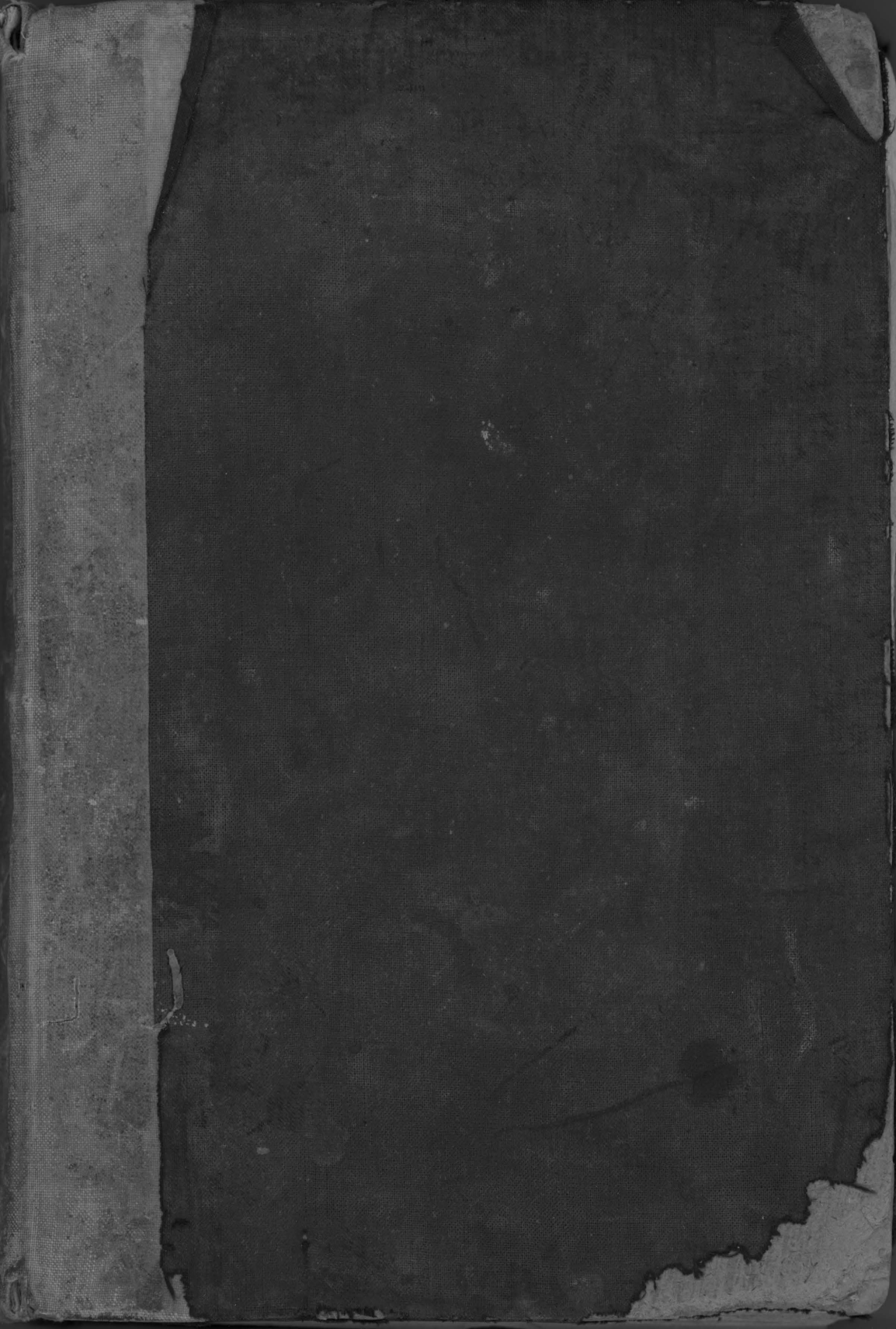




НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

Въ 6-ти частяхъ.

Часть I. Скоромный столъ.

Супы.—Соуса.—Жаркія блюда.—Холодные блюда.—
Сладкія блюда.

Часть II. Постный столъ.

Супы.—Соуса.—Жаркія блюда.—Холодные блюда.—
Сладкія блюда.

Часть III. Закуски.

Приготовление скоромныхъ и постныхъ закусокъ.
Соленіе. — Маринованіе. — Моченіе.

Часть IV. Печеніе.

