பீங்கானில் இரண்டு அவுன்சு வெண்ணெய்போடு. அது உருகினபோது இரண்டு முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவைச்சேர்த்து நன்றாய்க்கலக்கிக் கொஞ்சம் அஞ்சோவிசாஸ், இல்லாவிட்டால் அஞ்சோவிபேஸ்ட்டும், கொஞ்சம் மிளகாய்த்தூளும் கூட்டப்போடு. இவையெல்லாம் நன்றாய்க்கலந்துபோன பிற்பாடு, முன்னதாகவே கிரஸ்ட்டில்லாமல் தோஸ்த்துசெய்து, வெண்ணெய் தடவப்பட்ட ரொட்டியை ஆயத்தமாகவைத்து சாசில் அதைத்திருப்பித் திருப்பிப்போடு. இப்படிச்செய்தால் ரொட்டி அந்தசாசையெல்லாம் உரிஞ்சிக்கொள்ளும்.

MACARONI PIE.

மக்கரோணி பை.

கொஞ்சம் மக்கரோனியை வேவித்து, நேற்று ரோஸ்ட்டுசெய்தகோழியாவது சீர்மை முசலாவது எடுத்து சிறுசிறு துண்டுகளாக அறுத்து அதோடே கூட்டு: ஹாம், பேக்கன், மாட்டுநாக்கு ஆகிய இவைகளில் யாதொன்றும், கொஞ்சம் பிராத்தும், அல்லது ஆடையும் கூடச்சேர்க்கப்படலாம். ஒரு சாதா அச்சுவுக்கு வெண்ணெய் தடவி, கொஞ்சம் வர்மிசிலியைத், துண்டுகளாக்கி உள்ளேபோடு. சுற்றிலும் மெல்லிய மாவு பேஸ்ட்டுப்போட்டு ஷை மக்கரோனியினாலும், இறைச்சியினாலும், அச்சுவை நிரப்பு. பிற்பாடு பேஸ்ட்டினாலே மூடி, மெதுவுகாங்கையோடேசுடு. டிசில் வாங்கும்போது சுற்றிலும் கிரேவிவார்க்கவும்

Scrambled Eggs.

6 eggs well beaten with a small teacup of milk.
2 ounces butter.
Salt and pepper.

Boil these in a small saucepan, and pour over toast on which you have laid some sardines washed and taken off the bones.

Bread Patties.

Cut some thick slices of bread, with a round cutter, or top of a tin, make as many pieces as you require patties. Mark out the centre, and fry them in clarified marrow or butter; hollow them in the middle, and fill with some good forcemeat or rich mince.

Mayonnaise.

4 yolks of eggs.
½ saltspoon salt.
Third of a pint of very good oil or cream.
2 tablespoons vinegar.
1 tablespoon water.

This must be very well beaten, so that the oil may not be perceived. Cut up the best parts of a couple of cold boiled fowls, and put them in a pile in the centre of the dish; garnish with slices of ham or tongue, hard-boiled eggs, beetroot, and cucumber. Make a handsome border of salad, and pour the sauce over the fowl.

SCRAMBLED EGGS.

ஸ்கிராம்பில் செய்யப்பட்ட முட்டைகள்.

ஒரு சிறு தேக்கோப்பை நிறைய பாலை ஆறு முட்டைகளோடே போட்டு, நன்ருய் அடி.
உ. அவுன்சு வெண்ணெயும்.
உப்பும் மிளகும்.

ஆகிய இவைகளை ஒரு சிறு சாஸ்பானையில் வேவித்து, ரொட்டி தோஸ்த்துபண்ணி, சில சார்டீன்களைக்கழுவி எலும்புகளை யெடுத்து, தோஸ்த்துவின் மேல்போட்டு, அதின்மேல் ஷி சாசை வார்த்து விடவும்.

BREAD PATTIES.

ரொட்டி பெற்றிகள்.

ரொட்டியை சில தடிப்பான துணிக்கைகளாக அறுத்து, வட்டமான ஒரு அச்சுவிஞல் எத்தனை சிறு பைகளைச்செய்யவேண்டியதோ அத்தனை வட்டமான துண்டுகளை அறுத்து, நடுவில் ஒரு குறிப்புவைத்து, அவைகளை உருக்கப்பட்ட மூளையிலாவது, வெண்ணெயிலாவது பொரி. நடுவில் பள்ளமாக்கி, நல்லருசியாய் செய்யப்பட்ட கொத்தின இறைச்சியிஞல் நிரப்பவும்.

MAYONNAISE.

மேயன்னேயிஸ்.

ச. முட்டையின் மஞ்சட்கரு.
உ. உப்புக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
பைண்ட்டில் மூன்றில் ஒரு பங்கு நல்ல எண்ணெய், அல்லது ஆடை.
உ. பெரியகரண்டி நிறைய காடி.
க. பெரியகரண்டி தண்ணீர்.

எண்ணெய் இதில் சேர்ந்திருக்கிறது காணப்படாதபடிக்கு நன்ருய் அடிக்கப்படவேண்டியது. பிற்பாடு வேவித்து ஆறிப்போயிருக்கிற இரண்டு கோழிகளில் நல்ல பாங்குகளை அறுத்து, ஒரு டிசின் நடுவில் அடுக்காகவை; சுற்றிலும் அலங்காரமாய் ஹாம் துண்டுகளையாவது நாக்குத் துண்டுகளையாவது, முழுமையாய் வெந்த முட்டைத் துண்டுகளை; பீட்ரூட், கக்கரி துண்டுகளைப்போடு. சல்லாது ஓரத்துக்கு நேர்த்தியாய்ப்போட்டு, கோழி துண்டுகளின்மேல் சாசைவார்க்கவும்.

Omelette.

8 to 12 eggs.
½ teaspoon salt.
Little pepper and chopped parsley.

Melt two ounces of butter in a wide chatty (which is better than a frying-pan), and pour in the above mixture well beaten. About six minutes will fry it.

Fish.

In India there are only a few good sorts of fish; the seir, which, though white, somewhat resembles salmon, the pomphlet or turbot, and the murrell. English salmon and herrings are sold in tins, and sardines are very commonly used for all sorts of cutles, omelettes, &c.

The Indian fish is best eaten in some form of "dressed fish," except the seir and pomphlet, which can be plain boiled or fried. There are plenty of oysters, crabs, and prawns to be had on the coast, and some of the fresh-water prawns are as large as a cray-fish, and can be substituted for lobster in salad.

Omelette.

அம்லெட்டு.

அ. முதல் பன்னிரண்டு முட்டைகள்.
உ. தேக்கரண்டி உப்பு.
கொஞ்சம் மிளகுத்தூளும் கொத்தின பார்சிலியும்.

விரிவான சட்டியில் உ. அவுன்சு வெண்ணெய் உருக்கி, ஷ முட்டைகளை நன்ருய் அடித்துவார். பொரிக்க சு. நிமிஷம் பிடிக்கும்.

Fish.

மீன்கள்.

இந்து தேசத்தில் நல்ல மீன்கள் சிலவிதமாகவே இருக்கிறது. நல்லவைகளாவன: வெள்ளிரு, வெளவால், சள்ளை, மடவை; சீர்மை மீன்கள் தகரங்களில் போடப்பட்டு விற்பனையாகிறது; சார்டீன் மீன் எல்லாவிதமான கட்லெசுக்கும் அம்லெட்டுக்கும் வழங்கப்படுகிறது.

வெள்ளிரு, வெளவால் மீன்கள் முழுமையாய்ப்பொரிக்கப்படலாம், அல்லது வேவிக்கப்படலாம்; மைற்றவைகள் சமைத்தலுக்கு முக்கியமாக உதவும். கனாநாட்டில் மட்டிகள் அநேகமாயிருக்கிறது; நண்டுகளும் இருல்களுமுண்டு. ஆற்று இருல்கள் பெரியவைகளாயிருக்கிறது; அவைகளைச் சல்லாதில் போட்டுச் சாப்பிடலாம்.

Fish Puddings.

Take any cold boiled fish and beat it to a paste; add one-third of the quantity of bread-crumbs, a little anchovy sauce or paste, pepper, salt, and mace; put in butter according to the size of the dish, and eggs well beaten; bake about half-an-hour.

Twice Laid.

Take equal quantities of salt-fish, boiled, and pulled into flakes, and mashed potatoes; mix well together with a little butter or cream, add pepper; boil in a buttered basin, and turn out.

Kedgeree.

One teacup of rice boiled as for curry; mix this with any cold fish, a little butter, pepper, and three beaten eggs; stir over the fire till very hot, and serve.

Oyster Pillau.

Half a pound of rice stewed in a pint of good gravy well seasoned; stew four dozen oysters in their own liquor, and add some melted butter as if for sauce; pile the rice high and hollow the centre, into which pour the oysters and gravy.

FISH PUDDINGS.

மீன் புடிங்குகள்.

நேற்றுவேவித்த மீனையெடுத்து அடித்து பசையாக்கு. மீனில்மூன்றில் ஒருபங்குக்குச்சரியாக ரொட்டித்தூளும், கொஞ்சம் அஞ்சோவிசாஸ், இல்லாவிட்டால் அஞ்சோவி பேஸ்ட்டும் கூடப்போடு. மிளகுத்தூளும், உப்பும், சாதிப்பூவும்போடு. டிசின் அளவுக்குத்தக்கதாக வெண்ணெயும், நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகளும்போட்டு அரைமணிநேரம் வரைக்கும் சுடவும்.

TWICE LAID.

இரண்டுவிசை செய்யப்பட்டது.

உனக்குவேண்டிய கருவாடு எடுத்துவேவித்து, சிறுசிறு துண்டுகளாகப்பிரித்து, அதற்குச்சரியாக கடையப்பட்ட உருளைக்கிழங்குகளைக்கூடப்போடு; வெண்ணெய், இல்லாவிட்டால் ஆடையும் மிளகுத்தூளும், கூடப்போட்டு, நன்றாய்க்கூட்டி வெண்ணெய் தடவப்பட்ட பேசினில் வேவித்து எடுக்கவும்.

KEDGEREE.

கெட்கரி.

ஒரு தேக்கோப்பைநிறைய அரிசியைப்போட்டு வேவி. நேற்றுவேவித்த மீனும், கொஞ்சம் வெண்ணெயும், மிளகுத்தூளும், மூன்று அடிக்கப்பட்ட முட்டைகளும்போட்டு நன்றாய்க்கூட்டி; அடுப்பின்மேல் வைத்துக்கலக்கி சுடச்சுடவாங்கவும்.

OYSTER PILLAU.

மட்டி பிலா.

அதிக ருசியுள்ள அரைபுட்டிகிரேவியில் அரைபவுன் அரிசியைவேகப்பண்ணு; நாலுடசன் மட்டிகளை அவைகளின்சொந்த சாற்றில் வேகப்பண்ணி, சாசுக்காக உருக்கின கொஞ்சம்வெண்ணெய்கூட்டு; சோற்றை உயரமான குவியலாக டிசில்போட்டு, நடுவில்பள்ளமாக்கி மட்டிகளையும் கிரேவியையும் அதில் ஊற்றவும்.

Fish Moule'e.

Take any nice fish, egg, bread-crumb, and fry it with a little turmeric and butter, after cutting it into neat fillets.

Scrape half a fresh cocoanut and take the milk from it, cut some green ginger and green chillies in slices, and boil them with the cocoanut milk and a little water; add the fish, and let it stew till the sauce is slightly thickened; send hot to table with a dish of rice.

Stewed Eels.

Clean, skin and wipe dry: take two onions, some thyme and parsley, mace, and pepper, a little port-wine and vinegar, and enough gravy to stew the fish; cut them into pieces, and boil for ten minutes; take them out, reduce, strain, and thicken the sauce; put back the eels, and stew till tender. Before serving, add a little mushroom and anchovy sauce.

Fish Moule'e.

மீன் மோலி.

இயாதொரு நல்ல மீனைத்துண்டித்து, அதையும் முட்டைகளையும், ரொட்டித்தூளையும் எடுத்து, கொஞ்சம் மஞ்சளும், வெண்ணெயும், (உப்பும்) போட்டுப்பொரி.

அனா தேங்காயின்பாலை எடுத்து, இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் எடுத்து அரித்து, ஷெ பாலிலும், கொஞ்சம் தண்ணீரிலும்வேவி; பிறகுமீனைக் கூடப்போட்டு, கொஞ்சம்குழம்பாகிறவரைக்கும்வேவித்து, சுடச்சுட மேசைக்கு வாங்கவும். சோறுசமைத்து கூடப்போட்டு அனுப்பலாம்.

Stewed Eels.

விலாங்கு ஸ்டியு.

மீனைச் சுத்தம்பண்ணி, தோலை உரித்து, ஈரமில்லாதபடிக்குத் துடை; இரண்டுவெங்காயம், கொஞ்சம் தைம், பார்சிலி, சாதிப்பூ, மிளகுத்தூள், கிராட்சரசம், காடி, போதுமானகிரேவி எடுத்து; மீனைத்துண்டித்து பத்துமினிட்வரைக்கும் இரண்டையும் வேகப்பண்ணு; மீனை வெளியே எடுத்து சாற்றைச் சுண்டக்காய்ச்சி, வடிகட்டிக்குழம்பாக்கு; மீனை மறுபடியும் சாற்றில்போட்டு, மிருதுவாகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணு. வாங்குகிறதற்குமுன்னே கொஞ்சம் காளானும், அஞ்சோவிசாசும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

CURRIES.

Every native knows how to make these: chicken and prawn are, perhaps, the favourite ones: up-country the dry prawns, which are sold by the seer in the bazaar, can be made into a very good curry, if they are well washed and half boiled in water till tender.

MADRAS CURRY PASTE.

1 lb. coriander seed (Dummiah).
¼ lb. turmeric (Huldee).
¼ lb. red chillies (Lal mirchee).
¼ lb. black pepper (Kala mirchee).
¼ lb. mustard seed (Rai).
2 ounces dry ginger (Soaut).
2 ounces garlic (Lussun).
2 ounces vendinne.
½ lb. salt (Nimmuck).
½ lb. sugar (Shuggeo).
2 ounces cummin seed (Zeera).
½ lb. gram (Chenna).

Fry this and take off the husks, then pound it with the other ingredients and mix with

½ pint salad oil.
½ pint vinegar.

CURRY POWDER.

3 lbs. 2 ounces coriander seeds.
½ lb. dry chillies.
14 ounces black pepper.

CURRIES.

கறிகள்.

இவைகளில் கோழிக்குஞ்சு கறியும், இருல்கறியும் பிரதானமான வைகள்; காய்ந்த இருல் நாட்டுப்புறங்களில் சேர் கணக்காய் வாங்கப்படலாம். இவைகளினுல் மிகவும் நல்ல கறியைச்செய்யலாம்; செய்யும்படிக்கு முன்னதாக நன்ருய்க்கழுவி, மிருதுவாகும் வரையில் அரைவாசி வேக்ச்செய்யவேண்டியது.

MADRAS CURRY PASTE.

சென்னப்பட்டண கறிபேஸ்ட்டு.

க. பவுன் கொத்துமல்லி.
வ. பவுன் மஞ்சள்.
வ. பவுன் மிளகாய்.
வ. பவுன் மிளகு.
வ. பவுன் கடுகு.
உ. அவுன்சு சுக்கு.
உ. அவுன்சு வெள்ளைப்பூண்டு.
உ. அவுன்சு வெந்தியம்.
௨. பவுன் உப்பு.
௨. பவுன் சருக்கரை.
உ. அவுன்சு சீரகம்.
௨. பவுன் கடலை.

கடலையைவருத்துத் தோலை எடுத்துவிட்டு, மற்றச்சறக்குகளோடே இடித்து,—

௨. பைண்ட்டு சல்லாது எண்ணெயோடும்.
௨. பைண்ட்டு காடியோடும் கலந்துவிடவும்.

CURRY POWDER.

கறி மசாலை.

௫. பவுன் உ. அவுன்சு கொத்துமல்லி.
௨. பவுன் மிளகாய்.
க௪. அவுன்சு மிளகு.

Curry Powder—(*continued.*)

14 ounces turmeric.
7 ounces cummin seed.
7 ounces mustard.
8 ounces cardamom seeds.
1 ounce currypulleix leaves.

Dry, pound, and weigh before mixing.

Curry Powder.

1 lb. coriander seed.
¾ lb. cummin seed.
6 ounces turmeric.
10 ounces chillies.
2½ ounces black pepper.
5 ounces vendinne.
4 ounces mustard seed.
1 handful currypulleix leaves.

Mint Chutnee.

½ lb. green mint-leaves.
1 ounce red chillies.
¼ lb. salt.
¼ lb. raisins or kismis.
2 ounces green ginger.
½ lb. brown sugar.
1 ounce garlic or onion.

Pound with a quarter pint of vinegar, mix well and pour over the chutnee half a pint of boiling vinegar: when cold, stopper the bottles.

N.B.—Country vinegar answers perfectly for most chutnees.

CURRY POWDER—(*continued.*)

கறிமசாலை.—(தொடர்ச்சி.)

கசு. அவுன்சு மஞ்சள்.
எ. அவுன்சு சீரகம்.
எ. அவுன்சு கடுகு.
அ. அவுன்சு ஏலக்காய்.
க. அவுன்சு கருவேப்பிலை.

இவைகளை உலர்த்தி, இடித்து, கலந்துவிடுகிறதற்குமுன்னே நிறுத்திப்பார்க்கவும்.

CURRY POWDER.

கறி மசாலை.

க. பவுன் கொத்துமல்லி.
ஜ. பவுன் சீரகம்.
சு. அவுன்சு மஞ்சள்.
ய. அவுன்சு மிளகாய்.
உ௯. அவுன்சு மிளகு.
ரு. அவுன்சு வெந்தயம்.
ச. அவுன்சு கடுகு.
க. பிடி கருவேப்பிலை.

MINT CHUTNEE.

புதீனு சட்டினி.

௨. பவுன் பச்சை புதீனு இலைகள்.
க. அவுன்சு மிளகாய்.
வ'. பவுன் உப்பு.
வ. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
உ. அவுன்சு இஞ்சி.
௨. பவுன் கருப்புச்சருக்கரை.
க. அவுன்சு வெள்ளைப்பூண்டு, அல்லது வெங்காயம்.

கால் பைண்ட்டு காடி கூடப்போட்டு அரைத்து நன்றாய் கலக்கு, சட்டினியின்மேல் அரை பைண்ட்டு கொதிக்கிற காடியை ஊற்றி: ஆறினபிறகு புட்டிகளில் போட்டு பத்திரமாய் மூடிவை.

குறிப்பு.—நாட்டுக்காடி சட்டினிகளுக்குப் பெரும்பாலும் வழங்கப்படும்.

Hot Chutnee and Tapp Sauce.

8 large green mangoes, pared and cored.
½ lb. tomatoes or tomato sauce.
¼ lb. salt.
½ lb. brown sugar.
½ lb. raisins.
¼ lb. red chillies.
¼ lb. dry ginger.
2 ounces garlic or onions.
2 ounces shalots or onions.

Pound separately, with a little vinegar: mix well and add about three quarts of vinegar: put it in a jar, and stand it in the sun every day for a month, stirring it daily. Then pour off the liquid part through a fine muslin, and bottle it for use; this is the Tapp sauce: then rub the remainder for the chutnee through a coarse sieve or piece of net.

Bolaram Chutnee.

3 lbs. kismis.
3 lbs. tamarind.
3 lbs. green ginger.
3 lbs. brown sugar.
1 lb. onions.
15 ounces green chillies.
4 or 5 green mangoes.
3 dessertspoons salt.

Beat each to a pulp and clean from stones and fibres: then weigh and mix. Strain through a mosquito net, and use three pints of vinegar in pounding it: it will be ready in a fortnight, and is *by far* the best chutnee I know.

HOT CHUTNEE AND TAPP SAUCE.

காரமுள்ள சட்டினியும், டாப் சாசும்.

அ. பெரிய பச்சைமாங்காயின் தோலையும் கொட்டையும் எடு.
௨. பவுன் தக்காளிப்பழம், அல்லது தக்காளிசாசு.
வ. பவுன் உப்பு.
௨். பவுன் கருப்புச் சருக்கரை.
௨. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
வ. பவுன் மிளகாய்.
வ. பவுன் சுக்கு.
உ. அவுன்சு வெள்ளைப்பூண்டு.
உ. அவுன்சு சிறு வெங்காயம்.

கொஞ்சம் காடிபோட்டு சரக்குகளை அலாதியாய் அரை, பிற்பாடு கலக்கி மூன்றுபுட்டி காடியைக்கூட்டு; ஒரு சாடியில்போட்டு, ஒரு மாதம்வரைக்கும் ஒவ்வொருநாளும் வெய்யிலில்வைத்து, ஆட்டிவிடு. பிற்பாடு ஒரு துண்டு சல்லாவின் மூலமாய்ச் சாற்றைவடிகட்டி, புட்டிகளில் நிரப்பு. இதுதான் ஷெ டாப் சாசு. மிச்சத்தை உரப்பான துணியின்வழியாய்க்கடைந்து, வடிகட்டி சட்டினியாக வழங்கவும்.

BOLARAM CHUTNEE.

பாலராம் சட்டினி.

ஈ. பவுன் கொடிமுத்திரிகைப்பழம்.
ஈ. பவுன் புளி.
ஈ. பவுன் இஞ்சி.
ஈ. பவுன் கருப்புச்சருக்கரை.
௧. பவுன் வெங்காயம்.
௧௫. அவுன்சு பச்சைமிளகாய்.
௪. அல்லது ௫. பச்சைமாங்காய்.
ஈ. அரை கரண்டி உப்பு.

ஒவ்வொன்றையும் பசைபோலாகிறவரைக்கும் நசுக்கி, கொட்டைகளையும் நாரையும் எடுத்து; நிறுத்திக்கலக்கு, உரப்புதுணியின்வழியாய்வடிகட்டி, அரைக்கையில் ஈ. பைண்ட்டு காடியைவழங்கு. இரண்டுவாரத்துக்குள் ஆயத்தமாயிருக்கும். சட்டினிகளில் இதுவே நல்லதாகத்தோன்றுகிறது.

Sweet Chutnee.

½ lb. tamarind.
½ lb. dates.
½ lb. green ginger.
½ lb. kismis.
½ lb. onions.
¼ lb. chillies, without seeds.
4 tablespoons brown sugar.
2 tablespoons salt.

Pound these ingredients with vinegar, and rub through a piece of net, or a coarse sieve. Bottle and cork, and it will be ready in a fortnight.

Delhi Chutnee.

½ lb. kismis.
½ lb. chillies.
½ lb. dried mango.
½ lb. onions.
½ lb. sliced green ginger.
½ lb. brown sugar.
½ lb. salt.

Clean and put in a jar filled up with vinegar. Stand ten days in the sun.

Bengal Chutnee.

1 lb. green mangoes.
1 lb. salt.
1 lb. dry chillies, without seeds.
1 lb. brown sugar.
¾ lb. kismis.
½ lb. onions.

Grind with vinegar to a proper consistency.

SWEET CHUTNEE.

தித்தீப்புள்ள சட்டினி.

𑿑. பவுன் புளி.
𑿑. பவுன் பேரீச்சம்பழம்.
𑿑. பவுன் இஞ்சி.
𑿑. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
𑿑. பவுன் வெங்காயம்.
வ. பவுன் விதை எடுத்த மிளகாய்.
௪. பெரிய கரண்டி கருப்புச்சருக்கரை.
௨. பெரிய கரண்டி உப்பு.

இச்சரக்குகளோடே காடிபோட்டு இடி, உரப்பு துணியின்வழியாய் வடிகட்டி, புட்டிகளில் போட்டுவைத்தால் இரண்டு வாரத்துக்குள் ஆயத்தமாயிருக்கும்.

DELHI CHUTNEE.

தில்லி சட்டினி.

𑿑. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
𑿑. பவுன் மிளகாய்.
𑿑. பவுன் மாங்காய் வற்றல்.
𑿑. பவுன் வெங்காயம்.
𑿑. பவுன் அரிக்கப்பட்ட இஞ்சி.
𑿑. பவுன் கருப்புச்சருக்கரை.
𑿑. பவுன் உப்பு.

இவைகளைச் சுத்தம்பண்ணி, காடியினால் நிரப்பப்பட்ட ஜாடியில் போட்டு, பத்து நாளைக்கு வெய்யிலில் நிற்கவிடவும்.

BENGAL CHUTNEE.

வங்காளத்துச்சட்டினி.

௧. பவுன் பச்சைமாங்காய்.
௧. பவுன் உப்பு.
௧. பவுன் விதை எடுத்த மிளகாய்.
௧. பவுன் கருப்புச்சருக்கரை.
ஞ. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
𑿑. பவுன் வெங்காயம்.

காடிபோட்டு, சரியானதடிப்பு ஆகிறவரைக்கும் அரைக்கவும்.

Lime Pickle.

100 ripe limes.
3 or 4 lbs. white salt.

Boil the limes for a quarter of an hour: when cold, rub slightly with very fresh and pure cocoanut oil. Dissolve the salt in water and put in a jar, add the limes and keep in a cool place for a month, well corked: it will then be fit to use.

Dried Mango Pickle.

Salt, brown sugar, onions, garlic, green chillies, green ginger, raisins, and mangoes (sliced and dried in the sun), take half a pound of each; cut the ginger and onions in slices, put all the ingredients into a jar, fill with vinegar, and stand in the sun every day for a month.

Vegetables.

Fried Potatoes.

Peel and slice as thin as possible; dry them well in a soft cloth, and fry quite crisp in butter. They should be a bright gold colour if properly done.

LIME PICKLE.

எலுமிச்சம் ஊறுகாய்.

க00. எலுமிச்சம் பழம்.
கூ. அல்லது ச. பவுன் வெள்ளை உப்பு.