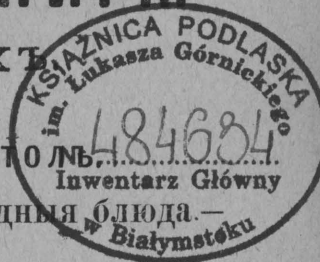
Хлѣбы.—Пироги, кулебяки, растегаи. Буличи и
бабы.—Пасхи.—Пирожное: бисквиты, торты.—
Пряники.—Варенье.—Конфекты.—Мороженое.

Часть V. Напитки.

Шоколадъ.—Какао.—Кофе.—Воды.—Квасы.—
Наливки.

Часть VI. Необходимыя свѣдѣнія для хозяекъ.

Кухонная посуда.—Сохраніе провизіи.—Средство
отъ порчи.—Меню простыхъ и праздничныхъ
обѣдовъ.



641557.56 = 1618
Czytelnia Książek

Пресса
Брада

Часть I. Скромный столъ.

С у п ы:

1) Супъ картофельный.

Нужное количество мяса (3 фун. на 5 человекъ), варится сначала въ одной водѣ просоленной по вкусу, причемъ вмѣстѣ съ мясомъ кладется очищенная цѣлая луковица. Когда вода вскипитъ снимаютъ пѣну, кладутъ приготовленные во время кипѣнія коренья: морковь, петрушка, сельдерей, парей, каждого по корешку средней величины, очищенные и пошинкованные. Потомъ берется штукъ 8 картофелинъ средней величины, очищаются, шинкуются, обмывается въ холодной водѣ и опускается въ супъ. Послѣ этого супъ кипятится до полной готовности часа 2 или 1½.

Примѣчаніе: Для того, чтобы получился болѣе чистый бульонъ, вскипѣвшую съ мясомъ воду, процеживаютъ черезъ сито. Въ бульонъ кладется лавровый листъ, корица, гвоздика, перецъ, лимонъ, по вкусу. Но эти приправы любятъ не всѣ.

2) Супъ перловый, рисовый, изъ вермишели, макаронъ.

Приготавливается бульонъ такъ же, какъ и для картофельнаго супа. Такъ же процеживается, кладутся коренья. Только крупу или вермишель надо класть послѣ того, какъ мясо наполовину упрѣетъ. На 3 фун. мяса кладется 3 столовыхъ ложки перловой или рисовой крупы, а вермишели или макаронъ ½ фун. Супъ кипятится не менѣе часа до полной готовности.

3) Супъ зеленый.

Приготавливается, какъ выше сказано, бульонъ и обязательно процѣживается. Берется отъ фунта до полутора фунта смѣси сырыхъ бобовъ, гороху, спаржи, шпинату, укропу, къ нимъ прибавляются корни, какъ выше указано.

4) Супъ изъ яицъ.

Нѣсколько яицъ (1—2 на человѣка) выпускаются на сковородку, смазанную саломъ и нагрѣтую, посыпается мукой и запекается. Потомъ яйца рубятся и опускаются въ кипящій мясной бульонъ. Посыпается зеленью.

5) Супъ изъ телятины или курицы.

Телятину предназначенную на супъ, нужно обварить кипяткомъ, вскипятить и слить первый отваръ, иначе бульонъ побѣлѣетъ. Въ остальномъ нужно придерживатся всѣхъ тѣхъ правилъ, которыя сказаны о мясномъ бульонѣ, съ тою разницею, что чѣмъ нѣжнѣе мясо, тѣмъ меньше времени нужно его варить, такъ, напримѣръ, супъ изъ телятины долженъ вариться отъ 1½ до 2 часовъ, изъ курицы 2 и 2½ часа, изъ цыпленка не болѣе часа. Телячій супъ солить надо предъ подачей на столъ, иначе онъ потемнѣетъ. Надо смотрѣть, чтобы курица не разварилась, такъ какъ въ большинствѣ случаевъ изъ курицы приготавливаютъ второе блюдо. Бульонъ телячій подается съ рисомъ или клецками.

6) Супъ бѣлый.

На 5 человѣкъ сварить бульонъ изъ 2 фун. говядины, половины домашней утки, кореньевъ и двухъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить; 1 ложку масла поджарить съ лож

кою муки, развести 1 стаканомъ сметаны, потомъ бульономъ, прокипятить мѣшая; передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отваренный рисъ, разъ вскипятить.

7) Супъ по-орлеански.

Приготовить крѣпкій говяжій бульонъ, какъ обыкновенно. Отдѣльно приготовить фаршъ изъ оставшейся отъ прошлаго дня дичи или заранѣе для этого изжаренной. Снять мясо съ костей, мелко изрубить; распустить коровьяго масла, положить въ него рубленую массу, положить размоченнаго бѣлаго хлѣба, немного больше третьей части рубленой дичи, соли, мускатнаго орѣха и на ¼ ф. приготовленной массы 2 желтка, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать кругленькіе шарики и сварить въ горячей водѣ, выбрать друшлаковой ложкой и положить въ суповую миску; кромѣ этого, положить 2 или 3 ложки молодого зеленого горошку, заранѣе отвареннаго въ соленой водѣ, а также немного отвареннаго риса, налить горячимъ бульономъ и подавать на столъ.

8) Супъ по-французски.

На 6 человѣкъ взять 1½ фун. мяса, подрумянить хорошенько съ 3 луковицами, не подливая вначалѣ воды совсѣмъ, а потомъ подлить нѣсколько ложекъ. Когда мясо хорошо обрумянится, положить его вмѣстѣ съ подливкой въ глиняный горшокъ и варить какъ обыкновенный бульонъ, положить также кореньевъ. Подавая на столъ, положить въ миску отдѣльно сваренные красиво наръзанные корни, зеленый горошекъ, спаржу. Подать съ маленькими пирожками.

9) Супъ-пюре изъ домашней птицы.

Приготовить обыкновеннымъ способомъ бульонъ изъ куръ или другой домашней птицы, разварить до такой степени, чтобы кости отстали отъ мяса. Тогда выбрать

самое бѣлое мясо, снять кожу и мелко порубить. Отдѣльно сварить $\frac{1}{4}$ фун. рису до мягкости, брать понемногу риса и мяса и толочь въ ступкѣ; выложить все въ рѣдкое сито и протереть, поливая немного бульономъ. Взять на одну курицу ложку сливочнаго масла, разбить хорошенько съ двумя желтками, смѣшать съ приготовленной массой и положить въ бульонъ; хорошенько вымѣшать и поставить на теплое мѣсто, но отнюдь не давать кипѣть. Передъ подачею на столъ влить стаканъ столоваго вина, подогрѣть и подать на столъ. Супъ этотъ очень питателенъ для слабыхъ. Подавать съ гренками, жареными въ маслѣ.

10) Бульонъ для больныхъ.

Бульонъ для слабыхъ больныхъ варится слѣдующимъ образомъ: взять фунта два говядины отъ ссѣка, безъ всякаго жира, мелко ее наръзать, положить въ бутылку отъ шампанскаго, закупорить бутылку хорошенько и, положивъ въ горшокъ или кастрюлю, наполненную водою, кипятить нѣсколько часовъ. Раскупоривъ бутылку, бульонъ процѣживаютъ, слегка солятъ въ чашкѣ больному.

11) Супъ со спаржей или цвѣтной капустой.

Сваривъ бульонъ, процѣдить его, положить полфунта или фунтъ, кусочками наръзанной спаржи, кочанъ цвѣтной капусты, поварить, положить полфунта листьевъ шпината и 1—2, ломтиками наръзанныя и до черна поджаренныя луковицы, которыя немного покипятить выбросить, а супъ подавать на столъ. Вмѣсто спаржи можно положить полфунта зеленыхъ стручковъ гороха.

12) Супъ изъ утки.

Очистивъ утку и вымывъ ее хорошенько въ холодной водѣ положить въ кастрюлю, накрошить кореньевъ, поло-

жить 2—3 сушеныхъ гриба, 4—5 зеренъ англійскаго перцу, 2—3 лавровыхъ листа, полстакана перловой крупы и когда все уварится, прибавить полфунта хорошей сметаны, разбавить ее предварительно бульономъ, прокипятить, положить петрушки или укропу и подавать на столъ. Можно для вкуса прибавить лимоннаго сока или свекловичнаго разсола.

13) Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять отъ одного или нѣсколько гусей потроха: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч., очистить хорошенько, всего лучше вымыть въ теплой водѣ съ пшеничными отрубями, прокипятить, снять пѣну, процѣдить бульонъ, дать отстояться, потроха, перебивъ въ горячей водѣ, положить обратно въ бульонъ, прибавить одну ложку масла, посолить, положить коренья, 1 или двѣ луковицы, 5—9 зеренъ русскаго и англійскаго перцу, 2—3 лавроваго листа, полстакана ячневой или перловой крупы или же соленыхъ огурцовъ и немного огуречнаго разсола, варить на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ прибавить немного зелени петрушки и укропу.