எலுமிச்சம் பழங்களை கால் மணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு ஆறினபிற்பாடு, கலப்பில்லாத நல்ல தேங்காய் எண்ணெய்போட்டுத் தடவு. உப்பைக்கரைத்து ஒரு ஜாடியில் ஊற்றி; அதில் எலுமிச்சம் பழங்களைப்போட்டு ஜாடியின்வாயை நன்ருய் அடைத்து ஒருமாதம் வரைக்கும் நிழலில்வை; அதற்குப்பிற்பாடு அதை வழங்கலாம்.

DRIED MANGO PICKLE.

மாங்காய் வற்றல் ஊறுகாய்.

மாங்காய்களை துண்டுகளாக அறுத்து, வெய்யிலில் காயவை. உப்பு, கருப்புச்சருக்கரை, வெங்காயம், வெள்ளைப்பூண்டு, பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கொடிமுந்திரிகைப்பழம், மாங்காய்,—இவைகளில் ஒவ்வொன்றிலும் அரைபவுன் எடு; இஞ்சியையும் வெங்காயத்தையும் அரித்து, சரக்குகளையெல்லாம் ஒரு ஜாடியில்போடு, காடியினால் நிறப்பு. ஒருமாதம் முழுதும் வெய்யிலில் நிறுத்திவைக்கவும்.

VEGETABLES.

காய்கறிகள்.

FRIED POTATOES.

பொரித்த உருளைக்கிழங்குகள்.

அவைகளின்தோலைச்சீவி, மெல்லியதாய் அறுத்து, துடைத்துப் பொன்னிறமாகிறவரைக்கும் நன்ருய்ப்பொரிக்கவும்.

Peas.

1 quart of peas.
1 teaspoon sugar.
1 saltspoon salt.
3 sprigs of mint.
½ ounce of butter.
1 tablespoon of water.

Put altogether into a patent jar, or stoppered bottle, place in a saucepan of boiling water, and boil from one till two hours, according to the age of the peas.

Kohleannon.

Take about equal quantities of cold boiled potatoes and cabbage, carrots, brocoli, or any vegetable that is convenient (only half must be potato); mash them together, add a good seasoning of pepper and salt, a piece of butter, and a little milk or broth; stir it all well over the fire till thoroughly hot, mould it in a basin, and turn out for table.

Red Cabbage.

Cut it very thin, and put into a stewpan, with a little bit of ham or bacon, half an ounce of butter, half a pint of broth, and a spoonful of vinegar; simmer slowly, and when quite tender, add a little pepper, salt, and sugar; boil until the liquid is absorbed, and serve with sausages round it.

PEAS.

பச்சைப்பட்டாணி.

க. புட்டி பட்டாணி.
க. தேக்கரண்டி நிறைய சருக்கரை.
க. உப்புக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
௬. துளிர் புதினா.
உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. பெரியகரண்டி நிறைய தண்ணீர்.

ஒரு தகுந்த ஜாடியில் எல்லாவற்றையும்போட்டு, கொதிக்கிற தண்ணீருள்ள ஒரு பெரிய சட்டியில்வைத்து, சரியாய்வேகிறவரைக்கும், ஒரு, அல்லது இரண்டுமணிநேரம்வரையில் அதிலிருக்கட்டும்.

KOHLEANNON.

கோலியனன்.

வேவித்து ஆறிப்போன உருளைக்கிழங்குகள், கோவிக்கீரை, காரட்டு, பிரொக்கோலி, இல்லாவிட்டால் அகப்படுகிற வேறே யாதொருகாய்கறிகளை எடு; பாதிவாசி, உருளைக்கிழங்காயே இருக்கவேண்டியது. இவையெல்லாம்கடைந்து மிளகுத்தூளும் உப்பும், கொஞ்சம் வெண்ணெயும், பாலும் அல்லது பிராத்தும் கூடப்போடு. அடுப்பின்மேல் வைத்து நன்றாய்க்கலக்கி, ஒரு பேசினில்போட்டு உருப்படுத்தி மேசைக்குவாங்கவும்.

RED CABBAGE.

சிவப்பு கோவிக்கீரை.

மெல்லியதாய் அறுத்து, கொஞ்சம் ஹாம் அல்லது பேக்கன், அரை அவுன்சுவெண்ணெய், அரைபைண்டு பிராத்து, ஒருகரண்டிநிறைய காடிபோட்டு ஒரு ஸ்டியுசட்டியில்போட்டு, மெதுவு காங்கையினால் வேகப்பண்ணு. மிருதுவானபொழுது கொஞ்சம் மிளகுத்தூளும், உப்பும், சருக்கரையும் கூட்டிக்கொள்; தண்ணீரெல்லாம் சுண்டுகிறவரைக்கும்வேகட்டும். வாங்கும்போது சுற்றிலும் சாசேஜ்போட்டுவாங்கவும்.

Mushrooms.

At some seasons these are very plentiful indeed in India, the English kind and a white sort, which is perfectly wholesome, but unless mixed with some of the other, will be found flavourless.

Take about a quart of mushrooms, peel them, and put a layer at the bottom of the saucepan, then a layer of very tender beefsteak cut in nice slices; fill the pan in this way, remembering to pepper the beef, and salt the mushrooms well, add a small teacupful of milk, and stew about an hour. It is a first-rate dish.

Mushrooms done White.

Take a very wide and shallow pan; peel some large, but not old mushrooms, and lay in a single layer with a spoonful of cream and a little salt and pepper in each; put in as much milk or thin cream as will nearly cover them; when half done, turn the mushrooms, and just before serving, thicken the sauce.

Stewed Cucumbers.

Pare and quarter them; throw a little salt over and let them drain. Dry them, and stew in a little butter for about ten minutes, but not to colour them;

Mushrooms.

காளான்கள்.

இந்துதேசத்தில் காளான்கள் சிலவேளைகளில் அதிகமாய் வளருகிறது, இங்கிலாந்தில் விளைகிறசாதியும், இன்னொரு வெள்ளைச்சாதியுமுண்டு, இது தேகத்துக்கு நல்லதாயிருந்தாலும், மற்றவகையான காளான்களோடு சேர்க்கப்படாவிட்டால் ருசியற்றதாயிருக்கும்.

ஒருபுட்டிநிறைய காளான்களைஎடுத்து, உரித்து, ஒருசாஸ்பானையின் அடியில் அடுக்காகவை; மேலே உப்பைத்தெளி; அதின்மேல் மெல்லியதாய் அறுக்கப்பட்ட மாட்டிறைச்சித்துண்டுகளை அடுக்காகப்போட்டு, அதின்மேல் மிளகுத்தூளைத்தெளி. இவ்விதமாக அப்பானையை நிரப்பி, சிறு தேக்கோப்பை நிறையப்பாலைக்கூடப்போட்டு, ஒருமணி நேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. இதுமிகவும் நல்லவிதமானஉணவு.

Mushrooms done White.

வெள்ளையாய்ச்செய்யப்பட்ட காளான்கள்.

மிகவும்விரிவும் தட்டையுமான பொரிக்குஞ்சட்டியை எடுத்து, சில பெரிய, இளமையான காளான்களைச்சீவிச் சட்டியில்வரிசையாய்வை. ஒவ்வொன்றிலும் ஒரு கரண்டிநிறைய ஆடையும், உப்பும், மிளகுத்தூளும்போடு. அவைகளை மூடத்தக்கதாய் பாலாவது, தடிப்பில்லாத ஆடையாவதுவிடு. அனாவாசி சமைத்தானபோது அவைகளைத்திருப்பிவிட்டு, வாங்குகிறதற்கு சற்றுமுன், இருக்கிற குழம்பை மாவினால் தடிப்பாக்கவும்.

Stewed Cucumbers.

ஸ்டியுசெய்யப்பட்ட கக்கரிக்காய்கள்.

தோலைச்சீவி, நாலுநாலு துண்டுகளாக்கிக், கொஞ்சம் உப்புபோட்டு ஊறவை. பிற்பாடு உலர்த்தி வெண்ணெய்போட்டு பத்துமினிட்டுவரைக்கும்பொரி; ஆனால் சிவப்பாக விடாதே. அவைகளின்மேல் மிக

pour over them a little very clear broth and some white pepper; when they are quite tender, add some chopped parsley and thicken the sauce.

To do these brown, fry the cucumbers and stew in dark gravy flavoured with onion, herbs, and spice.

Imitation Apple.

In very few stations there are apples produced in sufficient abundance for cooking, and those brought with ice in the American ships are always mealy: there are several fruits which can be used with good effect instead of apple: green mangoes sliced and stewed, if of a good sort, are very nice, and the pawpoi is not to be despised, though it invariably preserves a twang of its own peculiar flavour, however disguised with spices. The following receipt will be found as good as any, and has often been mistaken for apple:—

Take some small dillpussuns (a little round vegetable marrow), or a young pumpkin; peel very thin, and stick full of cloves; boil till about half-done; take out of the water; cut in pieces, and throw away the seeds; put the sliced vegetable into a saucepan with some cloves, mace, and cinnamon, tied in a bit of net or thin muslin, the peel of two limes, and an

வும்தெளிவான கொஞ்சம்பிராத்தும் வெள்ளைமிளகுத்தூளும் ஊற்று; வெந்து மிருதுவானபோது கொத்தின பார்சிலியும் கொஞ்சம்மாவும் போட்டு சாசைக் குழம்பாக்கவும்.

இவைகளைச்சிவந்து போகச்செய்யும்படிக்கு, கக்கரிகளைப்பொரித்து, வெங்காயம், பூண்டுகள், ஸ்பைசு போடப்பட்ட கருப்பு நிறமுள்ளகிரேவியில் வேகச்செய்யவேண்டியது.

IMITATION APPLE.

சீர்மை ஆப்பிளுக்கு ஒப்பனையாய்ச்செய்யப்படுகிற உணவு.

இந்தியாவிலுள்ள சில பட்டணங்களில்தான் சமைத்தலுக்குபோதுமான ஆப்பில் பழங்கள் கிடைக்கும்; அமெரிக்காவிலிருந்து கொண்டு வரப்படுகிற பழங்கள் அதிக மாவாயிருக்கிறது: ஆயினும் சமைத்தலுக்கு உதவுகிற வேறு நாட்டுப்பழங்களுண்டு; நல்ல சாதியான பச்சை மாங்காய்களை சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து ஸ்டியுசெய்யலாம். பப்பாய்காயையும், அதற்குரிய ஒருவித ருசியுடையதாயிருந்தாலும், வேவித்துவழங்கலாம். பின்னேசொல்லப்படும் வகைப்படிசெய்தால், ஆப்பில் பழம் ஸ்டியு என்று அநேகரால் எண்ணிக்கொள்ளப்பட்ட ஒரு நல்ல உணவு உண்டாகும்:—

சில சிறு தில்புசம்பழங்கள் (ஒருவித சிறு விஜிடேபில்மார்ரோ) ஆவது, இளமையான ஒரு பூசினிக்காயாவது எடு; மெல்லியதாய்ச்சீவி, கிராம்புகளைச் சுற்றிலும் குத்தி அரைவாசிவேகப்பண்ணி, தண்ணீரை எடுத்து, சிறுசிறு துண்டுகளாக அறுத்து, விதைகளையெல்லாம் போட்டுவிடு; அறுக்கப்பட்ட காயை ஒரு சாஸ்பானில்போடு; சிறுதுண்டு சல்லாவில் கட்டப்பட்ட சில கிராம்புகளும், சாதிப்பூவும், பூப்பட்டையும், இரண்டு எலுமிச்சைத்தோலும், ஒரு இச்சிலிப்பழத்

orange; add the juice of the fruit, a glass of wine, and enough sugar to sweeten it; take out the spice and peel when the liquid is nearly absorbed, and use the vegetable for apple-sauce, puffs, open tarts, or any sweet dish.

SAUCES.

MAITRE D'HOTEL.

1 ounce of butter.
1 tablespoon chopped parsley.
1 teaspoon vinegar or lime-juice.
Little pepper and salt.

Mix and put into a hot-water dish under a beef-steak, or chops. It is very good with grill or fried potatoes.

WHITE SAUCE.

½ pint clear well-flavoured broth.
½ pint cream or milk.

Thicken with butter and arrowroot or rice flour.

ONION SAUCE.

½ pint clear broth.
½ pint milk.

Boil the broth with some herbs, onions, and mushrooms, till very well flavoured; then add the

தோலும் கூடப்போடு; அப்பழங்களின் சாற்றையும், ஒருகிளாஸ் திராட்சரசமும், தேவையான சருக்கரையும்சேர்த்து மதுரமாக்கு; சாறெல்லாம் சுண்டிப்போகிற தருணத்தில், ஷி கிராம்பு, தோல் முதலியவை யெடுத்துவிட்டு, ஆப்பில்சாசுக்காவது, பஸ்தோலுக்காவது, திறப்புள்ள காரட்டுகளுக்காவது வேறுயாதொரு தித்திப்புள்ள உணவுக்காவது அந்தக்காரயை வழங்கவும்.

SAUCES.

சாசுகள்.

MAITRE D'HOTEL.

மேயிட்டர் டி'ஒட்டேல்.

க. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. பெரியகரண்டி கொத்தின பார்சிலி.
க. தேக்கரண்டி நிறைய காடியாவது, எலுமிச்சஞ்சாறுவது.
கொஞ்சம் மிளகுத்தூளும், உப்பும்.

இவையெல்லாம் கூட்டி ஒரு சுடுதண்ணீர் பீங்கானில், ஸ்டீக்கு செய்யப்பட்ட மாட்டிறைச்சியின் கீழாவது, சாப்பிஸ் செய்யப்பட்ட ஆட்டிறைச்சியின் கீழாவதுபோடு. கிரீல் இறைச்சியோடாவது, பொரித்த உருளைக்கிழங்குகளோடாவது சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் மிகவும் ருசியாயிருக்கும்.

WHITE SAUCE.

வெள்ளை சாஸ்.

உ. பைந்ட்டுதெளிவும், நல்லவாசனையும்ருசியுமுள்ளபிராத்து.
உ. பைந்ட்டு ஆடை, இல்லாவிட்டால் பால்,

வெண்ணெயும் அரரூட்மாவும் போட்டுத்தடிப்பாக்கு. அரரூட்டுக்குப்பதிலாக அரிசிமாவை வழங்கலாம்.

ONION SAUCE.

வெங்காயம் சாஸ்.

உ. பைந்ட்டு தெளிவான பிராத்து.
உ. பைந்ட்டு பால்.

சில பூண்டுகளையும், வெங்காயங்களையும், தர்ன்களையும் பிராத்தோடே அதிகருசியுள்ளதாயிருக்கும் வேவி, பிறகு பாலைக்கூட

MA3 M88
சென்னை-600 008.
139968

milk and reduce it a little; mince fine a good quantity of white onions, and boil for five minutes in water; drain them well, and stew in a little butter till quite tender; stir them into the sauce, and press through a coarse sieve; add a very little thickening.

Bread Sauce.

Boil a large onion with some peppercorns and milk until you can mash it; pour the milk strained upon some white bread, and when soft, put it into a saucepan with a bit of butter, a little flour and pepper, and serve hot.

Tomato Sauce.

Stew twenty tomatoes with a little broth, pepper, and salt, for half an hour; rub through a sieve or coarse muslin; if not thick enough, add a little flour and a bit of butter.

Celery Sauce.

Brown.—Cut the celery in pieces, and stew in a little butter; add a spoonful of flour, and let it brown; then pour in a little dark gravy, and boil a short time.

White.—Boil the celery for twenty minutes, chop it very fine, put into a stewpan with a slice of butter,

ப்போட்டு, கொஞ்சம் சுண்டவை; வெள்ளை வெங்காயங்களை, வேண்டியமட்டில் எடுத்துக்கொத்தி, ஐந்துமினிட்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு; தண்ணீரைவடிகட்டி, கொஞ்சம்வெண்ணெய்போட்டு வெங்காயத்தை அதில் மிருதுவாகிறவரைக்கும் வேவி; அவைகளை சாசில்போட்டுக்கலக்கி, தட்டுக்கூடையின்வழியாக கடைந்துவிடு; கொஞ்சம் மாவுபோட்டு தடிப்பாக்கவும்.

Bread Sauce.

ரொட்டி சாஸ்.

ஒரு பெரியவெங்காயத்தையும் மிளகுகளோடும், பாலோடும், கடையக்கூடியவரையில் வேவி; பாலைவடிகட்டி வெள்ளைரொட்டியின் மேல் ஊற்று. ரொட்டி மிருதுவானபோது சாஸ்பானில் கொஞ்சம் வெண்ணெயோடும், மாவோடும், மிளகுத்தூளோடும், போட்டுச் சுடச்சுட வாங்கவும்.

Tomato Sauce.

தக்காளி சாஸ்.

இருபது தக்காளிப்பழங்களையெடுத்து கொஞ்சம் பிராத்தோடும், மிளகுத்தூளோடும், உப்போடும், அரைமணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு; தட்டுக்கூடையின்வழியாவது, உரப்பான சல்லாவின்வழியாவது கடைந்துவிடு; போதுமான தடிப்பில்லாவிட்டால், கொஞ்சம் மாவும் வெண்ணெயும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Celery Sauce.

செல்லரி சாஸ்.

ஊதாசெல்லரி.—செல்லரியைத் துண்டுகளாக அறுத்துக்கொஞ்சம் வெண்ணெயில்வேவி; ஒருகரண்டி நிறையமாவுபோட்டுச் சிவக்கப்பண்ணு; பிற்பாடு கருப்பு நிறமுள்ள கொஞ்சம் கிரேவியைமேலே ஊற்றி, கொஞ்சம் நேரம் வேகப்பண்ணவும்.

வெள்ளைசெல்லரி.—இதை இருபது மினிட்வரைக்கும் வேவித்து நன்றாய்க்கொத்திவிடு. கொஞ்சம்வெண்ணெய், மிளகுத்தூள், உப்பு,

pepper, salt, and nutmeg; stir over the fire for a few minutes, and then add a dessert-spoon of flour; when this has lost its raw state, pour over the celery a little white gravy and boil twenty minutes.

Horse-radish Sauce.

2 tablespoons grated Moringah root.
1 teaspoon salt.
4 tablespoons thick cream.
3 dessertspoons vinegar.

Mint Sauce.

3 tablespoons of minced mint.
2 tablespoons pounded sugar.
6 tablespoons vinegar.

Salad Sauce.

Salad sauce cannot be made smooth unless the eggs are well covered with water in boiling, and perfectly cold before they are used.

2 yolks of eggs, hard boiled.
1 saltspoon salt.
1 teaspoon sugar.
Little red pepper.
1 teaspoon mustard.
6 tablespoons oil or cream.
Enough vinegar to acidulate it properly.

சாதிக்காய் ஆகிய இவைகளோடுகூட ஒரு சாஸ்பானில்போட்டு, சில மினிட்வரைக்கும் அடுப்பின்மேல்வைத்துக் கலக்கு, அரைகரண்டி நிறையமாவையும்போடு. மாவு வெந்துபோனபிற்பாடு, செல்லரியின் மேல்கொஞ்சம் வெள்ளைகிரேவியை ஊற்றி, இருபது மினிட்வரைக்கும் வேகப்பண்ணவும்.

Horse-radish Sauce.

முரங்கவேர் சாஸ்.

௨. பெரியகரண்டி நிறைய உரைக்கப்பட்ட முரங்கவேர்.
௧. தேக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
௪. பெரியகரண்டி நிறைய தடிப்புள்ள ஆடை.
௩. அரைகரண்டி நிறைய காடி.

Mint Sauce.

புதீனா சாஸ்.

௩. பெரியகரண்டி நிறைய கொத்தின புதீனா.
௨. பெரியகரண்டி இடித்த சருக்கரை.
௬. பெரியகரண்டி நிறைய காடி.

Salad Sauce.

சல்லாது சாஸ்.

இதைச்சரியாய்ச் செய்யும்படிக்கு இதற்குப்போடுகிற முட்டைகளை அதிக தண்ணீரில்வேகச்செய்து, ஆறிப்போக விடவேண்டியது.

௨. முட்டைகளை நன்றாய்வேவித்து மஞ்சள்கருவை எடு.
௧. உப்புக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
௧. தேக்கரண்டி நிறைய சருக்கரை.
கொஞ்சம் சிவப்பு மிளகு.
௧. தேக்கரண்டி நிறைய கடுகு.
௬. பெரியகரண்டிநிறைய எண்ணெய், அல்லது ஆடை.
புளிப்பாக்க போதுமான காடியைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Salad Sauce.

Two raw yolks of eggs.
1 teaspoon salt.
1 teaspoon made mustard.
1, 2, or 3 tablespoons of oil, *well beaten*, so as to amalgamate thoroughly, or the same quantity of cream.
Dilute with vinegar.

German Pudding Sauce.

2 glasses white wine.
2 ounces white sugar.
4 or 5 yolks of eggs.
Little lime-juice.

Stir the wine, sugar, and lime-juice hot, but not boiling, to the eggs, and whip it up till thick and frothy; pour over any plain boiled pudding.

Arrowroot Sauce.

¼ pint water, boiled with
1½ ounce white sugar.
1 lime or orange peel.
1 teaspoon arrowroot.

Add the juice of the fruit, and a tablespoon of wine or brandy.

Punch Sauce.

2 ounces sugar.
½ pint water.
Rind of two limes and an orange.

Boil these for a quarter of an hour, and then thicken the sauce with a little flour and butter, and

SALAD SAUCE.

சல்லாது சாஸ்.

உ. முட்டையின் வேகாத மஞ்சள்கரு.
க. தேக்கரண்டி நிறைய உப்பு.
க. தேக்கரண்டி செய்யப்பட்ட கடுகு.
க, உ, அல்லது ௩. பெரியகரண்டி நிறைய எண்ணெய்.

மற்றச்சரக்குகளோடே கலந்துபோகும்படி எண்ணெயை நன்ருய் அடிக்கவேண்டும். எண்ணெய்க்குப் பதிலாக, ஆடையையும் வழங்கலாம். காடியில் கரைத்துவிடவும்.

GERMAN PUDDING SAUCE.

ஜர்மன் புடிங்கு சாஸ்.

உ. கிளாஸ் வெள்ளை உவைன்.
உ. அவுன்சு வெள்ளை சருக்கரை.
ச. அல்லது ரு. முட்டைகளின் மஞ்சள்கரு.
கொஞ்சம் எலுமிச்சஞ்சாறு.

உவைனையும், சருக்கரையும், எலுமிச்சஞ்சாற்றையும், கொஞ்சம் சூடுள்ளவைகளாகும்படிசெய்து முட்டைகளோடுகலக்கி, தடித்து, நுரை உண்டாகும்படி நன்ருய் அடி; யாதொரு சாதா புடிங்கின்மேல்ஊற்றி வழங்கவும்.

ARROWROOT SAUCE.

அரரூட்மாவு சாஸ்.

வ. பைந்ட்டு தண்ணீரில்,
கஉ. அவுன்சு சருக்கரையைப்போட்டு வேவி.
க. எலுமிச்சம், அல்லது கிச்சிலிப்பழம் தோல்.
க. தேக்கரண்டி நிறைய அரரூட்மாவு.

பழங்களின் சாறும், ஒரு பெரியகரண்டி திராட்சரசமும், அல்லது பிராந்தியும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

PUNCH SAUCE.

பஞ்சு சாஸ்.

உ. அவுன்சு சருக்கரை.
ஊ. பைந்ட்டு தண்ணீர்.
உ. எலுமிச்சம் பழங்களின் தோலும்.
க. கிச்சிலிப்பழத்தின் தோலும்.

இவைகளைக் கால்மணிநேரம்வரைக்கும் வேவித்து; சாசைக்கொஞ்

add the juice of the orange and a small quantity of rum, wine, or brandy.

Custard Sauce.

½ a pint new milk, boiled with
2 ounces of sugar.
Bit of cinnamon.

Flavour with vanille essence, or almond if preferred; add the well-beaten yolks of 5 eggs, and a little salt, with a tablespoon of cold milk, and stir over the fire till thick; whisk to a froth.

Pie-crust and Pastry.

Crust for Boiled Puddings.

4 ounces of beef suet, or 2 ounces butter.
8 ounces flour.
1 spoon salt.

Mix and make into a heap; break in one egg, and stir it up; add water or milk, till it is a stiff paste.

Superior Suet Crust.

8 ounces suet, pounded in a mortar with
2 ounces butter.
1 lb. flour.
Little salt.

சம் மாவினாலும் வெண்ணெயினாலும் தடிக்கச்செய்து; கிச்சிலிப்பழத்தின் சாற்றையும், கொஞ்சம் ரம், அல்லது திராட்சரசமும், அல்லது பிராந்தியும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Custard Sauce.

கஸ்டர்டு சாஸ்.

ஒ. பைந்ட்டு பச்சைப்பாலை,
உ. அவுன்சு சருக்கரையோடும்,
கொஞ்சம் பூப்பட்டையோடும் வேவி.

வென்னில்லாக்கொட்டையின் ரசத்தினாலாவது வாதுமைக்கொட்டை ரசத்தினாலாவது வாசனையேற்று; ரு. முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவையும், கொஞ்சம் உப்பையும், ஒரு பெரியகரண்டி நிறைய, ஆறின பாலையும்கூடப்போட்டு, அடுப்பின்மேல்வைத்துத் தடிக்கக்கலக்கிக்கொண்டுகாய்ச்சு; நுரையாய்க் கொதிக்கச்செய்யவும்.

Pie-crust and Pastry.

பைகிரஸ்ட்டும், பேஸ்டிரியும், அல்லது மாவு பண்டங்கள்.

Crust for Boiled Puddings.

வேவிக்கப்பட்ட புடிங்குக்குக் கிரஸ்ட்டு செய்தல்.

ச. அவுன்சு மாட்டுக்கொழுப்பு, அல்லது,
உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
அ. அவுன்சு மாவு.
க. கரண்டி நிறைய உப்பு.

இவைகளைக்கூட்டி ஒரு குவியலாகச்செய்து, ஒரு முட்டையை உடைத்து நடுவில்விட்டுப்பிசை; உரப்பாகிறவரைக்கும் தண்ணீராவது பாலாவது சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Superior Suet Crust.

மேன்மையான கொழுப்பு கிரஸ்ட்டு.

அ. அவுன்சு கொழுப்பு.
உ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. பவுன் மாவு.
கொஞ்சம் உப்பு.
உரலில்போட்டு இடிக்கவும்.

Short Crust.

6 ounces of flour.
3 ounces of butter.
1 dessertspoon water.

Rub the flour and butter together, and mix with as little water as possible.

Confectioner's Paste.

¾ lb. fine flour.
½ lb. sifted sugar.
6 eggs.

For open tarts.

Short Crust.

2 tablespoons sugar.
1 lb. flour.

Rub into this 3 ounces of butter, and make into a stiff paste, with 2 yolks of egg and a little milk.

Light Paste.

¾ lb. flour.
4 ounces butter.

Beat the white of an egg to snow, and add enough water to make the flour into a stiff paste; roll it out, and add the butter at three times rolling.

SHORT CRUST.

சுருக்கமான கிரஸ்ட்டு.

௬. அவுன்சு மாவு.
௫. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௧. அரைகரண்டி நிறைய தண்ணீர்.

மாவையும் வெண்ணெயையும் பிசைந்து, மெத்தவும் கொஞ்சம் தண்ணீரைச்சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

CONFECTIONER'S PASTE.

இனிப்புப்பண்டஞ் செய்வோனுடைய பேஸ்ட்டு.

௩. பவுன் மாவு.
௨. பவுன் புடைக்கப்பட்ட சருக்கரை.
௬. முட்டைகள்.

திரப்புள்ள தார்ட்டுகளுக்கு வழங்கவும்.

SHORT CRUST.

சுருக்கமான கிரஸ்ட்டு.

௨. பெரிய கரண்டி நிறையச்சருக்கரை.
௧. பவுன் மாவு.

இவைகளோடு ௫. அவுன்சு வெண்ணெயைப்பிசைந்து, ௨. முட்டைகளின் மஞ்சள்கருவையும் கொஞ்சம்பாலையும் சேர்த்து உரப்புள்ள பேஸ்ட்டாக்கவும்.

LIGHT PASTE.

இலேசான பேஸ்ட்டு.

௩. பவுன் மாவு.
௪. அவுன்சு வெண்ணெய்.

ஒரு முட்டையின் வெள்ளைக்கருவை நன்றாய் வெளுக்க அடித்து. மாவு உரப்புள்ள பேஸ்ட்டாக்கும்படி போதுமான தண்ணீரைவிட்டு; உருளைத்தடியினால் உருட்டி, மூன்றும்விசையில் உருட்டும்போது வெண்ணெயைச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Meringue Crust.

Take about two breakfast-cups of well-pounded white sugar, the juice of a lime, or a féw drops of vanille essence; beat enough whites of egg to a hard snow, and make the sugar into a thick mixture; have the tart filled with fruit, but very little juice in it, and lay the meringué on it; harden in a cool oven, but do not brown.

Puddings.

Transparent Pudding.

8 eggs well beaten.
¼ lb. white sugar.
¼ lb. butter.
2 large spoons of marmalade.

Stir over the fire till it thickens; when cool, pour into a dish and bake in a moderate oven.

Thorpe Pudding.

Put a layer of jam at the bottom of a pie-dish, and over it an inch of bread-crumbs; pour a custard over and bake. Imitation apple, stewed Brazil cherries, corianders, or roseille, can be used for this.

MERINGUE CRUST.

மெரிங்கி கிரஸட்டு.

இரண்டு தேமேசு கோப்பை நிறைய நன்ருய் இடிக்கப்பட்ட சருக்கரையையும், ஒரு எலுமிச்சம்பழத்தின் சாற்றையும், அல்லது சில துளி வென்னில் திராவகத்தையும் எடு; முட்டைகளிலிருந்து போதுமான வெள்ளைச்சருவுகளையெடுத்து வெளுத்து நுரையாகிறவரைக்கும் அடித்து, சருக்கரையைச்சேர்த்துக் குழம்புபோலாக்கு; தார்ட்டுவைப்பழங்களினல் நிரப்பு, ஆனல்கொஞ்சம் சாறுமாத்திரம் அதில்விடு. மெரிங்குவை அதின்மேல்போட்டு; ஆறிப்போகிற போனடுப்பில் போட்டு சுடு, ஆனல் சிவந்துபோக விடாதே.

PUDDINGS.

புடிங்குகள்.

TRANSPARENT PUDDING.

தெளிவான புடிங்கு.

அ. முட்டைகளை நன்ருய் அடி.
வ. பவுன் வெள்ளைச் சருக்கரை.
வ. பவுன் வெண்ணெய்.
உ. பெரியகரண்டி நிறைய மார்மிலேடு.

நெருப்பின்மேல் வைத்து தடித்துவருகிறவரைக்கும் கலக்கி; ஆறினபிற்பாடு, ஒரு டிசில்வார்த்து, அதிக சூடில்லாத போனடுப்பில் சுடவும்.

THORPE PUDDING.

தார்ப்பு புடிங்கு.

ஒருபை டிசின் அடியில் ஒருபடை ஜாம்போடு. அதின்மேல் ஒரு அங்குல உயரமுள்ள ரொட்டித்துணிக்கைகள்: அதின்மேல் செய்யப்பட்ட ஒரு கஸ்டர்டுவை வார்த்துச்சுடு. இதற்கு ஆப்பில் பழத்துக்குப்பதிலாக வழங்கப்படும் வேறு நாட்டுப்பழங்கள் அல்லது, பிரேசில் தேசத்தின் கெஷரிபழம்; அல்லது, கொத்துமல்லி அல்லது ரோசல் பழம்வேவித்து வழங்கலாம்.

Snowden Pudding.

½ lb. bread-crumbs.
½ lb. chopped suet.
2 ounces sago, or 2 ounces rice flour.
8 eggs.
½ glass brandy.
6 ounces marmalade.
6 ounces sugar.

Boil for an hour in a buttered mould ornamented with raisins.

Fair Rosamond's Pudding.

3 ounces bread-crumbs.
½ pint milk.
3 ounces butter.
8 yolks, 4 whites of eggs.
1½ ounce sugar.
1 lime-peel grated.

Boil the bread and milk, and add the other ingredients. Put a layer of apricot jam in the dish; pour the mixture in, and sift sugar over before baking.

Plum Pudding.

6 ounces chopped beef suet.
6 ounces raisins.
8 ounces currants.
3 ounces flour.
3 ounces bread-crumbs.
5 eggs.
Little nutmeg, ginger, mace, and cinnamon.
½ teaspoon salt.

SNOWDEN PUDDING.

ஸ்நோடன் புடிங்கு.

௪. பவுன் ரொட்டித்துணிக்கைகள்.
௪. பவுன் கொத்தின கொழுப்பு.
௨. அவுன்சு சவ்வரிசி, அல்லது ௨. அவுன்சு அரிசிமாவு.
௮. முட்டைகள்.
௪. கிளாஸ் பிராந்தி.
௬. அவுன்சு மார்மிலேடு.
௬. அவுன்சு சருக்கரை.

வெண்ணெய் தடவப்பட்ட ஒரு அச்சுவில்போட்டு, அலங்காரத்துக்கு காய்ந்த கொடிமுந்திரிகைப் பழங்களைப் போட்டு, ஒரு மணி நேரம்வரைக்கும் வேவிக்கவும்.

FAIR ROSAMOND'S PUDDING.

சௌந்தரியமுள்ள ரோசமன்டுடைய புடிங்கு.

௫. அவுன்சு ரொட்டித்துணிக்கைகள்.
௪. பைன்ட்டு பால்.
௫. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௮. முட்டைகளின் மஞ்சள்கரு ௪. வெள்ளைக்கரு.
௧௪. அவுன்சு சருக்கரை.
உரைக்கப்பட்ட ஒரு எலுமிச்சம்பழந் தோல்.

ரொட்டியையும் பாலையும் வேவித்து, மற்றச்சரக்குகளைச்சேர்த்துக் கொள்ளவும், ஆப்பிரிக்காட் ஜாம் எடுத்து, டிசில் ஒரு படைபோடு, ஷை கலந்த பதார்த்தங்களை டிசில்விட்டு, சுடுகிறதற்குமுன்னே சருக்கரையை அதின்மேல் தெளிக்கவும்.

PLUM PUDDING.

பிலம் புடிங்கு.

௬. அவுன்சு கொத்தின மாட்டுக்கொழுப்பு.
௬. அவுன்சு கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
௮. அவுன்சு கர்ரொன்ட்டு.
௫. அவுன்சு மாவு.
௫. அவுன்சு ரொட்டித்துணிக்கைகள்.
௫. முட்டைகள்.
கொஞ்சம் சாதிக்காயும், இஞ்சியும், சாதிப்பூவும், பூப்பட்டையும்.
௪. தேக்கரண்டி நிறைய உப்பு.

Plum Pudding—(*continued.*)

4 ounces sugar.
3 ounces candied peel.
½ pint of milk.
1 wineglass brandy.

Beat the whites and yolks of the eggs separately, and put the brandy in last: boil for six hours.

Princess Amelia's Pudding.

2 ounces of butter.
4 well-beaten eggs.
A small basin apple sauce.
A little bread, sugar, cream, and nutmeg.

Mix, and bake in buttered cups.

Canadian Pudding.

1 pint of milk boiled with
3 tablespoons Indian meal.

When nearly cold, add five beaten eggs, sugar, and spice. Boil in a buttered mould, and serve with punch sauce.

Seville Pudding.

1 teacup whole rice, boiled in
1 quart of milk.

Add as much marmalade as will colour and flavour it, and boil it again in a mould till it will turn out.

Plum Pudding—(*continued.*)
பிலம் புடிங்கு—(தொடர்ச்சி.)

௪. அவுன்சு சருக்கரை.
௩. அவுன்சு சருக்கரை ஏற்றப்பட்ட பழங்களின் தோல்.
௨. பைந்து பால்.
௧. உவைன் கிளாஸ் பிராந்தி.

வெள்ளை கருக்களையும், மஞ்சள் கருக்களையும் வேறு வேறாக அடித்து, கடைசியில் பிராந்தியை ஊற்று; ஆறுமணிநேரம் வரைக்கும் வேவிக்கவும்.

Princess Amelia's Pudding.
இராசகுமாரத்தியாகிய எமிலியாவின் புடிங்கு.

௨. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௪. நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகள்.
௧. சிறுபோல் நிறைய ஆப்பில் சாஸ்.
கொஞ்சம் ரொட்டியும், சருக்கரையும்,
ஆடையும், சாதிக்காயும்.

இவைகளைக் கூட்டிக்கலக்கி வெண்ணெய்தடவப்பட்ட கோப்பைகளில்போட்டு, போனடுப்பில் விட்டுச்சுடவும்.

Canadian Pudding.
கன்னடா புடிங்கு.

௧. பைந்து பாலை,
௩. பெரியகரண்டி நிறைய
சோளமாவோடே போட்டு வேவி.

ஆறிப்போகிற சமயத்தில் ௫. அடிக்கப்பட்ட முட்டைகளையும், சருக்கரையையும், சம்பாரவர்க்கத்தையும் சேர்த்து, வெண்ணெய்தடவப்பட்ட அச்சுவில்வேவித்து,பஞ்சுசாசோடேமேஜைக்குவாங்கவும்.

Seville Pudding.
செவ்வில் புடிங்கு.

௧. புட்டி நிறைய பாலில்,
௧. தேக்கோப்பை நிறைய அரிசி போட்டு வேவி.

அதற்கு வருணமும், சுவையும் ஏற்றத்தக்க அளவாய், மார்மிலேடு சேர்த்துக்கொண்டு, மறுபடியும், கட்டிப்போகிறவரைக்கும், ஒரு அச்சுவில்போட்டு வேவிக்கவும்.

Mincemeat Pudding.

Fill a dish with layers of thin bread and butter, and mince meat; pour a good unboiled custard over, let it soak a couple of hours, and bake.

Arrowroot Pudding.

Make a small basin of very thick milk arrowroot: stir into it five eggs well beaten, three ounces of butter, a tablespoon of wine or brandy, the juice of a lime, two tablespoon of sugar, and a few drops of any essence. Bake with sifted sugar on the top.

Greengage or Gooseberry Pudding.

One bottle tart fruit stewed with two large slices of bread and sugar to taste: add three ounces butter, and when it is melted, the yolks and whites of five eggs well beaten. Bake gently. It is good, hot or cold.

Chocolate Pudding.

Scrape about half a teacup of chocolate, and boil with a pint of milk and sugar to sweeten it. Add six eggs well beaten, and bake it gently.

Mincemeat Pudding.

கொத்தின இறைச்சியால் செய்யப்படுகிற புடிங்கு.

ரொட்டியை மெல்லிய துண்டுகளாக அறுத்து, வெண்ணெய் தடவி, அதுகளையும், கொத்தின இறைச்சியையும், ஒரு டிசில் நிறையப்போட்டு, மேலே வேவிக்கப்படாத ஒரு நல்ல கஸ்டார்டுவை ஊற்றி, இரண்டுமணிநேரம்வரைக்கும் ஊறச்செய்து போனடுப்பில் சுடவும்.

Arrowroot Pudding.

அரரூட்மாவு புடிங்கு.

ஒரு சிறுபேசின் அளவாக அரரூட்மாவைப் பாலோடே அதிக தடிப்பாய்ச்செய்து, அதில் நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட ஐந்துமுட்டைகளையும், மூன்று அவுன்சு வெண்ணெயும், ஒரு பெரியகரண்டி நிறைய திராட்சரசம், அல்லது பிராந்தியையும், இரண்டு பெரியகரண்டி நிறைய சருக்கரையையும், வாசனைக்கு யாதொரு ரசத்தில் சிலதுளிகளையும் போட்டுக் கலக்கிவிட்டு, புடைக்கப்பட்ட சருக்கரையை மேலே தெளித்துச்சுடவும்.

Greengage or Gooseberry Pudding.

கிரீன்கேஜ், அல்லது நெல்லிக்காய் புடிங்கு.

ஒரு புட்டி தார்ட்டுப்பழத்தை இரண்டுபெரிய சிலைசு ரொட்டியோடும், வேண்டிய சருக்கரையோடும் போட்டுவேவி: மூன்று அவுன்சு வெண்ணெயும்போடு; வெண்ணெய் உருகினபோது ஐந்து முட்டைகளை நன்றாய் அடித்துக்கூடப்போடு. மெதுவு காங்கையினாலேசுடவும். சூடாயிருந்தபோதிலும், ஆறியிருந்தபோதிலும், ருசியாயிருக்கும்.

Chocolate Pudding.

சாக்கிலேட்டுப் புடிங்கு.

அரை தேக்கோப்பை நிறைய சாக்கிலேட்டை உரைத்து, ஒருபைண்ட்டு பாலோடும், வேண்டிய சருக்கரையோடும் வேவி. நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட ஆறு முட்டைகளைச்சேர்த்து மெதுவு காங்கையினால் சுடவும்.

CABINET PUDDING.

Butter a mould and ornament it with raisins or candied peel; fill it with sponge cake and macaroons broken in pieces; add a spoonful of marmalade and one of sugar, pour over it six eggs well beaten with enough rich milk or cream to soak the cakes. Steam for one hour.

GEORGE PUDDING.

Boil a cupful of whole rice with the peel of two limes and some milk: add an equal quantity of imitation apple, two tablespoons of marmalade, eight well beaten eggs, a glass of wine, and sugar to taste. Bake in a buttered mould and turn out, with custard or German sauce.

CASTLE PUDDING.

The weight of two or three eggs in the shell, of butter, flour, and sugar. Beat the butter to a cream, and whisk the whites and yokes of the eggs séparately. Stir in the sugar, and lastly the flour, with a scrape of nutmeg, and a little grated lime-peel.

Bake in small cups.

Cabinet Pudding.
காபினெட்டுப் புடிங்கு.

ஒரு அச்சுக்கு வெண்ணெய்தடவி, அலங்காரத்துக்குக் கொடிமுந்திரிகைப்பழங்களையாவது, நாரத்தை தோல்தித்திப்பையாவதுபோடு. அச்சுவை துண்டுகளாக உடைக்கப்பட்ட ஸ்பைசு கேக்கினாலும், மக்கரூன்களினாலும் நிரப்பு; ஒருகரண்டி நிறைய மார்மிலேடும், சருக்கரையுஞ்சேர்த்து, கேக்குகள் ஊறும்படிக்கு, அவைகளின்மேல் நன்ராய் அடிக்கப்பட்ட ஆறு முட்டைகளையும், போதுமான நல்லபாலையும் அல்லது ஆடையையும்வார்த்து, ஒரு மணிநேரம்வரைக்கும் நீராவியினாலே வேவிக்கவும்.

George Pudding.
ஜியார்ஜ் புடிங்கு.

ஒரு கோப்பை நிறைய அரிசியை இரண்டு எலுமிச்சம்பழங்களின் தோலோடும், கொஞ்சம் பாலோடும்போட்டு வேவி: அரிசி எவ்வளவோ அவ்வளவு ஆப்பில்பழத்தைப்போன்ற பழமும், இரண்டுபெரிய கரண்டிநிறைய மார்மிலேடும், நன்ராய் அடிக்கப்பட்ட எட்டு முட்டைகளும், ஒரு கிளாஸ் திராட்சரசமும், போதுமான சருக்கரையும் கூடப்போடு. வெண்ணெய் தடவப்பட்ட அச்சுவில் இட்டுச்சுட்டு, கஸ்டர்டோடாவது, ஜர்மன் சாசோடாவது போட்டு வாங்கவும்.

Castle Pudding.
அரன் புடிங்கு.

இரண்டு அல்லது மூன்று முட்டைகளின் இடைக்குச் சரியான வெண்ணெயும், மாவும், சருக்கரையும் எடு. வெண்ணெயை அடித்து ஆடையைப்போல் மிருதுவாக்கு. முட்டைகளின் கருக்களை வெவ்வேராக நன்ராய் அடித்து, சருக்கரையைப்போட்டுக் கலக்கி, கடைசியில் மாவையும், அதனோடு உராக்கப்பட்ட கொஞ்சம் சாதிக்காயும், எலுமிச்சம்பழந் தோலும் சேர்த்து, சிறு கோப்பைகளில் போட்டுச் சுடவும்.

LEMON SUET PUDDING.

8 ounces bread-crumbs.
6 ounces suet, chopped fine.
3½ ounces sugar.
5 well beaten eggs.
2 limes—the rind and juice.

Bake in a buttered dish and turn out before serving.

ADELAIDE PUDDING.

6 ounces butter.
1 tablespoon cream.
6 ounces sugar.
6 egg yolks, 3 whites.

Beat these all well together. Butter some small cups, put a little apricot jam at the bottom, bake half an hour, and serve with arrowroot sauce.

CHEESE PUDDING.

1 large slice of bread soaked in milk.
3 tablespoons grated cheese.
1 ounce butter.
2 beaten eggs.
Little salt, red pepper, and mustard.

Bake in a shallow dish.

GABRIELLE'S PUDDING.

½ lb. rice.
1 quart new milk.

Boil these together for half an hour, and then add two ounces of fresh butter, two and a half ounces of

LEMON SUET PUDDING.

எலுமிச்சமும் கொழுப்புஞ்சேர்ந்த புடிங்கு.

அ. அவுன்சு ரொட்டித்துணிக்கைகள்.
கூ. அவுன்சு நன்றாய்க் கொத்தின கொழுப்பு.
ஙூ. அவுன்சு சருக்கரை.
ரு. நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகள்.
உ. எலுமிச்சம்பழங்களின் தோலும் சாறும்.

வெண்ணெய் தடவப்பட்ட டீசில் சுட்டு, வாங்குகிறதற்குமுன் வெளியே எடுக்கவும்.

ADELAIDE PUDDING.

அடிலேடு புடிங்கு.

சு. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. பெரியகரண்டி நிறைய ஆடை.
சு. அவுன்சு சருக்கரை.
சு. முட்டைகளின் மஞ்சள்கருக்கள்.
ங. வெள்ளை கருக்கள்.

இவைகளை நன்றாய்க்கலக்கி அடி. சிலசிறுகோப்பைகளுக்கு வெண்ணெய்தடவி, அவைகளின் அடியில் கொஞ்சம் ஆப்பிரிக்காட் ஜாம் போட்டு, அரைமணிநேரம்வரைக்கும் சுட்டு, அரரூட்மாவு சாசோடே வாங்கவும்.

CHEESE PUDDING.

சின்னுக்கட்டி புடிங்கு.

க. பெரிய சிலேசு ரொட்டியைப் பாலில் ஊறச்செய்.
ங. பெரியகரண்டி நிறைய உரைக்கப்பட்ட சின்னுக்கட்டி.
க. அவுன்சு வெண்ணெய்.
உ. அடிக்கப்பட்ட முட்டைகள்.
கொஞ்சம் உப்பும், சிவப்பு மிளகும், கடுகும்.

தட்டையான டீசில் போட்டுச்சுடவும்.

GABRIELLE'S PUDDING.

காபிரியேலுடைய புடிங்கு.

உ. பவுன் அரிசி.
க. புட்டி பச்சைப்பால்.

இவைகளை அரைமணிநேரம்வரைக்கும் வேவித்து, பிற்பாடு இரண்டு அவுன்சு புதிய வெண்ணெயையும், இரண்டரை அவுன்சு சருக்

sugar, and some lemon-peel or cinnamon. Simmer until it will make a thick paste; put into a round or oval mould, and when cold, take it out, brush over with butter, and mark out the centre; bake a good colour, and hollow it in the middle so as to leave a crust an inch thick; fill this with any stewed fruit, and serve with custard round or not, at pleasure.

Rice Meringue.

One tea cup rice stewed in milk till soft. Mix four yolks of egg and two tablespoons of white sugar, put some apple in a dish, cover with the rice, and bake: before serving, beat up two whites of egg to snow, and stir in some pounded sugar; harden in a cool oven.

Apple Meringue.

1 pint milk.
2 tablespoons flour.
1 ounce butter.
Boil together, and while hot, add 4 egg yolks well beaten.

Fill a dish with a large quantity of apple (or any other fruit that may be preferred), flavour the butter with vanille essence and pour it over; bake half an hour, and put sugar and egg similar to the preceding.

கரையையும், கொஞ்சம் எலுமிச்சம்தோல், அல்லது பூப்பட்டையை யும் சேர்த்துக்கொள். ஒட்டுகிற பசைபோலாகிறவரைக்கும் கொதிக் கப்பண்ணு; வட்டமான, அல்லது முட்டைவடிவான அச்சுவில்போ ட்டு, ஆறினபின்பு வெளியே எடுத்து, மேலே வெண்ணெய் பூசி, நடு வுக்கு அடையாளம்பண்ணி, சிவக்கச்சுட்டு, நடுவில் துவாரம்பண்ணி, அத்துவாரத்தை ஸ்டியு செய்யப்பட்ட பழத்தினாலே நிரப்பி, கஸ்ட ர்டு, இல்லாவிட்டால் ஒன்றுமில்லாமல் மேஜைக்கு வாங்கவும்.

Rice Meringue.

அரிசி மிரிங்குவி.

ஒரு தேக்கோப்பை நிறைய அரிசியைப்பாலில்போட்டு மிறுதுவா கிறவரைக்கும் வேவி; ச. முட்டைகளின் மஞ்சள் கருக்களையும், இர ண்டு பெரியகரண்டி நிறைய வெள்ளைச்சருக்கரையையும் கூடப்போ ட்டுக்கலக்கி, ஒரு டீசில்கொஞ்சம் ஆப்பில்பழம்போட்டு, அதைச்சாத த்தினாலே மூடிச்சுடவும். வாங்குகிறதற்குமுன்னே இரண்டுமுட் டைகளின் வெள்ளைகருக்களை அதிகவெண்மையாக அடித்து, அதில் இடிக்கப்பட்ட சருக்கரையைப் போட்டு சாதத்தின்மேலே படை போல்போட்டு, ஆறிப்போகிற போனடுப்பில் வைத்துக் கடினமாக் கவும்.

Apple Meringue.

ஆப்பில் மிரிங்குவி.

ഉ. புட்டி பால்.
உ. பெரியகரண்டி நிறைய மாவு.
க. அவுன்சு வெண்ணெய்.
இவைகளை வேவித்து, சூடாயிருக்கும்போது,
ச. முட்டைகளின் மஞ்சள் கருக்களை
சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

ஒரு டீசில் ஆப்பிலை, அல்லது கைக்கு நேரிடுகிற வேறுயாதொரு பழத்தைப்போட்டு நிரப்பி, வெண்ணெய்க்கு வென்னில் ரசத்தினால் ருசியேற்றி மேலேவார். அரைமணிநேரம்வரைக்கும் போனடுப்பில் சுட்டு, அரிசி மிரிங்குவிக்குப்போட்டதுபோல, முட்டையின் வெள்ளை யையும், சருக்கரையையும் போடவும்.

Cocoanut Pudding.

Grate one cocoanut on a very clean scraper (an iron thing made on purpose), add enough sugar to sweeten, and stew softly in a little milk or cream. Add when half cold, six or seven beaten eggs, some lime-peel grated, and a tablespoon of liqueur or brandy. Bake with sugar on the top.

Rice Pudding.

½ lb. boiled rice.
4 well-beaten eggs.
¼ pint cream or milk.
2 ounces butter.
2 ounces marrow or suet.
½ lb. currants or kismis.
½ glass brandy or wine.
Lemon peel and spice to taste.

Bake or boil it, turn out with custard sauce.

COCOANUT PUDDING.

தேங்காய் புடிங்கு.

மிகவும்சுத்தமுள்ள ஒரு துருவுமணையினுல் ஒரு தேங்காயைத்து ருவி, போதுமானசருக்கரையைக்கூட்டிக் கொஞ்சம்பாலிலாவது ஆடையிலாவது மெல்ல மெல்ல வேகவிடு. அரைவாசி ஆரினபிற்பாடு, அடிக்கப்பட்ட ஆறு அல்லது ஏழுமுட்டைகளையும் உரைக்கப்பட்ட கொஞ்சம் எலுமிச்சைத்தோலையும், ஒருபெரிய கரண்டிநிறைய் லாகிரிபண்டத்தை, அல்லது பிராந்தியையும் சேர்த்துக்கொண்டு, மேலே சருக்கரை போட்டுச்சுடவும்.