Крупы съ кореньями лучше варить отдѣльно.

14) Супъ изъ помидоровъ.

Приготовлять хорошій бульонъ, взять на 6 человекъ 6 штукъ средней величины помидоровъ, разрѣзать на части положить въ кастрюлю, прибавить масла и тушить $\frac{1}{2}$ часа, подливая бульона; протереть сквозь сито, развести бульона; протереть сквозь сито, развести бульономъ и подавать съ рисомъ или гренками, поджаренными въ маслѣ.

15) Раковый супъ.

На 2 или на 3 человека сварить, посоливъ, 15 раковъ смотрѣть, чтобъ не переварились, иначе будутъ скверно чиститься. Очистить шейки, а лапки, если мелки, отобрать

вмѣстѣ съ мясомъ, находящимся подъ скорлупой. Отложить 8 скорлупокъ, всю же остальную скорлупу и всё, что осталось отъ очистки раковъ, растолочь въ ступкѣ, потомъ прибавить ложку масла и еще разъ протолочь съ масломъ; когда все будетъ перетолчено, положить въ кастрюлю и тушить на вольномъ огнѣ не менѣе часа, подливая бульона; тогда красное раковое масло всплыветъ наверхъ. Взять неполную ложку сливочнаго масла и столько же муки, поджарить въ кастрюлькѣ, въ которой назначено варить супъ, собрать раковое масло, положить въ эту подправку и растереть хорошенько ложкой, прибавить 2 ложки сметаны. Остальную массу процѣдить сквозь сито и дать отстояться, слить чистый бульонъ сверху, внизу останется раковый осадокъ. Наконецъ, долить бульономъ, сколько нужно, вскипятить вмѣстѣ, положить немного рубленаго укропа. Шейки раковыя мелко изрубить, прибавить тертой булки, немного масла, желтковъ, рубленаго укропа, мускатнаго орѣха, соли, смѣшать вмѣстѣ и наложить этой массы въ раковыя скорлупки и бросить въ бульонъ. Можно вмѣсто булки прибавить риса. Можно этотъ супъ приготовить постнымъ, тогда вмѣсто мясного бульона варить супъ на бульонѣ, въ которомъ варились раки.

16) Супъ разсольникъ.

Взять 2—3 фунта не жирной говядины и одну воловью почку, очищенную отъ кожицы, налить воды, дать кипѣть, очистить отъ пѣны, вынуть говядину и почку обмыть ихъ и положить обратно въ отстоявшійся бульонъ, посолить, положить кореньевъ, 2—3 лавровыхъ листа, 2—3 сушеныхъ грибка; когда все сварится процѣдить, положить 4—5 очищенныхъ наръзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, а можно и огуречнаго разсолу; почки порѣзать мелко, дать вскипѣть и, подавая на столъ прибавить зелени.

Можно также прибавить полстакана или стаканъ сметаны и немного, сваренаго въ бульонѣ наръзаннаго ломтиками картофеля.

17) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

Нарѣзать 1 или 2 бычачьихъ хвоста кусками, промыть хорошенько, посолить и варить въ водѣ съ кореньями, какъ бульонъ очищая отъ пѣны. Черезъ часъ прибавить цѣльныхъ 2—3 морковки, рѣпу, парей и полстакана перловки. Когда овощи сварятся, вынуть ихъ, разрѣзать на кусочки и держать на плитѣ, разбавить немного горячимъ бульономъ, не давать остыть. Мясо же еще поварить, когда оно достаточно проварится, откинуть на рѣшето и, когда бульонъ стечетъ выложить на блюдо, овощи же положить обратно въ супъ. Можно подавать его съ мясными фрикадельками или съ отваренными пѣтушиными гребешками.

18) Щи зеленые изъ щавеля или крапивы.

Варится бульонъ, какъ выше сказано. Берется очищенный щавель или крапива, обваривается, рубится или протирается сквозь рѣшето и опускается въ бульонъ. Дѣлается подправка изъ 1—2 ложекъ муки, разведенной въ водѣ, и кипятится. Подавая къ столу, отдѣльно подаются сметана и вареные яйца, наръзанные половинками.