RICE PUDDING.

அரிசி புடிங்கு.

௧. பவுன் வெந்த அரிசி.
௪. நன்ருய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகள்.
௧. பைந்ட்டு ஆடை, அல்லது பால்.
௨. அவுன்சு வெண்ணெய்.
௨. அவுன்சு மூளை, அல்லது கொழுப்பு.
௧. பவுன் கர்ரெண்ட்டு, அல்லது கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
௧. கிளாஸ் பிராந்தி, அல்லது திராட்சரசம்.
தேவையான எலுமிச்சைத்தோலும் ஸ்பைசும்.

இதைச்சுடலாம், இல்லாவிட்டால் வேவிக்கலாம். கஸ்டர்டுசாசோடே வாங்கவும்.

SWEET DISHES.

MINCE PIES.

2 eggs boiled hard and minced.
1½ tablespoons chopped suet.
2 tablespoons raisins.
2 tablespoons plantains.
1 tablespoon chowchow.
1 tablespoon marmalade.
2 tablespoons sugar.
2 tablespoons brandy.
¼ nutmeg.
½ teaspoon spice.
1 lime-peel, boiled and mashed.
½ teaspoon grated lime-peel.
¼ saltspoon salt.

The raisins, chowchow and plantains must be chopped, and the whole mixed together: it should fill a dozen patty-pans.

JELLY.

5 ounces gelatine.
6 limes.
¾ lb. sugar.
6 eggs.
2 tea cups of wine.
2½ pints water.

Dissolve the gelatine in part of the water, then add the rest boiling, and the lime-peels and juice,

SWEET DISHES.

தித்திப்பு உணவுகள்.

MINCE PIES.

மின்சு பைகள்.

உ. முட்டைகளை முழுமையாய்வேவித்து சிறுதுண்டுகளாக அறு.
கஉ. பெரியகரண்டி கொத்தின கொழுப்பு.
உ. பெரியகரண்டி கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
உ. பெரியகரண்டி வாழைப்பழம்.
க. பெரியகரண்டி ச்செள செள.
க. பெரியகரண்டி மார்மிலேடு.
உ. பெரியகரண்டி சருக்கரை.
உ. பெரியகரண்டி பிராந்தி.
வ. ஜாதிக்காய்.
உ. தேக்கரண்டி ஸ்பைசு.
க. எலுமிச்சம்பழத்தின் தோலைவேவித்து, கடையவும்.
உ. தேக்கரண்டி உரைக்கப்பட்ட எலுமிச்சைத்தோல்.
வ. உப்புக்கரண்டி உப்பு.

கொடிமுந்திரிகைப்பழங்களையும், ச்செளசெளவையும், வாழைப்பழத்தையும் கொத்தவேண்டும். எல்லாம் ஒன்றோடொன்று கலக்கப்பட்டு. கஉ. சிறு கேக்கின் அச்சுகளில் நிறைய போடப்பட வேண்டியது.

JELLY.

ஜெல்லி.

ரு. அவுன்சு கில்லேடின்.
சு. எலுமிச்சம்பழம்.
ஜ. பவுன் சருக்கரை.
சு. முட்டைகள்.
உ. தேக்கோப்பை நிறைய திராட்சரசம்.
உஉ. பைங்ட்டு தண்ணீர்.

தண்ணீரில் கொஞ்சம் எடுத்து, அதில் கில்லேடின்னைக் கரையப்பண்ணு, பிற்பாடு மற்றதெல்லாம் கொதித்துக்கொண்டிருக்கையில்சேர்த்துக்கொள். எலுமிச்சைத்தோலையும், சாற்றையும், சருக்கரையை

also the sugar. Put in a saucepan, and beat the whites of the eggs in a basin, and drop in slowly. Crush the shells and add them with the wine; boil it briskly, and when it boils do not stir it, but let it stay five minutes on the fire, and run through the bag till clear. Set it with ice or saltpetre.

Sago Jelly.

¼ lb. sago boiled in
1 pint water. When cold, add
½ lb. of jam, jelly, or stewed fruit.

Rub through a sieve, and put into a mould; turn out, and pour custard round.

Tipsy Cake.

Take a small round sponge cake and soak it with wine, a little brandy, or milk punch. When it has been soaked well through, pour over it a very good custard; place some jam, marmalade, or guava jelly over the top, and whip the whites of six eggs to a hard snow and pile over it; the yolks can be used for the custard.

யும் கூடப்போடு: ஒரு சாஸ்பானையில்போட்டு, முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவை அடித்து, மெல்லமெல்ல அதில்வார். முட்டை ஓடுகளை நருக்கி, திராட்சரசத்தோடேசேர்த்து, சீக்கிரமாய்க்கொதிக்கப்பண்ணு கொதிக்கும்போது கலக்காமல், ஐந்துமினிட்வரைக்கும் அடுப்பின்மேல் இருக்கவிட்டு, பிற்பாடு நன்றாய் வடிகட்டி, பனிக்கட்டியிலாவது, வெடியுப்பிலாவது நிறுத்திவைக்கவும்.

Sago Jelly.
சவ்வரிசி ஜெல்லி.

வ. பவுன் சவ்வரிசியை,
க. பைந்ட்டு தண்ணீரில்வேகச்செய்.
ஆறிப்போன பிற்பாடு,
உ. பவுன் ஜாம், அல்லது ஜெல்லி, அல்லது ஸ்டியு செய்யப்பட்ட பழத்தைக்கூட்டிக்கொள்.

ஒருசல்லடையில் வடிகட்டி, அச்சுவில்போடு; பிற்பாடு வெளியே எடுத்து சுற்றிலும் கஸ்டார்டு வார்க்கவும்.

Tipsy Cake.
மயக்கும் கேக்கு.

ஒரு சிறுவட்டமான ஸ்பஞ்சு கேக்கை எடுத்து, திராட்சரசத்தையும், கொஞ்சம் பிராந்தியையும் அதில்விட்டு ஊறச்செய். பிராந்தி இல்லாவிட்டால் பால் பஞ்ச்சும்விட்டு ஊறச்செய்யலாம். அதுசரியாய் ஊறினபிற்பாடு, அதின்மேல் மிகவும் நல்லதான கஸ்டார்டுவை வார்; அதின்மேல் கொஞ்சம் ஜாம், மார்மிலேடு, அல்லது கொய்யாப்பழத்துஜெல்லிபோட்டு, ஆறு முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவை நன்றாய் அடித்து, மேலேகுவியலாகப்போடு; மஞ்சள்கரு கஸ்டார்டுக்கு வழங்கப்படலாம்.

Fritanellas.

7 eggs—the white only.
3 tablespoons jam.
5 tablespoons cream.
2 tablespoons sugar.
1 lime.
A little liqueur or brandy.

Beat the eggs to snow, and mix with the jam and a little of the sugar. Heap this in the dish, and mix the cream, lime-juice, sugar, and liqueur together, and pour over it the moment before serving.

Vanille Cream.

1 pint cream.
1½ ounces white sugar.
3 yolks of eggs well beaten.

Simmer the cream and sugar with a little vanille or a few drops of the essence; add the eggs, and keep stirring till thick, but do not let it boil, or it will curdle. Pour half an ounce of isinglass dissolved into it, and strain into the mould. Set with ice or saltpetre.

Arrowroot Blancmange.

One quart of milk boiled with sugar and cinnamon or peach leaves, and strained upon 2 ounces of arrow-

FRITANELLAS.

விரிட்டெனெல்லாக்கள்.

எ. முட்டைகளின் வெள்ளைக்கரு.
௯. பெரியகரண்டி ஜாம்.
௫. பெரியகரண்டி ஆடை.
௨. பெரியகரண்டி சருக்கரை.
க. எலுமிச்சம்பழம்.
கொஞ்சம் தித்திப்பான லாகிரிப்பண்டம், அல்லது பிராந்தி.

வெள்ளைக்கருவை நன்றாய் அடித்து ஜாமோடும்; சருக்கரையில் கொஞ்சமோடும் கூட்டி, டிசில் குவியலாகப்போட்டு, ஆடையையும், எலுமிச்சஞ்சாற்றையும், சருக்கரையையும், பிராந்தியையும்சேர்த்து, வாங்குகிறதற்குமுன்னே மேலேவார்க்கவும்.

VANILLE CREAM.

வெனில் ஆடை.

க. பைந்ட்டு ஆடை.
கஉ. அவுன்சு சருக்கரை.
௯. நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகளின் மஞ்சள்கரு.

ஆடையிலும் சருக்கரையிலும் கொஞ்சம் வெனிலாவாவது, அதின் ரசமாவது விட்டு மெல்லமெல்ல கொதிக்கப்பண்ணு; முட்டைகளை ச்சேர்த்து, குழம்பாகிறவரைக்கும் நன்றாய்கலக்கு. சீக்கிறமாய்க்கொ திக்கவிடாதே, கொதிக்கவிட்டால் முறிந்துபோகும். கரைக்கப்பட்ட ஐசிங்கிலாசில் உ. அவுன்சு அதில்வார்த்து, ஒரு அச்சுவில் வடிகட்டு. பனிக்கட்டியிலாவது, வெடியுப்பிலாவது நிறுத்திவைக்கவும்.

ARROWROOT BLANCMANGE.

அரரூட்மாவு பிலாமாஞ்சு.

ஒரு புட்டிபாலில் சருக்கரையும் பூப்பட்டை, அல்லது பீச்சுமரத் தின் இலைகளையும்போட்டு வேவித்து, தண்ணீரில் நன்றாய்க்கழுவப்ப

root well washed in water; stir it all the time, and simmer a short time.

This can be flavoured with any essence, and rice, rolong or rice-flour can be used instead of arrowroot. It should be sent to table with custard round, or stewed fruit, jam, jelly, or syrup.

Apfel Krapfen.

1 lb. imitation apple well sweetened and flavoured.
2 ounces marmalade.
6 ounces kismis chopped.
Add a little nutmeg and grated lime-peel.

Roll out some puff paste, divide it into squares, and fill with the mixture; bake slowly. Or it can be made into an open tart.

Strawberry Souffle.

1 tablespoon fine flour.
4 ounces butter.

Simmer over a slow fire. Add half a pint of milk and 1 lb. of strawberry (or raspberry) jam. Boil them up and rub through a coarse sieve or muslin; beat in the yolks of 7 eggs, and the whites whisked to snow. Boil an hour in a mould, and serve with wine sauce.

ட்ட இரண்டு அவுன்சு அரரூட்டின்மேல் வடிகட்டு; அடுப்பின்மேல் இருக்கிறவரைக்கும் கலக்கிக், கொஞ்சம் நேரம்வரைக்கும் நொய் கொதிப்படுத்தவும்.

இதற்கு யாதொரு திராவகத்தினால் வாசனையேற்றலாம். அரரூட்டுக்குப்பதிலாக அரிசிநொய்யாவது, அரிசிமாவாவது வழங்கப்படலாம். அதைச்சுற்றிலும் கஸ்டர்டாவது, ஸ்டியு செய்யப்பட்ட பழங்களாவது, ஜாமாவது, ஜெல்லியாவது, சரப்பாவது போடப்பட்டு மேஜைக்கு அனுப்பப்படவேண்டியது.

APFEL KRAPFEN.

ஆப்வெல் கிரவ்வென்.

க. பவுன் ஆப்பில் பழத்தைப்போன்றது.
(இது அதிக தித்திப்பும் வாசனையுமுள்ளதாக்கப்படவெண்டும்.)
உ. அவுன்சு மார்மிலேடு.
சு. அவுன்சு கொத்தின கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
உரைக்கப்பட்டகொஞ்சம்சாதிக்காயும்எலுமிச்சைத்தோலும்.

பைக்குப்போடுகிற பேஸ்ட்டுவை உருட்டி, சதுரங்களாகப்பிரித்து, இவைகளை, ஷெ பதார்த்தத்தினால் நிரப்பி, மெல்லமெல்ல சுடவும். திறப்பான ஒரு தார்ட்டாகவும் செய்யப்படலாம்.

STRAWBERRY SOUFFLE.

ஸ்டிராபெரி சூவ்வில்.

க. பெரியகரண்டி நல்லமாவு.
ச. அவுன்சு வெண்ணெய்.

இவைகளை மெதுவுகாங்கையினாலே வேகப்பண்ணு; கூட உ. பைன்ட்டு பாலும், க. பவுன் ஸ்டிராபெரி, இல்லாவிட்டால் ராஸ்பெரி ஜாமும்போட்டு, வேவித்து, உரப்புத்துணியின்வழியாய் வடிகட்டி, எ. முட்டைகளின் மஞ்சள்கருவையும், வெள்ளைக்கருவையும் வேறு வேறாக அடித்து, கூட கலக்கிவிட்டு, ஒரு அச்சுவில்போட்டு, ஒருமணிநேரம்வரைக்கும் வேவித்து உவைன் சாசோடே மேசைக்கு வாங்கவும்.

Russian Kesale.

6 teacupsful of cranberry juice.
1 teacup arrowroot.
1 teacup sugar.

Boil the sugar with four teacups of the juice, and stir the two others into the arrowroot; when the juice and sugar are quite boiling, add the arrowroot and cold juice; when it thickens, pour into a wet mould or cups: serve with cream.

One bottle of tart fruit makes exactly half this quantity, and it is good with currants.

Jaunemange.

2 lime-peels.
8 ounces of sugar.
1 pint of water.

Boil together till well flavoured with the lime-peel Add—

2 ounces of isinglass.
The juice of six limes.
1 pint of sherry.
12 beaten yolks of eggs.

Put into a basin, and place it in a saucepan of boiling water till it thickens: pour into a mould.

N.B.—An excellent imitation of this can be made by using 1 quart of water, a couple of glasses of wine only, and thickening it with good arrowroot, eggs, sugar, &c., as above.

RUSSIAN KESALE.

ருஷியன் கீசேல்.

சு. தேக்கோப்பை கிரான்பெரி சாறு.
க. தேக்கோப்பை அரரூட்மாவு.
க. தேக்கோப்பை சருக்கரை.

சருக்கரையில் ஷை சாற்றில் ச. கோப்பைவிட்டு வேவித்து, மற்ற உ. கோப்பை சாற்றை அரரூட்மாவில் போட்டுக்கலக்கி, சருக்கரையிலுள்ள சாறு நன்றாய்கொதிக்கும்போது. அரரூட்டில்போடப்பட்டசாற்றைச்சேர்த்துக்கொள்; தடிப்பாகிறபோது ஈரமுள்ள அச்சுவிலாவது, கோப்பைகளிலாவது வார்த்து, கிரீம்போட்டு மேசைக்குவாங்கவும்.

ஒரு புட்டி தார்ட்டுப்பழம்போட்டால், ஷை யானதில் அரைவாசியாகும்; கர்ரொன்ட்டுப்பழம்போட்டால் நன்றாயிருக்கும்.

JAUNEMANGE.

ஜானிமாஞ்சு.

உ. எலுமிச்சம் தோல்.
அ. அவுன்சு சருக்கரை.
க. பைந்ட்டு தண்ணீர்.

எலுமிச்சம்வாசனை நன்றாய் உண்டாகும்வரையில் இவைகளை வேவித்து, கூட;

உ. அவுன்சு ஐசிங்கிலாஸ்.
சு. எலுமிச்சம் பழத்தின் சாறு.
க. பைந்ட்டு ஷெரி உவைன்.
கஉ. நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட முட்டைகளின் மஞ்சள்கரு.

இவைகளையெல்லாம் ஒருபேசினில்போட்டு, தடிப்பாகிறவரைக்கும்கொதிக்கிற தண்ணீருள்ள சாஸ்பானில்போட்டுவைத்து, ஒரு அச்சுவில் வார்க்கவும்.

குறிப்பு.—இதைப்போலும், மிகவும் நல்லதுமாகச்செய்யப்படுவதுயாதெனில், க. புட்டிதண்ணீர், உ. கிளாஸ் உவைன், வேண்டிய அரரூட், முட்டைகள், சருக்கரை முதலானவைப்போட்டுத் தடிப்பாக்கிவேவிப்பதே.

Almond Cheese Cakes.

4 ounces almonds, blanched and pounded, mixed with
4 ounces sugar.
A little cream; and
3 whites of eggs, well beaten.

Fill patty-pans, and bake.

Or—

4 ounces of almonds as above.
5 ounces butter, creamed; sugar to taste.
6 yolks and 3 whites of eggs.
A little lime-peel and juice.

Lemon Cheese Cakes.

Four to 6 ripe limes, boiled in water; take out the seeds, and pound with 4 ounces of sugar, the yolks of 8 eggs, and 6 ounces of butter.

Oranges can be used, if preferred.

Mango Fool.

Take some green mangoes; peel them, and throw into cold water. When all are done, slice them, and boil in a little water till they will pulp through a sieve. Mix with plenty of brown sugar, and a little cream or milk; or, if it is liked rather thick, use custard.

ALMOND CHEESE CAKES.
வாதுமை சீசு கேக்குகள்.

ச. அவுன்சு வாதுமை உரித்து, அரைத்து,
ச. அவுன்சு சருக்கரையோடு கூட்டி,
கொஞ்சம் ஆடையும், ங. முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவும் நன்ருய் அடித்துச்சேர்த்து,

சிறுகேக்கின் அச்சுகளில் நிரப்பிச்சுடவும்.

வேறுவிதம்,—

ச. அவுன்சு வாதுமை.
ரு. அவுன்சு வெண்ணெய்,
ஆடையும்; ருசிக்குத்தக்க சருக்கரையும்,
முட்டைகளின் கூ. மஞ்சள் கருவும்,
ங. வெள்ளைக்கருவும்.
கொஞ்சம் எலுமிச்சைத்தோலும், சாறும்.

LEMON CHEESE CAKES.
எலுமிச்சம் சீசு கேக்குகள்.

ச. அல்லது ரு, அல்லது கூ. எலுமிச்சம்பழங்களை வேவித்து, விதைகளை எடுத்து, ச. அவுன்சு சருக்கரையோடும் அ. முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவோடும், கூ. அவுன்சு வெண்ணெயோடும் போட்டுக் கடையவும்.

எலுமிச்சம் பழங்களுக்குப் பதிலாகக் கிச்சிலிப்பழங்கள் வழங்கப் படலாம்.

MANGO FOOL.
மாங்காய் ஃபூல்.

சில பச்சைமாங்காய்களை எடுத்து; உரித்துத் தண்ணீரில் போடு. பிற்பாடு எடுத்து, அரித்து, கொஞ்சம் தண்ணீரில்வேவித்து, உரப்புத் துணியின் வழியாய்க்கடைந்து, வடிகட்டு. அதிகசருக்கரையோடும், கொஞ்சம் ஆடை, அல்லது பாலோடும் கூட்டவும்; இன்னம் தடிப்பாக அதைச் செய்யவேண்டுமாளுல் கஸ்டர்டுவைப்போட்டு வழங்கலாம்.

PRESERVES.

TART FRUIT JAM.

Jam and jelly, far superior to that sent out in jars, can be made with tart fruits; the small fruits do best. Weigh the currants, raspberries, &c., with the juice, and for every pound, take three-quarters of a pound of white sugar. Put the fruit into a well-tinned deckshaw or enamelled pan; when it is boiling very fast, add the sugar, and boil till a proper consistency.

APRICOT JAM.

In many stations there are large quantities of dried apricots to be had, which are brought from Cashmere, Kabul, or the Cape. Take a good quantity of these, and wash them well in hot water, as they are incredibly dirty. When properly cleansed, boil them with a syrup of sugar and water till they form a nice jam. Stir in a wineglass of brandy to every 3 lb. jar, or it will not keep.

PRESERVES.

தித்திப்புப் பண்டங்கள்.

TART FRUIT JAM.

தார்ட்டுப் பழம் ஜாம்.

சீர்மையில் செய்யப்பட்டு ஜாடிகளில்போட்டு அனுப்பப்பட்ட ஜாமுக்கும், ஜெல்லிக்கும், மிகவும் நல்லதான ஜாமும், ஜெல்லியும் தார்ட்டுப்பழங்களினால் செய்யப்படலாம். சிறியதான பழங்களே மிகவும் நல்ல ஜாமும் ஜெல்லியுமாகும். கர்ரென்ட்டு, ராஸ்பெரி முதலானபழங்களை, அவைகளின் சாற்றோடே நிறுத்தி, ஒவ்வொரு பவுன் இடைக்கு, முக்கால் பவுன் வெள்ளைச்சருக்கரையைப்போடு. பழத்தை, நன்றாய் கலாய் பூசப்பட்ட தேச்சாவில்போட்டு, அது மிகவும் சீக்கிரமாய்வெந்துக்கொண்டிருக்கையில், சருக்கரையைச் சேர்த்து, சரியான தடிப்பாகிறவரையில் இன்னம் வேவிக்கவும்.

APRICOT JAM.

ஆப்பிரிக்காட்டு ஜாம்.

அநேக இடங்களில், கஸ்மீரம், காபோல், கேப் என்னப்பட்ட ஊர்களிலிருந்து கொண்டுவரப்பட்ட காய்ந்த ஆப்பிரிக்காட் பழங்கள் அகப்படும், அவைகள் அதிக அழுக்குள்ளவைகளானபடியால் அவைகளை எடுத்து வெந்நீரில்போட்டு நன்றாய்க்கழுவவேண்டியது. சுத்தமான பிற்பாடு சருக்கரையினால் செய்யப்பட்ட சரப்பிலும் தண்ணீரிலும் போட்டு, நல்ல ஜாமாகிறவரைக்கும்வேவி. அதை ஜாடியில் போடும்போது, ஒவ்வொரு மூன்றுபவுன் ஜாடியில், ஒரு உவைன் கிளாஸ் பிராந்தியைப்போட்டுக் கலக்கிவிடவேண்டும், இல்லாவிட்டால் ஜாமானது கெட்டுப்போகும்.

Preserved Figs.

The small, dry, Kabulee figs make an excellent dessert dish, if well plumped in boiling water, and simmered a few minutes in the syrup remaining from any China preserve; a plain syrup in default of this.

Pumelo, or Citron Marmalade.

Grate the outsides, cut the peel into four, and take it off the fruit. Soak twenty-four hours in salt and water, and boil till tender in fresh water. Drain and cut into chips. Boil with orange-juice and sugar equal in weight to the chips.

One dozen citrons, 4 lbs. of sugar, and the juice of 2 dozen oranges, make about 8 lbs. of marmalade. If the sugar is not good, it will be a bad colour and only fit for cooking.

Candied Pumelo, or Orange-Peel.

Pare off the rind, after grating the outside slightly; if pumelo, cut the spongy inside away till it is a quarter of an inch thick. Soak the peels twelve hours in water, and then boil them soft. Make a strong syrup with the juice of the fruit,

Preserved Figs.

வற்றல் செய்யப்பட்ட அத்திக்கனிகள்.

காபோல்பட்டணத்தின் சிறியதும், காய்ந்ததுமான அத்திக்கனிகள் மிகவும் ருசியுள்ள தித்திப்புணவாகும். அவைகளைக்கொதிக்கிற தண்ணீரில் வீங்கச்செய்து, சீனி தித்திப்புப்பண்டங்களில் யாதொன்றின் சரப்பில்போட்டு, சிலமினிட்வரைக்கும் மெதுவுகாங்கையினால் வேகச்செய்யவேண்டியது; இந்தச் சரப்பில்லாவிட்டால், சருக்கரையினால் செய்யப்படும் சரப்பை வழங்கலாம்.

Pumelo, or Citron Marmalade.

பம்பில்மாஸ், அல்லது நாரத்தை மார்மிலேடு.

தோலின் வெளிப்புறத்தை உரைத்துவிட்டு, தோலைநாலாக அறுத்து உரித்துப்போடு. இருபத்துநாலுமணிநேரம்வரைக்கும் உப்பிலும்தண்ணீரிலும் ஊறச்செய்து, வேறு நல்லசலத்தில்போட்டு, மிருதுவாகிற வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. பிற்பாடு வடிகட்டி துண்டுகளாக அறுத்துவிடு. அத்துண்டுகளின் இடைக்குச்சரியான கிச்சிலிப்பழத்தின் சாற்றிலும் சருக்கரையிலும் வேவிக்கவும்.

ஒரு டசன் நாரத்தைப்பழங்களும், ௪. பவுன் சருக்கரையும், ௨. டசன் கிச்சிலிப்பழங்களின் சாறும் ஏறக்குறைய ௮. பவுன் மார்மிலேடாகும்.

சருக்கரை நல்லதாயிராவிட்டால், மார்மிலேடு நல்ல நிறமுள்ளதாயிராது; அது சமைத்தலுக்கே உதவும்.

Candied Pumelo, or Orange-Peel.

கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட பம்பில்மாஸ், அல்லது கிச்சிலிப்பழம் தோல்.

வெளிப்புரத்தைக்கொஞ்சமாய் உரைத்துவிட்டுத், தோலைச்சீவிவிடு; பம்பில்மாஸ் ஆனால் தோல் கால் அங்குலம் தடிப்பாகிறவரைக்கும், ஸ்பஞ்சுபோலிருக்கிற உட்புரத்தை அறுத்துவிடு. இதற்குப்பிற்பாடு, தோல்களைத் தண்ணீரில் பன்னிரண்டுமணிநேரம்வரைக்கும் ஊறச்செய்து, மிருதுவாகிறவரைக்கும் வேகச்செய். பழத்தின்சாற்றினாலும், கொஞ்சம் தண்ணீரினாலும், வெள்ளைச்சருக்கரை, அல்லது கற்கண்டினாலும், நல்ல சரப்புப்பண்ணு. இந்தச்சரப்பில்பழத்தின்

some water, and white sugar or sugar-candy. Boil the peels until they are perfectly saturated, drain them, and dry in the sun.

Roseille Jam or Jelly.