19) Супъ шюре изъ щавеля съ вермишелью.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить.

1 фунтъ перебраннаго щавеля вымыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мѣшая, положить ложку муки и $\frac{1}{2}$ фунта ломтиками наръзанной сваренной ветчины, подлить бульона, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ; потомъ протереть щавель сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ; передъ самымъ отпускомъ вскипятить въ немъ 1 стаканъ вермишели, положить соли.

20) Супъ съ саго

Промойте саго въ теплой водѣ, обварите кипяткомъ, откиньте на рѣшето и положите въ бульонъ; прокипятите въ продолженіе одной минуты и затѣмъ поставьте на край плиты; когда загустѣетъ, прибавьте пюре изъ рѣпы, и подавайте.

21) Супъ изъ ливера.

Взять фунта 3 гов., кореньевъ по вкусу и телячій ливеръ безъ печенки.

Обыкновеннымъ способомъ готовится бульонъ, который готовится изъ говядины вмѣстѣ съ ливеромъ: послѣ того, когда мясо и ливеръ уварятся, то и другое вынимаютъ, промываютъ въ теплой водѣ, рѣжутъ на куски, бульонъ оттягиваютъ, процеживаютъ и въ него обратно кладутъ говядину и ливеръ.

Отдѣльно подаютъ какіе-либо гренки.

22) Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить огурцы (шт. 5), разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзать средину; одну половину огурцовъ нарѣзать кружками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, перелить холодною водою и оставить въ холодномъ мѣстѣ. Вторую половину положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ ветчины, 1 луковицу, покрыть шпикомъ и, наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. За 15 минутъ до отпуска, выложить огурцы на сито, выбрать шпикъ, ветчину и лукъ, а огурцы протереть, потомъ сложить пюре въ кастрюлю, развести бѣлымъ телячьимъ бульономъ, поставить на край плиты, и, давъ нѣсколько отстояться, снять до чиста жиръ, разогрѣть, безостановочно мѣшая, чтобы не заварилось, положить $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, по вкусу соли, перцу, рубленого зеленого укропа, и отпустить.

23) Лапша.

Чтобы приготовить хорошую лапшу, нужно взять три яйца, размѣчать ихъ хорошенько, прибавить немного воды и замѣсить самое крутое тѣсто; затѣмъ раскатать его на сколько возможно тоньше, разложить на столъ и дать немного просохнуть, затѣмъ кружки свернуть трубочками и крошить мелко ножомъ. Приготовить хорошій бульонъ изъ говядины, хорошо также прибавить немного свинины; когда бульонъ достаточно уварится, вынуть изъ него мясо и засыпать лапшею, но никогда не должно засыпать лапшу задолго до обѣда, ибо она можетъ перевариться. Самая лучшая лапша та, когда она засыпана передъ самымъ обѣдомъ.

24) Супъ со звѣздочками, буквами и проч.

Кромѣ макаронъ и вермишели, въ настоящее время макаронныя фабрики выдѣлываютъ изъ того же тѣста, разныя фигуры въ видѣ звѣздочекъ, буквъ и проч. А потому при засыпкѣ этими веществами суповъ, надо не забывать, что ихъ надо класть въ бульонъ минутъ за 8—10 передъ подачей. Недурно также, помѣстивъ вермишель или звѣздочки на рѣшето, обдать ихъ 1—2 раза кипяткомъ. Это дѣлается для того, чтобы отнять отъ нихъ мучнистость и тѣмъ самымъ не замутить бульонъ.

25) Овсяный супъ.

Сварить хорошій мясной бульонъ, затѣмъ взять фунтъ овсяной крупы, разварить ее въ водѣ и, когда она достаточно разварится, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла и хорошенько перемѣшать, прибавить полфунта чернослива и все это опустить въ бульонъ и дать нѣсколько разъ прокипятить.

26) Молочный супъ.

Взять хорошаго молока, вскипятить его нѣсколько разъ, потомъ всыпать чашку рису или перловыхъ крупъ и снова поставить въ печь; когда супъ достаточно уварится, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько ложекъ сливочнаго масла и два яйца и снова дать раза два вскипѣть; въ такой супъ можно положить сахару, но тогда уже не слѣдуетъ класть соли. Передъ обѣдомъ супъ можно посыпать корицею.

27) Супъ изъ рубцовъ.