Put the red part of the roseille into a large jar, with a wineglass of water to each pound, and boil this in a saucepan of water until it is tender; then put it into a stewpan with an equal weight of sugar, and boil like other jams. For jelly, wring the juice through a cloth.

Brazil Cherry Jam.

This is made in the same way; but unless very sour, three-quarters of a pound of sugar to one of fruit will be enough.

Guava Jelly.

8 lbs. ripe guavas.
1 lb. sugar-candy.
10 limes.

Peel and cut the guavas in four; boil in a little water, and press out the juice through a cloth; add the juice of the limes and the sugar; boil and skim very carefully till it will jelly.

Guava cheese is made in the same way, only the fruit must be rubbed through a coarse sieve.

தோல்களைப்போட்டு, அதுகளின்சரப்பானது நன்ருய் ஊறுகிறவனைக் கும் அவைகளை வேவித்து, வடிகட்டி, அவைகளை வெய்யிலில் உலர்த் திவிடவும்.

Roseille Jam or Jelly.

ரோசில் ஜாம், அல்லது ஜெல்லி.

பழத்தின் சிவப்பு பாகத்தை எடுத்து ஒருபெரிய ஜாடியில்போடு; ஒவ்வொருபவுன் இடைக்கு, ஒரு உவைன்கிளாஸ் தண்ணீர்போட்டு, அதைத்தண்ணீருள்ள ஒரு சாஸ்பானில்வைத்து மிருதுவாகிறவனைக் கும் வேகப்பண்ணு; பிற்பாடு அதின் இடைக்குத்தக்கதாகச் சருக்க ரையைப்போட்டு, ஒரு ஸ்டியுசட்டியில்போட்டு மற்றஜாமைப்போல வேகவிடு.

ஜெல்லி செய்கிறதாயிருந்தால் உரப்பான துணியில்போட்டுச்சாற் றைவடிகட்டிக்கொள்ளவும்.

Brazil Cherry Jam.

பிராசில் ஷெரி ஜாம்.

இது ஷி ஜாமைப்போலவே செய்யப்படும்; பழம் அதிக புளிப் பாயிருந்தால் ஒரு பவுன் பழத்துக்கு முக்கால்பவுன் சருக்கரையைப் போட்டால்போதும்.

Guava Jelly.

கொய்யா ஜெல்லி.

அ. பவுன் கனிந்த கொய்யாப்பழம்.
க. பவுன் கற்கண்டு.
ம. எலுமிச்சம்பழம்.

பழங்களை உரித்து நால் நாலாகத்துண்டித்து, கொஞ்சம் தண்ணீரில் போட்டுவேவித்து, சாற்றை ஒரு துணியின்வழியாய் வடிகட்டி, எலு மிச்சம்பழத்தின் சாற்றையும் சருக்கரையையும் சேர்த்து; ஜெல்லி ஆகிறவனைக்கும் மிகவும் சாக்கிறதையாய் வேவித்து, மேலாடையை எடுத்துவிடவும்.

கொய்யாசீசும் இவ்விதமாகவே செய்யப்படும், ஆனுல் உரப்புத்து ணியின்வழியாய்ப் பழத்தைக் கடைந்து எடுக்கவேண்டியது.

Preserved Mangoes.

Take some good green mangoes—common ones will not do; peel them and divide through the centre, leaving the shells, but throwing away the kernels. For each pound, allow one pint of water and a pound and a quarter of sugar-candy: put the whole into a pan and stew slowly, skim, and when the mangoes appear done enough, and quite clear, take off the fire, and, when cold, bottle for keeping.

Bitters.

Peel pumelos as thin as you possibly can; put the rind into a bottle, and fill it up with brandy or white wine; put it in the sun every day for a week, when it will be ready for use.

Treacle.

Make jaggree into a thick syrup with water, clarify with an egg, strain and boil till a proper consistency.

Toffee.

1 lb. brown sugar.
½ lb. butter.
¼ lb. treacle.
2 grated lime-peels.

Boil it three-quarters of an hour.

PRESERVED MANGOES.

வற்றல் செய்யப்பட்ட மாங்காய்.

நல்லசாதியான சில பச்சைமாங்காய்களை எடுத்து, உரித்து, நடுவில் அறுத்து, பருப்புகளை எடுத்துவிடு. ஒவ்வொரு பவுன் இடைக்கு, ஒரு பைந்ட்டு தண்ணீரும், ஒன்றேகால் பவுன் கற்கண்டுபோட்டு; எல்லா வற்றையும் ஒரு சட்டியில்போட்டு, மெதுவாய் வேவித்து, மேலாடையை எடுத்து, மாங்காய்கள் சரியாய்வெந்து தெளிவாய்க்காணப் படும்போது, அடுப்பிலிருந்து இறக்கி, ஆறவிடு. ஆறினபிற்பாடு ஜாடியில் போட்டுவைக்கவும்.

BITTERS.

கசப்பான பானம்.

பம்பில்மாஸ் பழங்களை அதிகமெல்லியதாய் உரித்து, தோலை ஒருபுட்டியில்போட்டு, பிராந்தியினாலாவது, வெள்ளைதிராட்சரசத்தினாலாவது அதை நிரப்பிவிடு; ஒருவாரத்துக்கு ஒவ்வொரு நாளும் வெய்யிலில் நிறுத்திவைத்தால், வழங்கப்படுகிறதற்குத் தகுதியுள்ளதாகும்.

TREACLE.

டிரிக்கில், அல்லது சரப்பு.

வெல்லத்தைத் தண்ணீரில் போட்டுக்கரைத்து; ஒரு முட்டையினால் முறித்து, வடிகட்டி, சரியான தடிப்புள்ளதாகிறவரைக்கும் வேவிக்கவும்.

TOFFEE.

டாவ்வி.

க. பவுன் கருப்புச்சருக்கரை.
உ. பவுன் வெண்ணெய்.
வ. பவுன் டிரிக்கில்.
உ. உரைக்கப்பட்ட எலுமிச்சம் தோல்கள்.

முக்கால் மணிநேரம்வரைக்கும் வேவிக்கவும்.

CAKES AND BISCUITS.

TWELFTH-CAKE.

2 lbs. butter.
2 lbs. fine flour.
2 lbs. sugar.
4 lbs. currants and plums mixed.
1½ lbs. candied peels or marmalade.
½ lb. almonds pounded.
18 eggs.
1 nutmeg, and 1 ounce mixed spice.
1 wineglass brandy.

Beat the butter to a cream, and mix with the sugar and spice; add the yolks of the eggs well whipped, and continue beating till they mix with the butter and sugar; then put in the whites whisked to snow; and the other ingredients by degrees, but beat it well the whole time.

The cake-tin must be lined with plenty of well buttered paper, and it should be baked about four hours slowly. It answers to send it to the baker's oven.

POUND CAKE.

1 lb. butter creamed.
9 eggs whipped separately.
1¼ lb. flour.
¾ lb. sugar.
1 glass brandy.
A little nutmeg and seeds, candied peel, or plums, if liked.

CAKES AND BISCUITS.

கேக்குகளும் பிஸ்கோத்துகளும்.

TWELFTH CAKE.

பன்னிரண்டாம் கேக்கு.

உ. பவுன் வெண்ணெய்.
உ. பவுன் நல்லமாவு.
உ. பவுன் சருக்கரை.
ச. பவுன் கலந்த கர்ரெண்ட்டும் பிலம்சும்.
கஉ. பவுன் கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட தோல்,
இல்லாவிட்டால் மார்பிலேடு.
உ. பவுன் அரிக்கப்பட்ட வாதுமைப்பருப்பு.
௰அ. முட்டைகள்.
க. சாதிக்காய்.
க. அவுன்சு கலந்த ஸ்பைசு.
க. உவைன் கிளாஸ் பிராந்தி.

வெண்ணெயை அடித்து மிருதுவாக்கி, சருக்கரையோடும் ஸ்பைசோடும் கூட்டு; முட்டைகளின் மஞ்சள்கருவை வெண்ணெயோடும் சருக்கரையோடும் கலந்துபோகிறவரைக்கும் அடித்து; பிற்பாடு வெள்ளைக்கருவை நன்ருய் அடித்துச்சேர்த்துவிடு; மற்றச்சரக்குகளையும் ஒன்ருென்ருகக் கூட்டிவருகையில் அடித்துக்கொண்டிருக்கவும்.

கேக்கின் தகரத்துக்குள் வெண்ணெய்தடவப்பட்ட காகிதம்போட்டு, கேக்கை நாலுமணிநேரம்வரைக்கும் மெல்லமெல்ல சுடவும். சுடுதற்கு ரொட்டிக்கிடங்குக்கும் அது அனுப்பப்படலாம்.

POUND CAKE.

பவுன் கேக்கு.

க. பவுன் அடிக்கப்பட்ட வெண்ணெய்.
கூ. முட்டைகள் (கருக்கள் வேறு வேருக அடிக்கவும்.)
கவ. பவுன் மாவு.
ஆ. பவுன் சருக்கரை.
க. கிளாஸ் பிராந்தி.
கொஞ்சம் சாதிக்காயும், விதைகளும், கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட
தோலும், அல்லது பிலம்சும்.

Soda Cake.

1 lb. flour.
½ lb. kismis.
6 ounces sugar.
6 ounces butter.
4 eggs.
1 teacup of milk.
1 teaspoon carbonate of soda.

Mix carefully, and beat it well.

Lemon Cake.

1 lb. butter creamed.
12 eggs, yolks and whites beaten separately.
¾ lb. sifted sugar.
1 dessert-spoon lemon essence.
¾ lb. sifted arrowroot.

Mix the ingredients, in the order they are written—they can hardly be beaten too much; put *instantly* into the oven, and bake with care.

Plum Cake.

1½ lb. flour.
1 lb. butter.
½ lb. sugar.
10 eggs.
½ lb. marmalade.
¼ lb. almonds, pounded.
1¼ lb. kismis.
½ a nutmeg.
1 spoon spice.
1 spoon lime-juice.
1 glass brandy or wine.

Soda Cake.

சோடா கேக்கு.

க. பவுன் மாவு.
உ. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
சு. அவுன்சு சருக்கரை.
சு. அவுன்சு வெண்ணெய்.
ச. முட்டைகள்.
க. தேக்கோப்பை பால்.
க. தேக்கரண்டி சோடா.

எல்லாவற்றையும் சாக்கிறதையாய்க்கூட்டி, அடிக்கவும்.

Lemon Cake.

எலுமிச்சம் கேக்கு.

க. பவுன் அடிக்கப்பட்ட வெண்ணெய்.
யஉ. முட்டைகள் (கருக்கள் வேறு வேறாக அடிக்கவும்.)
ஜு. பவுன் புடைக்கப்பட்ட சருக்கரை.
க. அரைகரண்டி எலுமிச்சம் திராவகம்.
ஜு. பவுன் அரரூட்மாவு.

இவைகளை இங்கு சொல்லப்பட்ட வரிசையின்படிகூட்டி, நன்றாய் அடித்து, உடனே அடுப்பில்விட்டுச் சாக்கிறதையாய்ச்சுடவும்.

Plum Cake.

பிலம் கேக்கு.

கஉ. பவுன் மாவு.
க. பவுன் வெண்ணெய்.
உ. பவுன் சருக்கரை.
ய. முட்டைகள்.
உ. பவுன் மார்மிலேடு.
வ. பவுன் அரிக்கப்பட்ட வாதுமைப்பருப்பு.
கவ. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப்பழம்.
உ. சாதிக்காய்.
க. கரண்டி சம்பாரவர்க்கம்.
க. கரண்டி எலுமிச்சம் சாறு.
க. கிளாஸ் பிராந்தி, அல்லது திராட்சரசம்.

SEED CAKE.

1 lb. butter.
1 lb. flour.
¾ lb. sugar.
12 whites of eggs.
8 yolks.
½ glass brandy.
A little candied peel and some carraway seeds.

Bake this in a slow oven.

BROODA, OR DUTCH CAKE.

1 lb. 5 ounces flour.
1 teacup of toddy.
6 eggs, well beaten separately.
9 ounces sugar.
12 ounces butter.
1 teaspoon salt.
2 teaspoons carraway seeds.

Mix the flour and toddy first, and then add the other ingredients. Butter a shallow baking-tin, put in the mixture, and stand in the sun till it is well rising. Send at once to the oven.

SPONGE CAKE.

½ lb. fine flour or arrowroot.
¾ lb. sugar.
12 eggs.

Beat the yolks of the eggs well with the sugar; add the whites whipped to snow; stir the flour in gently, and flavour with nutmeg or lemon essence.

Seed Cake.

விதை கேக்கு.

க. பவுன் வெண்ணெய்.
க. பவுன் மாவு.
ஞ. பவுன் சருக்கரை.
யஉ. முட்டைகளின் வெள்ளைக்கரு.
அ. மஞ்சள் கரு.
௧. கிளாஸ் பிராந்தி.
கொஞ்சம் கற்கண்டு ஏற்றப்பட்டதோலும்,
கேக்கு சீரகத்தில் சில விதைகள்.

இதை மெதுவுகாங்கையில் சுடவும்.

Brooda, or Dutch Cake.

புருதா, அல்லது டச்சுக்கேக்கு.

க. பவுனும் ரு. அவுன்சும் மாவு.
க. தேக்கோப்பை கள்.
சு. முட்டைகள்.
(கருக்களை வேறு வேருக நன்ருய் அடிக்கவும்.)
கூ. அவுன்சு சருக்கரை.
யஉ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. தேக்கரண்டி உப்பு.
உ. தேக்கரண்டி கேக்கு சீரக விதைகள்.

மாவையும் கள்ளையும் முதல் கூட்டி, பிற்பாடு மற்றச்சரக்குகளைச் சேர்த்துக்கொள். அதிக ஆழமில்லாத தகரத்துக்கு வெண்ணெய்தடவி, அதற்குள் கூட்டின சரக்குகளை வார்த்து, சரியாய் எழும்புகிற வரைக்கும் வெய்யிலில் நிறுத்தி, உடனே அடுப்புக்கு அனுப்பவும்.

Sponge Cake.

ஸ்பஞ்சு கேக்கு.

௧. பவுன் நல்லமாவு, அல்லது அரரூட்.
ஞ. பவுன் சருக்கரை.
யஉ. முட்டைகள்.

மஞ்சள் கருக்களை சருக்கரையோடே போட்டு நன்ருய் அடித்து, வெள்ளைக்கருக்களையும் நன்ருய் அடித்துச்சேர்த்து விடு; அதற்குள் மாவை மெதுவாய்க் கலக்கி, சாதிக்காயினுலாவது, எலுமிச்சம் திராவகத்தினுலாவது அதற்கு ருசியேற்றவும்.

Gingerbread Loaf.

2 lbs. flour.
$1\frac{1}{2}$ lb. treacle.
$\frac{1}{4}$ lb. sugar.
$\frac{1}{4}$ lb. butter.
2 ounces pounded ginger.
1 teaspoon carbonate of soda.
A little candied peel.

Warm the butter and treacle, and add the soda dissolved in a very little boiling water; work this well with the flour and sugar, &c., and bake rather slowly for about two hours.

Plain Cake.

1 lb. flour.
$\frac{1}{4}$ lb. butter.
3 eggs.
6 ounces sugar.
$\frac{1}{2}$ lb. kismis.

Rub the butter and flour together, and add the eggs with as much sour toddy as will make them into a paste. Let it rise an hour; mix in the sugar and plums, stand for half an hour more and bake.

Potato Cake.

Boil about 6 potatoes, and while hot, mash them with a fork, and roll with a bottle or rolling-pin till there is not a single lump left; beat up an egg with

Gingerbread Loaf.

ஜின்ஜர்பிரோட் கட்டி.

உ. பவுன் மாவு.
கஉ. பவுன் டிரிக்கில்.
வ. பவுன் சருக்கரை.
வ. பவுன் வெண்ணெய்.
உ. அவுன்சு சுக்குத்தூள்.
க. தேக்கரண்டி சோடா.
கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட கொஞ்சம்தோல்.

வெண்ணெயையும் டிரிக்கிலேயும் சுடவைத்து, சோடாவை மிகவும் கொஞ்சம் வெண்ணீரில்கரைத்துக் கூடச்சேர்த்துவிடு. இதைமாவு சருக்கரை முதலான சரக்குகளோடே சேர்த்து நன்றாய்ப்பிசைந்து, இரண்டு மணிநேரம்வரைக்கும் மெதுவு சூங்கையினாலே சுடவும்.

Plain Cake.

சாதா கேக்கு.

க. பவுன் மாவு.
வ. பவுன் வெண்ணெய்.
ரு. முட்டைகள்.
சு. அவுன்சு சருக்கரை.
உ. பவுன் கொடிமுந்திரிகைப் பழம்.

வெண்ணெயையும் மாவையும் கூட்டி கடைந்து, முட்டைகளையும், எல்லாம் கூடி பேஸ்ட்டு ஆகும்பொருட்டு, தேவையான புளிப்புகளையும் சேர்த்துக்கொள். ஒரு மணிநேரம்வரைக்கும் எழும்பவிட்டு; சருக்கரையையும் பழங்களையும் கூடப்போட்டு, இன்னம் அரை மணிநேரம் வரைக்கும் இருக்கவிட்டுச் சுடவும்.

Potato Cake.

உருளைக்கிழங்கு கேக்கு.

ஆறு உருளைக்கிழங்குகளைவேவித்து, அதுகள் சூடுள்ளவைகளாயிருக்கும்போது. ஒரு முள்ளினால் கடைந்து, மரக்குழவினால் கட்டிகளில்லாதபடிக்கு நன்றாய்நசுக்கி, ஒருமுட்டையில் ஒருகரண்டி பால்போ

a spoonful of milk and stir it in, and a piece of butter, if at hand.

Knead into this mixture as much fine flour and a little salt as it will hold; make into a round cake about an inch thick; put the frying-pan on the fire, and bake the cake in it, shaking constantly and turning it to prevent its burning. If the pan is small, make into two cakes. Split and butter.

Macaroons.

1 lb. almonds.
1 lb. sifted sugar.
3 whites of eggs beaten to snow.

Pound the almonds and beat the mixture together for ten minutes. Bake in a slow oven.

Cocoanut Macaroons.

10 ounces white sugar-candy.
1 pint water.
1 cocoanut, grated or sliced.

Boil the water and sugar-candy; strain and reboil over a slow fire; add the cocoanut, and simmer slowly till it is quite thick; lay it in heaps on a baking-tin, and dry in the sun or in a very slow oven.

ட்டு அடித்துக் கூடக்கலக்கிவிடு. வெண்ணெய் இருந்தால் கொஞ்சம் போடு.

பிற்பாடு, ஷி குழம்பு கொள்ளத்தக்கதாய் நல்லமாவையுங்கொஞ்சம் உப்பையும் போட்டுப்பிசைந்து அதை ஒரு அங்குலம் தடிப்பும் வட்டமுமான கேக்காக்கி, பொரிக்குஞ்சட்டியை அடுப்பின்மேல் வைத்து கேக்கை அதில் சுடவும்; சுடுகையில் தீய்ந்துபோகாதபடிக்கு அதை அடிக்கடியாய் திருப்பு. பொரிக்குஞ்சட்டி சிறியதாயிருந்தால் கேக்கை இரண்டு கேக்குகளாக்கவும். ஆனபிற்பாடு இரண்டுதுண்டுகளாகப் பிரித்து வெண்ணெய் தடவவும்.

MACAROONS.

மக்கேரூன்கள்.

ச. பவுன் வாதுமைப்பருப்பு.
க. பவுன் புடைக்கப்பட்டசருக்கரை.
ரு. முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருக்களை நன்றாய் அடிக்கவும்.

வாதுமையை அரித்து, மற்றச்சரக்குகளைப் பத்துமினிட்வரைக்கும் கூட்டி அடித்து, மெதுவு காங்கையினாலே சுடவும்.

COCOANUT MACAROONS.

தேங்காய் மக்கேரூன்கள்.

ய. அவுன்சு வெள்ளைக்கற்கண்டு.
க. பைந்ட்டு தண்ணீர்.
துருவப்பட்ட ஒரு தேங்காய்.

தண்ணீரையும் கற்கண்டையும்வேவித்து; வடிகட்டி, மறுபடியும் மெதுவுகாங்கையினால் வேவித்து; தேங்காயைச்சேர்த்துக்கொண்டு, சரியான தடிப்புள்ளதாகிறவரைக்கும், மெல்ல மெல்ல கொதிக்கவிடு. பிறபாடு அதை ஒரு தகரத்தின்மேல் குவியல் குவியலாகப்போட்டு, வெய்யிலிலாவது, மெதுவு காங்கையுள்ள போனடுப்பிலாவது உலர்த்தவும்.

Buns.

2 lbs. fine flour.
½ lb. moist sugar.
½ gill toddy.
½ a pint of milk.
½ lb. butter.
Seeds or plums to taste.

Mix the flour and sugar together, make a hole in the centre, and add the toddy and milk, warm. Mix enough flour to make this as thick as cream, cover with a towel, and let it lie two hours. Melt the butter, and stir in the other ingredients; let it lie another hour; butter a tin, and lay the buns on it in rows three inches apart; stand for half an hour more, and bake in a hot oven. Glaze with milk.

Gingerbread Nuts.

1 lb. flour.
1 lb. treacle.
4 ounces candied peel
¾ lb. brown sugar.
¼ lb. butter (creamed).
1½ ounces ground ginger.

Mix, and let it stand three or four hours; roll thin, and cut it into biscuits.

Buns.

பன்னுகள்.

௨. பவுன் நல்லமாவு.
𑿑. பவுன் கசிவுள்ள சருக்கரை.
அரைக்கால் பைண்ட்டு கள்.
𑿑. பைண்ட்டு பால்.
𑿑. பவுன் வெண்ணெய்.

தேவையான கேக் சீரகமும் கொடிமுந்திரிகைப் பழமும்.

மாவையும் சருக்கரையையுங் கூட்டி, நடுவில் ஒரு துவாரம்பண்ணி, கள்ளும் பாலும் சூடுள்ளவைகளாயிருக்கையில், கூடப்போடு. இது ஆடை அவ்வளவு தடிப்புள்ளதாகும்பொருட்டு வேண்டியமாவைப்போட்டு, துவாலையினால் மூடி, இரண்டுமணிநேரம்வரைக்கும் சும்மாஇருக்கட்டும், வெண்ணெயை உருக்கி, மற்றச்சரக்குகளையும் கூடப்போட்டுக் கலக்கிவிடு; பிற்பாடு இன்னம் ஒரு மணிநேரம் வரைக்கும் சும்மா இருக்கட்டும்; ஒரு தகரத்திற்கு வெண்ணெய் தடவி, பன்களை மூன்று மூன்று அங்குலத்திற்குத் தூரமாக வரிசையாய் அதின்மேல்வைத்து, இன்னம் அரைமணிநேரம்வரைக்கும் இருக்கவிட்டு, சூடுள்ளபோனடுப்பில், அல்லது ரொட்டி அடுப்பில் சுடவும், பாலினால் பளபளப்பாக்கவும்.

Gingerbread Nuts.

ஜின்ஜர்பிரேடு பில்லைகள்.

௧. பவுன் மாவு.
௧. பவுன் டிரிக்கில்.
௪. அவுன்சு கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட தோல்.
𑿓. பவுன் கருப்புச் சருக்கரை.
𑿑. பவுன் மிருதுவாய் அடிக்கப்பட்ட வெண்ணெய்.
௧𑿑. அவுன்சு அரைக்கப்பட்ட சுக்கு.

எல்லாவற்றையுங் கூட்டி, மூன்று அல்லது நாலுமணிநேரம்வரைக்கும் சும்மா இருக்கட்டும். மெல்லியதாய் உருட்டி, பிஸ்கோத்துகளாக அறுக்கவும்.

GINGERBREAD.

2 lbs. flour.
½ lb. butter.
½ lb. sugar.
2 lbs. treacle.
2 ounces ginger.
6 eggs.
½ ounce carbonate of soda dissolved in a little boiling water.

GINGER BISCUITS.

1½ lb. flour.
¾ lb. white sugar.
½ lb. butter.
2½ ounces ginger.
6 eggs.
A little soda.

SHORTBREAD.

1 lb. flour.
½ lb. butter.
¼ lb. sugar.
2 ounces candied peel.

Make into oval cakes half an inch thick, pinch the edges, and strew carraway comfits on the top.

SHORTBREAD.

Half a pound of butter, melted with 6 ounces of the best moist sugar; add 1¼ lbs. good flour, and work it well.

GINGERBREAD.

ஜின் ஜர்பிரேடு.

உ. பவுன் மாவு.
கூ. பவுன் வெண்ணெய்.
கூ. பவுன் சருக்கரை.
உ. பவுன் டிரிக்கில்.
உ. அவுன்சு சுக்கு.
சு. முட்டைகள்.
கூ. அவுன்சு சோடா (கொஞ்சம் வெண்ணீரில் கரைத்து விடவும்.)

GINGER BISCUITS.

ஜின்ஜர் பிஸ்கோத்துகள்.

கூ. பவுன் மாவு.
ரு. பவுன் வெள்ளைச்சருக்கரை.
கூ. பவுன் வெண்ணெய்.
உகூ. அவுன்சு சுக்கு.
சு. முட்டைகள்.
கொஞ்சம் சோடா.

SHORTBREAD.

சார்ட்டுபிரேடு.

க. பவுன் மாவு.
கூ. பவுன் வெண்ணெய்.
வ. பவுன் சருக்கரை.
உ. அவுன்சு கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட தோல்.

அரை அங்குலம் தடிப்பும் முட்டைவடிவமுமுள்ள கேக்குகளாக அறுத்து, ஓரங்களைக்கிள்ளி, மேலே கேக்கு சிரகம்போடப்பட்ட கம்விட்ஸ் என்னும் மிட்டாயைத்தூவவும்.

SHORTBREAD.

சார்ட்டுபிரேடு.

மிகவும் நல்லதும் கசிவுமுள்ள சருக்கரையில் சு. அவுன்சு எடுத்து, கூ. பவுன் வெண்ணெயில்போட்டு உருக்கு; கூட கவ. பவுன் நல்ல மாவைப்போட்டு, நன்றாய் பிசையவும்.

Little Plum Cakes.

½ lb. flour.
6 ounces sugar.
6 ounces butter.
8 ounces currants.
5 eggs well beaten.

Beat well, flour a tin, and drop the paste on it in spoonfuls far apart, as it will spread very much in baking.

These cakes are delicious, but if too rich, can be made with 1 lb. of flour, instead of a smaller quantity.

Savoy Biscuits.

Half a pound of sifted sugar, beaten with 4 eggs for a quarter of an hour; add ½ lb. flour, sift sugar over, and bake.

Children's Food and Sick Cookery.

Mutton Broth.

4 lbs. mutton.
4 quarts cold water.
4 ounces rice.

Simmer softly for four hours; add a little salt; boil it for a few minutes; strain, and serve.

Little Plum Cakes.

சிறு பிலம் கேக்குகள்.

உ. பவுன் மாவு.
கூ. அவுன்சு சருக்கரை.
கூ. அவுன்சு வெண்ணெய்.
அ. அவுன்சு கர்ரொன்ட்டு.
நன்ருய் அடிக்கப்பட்ட ரு. முட்டைகள்.

இவையெல்லாம் நன்ருய் அடித்து, ஒரு தகரத்தின்மேல் மாவைத் தெளித்து, ஷெ பேஸ்ட்டுவை கரண்டி நிறைய கரண்டி நிறைய எடுத்துக், கொஞ்சம் கொஞ்சம் தூரமாக, அத்தகரத்தின்மேல்போடு; தூரமாய்ப்போடாவிட்டால் கேக்குகள் அடுப்பிலிருக்கையில் அதிகமாய் பரம்பும்.

இக்கேக்குகள் மிகவும் இனிப்புள்ளவைகளாம்; இவ்வளவு இனிப்பில்லாமலிருக்கவேண்டுமானுல் உ. பவுன் மாவுக்குப்பதிலாக க. பவுன் மாவைப்போட்டுச் செய்யலாம்.

Savoy Biscuits.

செவாய் பிஸ்கோத்துகள்.

புடைக்கப்பட்ட சருக்கரையில் உ. பவுன் எடுத்து, ச. முட்டைகளோடுபோட்டு வ. மணிநேரம்வரைக்கும் அடித்து; உ. பவுன் மாவைக்கூடப்போடு. மேலே சருக்கரையைத்தூவி, சுடவும்.

Children's Food and Sick Cookery.

குழந்தைகளுக்கும், வியாதியஸ்தருக்கும் செய்யப்படும் உணவுகள்.

Mutton Broth.

ஆட்டிறைச்சி பிராத்து.

ச. பவுன் இறைச்சி.
ச. புட்டி தண்ணீர்.
ச. அவுன்சு அரிசி.

நாலுமணிநேரம்வரைக்கும் மெதுவாய்க் கொதிக்கப்பண்ணி; கொஞ்சம் உப்பு போட்டு, சிலமினிட்வரைக்கும் வேகவிட்டு; வடிகட்டி வாங்கவும்.

Extract of Beef.

1 lb. rump-steak.
1 pint cold water.

Mince like sausage meat, and put it into the water by the side of the fire to heat slowly; let it simmer a long time as gently as possible, and boil a quarter of an hour before serving.

Essence of Beef.

1 lb. lean beef, free from skin and fat.

Chop it up and put it into an earthen jar with a cover; fix it with paste, and boil two hours in a saucepan of water.

Pour off the liquid essence from the coagulated muscle; stand it till cold, and skim.

Beef-tea.

1 lb. beef-steak, cut into small pieces.

Put it into a jar or bottle; add a little salt and a few peppercorns; fill the jar with water, and boil it in a pan of water for three hours.

EXTRACT OF BEEF.

மாட்டிறைச்சி சாரம்.

க. பவுன் குண்டி இறைச்சி.
உ. பைந்ட்டு தண்ணீர்.

இறைச்சியைக்கொத்தி, தண்ணீரில்போட்டு, காங்கை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக உண்டாக நெருப்பு அண்டையில்வைத்து; வெகுநேரம்வரைக்கும் மெதுவாய்க்கொதிக்கவிட்டு, வாங்குகிறதற்குமுன்னே கால்மணிநேரம்வரையில் வேகவிடவும்.

ESSENCE OF BEEF.

மாட்டிறைச்சி ரசம்.

தோலும் கொழுப்புமில்லாத க. பவுன் மாட்டிறைச்சி.

இதைக்கொத்தி, ஒரு ஜாடியில்போட்டு, மூடியின்மேல் மாவுபசை போட்டு ஒட்டி, தண்ணீருள்ள சாஸ்பானில் நிறுத்தி, இரண்டுமணி நேரம்வரைக்கும் வேவிக்கவும்.

பிற்பாடு எடுத்து. ரசத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி; ஆறிப்போகிறவரைக்கும் மேலாடையை எடுத்துக்கொண்டிருக்கவும்.

BEEF-TEA.

மாட்டிறைச்சி டீ.

க. பவுன் மாட்டிறைச்சியை, சிறுதுண்டுகளாக அறுக்கவும்.

துண்டுகளை ஒரு ஜாடியில்போட்டு; கொஞ்சம் உப்பும் மிளகுகளும் சேர்த்து; ஜாடியைத் தண்ணீரினால் நிரப்பி, தண்ணீருள்ள சாஸ்பானில் மூன்றுமணிநேரம்வரைக்கும் வேவிக்கவும்.

Chicken Broth.

Cut up a chicken or part of a fowl in small pieces, and put into a pint saucepan; fill with water, and boil two or three hours, with the cover on. Take off the cover; add a very little salt, and let it boil until reduced sufficiently; strain through a muslin (as all children's broth should be). In cases of illness where little nourishment can be taken, and a great deal is required in a small compass, a whole chicken can be boiled down to two or three teaspoons of essence, which will jelly on cooling.

Bread Jelly.

Take a quantity of the crumb, and pour boiling water on it; let it stand some time; throw away the water, add a little fresh, and boil till quite smooth; press out the water, and when the bread is cold, it will form a jelly, to be mixed with milk and sugar as the child requires it.

Carrot Pap.

1 ounce grated carrot.
2 teacups water.

Stand, and stir frequently for twelve hours. Strain, and make into congee with arrowroot or biscuit powder, but simmer only, and do not boil. Sweeten with white sugar.

Chicken Broth.

கோழிக்குஞ்சு பிராத்து.

ஒரு கோழிக்குஞ்சுவையாவது, ஒரு கோழியில் ஒரு பங்கையாவது சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து. ஒரு பைந்ட்டு தண்ணீர்கொள்ளத்தக்க சாஸ்பானில்போட்டு, தண்ணீரினால் நிரப்பி, மூடி, இரண்டுமூன்று மணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு. மூடியை எடுத்துவிட்டு; கொஞ்சம் உப்பு போட்டு சுண்டவேண்டிய அளவுக்குத்தக்கதாக காய்ச்சு; பிற்பாடு, சிறு துண்டு சல்லாவின்வழியாய் வடிகட்டவும். (பிள்ளைகளுக்குச்செய்யப்படுகிற பிராத்துகளெல்லாம் இவ்விதமாக வே வடிகட்டப்படவேண்டியது.) வியாதியஸ்தர் கொஞ்சமாத்திரம் உண்ணக்கூடியவர்களாயிருக்கிறபடியால் அவர்களுக்குச் செய்யப்படுகிற கோழிக்குஞ்சு பிராத்தை, இரண்டு அல்லது மூன்று தேக்கரண்டி நிறைய ரசத்துக்குச்சரியாகச் சுண்டக்காய்ச்சலாம் அது ஆறிப்போகும்போது ஜெல்லியாய்ப்போகும்.

Bread Jelly.

ரொட்டி ஜெல்லி.

ரொட்டித்துணிக்கைகளை யெடுத்து அவைகளின்மேல் கொதிக்கிற நீரைவார்த்து; கொஞ்சம் நேரம் சும்மா யிருக்கட்டும். பிற்பாடு அந்த நீரை ஊற்றிவிட்டு, கொஞ்சம் தண்ணீரைச்சேர்த்து, வழவழப்பாய்ப் போகும்வரையில் வேவித்து; நீரைப்புழிந்துவிட்டால் ரொட்டி ஆறி ஜெல்லிபோலாகும். அதோடேகூட பாலும் சருக்கரையும்போட்டுப் பிள்ளைகளுக்குக்கொடுக்கலாம்.

Carrot Pap.

காரட் கூழ்.

க. அவுன்சு உரைக்கப்பட்ட காரட்.
உ. தேக்கோப்பை தண்ணீர்.

சும்மாவைத்து, பன்னிரண்டு மணிநேரம்வரைக்கும் அடிக்கடியாக கலக்கிவிடு. பிற்பாடு வடிகட்டி அரரூட்மாவு, அல்லது பிஸ்கோத்து தூள்கூடப்போட்டு கஞ்சிசெய். வேவிக்காமல் மெல்லமெல்லநொய் கொதிப்படுத்தி, கொஞ்சம் சருக்கரையினால் தித்திப்பு ஏற்றவும்.

Barley Broth.

½ lb. mutton, cut very small.
1½ pint water.
1 ounce carrot.
1 ounce turnip.
½ ounce barley.

This should make 1¼ pint of broth, and is meant to be eaten with the meat and vegetables by older children.

Chicken Panada.

Boil a young fowl in a quart of water till three parts done; skin it, and pound the white meat, with a little salt, nutmeg, and a morsel of lime-peel. Boil up the paste with some of the water in which the fowl was boiled, till it is a proper thickness.

Barley Water.

1 quart water.
1 ounce pearl barley.

Simmer an hour, with a bit of lime-peel and a little sugar.

Barley Water.

1 ounce pearl barley.
½ ounce sugar.
2 lime-peels.

Put into a jug, and pour over it a quart of boiling water; stand for eight or ten hours, and strain.

BARLEY BROTH.

பார்லி பிராத்து.

௨. பவுன் ஆட்டிறைச்சி (மிகவும் சிறியதாய் அறுக்கவும்).
க௨. பைந்ட்டு தண்ணீர்.
க. அவுன்சு காரட்.
க. அவுன்சு டர்னிப்.
௨. அவுன்சு பார்லி.

இவைகளினால் கவ. பைந்ட்டு பிராத்து உண்டாகவேண்டும். இரண்டு மூன்று, நாலுவருஷத்துக்குழந்தைகள் இறைச்சியோடும் காய்கறிகளோடு இந்தபிராத்தைச் சேர்த்துச்சாப்பிடலாம்.

CHICKEN PANADA.

கோழிக்குஞ்சு பன்னடா.

ஒரு இளைய கோழியை ஒரு புட்டி தண்ணீரில் முக்கால்வாசிவேகப்பண்ணு; பிற்பாடு தோலை உரித்து, வெள்ளை இறைச்சியை, கொஞ்சம் உப்பு, சாதிக்காய் எலுமிச்சம்தோலோடேபோட்டு இடித்து, கோழிவெந்த நீரில்கொஞ்சம் எடுத்து, அதில் ஷை பேஸ்ட்டுவைச் சரியான தடிப்புள்ளதாகிறவரைக்கும் வேவிக்கவும்.

BARLEY WATER.

பார்லி தண்ணீர்.

க. புட்டி தண்ணீர்.
க. அவுன்சு முத்துபார்லி.

கொஞ்சம் எலுமிச்சம்தோலும் சருக்கரையும்சேர்த்து, ஒருமணிநேரம்வரைக்கும் நொய் கொதிப்படுத்தவும்.

BARLEY WATER.

பார்லி தண்ணீர்.

க. அவுன்சு முத்துபார்லி.
௨. அவுன்சு சருக்கரை.
௨. எலுமிச்சம்தோல்கள்.

ஒரு ஜக்கில்போட்டு, ஒரு புட்டி கொதிக்கிற நீரை மேலேவிட்டு; ௮. அல்லது ௰. மணிநேரம்வரைக்கும் அப்படி இருக்கவிட்டு வடிகட்டவும்.

Barley Water.

Wash some pearl barley and dry it well in the sun; pound it coarsely, and boil it gently for two hours; rub it through a sieve, and mix with milk and sugar.

Toast and Water.

Toast a slice of bread quite brown, but do not burn it: put it into *cold* water.

Baked Flour.

Take a pound of the best flour, put a delicately tinned or enamelled frying-pan on the fire, and stir the flour in this until it is a good brown. Make into congee. This is a specific with infantine diarrhœa.

Boiled Flour.

Tie a pound of fine flour very tightly in a cloth, drop it into boiling water, and boil three or four hours; when done, there will be a doughy crust outside, and the inside must be grated and made into congee. It can be made into biscuit powder, by breaking the ball in pieces, baking it till brown throughout, and then pounding it.

BARLEY WATER.
பார்லி தண்ணீர்.

கொஞ்சம் முத்துபார்லியைக்கழுவி, வெய்யிலில்நன்றாய் உலர்த்தி; நறுக்கி, இரண்டுமணிநேரம்வரைக்கும் மெதுவாய் வேகப்பண்ணி; ஒரு துணியின்வழியாய் கடைந்து, கொஞ்சம் பாலும் சருக்கரையையும் சேர்த்து வழங்கவும்.

TOAST AND WATER.
தோஸ்த்தும் தண்ணீரும்.

ஒரு சிலேசு ரொட்டியை ஊதாநிறமாகத் தோஸ்த்துபண்ணி, குளிர்ந்த சலத்தில் விடவும்.

BAKED FLOUR.
பேக்கு செய்யப்பட்ட மாவு.

ஒரு பவுன் மிகவும் நல்லமாவையெடு; மெல்லிய தகரமுள்ள பொரிக்குஞ்சட்டியை அடுப்பின்மேல்வைத்து; அதில் மாவைப்போட்டு, நல்ல ஊதாநிறமுள்ளதாகிறவரைக்கும், அனல்கொடுத்து, கலக்கிக்கொண்டிரு; பிற்பாடு, அதைக்கஞ்சியாகச்செய்யவும். இது குழந்தைகளின் வயிற்றுளைவுக்குக் கைகண்டமருந்து.

BOILED FLOUR.
வேவிக்கப்பட்ட மாவு.

ஒரு பவுன் நல்லமாவை ஒரு துணியில் கெட்டியாய்க்கட்டி கொதிக்கிற சலத்தில்போட்டு, மூன்று, அல்லது நாலுமணிநேரம்வரைக்கும் வேகப்பண்ணு; இது ஆனபிற்பாடு, வெளிப்புறத்தில் நன்றாய் வேகாத மாவு மூடியிருக்கும், உள்புறமோ எடுக்கப்பட்டு, உரைக்கப்பட்டு, கஞ்சியாகச் செய்யப்படவேண்டியது. அந்த உண்டையைத் துண்டுகளாக உடைத்து, நன்றாய்ப்பேக்குப் பண்ணி, இடித்தால், பிஸ்கோத்து தூளாகும்.

Baby's Puddings.

1 teacup of milk.
1 egg, well beaten.
1 teaspoon sugar.
Little nutmeg or cinnamon.

Boil in a buttered cup, or bake in a saucer. This can be varied *ad infinitum*, by boiling the milk with a little rolong, sago, arrowroot, vermicelli, corn-flour, bread, &c.; but the same proportions of milk and eggs will do for any baby of a year to eighteen months old. Children of three years old can take rice-pudding, which is not good for a baby.

Strengthening Jelly.

1 ounce isinglass.
1 ounce gum Arabic.

Dissolve in a cup of boiling water, and boil, with a little nutmeg in a pint of wine (sherry or port); sweeten it to taste, and take a dessert-spoonful occasionally.

Baby's Puddings.

குழந்தைகளின் புடிங்குகள்.

க. தேக்கோப்பை பால்.
நன்றாய் அடிக்கப்பட்ட க. முட்டை.
க. தேக்கரண்டி சருக்கரை.
கொஞ்சம் சாதிக்காயும், பூப்பட்டையும்.

வெண்ணெய் தடவப்பட்ட கோப்பையிலாவது, சாசரிலாவது சுட வும். பாலே கோதுமைரொய், சவ்வரிசி, அரரூட், வர்மிசெல்லி, தானி யமாவு, ரொட்டி முதலியவைப்போட்டு வேவித்து பலவாருன புடிங் குகளைச்செய்யலாம். ஒவ்வொன்றுக்கு பாலும் முட்டையும் மேற் சொல்லப்பட்டபடியே போடவேண்டியது. இப்புடிங்குகளை க. வருஷம், கஉ. வருஷம் வயதுள்ள குழந்தைகளுக்குக் கொடுக்க லாம். மூன்று வயதுள்ள சிறுவர்களுக்கு அரிசி புடிங்கு கொடுக்கப் படலாம், இதுசிறு குழந்தைகளுக்குத் தகுதியுள்ளதல்ல.

Strengthening Jelly.

பலப்படுத்துகிற ஜெல்லி.

க. அவுன்சு ஐசிங்கிலாஸ்.
க. அவுன்சு ஜேலம்பிசின்.

ஒரு கோப்பை கொதி நீரில்கரைத்து, கொஞ்சம் சாதிக்காய்ப்போ டப்பட்ட ஒரு பைண்ட்டு ஷெரி, அல்லது போர்ட்டு உவைனில், வே வித்து; வேண்டிய சருக்கரையைப்போட்டு, காலத்துக்காலமாக அ ரைகரண்டி நிறைய வழங்கவும்.

DRINKS.

CLARET CUP.

1 bottle claret.
1 glass curacoa.
2 tablespoons sugar.
1 lime-peel.
$\frac{1}{3}$ nutmeg.
1 lime sliced.
Some mint and borage.
3 soda-water bottles of water or soda-water.

This is best made in a gazogene, as it can then be drunk while effervescing.

TIGER'S MILK.

3 yolks of eggs.
$\frac{1}{2}$ pint of brandy.
1 wineglass sugar.
1 piece of lime-peel.
A few cloves and little nutmeg.

Beat all well together, add one quart new milk, and serve in a tankard.

SYLLABUB.

$\frac{1}{2}$ pint port wine.
$\frac{1}{2}$ pint white wine.
Sugar to taste

Milk the bowl full from the cow; let it stand a short time, and put some cream on the top: grate nutmeg over.

DRINKS.

பானங்கள்.

CLARET CUP.

கிலாரட் கோப்பை.

க. புட்டி கிலாரட்.
க. கிளாஸ் கூராகோவா (curacoa.)
உ. பெரியகரண்டி சருக்கரை.
க. எலுமிச்சம் தோல்.
ஞ. சாதிக்காய்.
க. அறுக்கப்பட்ட எலுமிச்சம்பழம்.
கொஞ்சம் புதீனாவும், புராஜும் (borage.)
கூ. சோடா புட்டி நிறைய தண்ணீராவது, சோடாதண்ணீராவது.

இதை அதிகநன்றாய்ச்செய்கிறதற்கு காசோகீன் (gazogene) என்னும் இயந்தரத்தில் செய்யவேண்டியது; அப்போது இந்தப்பானம் நுரைத்தெழும்பும்போது குடிக்கப்படலாம்.

TIGER'S MILK.

புலியின் பால்.

கூ. முட்டைகளின் மஞ்சள் கரு.
½. பைந்ட்டு பிராந்தி.
க. உவைன் கிளாஸ் சருக்கரை,
க. துண்டு எலுமிச்சம்தோல்.
சில கிராம்புகளும், கொஞ்சம் சாதிக்காயும்.

இவையெல்லாம் நன்றாய் அடித்து, ஒரு புட்டி பச்சைபாலைச்சேர்த்து, ஒரு மேன்மூடிக் கெண்டியில் வாங்கவும்.

SYLLABUB.

பாலும் ரசமும் கலந்தபானம்.

½. பைந்ட்டு போர்ட்டு உவைன்.
½. பைந்ட்டு வெள்ளை உவைன்.
வேண்டிய சருக்கரை.

இவைப்போடப்பட்ட போலில் கறக்கப்பட்ட பாலை நிறையவிட்டு, கொஞ்சம் நேரம் சும்மா வை; மேலே கொஞ்சம் ஆடையைப்போட்டு, அதின்மேல் கொஞ்சம் சாதிக்காயை உரைக்கவும்.

Ginger Beer.

1 lb. of white sugar made into a thick syrup.
½ lb. of tamarind.
1 quart of boiling water poured over them. (Do not shake or stir it.)
½ lb. green ginger, sliced.

Three quarts boiling water poured over it. When cold, strain the two decoctions and add the syrup; bottle and tie it down; in three days it will be fit to drink. After the first brew, add one bottle of the old in making fresh, and it will then be ready in one day. This quantity fills a dozen soda-water bottles.

Lemonade.

1 quart boiling water.
13 lime-peels, cut thin.
16 limes, juice only.
¾ lb. white sugar.

Pour the water on the peels and stand three or four hours, then add the juice and sugar, simmer it well and skim. Add one quart more boiling water and strain through a jelly bag.

A tumbler of jelly added to this is a great improvement.

GINGER BEER.

ஜின் ஜர் பீர்.

க. பவுன் வெள்ளை சருக்கரையைத் தடிப்பான சரப்பாகக் காய்ச்சு.
உ. பவுன் புளி.
க. புட்டி கொதிக்கிற நீரை மேலே ஊற்றவும் (அசைக்கவும் வேண்டாம், கலக்கவும் வேண்டாம்).
அரிக்கப்பட்ட உ. பவுன் இஞ்சி.

இஞ்சியின்மேல் மூன்றுபுட்டி கொதிக்கிற நீரை ஊற்றி, இதையும், புளியின்மேல் ஊற்றினசலத்தையும் வடிகட்டி, சீரப்பைக்கூடப்போட்டு, புட்டிகளில் வார்த்துக்கட்டிப்போடு; குடிக்கிரதற்கு மூன்றுநாளில் ஆயத்தமாகும், இரண்டாந்தடலவையில் செய்யும்போது புதியதில் முதல்செய்த க. புட்டி பீரைவார்த்தால் ஒரு நாளில் ஆயத்தமாகும். ஷை பீர் ஒரு டசன் சோடாதண்ணீர் புட்டிகளை நிரப்பும்.

LEMONADE.

லெமன்னேடு.

க. புட்டி கொதிக்கிற நீர்.
மெல்லியதாய் அறுக்கப்பட்ட ௰௫. எலுமிச்சம்தோல்.
௰௬. எலுமிச்சம்பழங்களின் சாறு.
௩. பவுன் வெள்ளைச்சருக்கரை.

நீரை எலுமிச்சம்தோலின்மேல் வார்த்து, மூன்று அல்லது நாலு மணிநேரம்வரைக்கும் நிற்கவிடு; பிற்பாடு சாற்றையுஞ் சருக்கரையையும்சேர்த்து, நன்றாய்நொய்கொதிப்படுத்தி மேலாடையை எடு, இன்னம் ஒரு புட்டி கொதிக்கிற சலத்தைவார்த்து, ஒரு ஜெல்லி பையின் வழியாய் வடிகட்டவும்.

ஒரு டம்பிலர் ஜெல்லி கூடப்போட்டால், ஷை லெமென்னேடு மிகவும் ருசியுள்ளதாகும்.

Milk Punch.

30 limes, pared thin.
7 bottles rum, arrack or brandy.
3 bottles water.
1 bottle lime-juice.
2 quarts of milk.
4 lbs. sugar.
2 nutmegs grated.

Steep the lime-peels twenty-four hours in one bottle of the spirit, then add the other ingredients—the milk boiling hot: stand two hours and filter through a bag.

Milk Punch.

1 handful lime-peel.
¾ teacup pounded, mace, cinnamon, and cloves.
2 quarts rum.
3 lbs. white sugar.
4½ pints water.
1 pint lime-juice.
2 quarts boiling milk.

Put half the spirit with the lime-peel into one bottle, and the other half with the spice into another, stopper close and stand twenty-four hours in the sun; dissolve the sugar in the water and let it boil till the scum rises; take it off and let it stand till next day, when skim and strain it. Put it into a large vessel; add the juice of the limes and the spirit strained from the peel and spice: pour in the hot milk, stir it and clear through a jelly bag.

This is a West Indian receipt.

MILK PUNCH.

பால் பஞ்சு.

மெல்லியதாய் தோல்உரிக்கப்பட்ட ௯ய். எலுமிச்சம்பழங்கள்.

௭. புட்டி ரம், அல்லது ஆரக், அல்லது பிராந்தி.

௯. புட்டி தண்ணீர்.

௧. புட்டி எலுமிச்சம் சாறு.

௨. புட்டி பால்.

௪. பவுன் சருக்கரை.

௨. உரைக்கப்பட்ட சாதிக்காய்கள்.

௸ சாராயத்தில் ஒரு புட்டி எடுத்து, அதில் எலுமிச்சந்தோலை இருபத்துநாலுமணிநேரம்வரைக்கும் ஊறச்செய்து, பிற்பாடு மற்றச் சரக்குகளைச் சேர்க்கவும், பால் கொதித்துக்கொண்டிருக்கவேண்டும்; இரண்டுமணிநேரம்வரைக்கும் நிற்கவிட்டு, ஒரு பையின் வழியாய் வடிகட்டவும்.

MILK PUNCH.

பால் பஞ்சு.

௧. கைப்பிடி எலுமிச்சந்தோல்.

௩. தேக்கோப்பை இடிக்கப்பட்ட சாதிப்பூவும், பூப்பட்டையும், கிராம்பும்.

௨. புட்டி ரம்.

௯. பவுன் வெள்ளைச்சருக்கரை.

௨௰. புட்டி தண்ணீர்.

௧. பைண்ட்டு எலுமிச்சஞ்சாறு.

௨. புட்டி கொதிக்கிற பால்.