Взять $\frac{1}{4}$ бычачьяго или $\frac{1}{2}$ телячьяго или 1 свиной рубецъ, понемногу пряности (кто любитъ), по корешку кореньевъ, 1 ложку масла, 4 луковицы, 2 лож. муки, 1 ложку рубленой зелени.

Рубцы хорошо промываютъ въ нѣсколькихъ водахъ, потомъ ошпариваютъ кипяткомъ и снимаютъ съ нихъ верхнюю пленку, далѣе варятъ съ кореньями до тѣхъ поръ, пока рубцы сдѣлаются мягкими, что дѣлаютъ въ закрытомъ сосудѣ, прибавляя исподоволь испарившуюся воду. Когда рубцы достаточно сдѣлаются мягкими, ихъ вытаскиваютъ и тонко шинкуютъ. Бульонъ процеживаютъ, солятъ и прибавляютъ вновь кореньевъ и шинкованные рубцы; даютъ упрѣть кореньямъ, подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ съ лукомъ, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ безо всего.

Если не поскупиться, то хорошо будетъ варить рубцы съ говядиной, отчего, конечно, наваръ будетъ еще вкуснѣе.

28) Щи суточные.

Для щей лучше всего взять (на 10 персонъ) фунтовъ 5—6 грудинки отъ завитка, или отъ середки, но не отъ чешушки, которое уже слишкомъ жирно, содержитъ много сухожилий и хрящей и очень мало мяса и костей.

Для варки „суточныхъ“ щей мясо лучше всего раздѣлить на двѣ части, варить которыя слѣдуетъ въ разное время, какъ сейчасъ и будетъ указано.

Такъ-какъ всякій кусокъ грудинки имѣетъ почти всегда нѣкоторый запахъ, то передъ варкой слѣдуетъ эту часть мяса ошпарить кипяткомъ („обланжировать“), или просто поддержать нѣкоторое время въ горячей водѣ и воду эту слить.

Возьмите такое количество кислой капусты, чтобы безъ рассола ея осталось 3 фунта. Для щей одинаково пригодна какъ шинкованная, такъ и рубленая капуста, хотя шинкованная, конечно, предпочтительнѣе рубленой, потому что всегда чище и бѣлѣе.

Отжавъ отъ капусты рассоль, порубите нѣсколько капусту, особенно нашинкованную, такъ какъ мелко рубленая она не тянется за ложкой при ѣдѣ, что не всѣмъ можетъ нравиться.

Изрубите также мелко двѣ луковицы, поджарьте ихъ слегка въ кастрюлѣ (бутылокъ на 8—10 емкостью) въ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положите затѣмъ въ ту же кастрюлю капусту, 2—3 штучки лавроваго листу, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, размѣшайте все, закройте крышкой и дайте на краю плиты нѣкоторое время попариться.

Взявъ затѣмъ одну половину приготовленной для щей говядины, разрѣжьте ее на небольшіе куски и положите ихъ въ кастрюлю съ капустой, гдѣ и залейте водой (бутылки 4—4 $\frac{1}{2}$). Посоливъ немного (много солить нельзя, во-первыхъ, потому, что капуста берется кислая, а, во-вторыхъ, еще и потому, что щи придется варить еще разъ), накройте крышкой и поставьте кипѣть часа на 3, пока говядина не будетъ вполне мягкой.

Когда мясо будетъ готово, выньте его изъ кастрюли и оставьте, а въ оставшіяся щи положите вторую, половину мяса и, доливъ, продолжайте варить щи такъ же, какъ и первый разъ. Когда и эта часть мяса сварится, щи готовы къ подачѣ.

Хорошо также щи подправить мукой. Для этого 3—4 ложки муки, запасеровавъ немного на маслѣ, разводять и когда всѣ комки будутъ разбиты, выливаютъ во щи; щи послѣ этого слѣдуетъ вскипятить нѣсколько разъ.

Понятно, что незадолго до подачи щей на столъ, надо положить во щи и первую половину мяса, сваренную раньше.

„Суточными“ щи эти называются потому, что варить ихъ собственно слѣдуетъ два дня: въ первый день одну половину мяса, а во второй день другую.