ஒரு புட்டி ரம்மில் எலுமிச்சந்தோலைப்போடு, மற்றதில் சம்பாரவர்க்கத்தைப்போடு, கார்க்கினால் நன்றாய் அடைத்து, வெய்யிலில் ௨௪. மணிநேரம்வரைக்கும் நிறுத்திவை; சருக்கரையைத் தண்ணீரில் கரைத்து, அழுக்குமேலே வந்துவிடுகிறவரைக்கும் வேகப்பண்ணி, அதை எடுத்துவிட்டு மறுநாள்வரைக்கும் அந்த சரப்பை இருக்கவிட்டு, மறுபடியும் மேலாடையை எடுத்து, வடிகட்டு. ஒரு பெரியபாத்திரத்தில்போட்டு, எலுமிச்சஞ் சாற்றையும், வடிகட்டப்பட்ட ௸ ரம்மையுங்கூட்டி; கொதிக்கிறபாலையும் வார்த்துக்கலக்கி, ஒரு ஜெல்லி பையின்வழியாய் வடிகட்டவும்.

இம்முறை பஞ்சு மேற்கு இந்தியாவில் முதல் முதல் வழங்கப்பட்டது.

MISCELLANEOUS.

POMATUM.

6 or 7 drachms bees-wax.
7 ounces castor oil.
7 ounces olive oil.
1 drachm oil of bitter almonds.
1 drachm essential oil of sweet almonds.

Melt the wax and then add the oils.

MACASSAR OIL.

1 ounce castor oil.
3 ounces almond oil.
A bit of alkanet root to colour it.

Scent with bergamot.

POMADE HONGROISE.

Bees-wax and resin melted together—scented or not.

HARNESS MIXTURE.

1½ lb. mutton fat.
½ lb. bees-wax.
½ lb. resin.

Boil together and add a little camphor.

MISCELLANEOUS.

கலம்பகமானவைகள்.

POMATUM.

பொம்மேட்டம்.

சு. அல்லது எ. டிராம் மெழுகு.
எ. அவுன்சு சிற்ருமணக்கெண்ணெய்.
எ. அவுன்சு ஒலீவம் எண்ணெய்.
க. டிராம் கசப்புள்ள வாதுமை எண்ணெய்.
க. டிராம் தித்திப்புள்ள வாதுமை தைலம்.

மெழுக்கை உருக்கி, மற்ற எண்ணெய்களைக்கூட்டவும்.

MACASSAR OIL.

மெக்காசர் எண்ணெய்.

க. அவுன்சு சிற்ருமணக்கெண்ணெய்.
ங. அவுன்சு வாதுமை எண்ணெய்.
சாயம் ஏற்றுகிறதற்கு ஒரு துண்டு சாயவேர்.

பர்கேமாட்டினுல் (bergamot) வாசனை யேற்றவும்.

POMADE HONGROISE.

பொமேடு அங்கிரோயிஸ்.

மெழுகும் குங்கிலியமும் உருக்கி, வாசனையேற்று, இல்லாவிட்டால், ஏற்ரும லிருக்கவும்.

HARNESS MIXTURE.

ஆர்னெசுக்குப்போடுகிற எண்ணெய்.

கஉ. பவுன் ஆட்டுக்கொழுப்பு.
உ. பவுன் மெழுகு.
உ. பவுன் குங்கிலியம்.

இவைகளை வேவித்துக்கொஞ்சம் கற்பூரங் கூட்டவும்.

To Clarify Suet.

Cut it in slices, and take out the skin and fibres. Put it into a jar, and place in a saucepan of boiling water over a slow fire till melted, strain through a muslin into a vessel for use.

Baking Powder.

6 ounces carbonate of soda.
4 ounces tartaric acid.
2 ounces fine sugar.
1 ounce salt.

Use one teaspoonful to a pound of flour.

To preserve Butter.

Work out all the water, mix in a few peppercorns, and a little salt and white sugar: put it into a small new chatty that has been well washed; lay over it a bit of clean cloth doubled with a little sugar between the folds.

Washing Powder.

1 seer mussoor ke dhal (a small red pea, from which the Revalenta Arabica is partly made.)
2 whites of eggs.
1 cake elder-flower, or any good English soap.

Beat up the dhâl and egg, and dry them in the sun: cut the soap into little slices and dry it also:

To clarify Suet.

கொழுப்பைத் தெளியப்பண்ணுதல்.

கொழுப்பைத் துண்டுகளாக அறுத்து, தோலையும் சிறுநரம்புகளையும் எடுத்துவிட்டு; அத்துண்டுகளை ஒரு ஜாடியில்போட்டு, அடுப்பின்மேல் ஒரு சாஸ்பானைவைத்து, அதில் தண்ணீர்போட்டு, தண்ணீர் கொதிக்கும்போது ஷை ஜாடியை அதில் நிறுத்தி, கொழுப்பு உருகிப் போகிறவளாக்கும் மெதுவு காங்கைகொடுத்து, ஒரு துண்டு சல்லாவின்வழியாய் வடிகட்டவும்.

Baking Powder.

ரொட்டிசுடுகிற தூள்.

சு. அவுன்சு சோடா.
ச. அவுன்சு புளியுப்புத் திராவகம்.
உ. அவுன்சு நல்ல சருக்கரை.
க. அவுன்சு உப்பு.

ஒரு பவுன் மாவுக்கு ஒரு தேக்கரண்டி தூள் போட்டுச்சேர்க்கவும்.

To preserve Butter.

வெண்ணெயைத் தற்காக்கும் முறை.

அதிலுள்ள தண்ணீரை எடுத்துவிட்டு, சில மிளகுகளையும், கொஞ்சம் உப்பையுஞ், சருக்கரையுங் கூட்டு: ஒரு சிறிய புது சட்டியை நன்றாய்க்கழுவி, வெண்ணெயை அதில்போட்டு, சுத்தமான ஒருதுணியின்மேல் கொஞ்சம் சருக்கரையைத்தெளித்து இரண்டாய் மடித்து, அதினால் வெண்ணெயை மூடவும்.

Washing Powder.

கழுவுகிறதற்கு வழங்கப்படும் தூள்.

க. சேர் மசூர் பருப்புமாவு.
உ. முட்டைகளின் வெள்ளைக்கரு.
எல்டர் (Elder) மரத்தின் பூவினால் செய்யப்பட்ட ஒருஅடையாவது, நல்ல இங்கிலீஷ் சவர்க்காரத்தில் ஒரு பில்லையாவது.

மாவையும் முட்டையையும்போட்டு அடித்து வெய்யிலில் உலர்த்து; சவர்க்காரத்தைத் துண்டுகளாக அறுத்து வெய்யிலில் உலர்த்து:

grind both the dhâl and soap in a small mill as fine as possible and sift through a muslin: mix and keep in a bottle.

When required for use, take a small teaspoonful and mix it to a thin paste in a saucer; rub it over the face and body, when it will lather: it must be well washed off with plenty of water. This is one of the most cooling and softening things that can be used: it is particularly good for children, it removes heat spots, and in a great measure prevents their suffering from prickly heat and boils, if used daily when bathing them instead of soap.

Strong Paste.

Boil the flour with a little beer; add a lump of alum, and a small quantity of arsenic to prevent the attacks of insects.

Substitute for Cream.

Beat the yolks of three fresh eggs with a pint of new milk and a spoonful of sugar: stir it over a very slow fire till it thickens. This requires great care, or it will curdle.

To make Fowls tender.

If required for immediate use, put a spoonful of vinegar down their throats, kill, pluck, and cook instantly.

பிற்பாடு ஒரு சிறு இயந்திரத்தில் இரண்டையும் நன்றாய் அரைத்து, ஒரு சல்லாவின் வழியாய்த்தெள்ளவும்: பிற்பாடு கலக்கி ஒரு புட்டியில்வைக்கவும்.

வழங்கப்போகும்போது, ஒரு சிறு தேக்கரண்டி நிறைய எடுத்து, ஒரு சாசரில்போட்டுப் பசைப்போலாக்கி, முகத்தின்மேலும் உடம்பின்மேலும் தேய்த்தால் நுரையுண்டாகும்: பிற்பாடு அதிகம் தண்ணீர்போட்டுக் கழுவிவிடவேண்டியது. இது குளிர்ச்சியும், தோலை மிருதுவாக்குகிறதுமானவஸ்த்து, முக்கியமாகப் பிள்ளைகளுக்கு நல்லது. சவர்க்காரத்துக்குப்பதிலாகத் தினமும் வழங்கப்பட்டால் அவர்களுக்கு உண்டாகும் அக்கி, வேர்க்குரு, பரு ஆகியவைகளை நீக்கிவிடுகிறதற்குத் தகுதியுள்ளதாயிருக்கும்.

Strong Paste.

உறுதியான பசை.

மாவில் கொஞ்சம் பீர் போட்டு வேவித்து, ஒரு கட்டி படிகாரத்தைக்கூட்டி, பூச்சிகள் அறித்துவிடாதபடிக்குக் கொஞ்சம் பாஷாணத்தைச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

Substitute for Cream.

ஆடைக்குப்பதிலாக வழங்கப்படக்கூடியது.

மூன்று புதுமுட்டைகளின் மஞ்சள் கருவை ஒரு பைன்ட்டு நல்ல பாலிலும், ஒரு கரண்டி நிறைய சருக்கரையிலும்போட்டு அடித்து, மெதுவுகாங்கையுள்ள அடுப்பின்மேல்வைத்துத், தடிப்புள்ளதாகிற வரைக்கும் கலக்கிக் கொண்டிருக்கவும். இதைச் சாக்கிறதையாய்ச் செய்யவேண்டும், இல்லாவிட்டால் முறிந்துபோகும்.

To make Fowls tender.

கோழிகளின் இறைச்சியை மிருதுவாக்குகிற விதம்.

உடனே சமைத்தற்கு வேண்டுமானால், ஒருகரண்டி காடியை அதுகளுக்குவார்த்து, கழுத்தை அறுத்து, ஊற்றிச் சமைக்கவும்.

சென்னை-600 008.

To make Porridge.

Put as many cups of water, or milk, as you require porridge, into a large saucepan: when it boils fast, throw in some salt, and shake the oatmeal in with one hand, stirring all the time with the other. Use a stick and not a spoon. Pour it into a deep dish when thick enough, and send a jug of milk to table with it.

Prawn Powder.

Take a seer of dry prawns, wash them well, and dry over the fire until crisp: pound them with a small quantity of red pepper and nutmeg, if liked and bottle for use.

Make into sandwiches mixed with fresh butter.

Stuffing for Goose.

8 boiled potatoes.
1 ounce butter.
1 tablespoon chopped sage.
2 onions, boiled and mashed.

If sage is not to be had, use parsley and thyme.

To make Porridge.

ஓற்றிஸ்மாவினால் செய்யப்படும் கூழ்.

இந்தக்கூழ் எவ்வளவு வேண்டியதோ அவ்வளவுக்குச்சரியான கோப்பைகள் நிறையதண்ணீராவது பாலாவது ஒரு பெரியசாஸ்பானில் ஊற்றிடு; கொதிக்கும்போது கொஞ்சம் உப்பை அதில்போட்டு, ஒரு கையினால் மாவைத்தூவி, மறுகையில் ஒரு சிறு குச்சியைப்பிடித்துக் கலக்கி; அது சரியான தடிப்புள்ளதானபோது, ஒரு ஆழமான டிசில் வார்த்து, கூட ஒரு ஜக்கு நிறைய பாலை மேஜைக்கு அனுப்பவும்.

Prawn Powder.

காய்ந்த இறால் பொடி.

ஒரு சேர் காய்ந்த இறாலை எடுத்து, நன்றாய்க்கழுவி, இலேசாய் முறியத்தக்கவைகளாகும் வரைக்கும் வறுத்து: கொஞ்சம் மிளகாயும், மனதாயிருந்தால், கொஞ்சம் சாதிக்காயும் கூடப்போட்டு இடித்து புட்டியில் போட்டுவைக்கவும்.

நல்ல வெண்ணெயை அதோடேசேர்த்து சாண்டுவிச்சுகளாக்கலாம்.

Stuffing for Goose.

பெரியவாத்துக்குள் போடப்படவேண்டிய சரக்குகள்.

அ. வேவிக்கப்பட்ட உருளைக்கிழங்குகள்.
க. அவுன்சு வெண்ணெய்.
க. பெரியகரண்டி கொத்தின சேஜு இலைகள்.
வேவித்துக் கடையப்பட்ட உ. வெங்காயங்கள்.

சேஜு கிடைக்காவிட்டால், பார்சிலியும் தைமும் வழங்கவும்.

Family Dinners for a Month.

—1st—

Clear Soup.
Roast Leg Mutton.
Harico.
Chicken Curry.
Bread and Butter Pudding.

—2nd—

Mulligatawny.
Beefsteak Pie.
Cutlets à la Soubise.
Kabob Curry.
Pancakes.

—3rd—

Vegetable Soup.
Boiled Fowls and Tongue.
Mutton and Cucumber Stew.
Dry Curry.
Custard Pudding.

Family Dinners for a Month.

துரைகளின் வீடுகளில் ஒரு மாதத்திற்குப்போடத்தகும் தீனிகள்.

—1st—

க.—தேதி.

தெளிவான சூப்.
ஆட்டுத்தொடை ரோஸ்ட்டு.
ஆரிக்கோ.
கோழிக்குஞ்சு கறி.
ரொட்டியும் வெண்ணெயும் சேர்ந்த புடிங்கு.

—2nd—

உ.—தேதி.

மிளகு நீர்.
மாட்டிறைச்சி பை.
கட்லெசுகள் அ-லா-சௌபிஸ்.
கபாப்புக் கறி.
பான் கேக்குகள்.

—3rd—

ஙூ.—தேதி.

விஜிட்டேபில் சூப்.
வேவிக்கப்பட்ட கோழியும், நாக்கும்.
ஆட்டிறைச்சியும் கக்கரிக்காய் ஸ்டியுவும்.
சுண்டச்செய்யப்பட்ட கறியும்.
கஸ்டார்டு புடிங்கு.

—4th—

Pea Soup.
A-la-mode Beef.
Roast Teal.
Prawn Curry.
Sweet Omelette.

—5th—

Ox-tail Soup.
Boiled Mutton and Onion Sauce.
Chicken Cutlets.
Vegetable Curry.
Plum Pudding.

—6th—

White soup.
Roast Ducks.
Beefsteak.
Ball Curry.
Sago Pudding.

—7th—

Hare Soup.
Roast Kid and Mint Sauce.
Mutton Pudding.
Sardine Curry.
Mango Fool.

——4th——

ச.—தேதி.

பட்டாணி சூப்.
அ-லா-மோது மாட்டிறைச்சி.
தாராக்கள் ரோஸ்ட்டு.
இரால் கறி.
தித்திப்பு ஆம்லெட்டு.

——5th——

ரு.—தேதி.

மாட்டுவால் சூப்.
வேவிக்கப்பட்ட ஆட்டிறைச்சியும் வெங்காயம் சாசும்.
கோழிக்குஞ்சு கட்லெஸ்.
விஜிட்டேபில் கறி.
பிலம் புடிங்கு.

——6th——

சு.—தேதி.

வெள்ளை சூப்.
வாத்து ரோஸ்ட்டு.
மாட்டிறைச்சி ஸ்டீக்கு.
உண்டை கறி.
சவ்வரிசி புடிங்கு.

——7th——

எ.—தேதி.

முசல் சூப்.
வெள்ளாட்டுக்குட்டி ரோஸ்ட்டும் புதீனுசாசும்.
ஆட்டிறைச்சி புடிங்கு.
சார்டீன் கறி.
மாங்காய் பூல்.

—8th—

Turnip Soup.
Roast Fowls.
Irish Stew.
Toast Curry.
Arrowroot Jelly.

—9th—

Rice Soup.
Game Pie.
Mutton Cutlets.
Salt Fish and Egg Curry.
Plantain Fritters.

—10th—

Carrot Soup.
Roast Beef.
Minced Mutton.
Cutlet Curry.
Jam Roll Pudding.

—11th—

Mock Turtle Soup.
Mutton rolled and spiced.
Boiled Chickens.
Mutton Curry.
Blancmange.

—8th—

அ.—தேதி.

டர்னிப்பு சூப்.
கோழி ரோஸ்ட்டு.
ஐரிஷ் ஸ்டியு.
தோஸ்த்துக் கறி.
அரரூட் மாவு ஜெல்லி.

—9th—

கூ.—தேதி.

அரிசி சூப்.
வேட்ட மிருகம் இறைச்சி பை.
ஆட்டிறைச்சி கட்லெஸ்.
கருவாடும் முட்டைக் கறி.
வாழைப்பழம் பிரிட்டர்ஸ்.

—10th—

ய.—தேதி.

காரட்டு சூப்.

மாடு ரோஸ்ட்டு.
கொத்தின ஆட்டிறைச்சி.
கட்லெஸ் கறி.
ஜாம்ரோல் புடிங்கு.

—11th—

யக.—தேதி.

மாக்கு-டர்ட்டில் சூப்.
சம்பாரவர்க்கம் போடப்பட்ட ஆட்டிறைச்சி ரோல்.
வேவிக்கப்பட்ட கோழிக்குஞ்சு.
ஆட்டுக் கறி.
பிலாமாஞ்சு.

—12th—

Gravy Soup.
Boiled Salt Beef.
Stewed Quails.
Fish Curry.
Batter Pudding.

—13th—

Mutton Broth.
Roast Venison.
Maintenon Cutlets.
Sheep's Head Curry.
Cheese Cakes.

—14th—

Tomato Soup.
Jugged Hare.
Débris Pudding.
Curry Puffs.
Rice Flummery.

—15th—

Giblet Soup.
Roast Goose.
Boiled Mutton Chops.
Brain Curry.
Potato Pudding.

—12th—

௧௨.—தேதி.

கிரேவி சூப்.
வேவிக்கப்பட்ட உப்பு மாடு.
காடை ஸ்டியு.
மீன் கறி.
பாட்டர் புடிங்கு.

—13th—

௧௩.—தேதி.

ஆட்டிறைச்சி பிராத்து.
மான் இறைச்சி ரோஸ்ட்டு.
மேன்டினன் கட்லெஸ்.
ஆட்டுத்தலை கறி.
சீசு கேக்குகள்.

—14th—

௧௪.—தேதி.

தக்காளி சூப்.
ஜக்குசெய்யப்பட்ட முசல்.
டிபிரிஸ் புடிங்கு.
கறி பஸ்தோல்.
அரிசி விலம்மரி.

—15th—

௧௫.—தேதி.

கிபிலெட் சூப்.
பெரியவாத்து ரோஸ்ட்டு.
வேவிக்கப்பட்ட ஆட்டிறைச்சி சாப்பிஸ்.
மூளைக் கறி.
உருளைக்கிழங்கு புடிங்கு.

—16th—

Palestine Soup.
Breast of Veal and Peas.
Wild Ducks.
Malay Curry.
Thorpe Pudding.

—17th—

Julienne Soup.
Roast Pork.
Chicken Salad.
Egg Curry.
Arrowroot Pudding.

—18th—

Oyster Soup.
Braised Leg Mutton.
Pigeons and Peas.
Gravy Curry.
Fair Rosamond Pudding.

—19th—

Partridge Soup.
Spiced Beef.
Fricasseed Fowl.
Vegetable Curry.
George Pudding.

—16th—

௧௬.—தேதி.

பலஸ்தீன் சூப்.
கன்றுக்குட்டி மார்பும் பட்டாணியும்.
வேட்டையாடப்பட்ட வாத்தும்.
மலாய் கறி.
தார்ப்பு புடிங்கு.

—17th—

௧௭.—தேதி.

சூலியன்னி சூப்.
பன்றி ரோஸ்ட்டு.
கோழிக்குஞ்சு சல்லாது.
முட்டைக் கறி.
அரரூட்மாவு புடிங்கு.

—18th—

௧௮.—தேதி.

ஆயிஸ்ட்டர் சூப்.
பிரேசு செய்யப்பட்ட ஆட்டுத்தொடை.
புருக்களும் பட்டாணியும்.
கிரேவி கறி.
சௌந்தரிய ரோசமாண்டு புடிங்கு.

—19th—

௧௯.—தேதி.

கௌதாரி சூப்.
சம்பாரவர்க்கம் ஏற்றப்பட்ட மாட்டிறைச்சி.
விரிக்கேசு செய்யப்பட்ட கோழி.
விஜிட்டேபில் கறி.
ஜியார்ஜ் புடிங்கு.

—20th—

Potato Soup.
Stewed Ducks and Turnips.
Beef Persillade.
Kabob Curry.
Rice Pudding.

—21st—

Green Pea Soup.
Stewed Shoulder Veal.
Sheep's Tongues.
Dry Curry.
Imitation Apple and Rice Edge.

—22nd—

Cucumber Soup.
Chicken Pie.
Sheep's Head Chartreuse.
Mutton Curry.
Tipsy Cake.

—23rd—

Pot-au-Feu.
Rock Pigeons.
Prawn Curry.
Snowden Pudding.

—20th—

உ௦.—தேதி.

உருளைக்கிழங்கு சூப்.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட வாத்தும் டர்னிப்பும்.
மாட்டிறைச்சி பர்சிலாது.
கபாப்புக் கறி.
அரிசி புடிங்கு.

—21st—

உக.—தேதி.

பச்சைப்பட்டாணி சூப்.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட கன்று ஷோல்டர்.
ஆட்டு நாக்குகள்.
சுண்டச்செய்யப்பட்ட கறி.
ஆப்பில் பழத்தைப்போன்றதும் அரிசியினால் செய்யப்பட்ட ஓரமும்.

—22nd—

உஉ.—தேதி.

சக்கரிக்காய் சூப்.
கோழிக்குஞ்சு பை.
ஆட்டுத்தலை சார்டிரூஸ்.
ஆட்டுக் கறி.
மயக்கும் கேக்கு.

—23rd—

உ௩.—தேதி.

பொட்டாஜு.
புருக்கள்.
இரால் கறி.
ஸ்நோடன் புடிங்கு.

—24th—

Gravy Soup.
Roast Fore-quarter Mutton.
Sweetbreads.
Chicken Curry.
Sago Jelly.

—25th—

Mulligatawny.
Fowls à la Carlsfors.
China Chilo.
Crab Curry.
Lemon Suet Pudding.

—26th—

Mock Turtle Soup.
Roast Mutton.
Fowl and Pillau.
Castle Pudding.

—27th—

White Soup.
Roast Fillet of Veal.
Boiled Mutton Chops.
Chicken Curry.
Chocolate Pudding.

——24th——

உச.—தேதி.

கிரேவி சூப்.
ஆட்டு முன்னங்காற்பங்கு ரோஸ்ட்டு.
ஸ்வீட் பிரேடு.
கோழிச்குஞ்சு கறி.
சவ்வரிசி ஜெல்லி.

——25th——

உரு.—தேதி.

மிளகு நீர்.
கோழி அ-லா-கார்ல்ஸ்வார்ஸ்.
சீரு சில்லோ.
நண்டு கறி.
லெமன் சுவெட்டுப் புடிங்கு.

——26th——

உகூ.—தேதி.

மாக் டர்ட்டில் சூப்.
ஆடு ரோஸ்ட்டு.
கோழியும் பிலாவும்.
அரண் புடிங்கு.

——27th——

உஎ.—தேதி.

வெள்ளை சூப்.
கன்று இறைச்சி ரோஸ்ட்டு பிலெட்டு.
வேவிக்கப்பட்ட மட்டின் சாப்பிஸ்.
கோழிக்குஞ்சு கறி.
சாக்கிலேட்டுப் புடிங்கு.

—28th—

Clear Soup.
Boiled Ducks.
Rissoles.
Sheep's Head Curry.
Cocoanut Pudding.

—29th—

Game Soup.
Beefsteak Pudding.
Mutton and Tomato Cutlets.
Brain Curry.
Adelaide Pudding.

—30th—

Ox-tail Soup.
Roast Fowls and Sausages.
Breslau of Beef.
Fish Curry.
Bombay Pudding.

—31st—

Julienne Soup.
Pigeon Pie.
Roast Lamb.
Vegetable Curry.
Tart and Custard.

—28th—

உஅ.—தேதி.

தெளிவான சூப்.
வேவிக்கப்பட்ட வாத்து.
ரிஸ்ஸோலீசு.
ஆட்டுத்தலை கறி.
தேங்காய் புடிங்கு.

—29th—

உகூ.—தேதி.

வேட்ட மிருகம் இறைச்சி சூப்.
மாட்டிறைச்சி ஸ்டீக்குப் புடிங்கு.
ஆட்டிறைச்சியும் தக்காளியும் சேர்ந்த கட்லெஸ்.
மூளைக் கறி.
ஆடிலேடு புடிங்கு.

—30th—

௩0.—தேதி.

மாட்டுவால் சூப்.
ரோஸ்ட்டுக்கோழியும் சாசேஜும்.
மாட்டிறைச்சி பிரொஸ்லா.
மீன் கறி.
பொம்பாய் புடிங்கு.

—31st—

௩க.—தேதி.

சூலியன்னி சூப்.
புரு பை.
செம்மறி ஆட்டுக்குட்டி ரோஸ்ட்டு.
விஜிட்டேபில் கறி.
தார்ட்டும் கஸ்டர்டும்.

Diner à la Russe.

Round or Oval Table.

Lamp in Centre.

Two Vases of Flowers.

8 China dishes, viz :—
- 4 fresh fruit.
- 1 cake.
- 1 almonds and raisins.
- 1 prunes.
- 1 sponge-cakes.

8 glass dishes or plates.
- 1 brandy fruit.
- 1 bon-bons.
- 1 macaroons.
- 2 olives.
- 2 crystallized fruit.
- 1 Walnuts.

White Soup and Oysters.

Roast beef.
Boiled pair guinea-fowls.
English tongue.
Braised leg mutton.
Pigeon pie.
Croquettes.
Patties.
Chicken salad.

Lobster Curry—Chicken Curry.

Sardine omelette.
Roast florieau.
Trifle.
Greengage or gooseberry pudding.
Jaunemange.
Lemon cheese-cakes.
Vanille cream.

DINER À LA RUSSE.

ஆ-லா-ரூஸ் தீனி.
வட்டம் அல்லது முட்டைவடிவான மேஜை.
நடுவில் விளக்கு.
பூச்செண்டு போட்ட இரண்டு வாசுகள்.

அ. சீனு டிசுகள், அவையாவன—
சு. டிசு நிறைய பழங்கள்.
க. கேக்கு.
க. வாதுமையும் காய்ந்த கொடிமுந்திரிகைப்பழமும்.
க. புரூன்கள்.
க. ஸ்பஞ்சு கேக்குகள்.

அ. கண்ணுடி டிசுகள், அல்லது பீங்கான்கள்—
க. பிராந்தி பழம்.
க. பாங் பாங்குகள்.
க. மக்கரூன்கள்.
உ. ஒலீவக்காய்கள்.
உ. கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட பழம்.
க. வால்னட்டுகள்.

White Soup and Oysters.
வெள்ளை சூப்பும் ஆயிஸ்டர்களும்.

ரோஸ்ட்டு மாடு.
வேவிக்கப்பட்ட ஒரு சோடு கின்னிக்கோழி.
உப்பு போடப்பட்ட சீர்மை நாக்கு.
பிரேசு செய்யப்பட்ட ஆட்டுத்தொடை.
புரு பை.
குரொக்கட்ஸ்.
பெற்றி, அல்லது சிறு பைகள்.
கோழிக்குஞ்சு சல்லாது.

Lobster Curry—Chicken Curry.
நண்டு கறி————கோழிக்குஞ்சு கறி.

சார்டீன் ஆமிலெட்டு.
ரோஸ்ட்டு விலாரியோ.
டிரைவில்.
கிரீன் கேஜூ, அல்லது நெல்லிக்காய் புடிங்கு.
ஜானி மாஞ்சு.
லெமன் சீசு கேக்குகள்.
வெனில் ஆடை.

DINNER.

Ox-tail Soup.

Salmon.

Roast goose.
Leg or saddle lamb and mint sauce.
Raised game-pie.
Boiled corned hump.
Lobster salad.
Chicken cutlets.
Stewed quails.

Prawn and Mutton Curry.

Buttered crab.
Wild ducks.
Plum pudding.
Stewed tart fruit and cream.
Lemon pudding.
Fritanellas.
Ramakin toast.

DINNER.

Julienne Soup.

Roast turkey.
Boiled ham.
Stewed beef.
Roast mutton.
Mayonnaise of chicken.
Oyster vol-au-vent.
Maintenon cutlets.
Rissoles.

DINNER.

தீனி.

மாட்டுவால் சூப்.

சாம்மன் மீன்.

பெரியவாத்து ரோஸ்ட்டு.
ஆட்டுத்தொடை, அல்லது செம்மறிய ஆட்டுச்குட்டி சாடிலும் புதீனு சாசும்.
வளர்க்கப்பட்ட வேட்ட மிருகத்தின் இறைச்சி பை.
வேவிக்கப்பட்ட உப்பு மாடு திமில்.
நண்டு சல்லாது.
கோழிக்குஞ்சு கட்லெஸ்.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட காடைகள்.

Prawn and Mutton Curry.

இருலும் ஆட்டிறைச்சி கறியும்.

பேக்கு செய்யப்பட்ட நண்டு.
வேட்டையில் அகப்பட்ட வாத்து.
பிலம் புடிங்கு.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட தார்ட்டுப்பழமும் ஆடையும்.
லெமன் புடிங்கு.
விரிட்டனெல்லாக்கள்.
ராமக்கின் தோஸ்த்து.

DINNER.

தீனி.

சூலியன்னி சூப்.

வான்கோழி ரோஸ்ட்டு.
வேவிக்கப்பட்ட ஹாம்.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட மாட்டிறைச்சி.
ஆடு ரோஸ்ட்டு.
கோழிக்குஞ்சினுல் செய்யப்பட்ட மேயன்னேயிஸ்.
ஆயிஸ்டர் வா-லா-வென்ட்டு.
மேன்டினன் கட்லெஸ்.
ரிஸ்ஸோலீஸ்.

Two Curries.

Game according to season.
Fruit tart.
Cabinet pudding.
Custards.
Jelly.
Blancmange.
Macaroni and cheese.
Anchovy toast.

DINNER FOR EIGHT TO TWELVE.

Mock Turtle Soup.

Boiled Capon.

Oyster Patties.	Bacon.
Stewed Leg of Lamb.	Pigeon Pie.
Green Peas.	Rissoles.

Roast Beef.

Teal.

Fruit Tart.	Custards.
Transparent Pudding.	Trifle.
Custards.	Macaroni.

Snipe.

Two Curries.

இரண்டு கறிகள்.

காலத்துக்கு ஏற்ற வேட்டமிருகங்கள்.
பழம் தார்ட்டு.
காபினெட்டுப் புடிங்கு.
கஸ்டார்டுகள்.
ஜெல்லி.
பிலாமாஞ்சு.
மக்கரோனியும் ஜின்னுக்கட்டியும்.
அஞ்சோவி தோஸ்த்து.

DINNER FOR EIGHT TO TWELVE.

எட்டு அல்லது பத்துப்பேருக்குப் போடத்தகும் தீனி.

Mock Turtle Soup.

மாக்-டர்ட்டில் சூப்.

வேவிக்கப்பட்ட கேப்பன்.

ஆயிஸ்டர் பெற்றிகள். பேக்கன்.
ஸ்டியு செய்யப்பட்ட ஆட்டுத்தொடை அல்லது
செம்மறிய ஆட்டுக்குட்டி. புரு பை.
பச்சைப்பட்டாணி. ரிஸ்ஸோலீஸ்.

மாடு ரோஸ்ட்டு.

தாராக்கள்.

பழம் தார்ட்டு. கஸ்டார்டு.
தெளிவான புடிங்கு. டிரைவில்.
கஸ்டார்டுகள். மக்கரோணி.

ஸ்னைப்பு.

INDEX.

அட்டவணை.

	Page.		பக்கம்.
Anchovy Toast	29	அஞ்சோவி தோஸ்த்து ...	௨௯
		ஆப்பிலுக்கு (சீர்மை) ஒப்ப	
		னையாய்ச் செய்யப்படுகி	
Apple, imitation	41	ற உணவு	௪௧
——— Meringue	54	——— மிருங்குவி ...	௫௪
Apfel Krapfen	59	ஆப்வெல் கிரவ்வென் ...	௫௯
Arrowroot Blancmange.	58	அரருட்மாவு, பிலாமாஞ்சு.	௫௮
——— Pudding ...	51	——— புடிங்கு ...	௫௧
Baking powder	83	ரொட்டி சுடுகிற தூள் ...	௮௩
Barley water	76	பார்லி தண்ணீர்	௭௬
——— another ...	76	——— இன்னொரு	௭௬
——— ...	77	——— இன்னொரு	௭௭
Beef, A-la-mode	11	மாட்டிறைச்சி, அலமோது.	௰௧
		——— மோல்டு, அல்	
——— Mould of	11	லது அச்சு.	௰௧
——— Breslau of	12	——— பிரொஸ்லா ...	௰௨
		——— என் பர்சிலா	
——— En Persillade ...	13	து	௰௩
		——— சம்பார வர்க்	
——— Spiced	13	க மிடப்பட்ட... ...	௰௩
——— Salt	14	——— உப்பு... ...	௰௪
——— Extract of	74	——— சாரம் ...	௭௪
——— Essence of	74	——— ரசம்	௭௪
——— Steak pie	14	——— ஸ்டீக்குண்ப...	௰௪
——— Tea	74	——— டீ	௭௪
Biscuits, ginger	72	பிஸ்கோத்துகள், ஜின்ஜர்...	௭௨
——— Savoy	73	——— செவாய்...	௭௩

	Page.		பக்கம்.
Bitters	65	கசப்பானபானம்	௬௫
Blancmange, Arrowroot.	58	பிலாமாஞ்சு அரருட் ...	௫௮
Boar's Head...	17	ஆண் பன்றித்தலை	௰௭
Bread Patties	30	ரொட்டி பெற்றிகள் ...	௩௰
Broth, Barley	76	பிராத்து, பார்லி	௭௬
——— Scotch mutton ...	5	——— ஸ்காச்சுமட்டின்...	௫
——— Mutton	73	——— ஆட்டிறைச்சி ...	௭௩
——— Chicken	75	——— கோழிக்குஞ்சு ...	௭௫
Buns	71	பன்னுகள்	௭௧
Butter to preserve ...	83	வெண்ணெயைத் தற்காக்கும் முறை	௮௩
Buttered Crab	27	பேக்குச்செய்யப்பட்ட நண்டு	௨௭
Cabbage, red	39	கோவிக்கீரை, சிவப்பு ...	௩௯
Cake, soda	67	கேக்கு, சோடா	௬௭
——— Lemon	67	——— எலுமிச்சம் ...	௬௭
——— Plum	67	——— பிலம்...	௬௭
——— Seed	68	——— விதை	௬௮
——— Brooda or Dutch.	68	——— புரூதா, அல்லது டச்சு...	௬௮
——— Sponge	68	——— ஸ்பஞ்சு	௬௮
——— Plain	69	——— சாதா	௬௯
——— Potato	69	——— உருளைக்கிழங்கு...	௬௯
——— Little plum ...	73	——— சிறு பிலம் ...	௭௩
——— Tipsy	57	——— மயக்கும்	௫௭
——— Twelfth	66	——— பன்னிரண்டாம்...	௬௬
——— Pound	66	——— பவுன்	௬௬
Cheese Cakes, Almond...	61	சீசுகேக்கு, வாதுமை ...	௬௧
——— Lemon ...	61	——— எலுமிச்சம் ...	௬௧
Carrot pap	75	கூழ், காரட்டு...	௭௫
Chaddy maddy	20	சடிமடி	௨௰
China chilo	19	சீனுசில்லோ	௰௯
Cheese pudding	53	சின்னுக்கட்டி புடிங்கு ...	௫௩
Chicken panada	76	கோழிக்குஞ்சு பன்னடா...	௭௬
Chocolate pudding ...	51	சாக்கிலேட்டு புடிங்கு ...	௫௧
Chutnee, Delhi	37	சட்டினி, தில்லி	௩௭

	Page.		பக்கம்.
Chutnee, Bengal	37	சட்டினி, வங்காளத்து ...	௩௭
——— mint	35	——— புதினா	௩௫
——— Hot, and tap sauce	36	——— காரமுள்ள ...	௩௬
——— Bolarum ...	36	——— பாலராம்... ...	௩௬
——— sweet	37	——— தித்திப்புள்ள ...	௩௭
Claret cup	79	கிலாரட்கோப்பை	௭௯
Cocoanut pudding ...	55	தேங்காய் புடிங்கு	௫௫
Cream, substitute for ...	84	ஆடைக்குப்பதிலாக வழங்கப்படக்கூடியது...	௮௪
——— Vanille	58	——— வெனில்...	௫௮
Crust, Meringue	48	கிரஸ்ட்டுமிருங்கி	௪௮
——— for boiled puddings	46	——— வேவிக்கப்பட்ட புடிங்குக்குசெய்யப்படும்	௪௬
——— superior suet ...	46	——— மேன்மையான கொழுப்பு ...	௪௬
——— Short	47	——— சுருக்கமான ...	௪௭
——— another ...	47	——— இன்னொரு ...	௪௭
Cucumber, stewed ...	40	ஸ்டியுசெய்யப்பட்ட கக்கரிக்காய்	௪௰
Curry Madras—Paste ...	34	கறிபேஸ்ட்டு, சென்னபட்டண ...	௩௪
——— Powder	34	——— மசாலை ...	௩௪
——— another	35	——— இன்னொரு ...	௩௫
Cutlets, Maintenon ...	19	கட்டிலேசுகள், மேண்டினன்	௰௯
Duck and turnips ...	22	வாத்தும் டர்னிப்புக்கிழங்கும்	௨௨
——— boiled	22	——— வேவிக்கப்பட்ட...	௨௨
——— stewed...	22	——— ஸ்டியு செய்யப்பட்ட	௨௨
Eggs, scrambled	30	முட்டைகள், ஸ்கிராம்பில் செய்யப்பட்ட	௩௰
Eels, stewed	33	விலாங்கு ஸ்டியு	௩௩
Figs, preserved	63	அத்திக்கனிகள், வற்றல்செய்யப்பட்ட	௬௩
Fish Puddings	32	மீன் புடிங்குகள்	௩௨

	Page.		பக்கம்.
Fish, Moulee	33	மீன் மோலி	௩௩
Flour, baked	77	மாவு, பேக்குச்செய்யப்பட்ட	௭௭
—— boiled...	77	—— வேவிக்கப்பட்ட ...	௭௭
Fowl, Marinade of ...	23	கோழி, மரிநாது	௨௩
—— A-la-Carlsfors ...	23	—— அ-லா-கார்ல்ஸ்வார்ஸ்	௨௩
—— Fricasseed... ...	23	—— விரிக்கேசு செய்யப்பட்ட	௨௩
—— to make tender ...	84	—— இறைச்சியை மிருதுவாக்குகிறவிதம்	௮௪
Fricandeau	16	விரிக்கண்டோ	௰௬
Fritanellas	58	விரிட்டென்னெல்லாக்கள்..	௫௮
Game, stew	24	வேட்ட, மிருகங்களின் இறைச்சி ஸ்டியு... ...	௨௪
—— Salmi of	25	—— மிருகங் களினால் செய்யப்படும் சால்மி ...	௨௫
Gingerbread...	72	ஜின்ஜர்பிரோடு	௭௨
—— Loaf ...	69	—— கட்டி	௬௯
—— Nuts ...	71	—— பில்லைகள் ...	௭௧
Ginger Beer...	80	ஜின்ஜர்பீர்	௮௰
Goose, stuffing for ...	85	பெரியவாத்துக்குள் போடப்பட வேண்டிய சரக்குகள	௮௫
German Tongues	13	ஜர்மானிய நாக்குகள் ...	௰௩
Hare, Jugged	24	முசல், ஜக்குசெய்யப்பட்ட	௨௪
—— Gateau of	25	—— கேட்டோ	௨௫
Harrico...	20	ஆரிக்கோ	௨௰
Harness mixture... ...	82	ஆர்னெசுக்குப் போடுகிற எண்ணெய்	௮௨
Irish stew	18	ஐரிஷ் ஸ்டியு	௰௮
Jam, Tart Fruit	62	ஜாம், தார்ட்டுப்பழம் ...	௬௨
—— Apricot	62	—— ஆப்பிரிக்காட்... ...	௬௨
—— Roseille—or Jelly.	64	—— ரோசில், அல்லது ஜெல்லி	௬௪
—— Brazil Cherry ...	64	—— பிரேசில் செஷரி ...	௬௪
Jaunemange...	60	ஜானிமாஞ்சு	௬௰

	Page.		பக்கம்.
Jelly	56	ஜெல்லி	௫௬
—— Strengthening ...	78	—— பலப்படுத்துகிற ...	௭௮
—— Roseille	64	—— ரோசில்	௬௪
—— Gauva	64	—— கொய்யா	௬௪
—— Bread	75	—— ரொட்டி	௭௫
—— Sago	57	—— சவ்வரிசி	௫௭
Kedgeree	32	கெட்சரி	௩௨
Kidney Toast	29	குண்டிக்காய் தோஸ்த்து ...	௨௯
Kohleannon	39	கோலியனன்	௩௯
Lemonade	80	லெமன்னேடு	௮௰
Lime pickle	38	எலுமிச்சம் ஊறுகாய் ...	௩௮
Macaroni pie	29	மக்கரோனி பை	௨௯
Macaroons	70	மக்கேருன்கள்	௭௰
———— cocoanut ...	70	———— தேங்காய்.	௭௰
Macassar oil	82	மெக்காசர் எண்ணெய் ...	௮௨
Mango, Fool	61	மாங்காய், ஊல	௬௧
—— dry—Pickle ...	38	—— வற்றல் ஊறுகாய்.	௩௮
—— preserved	65	—— வற்றல் செய்யப் பட்ட	௬௫
Marmalade Pumelo or Citron	63	பம்பில்மாஸ் அல்லது நாரத்தை மார்மிலேடு ...	௬௩
Mayonnaise	39	மேயன்னேயிஸ்	௩௰
Meringue, Rice	54	மிருங்குவி, அரிசி	௫௪
———— Apple	54	———— ஆப்பில்	௫௪
Milk Punch	81	பால், பஞ்சு	௮௧
———— another ...	81	———— இன்னொரு ...	௮௧
Mince-pies	56	மின்சுபைகள்	௫௬
Mulligatawny	9	மிளகுத்தண்ணீர்	௯
Mushrooms	40	காளான்கள்	௪௰
———— done white.	40	———— வெள்ளையாய்ச் செய்யப்பட்ட	௪௰
Mutton, braised leg of ...	18	ஆட்டுதொடை பிரேசு செய்யப்பட்ட	௧௮
—— timbales of ...	21	ஆட்டிறைச்சி டிம்பேல்கள்.	௨௧
Mince-meat pudding ...	51	கொத்தின இறைச்சியால் செய்யப்படுகிற புடிங்கு	௫௧

	Page.		பக்கம்.
Omelette	31	அம்லெட்டு	௩௧
Orange peel, candied ...	63	கிச்சிலிப்பழம் தோல், கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட...	௬௩
Oyster, patties	26	மட்டி, பெற்றிகள்	௨௬
——— pillau	32	——— பிலா	௩௨
Paste, confectioners' ...	47	பேஸ்ட்டு, இனிப்புப்பண்டம்	௪௭
——— light	47	——— இலேசான... ...	௪௭
——— strong	84	——— உறுதியான ...	௮௪
Peas	39	பச்சைப்பட்டாணி	௩௯
Pie, Beef-steak	14	பைகள், பீப்-ஸ்டீக்குப் ...	௰௪
—— Venison...	24	——— வேட்டமிருகங்களின் இறைச்சி ...	௨௪
—— Macaroni	29	——— மக்கரோனி ...	௨௯
—— Mince	56	——— மின்சு	௫௬
Pickle, Lime...	38	ஊறுகாய், எலுமிச்சம் ...	௩௮
——— dried Mango ...	38	——— மாங்காய் வற்றல்.	௩௮
Pig, to roast a sucking..	16	பன்றிக்குட்டியை ரோஸ்ட்டுசெய்கிறது	௰௬
Pigeons, with peas ...	22	புறாக்களும் பச்சைப்பட்டாணியும்	௨௨
Polpetti...	12	பொல்பெற்றி	௰௨
Pomatum	82	பொம்மேட்டம்	௮௨
Pomade Hongroise ...	82	பொமேடு அங்கிரோயிஸ்...	
Porridge	85	ஓற்றிஸ் மாவினால்செய்யப்படும்கூழ்	௮௫
Potatoes, fried	38	பொரித்த உருளைக் கிழங்குகள்	௩௮
Pot-au-feu soup	6	பொட்டாவு சூப்	௬
Powder, baking	83	பவுடர், ரொட்டி, சுடுகிற...	௮௩
——— washing... ...	83	——— கழுவுகிற	௮௩
——— prawn	85	——— காய்ந்த இறால் ...	௮௫
Pudding, Debris	28	புடிங்கு, டெபிரிஸ்	௨௮
——— fish	32	——— மீன்	௩௨
——— transparent ...	48	——— தெளிவான ...	௪௮
——— George... ...	52	——— ஜியார்ஜ்	௫௨

	Page.		பக்கம்.
Pudding, Thorpe... ...	48	புடிங்கு, தார்ப்பு	௪௮
——— Snowden ...	49	——— ஸ்நோடன் ...	௪௯
——— Fair Rosamond's ...	49	——— சௌந்தரியமுள்ள ரோசமண்டுடைய...	௪௯
——— Plum	49	——— பிலம்	௪௯
——— Princess Amelia's	50	——— இராஜ குமாரத்தி எமிலி யாவின் ...	௫௰
——— Canadian ...	50	——— கன்னடா	௫௰
——— Seville	50	——— செவ்வில்	௫௰
——— Mincemeat ...	51	——— கொத்தின இறைச்சி	௫௧
——— Arrowroot ...	51	——— அரரூட்	௫௧
——— Greengage or gooseberry.	51	——— கிரீன் கேஜ் அல்லது நெல்லிக்காய்.	௫௧
——— Chocolate ...	51	——— சாக்கிலேட்டு ...	௫௧
——— Cabinet ...	52	——— காபினெட்டு ...	௫௨
——— Castle	52	——— அரண்	௫௨
——— Lemon suet ...	53	——— எலுமிச்சமும் கொழுப்பும்சேர்ந்த.	௫௩
——— Adelaide ...	53	——— அடிலேடு... ...	௫௩
——— Cheese	53	——— சின்னுக்கட்டி ...	௫௩
——— Gabrielle's ...	53	——— காபிரியேலுடைய	௫௩
——— Cocoanut ...	55	——— தேங்காய்... ...	௫௫
——— Rice	55	——— அரிசி	௫௫
Mi' ——— Baby's	78	——— குழந்தைகளின் ...	௭௮
melo, candied or orange peel	63	பம்பில்மாஸ் தோல் கற்கண்டு ஏற்றப்பட்ட ...	௬௩
agout	20	ரகௌட்டு	௨௰
ice, Meringue	54	அரிசி, மிருங்குவி	௫௪
—— pudding	55	——புடிங்கு...	௫௫
ssian Kesale	60	ருஷியன் கீசேல்	௬௰
ice, Maitre D'Hotel...	42	சாஸ், மேயிட்டர் டி'ஒட்டேல்	௪௨
—— White	42	—— வெள்ளை	௪௨
—— Onion	42	—— வெங்காயம்	௪௨
—— Bread	43	—— ரொட்டி	௪௩

	Page.		பக்கம்.
Sauce, Tomato	43	சாஸ், தக்காளி	௪௩
——— Celery	43	——— செல்லரி	௪௩
——— Tapp, and Hot chutnee	36	——— காரமுள்ள சட்டினி டாப்	௩௬
——— Horse-radish ...	44	——— முருங்கவேர்... ...	௪௪
——— Mint...	44	——— புதீனா	௪௪
——— Salad	44	——— சல்லாது	௪௪
——————— another ...	45	——————— இன்னொரு.	௪௫
——— German pudding	45	——— ஜர்மன் புடிங்கு ...	௪௫
——— Arrowroot ...	45	——— அரூட் மாவு ...	௪௫
——— Punch	45	——— பஞ்ச்சு...	௪௫
——— Custard	46	——— கஸ்டார்டு	௪௬
Saunder's	12	சாண்டர்கள்	௰௨
Suet to clarify	83	கொழுப்பைத் தெளியப் பண்ணுதல்	௮௩
Sheep's head Chartreux.	27	ஆட்டுத்தலை, சார்டிரோ ...	௨௭
——— tongues	28	——— நாக்குகள்	௨௮
Shortbread	72	சார்ட்டு பிரெடு	௭௨
——————— another ...	72	———————இன்னொரு ...	௭௨
Stewed shoulder	15	ஸ்டியு, செய்யப்பட்டஷோல்டர்	௰௫
——— Eels	33	——— விலாங்கு	௩௩
Stew, Irish	18	——— ஐரிஷ்	௰௮
——— A la Jardiniere ...	21	——— ஆ-லா-ஜார்டினீர் ...	௨௧
——— Game	24	——— வேட்டை பறவைகளினால்	௨௪
——— Bengal	27	——— வங்காளா	௨௭
Strawberry Souffle ...	59	ஸ்டிராபெரி சூவ்வில் ...	௫௯
Soup, white	1	சூப்பு, வெள்ளை	௧
——————— another ...	1	——————— இன்னொரு...	௧
——— Palestine	2	——— பலஸ்தினா ...	௨
——— Carrot	2	——— காரட்	௨
——— Turnip	2	——— டர்னிப்	
——— Potato	2	——— உருளைக்கிழங்கு ...	
——— Hare	3	——— முசல்	
——— Cucumber... ...	3	——— கக்கரிக்காய்	

	Page.		பக்கம்.
...reen pea	3	சூப்பு, பச்சைப்பட்டாணி.	௩
...een-pea, with-...t meat ...	4	———— இறைச்சிசேராத ...	௪
— Fre...h	4	—— பிரான்சிய	௪
— Mock Turtle ...	5	—— மாக்டர்ட்டில் ...	௫
— Pot-au-feu	6	—— பொட்டாவு	௬
— Julienne	7	—— சூலியன்னி	௭
— Tomato	7	—— தக்காளி	௭
— Vegetable	7	—— காய்கறி...	௭
———— another	8	———— இன்னொரு...	௮
— Giblet...	8	—— கிபிலெட்	௮
— Partridge	8	—— கௌதாரி	௮
— Oyster	9	—— மட்டி	௯
— Pea	9	—— பட்டாணி	௯
— Beet-root	10	—— பீட்ரூட்	௰
...veet breads	20	ஸ்வீட்டுப் பிரோடு	௨௰
...yllabub	79	சில்லேபப், பாலும் ரசமும் கலந்த பானம்	௭௰௯
...offee	65	டாவ்வி	௬௰௫
...ger's milk...	79	புலியின்பால்	௭௰௯
...ast and Water	77	தோஸ்த்தும் தண்ணீரும்...	௭௰௭
— Kidney	29	———— குண்டிக்காய்...	௨௰௯
— Anchovy	29	———— அஞ்சோவி ...	௨௰௯
...gues, German ...	13	ஜர்மானிய நாக்குகள் ...	௰௩
...ridge brawn ...	17	டன்பிரிஜ் பிரான்	௰௭
...cle	65	டிரிக்கில், அல்லது சரப்பு	௬௰௫
...e Laid	32	இரண்டுவிசை செய்யப்பட்டது	௩௰௨
...ble cream	58	வெனில் ஆடை	௫௰௮
...al, breast of—farci ...	15	கன்று, மார்பு வார்சி ...	௰௫
—breast of—and peas	15	—— மார்பும்பட்டாணியும்	௰௫
...enison pie	24	வேட்டமிருகத்தின் இறைச்சி பை...	௨௰௪

MAS M8

... ஆய்வுக்காப்பக ... சென்னை-600 008. 139968