Еще лучше выходятъ эти щи, если, сварить первую половину мяса, выставить ихъ на ночь на морозъ или въ погребъ, на ледъ. На другой день, разогрѣвъ, доваривъ въ нихъ вторую половину мяса. Можно щи оставить промерзнуть, сваривши и обѣ половины мяса. На другой день, однако, ихъ слѣдуетъ хорошенъко прокипятить передъ подачей. Какой процессъ происходитъ, когда щи остаются промерзнуть, сказать не могу, но отъ этого, по мѣткому народному выраженію „ядренѣютъ“, т.е. становятся „ядренными“, острыми на вкусъ.

Варка щей за два пріема частью замѣняетъ оставленіе ихъ на ночь и, когда неудобно начинать варить изъ за дня, мы советуемъ варить ихъ указаннымъ способомъ, такъ какъ щи при этомъ получаются также очень вкусными. Не надо только забывать, что варку ихъ надо начинать рано (часовъ за 7 до обѣда), чтобы успѣть сварить обѣ половины мяса.

Очень многіе со щами изъ кислой капусты любятъ гречневую кашу.

29) Борщъ малороссійскій.

Взять жирной говядины или пареной свинины или же говядины и копченой свинины, сварить бульонъ, положить туда лаврового листа, 2—3 сушеныхъ грибка и англійскаго перцу въ зернахъ; когда бульонъ сварится, процѣдить, за полчаса до обѣда положить небольшой кочанъ или пол-

кочна свѣжей капусты, разрѣзавъ его на нѣсколько частей, разбавивъ свекольнымъ рассоломъ или хлѣбнымъ квасомъ, а если таковыхъ нѣтъ, то уксусомъ. Отдѣльно обжарить съ масломъ въ кастрюлѣ до мягкости нѣсколько штукъ хорошо промытой красной свеклы, съ одной мелко нашинкованной луковицей, затѣмъ очистить свеклу, мелко шинковать, положить въ кастрюлю, поставить на огонь, положить ложку масла и мѣшая всыпать 1 ложку муки, положить свеклу въ бульонъ, раза два вскипятить, посыпать зеленью и подавать на столъ. Къ такому борщу подаютъ сметану, кладутъ также минутъ за 10 до подачи на столъ нѣсколько сырыхъ сосисокъ.

Чтобъ борщъ имѣлъ красный цвѣтъ, можно растереть 1 красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложками уксусу, дать постоять, минутъ за 5 до обѣда процѣдить сквозь ситечко въ борщъ и прокипятить.

30) Щи лѣтніевыя.

Варить говяжій бульонъ съ кореньями, какъ сказано выше, когда говядина наполовину сварится, процѣдить бульонъ, положить туда полкочна капусты, разрѣзать его на нѣсколько кусковъ, порѣзать ломтиками 1 брюкву или рѣпу, нѣсколько штукъ очищеннаго картофеля, морковку, положить полложки масла, подправить мукой, прокипятить, влить полстакана хорошей сметаны, размѣшать и подавать на столъ; можно сметану подавать отдѣльно.

31) Щи сборныя.

Взять по $\frac{1}{2}$ фун. ветчины, грудинки, свинины и гуся, 2 ф. кислой капусты, 5 шт. луку, $\frac{1}{4}$ ф. масла, по $\frac{1}{2}$ шт. разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки.

Все мелко рѣжутъ кусочками, наливаютъ должное количество воды, солятъ и варятъ до готовности, пополняя воду, которая испарится. Послѣ этого прибавляютъ коренья, капусту, рубленный лукъ поджаренный въ маслѣ и увариваютъ, пока капуста поспѣетъ; подправляютъ мукой.



32) Б у р а к и.

Взять фунта два хорошей говядины и фунта два свинины, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться. Нашинковать свѣжей свеклы, одну луковицу, смѣшать вмѣстѣ, подлить масла и поджарить въ кастрюлѣ, наблюдая, чтобы свекла не подгорѣла. Когда свекла достаточно обжарится, прибавить въ нее ложки четыре бульону, подмѣшать ложку муки и за часъ до обѣда впустить въ приготовленный бульонъ; для вкуса можно прибавить ложки двѣ уксусу.

33) Бураки иначе.

Испечь или сварить большую свеклу, очистить, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить готовымъ процеженнымъ бульономъ, прибавить, по вкусу, свекольнаго разсола или хлѣбнаго квасу, посолить, поварить, положить сметаны 2—3 ложки, поварить, не давая кипѣть. Хорошо положить сюда нѣсколько ломтиковъ ветчины.

34) Борщъ по-польски.

Изъ хорошей, самой жирной говядины сварить бульонъ, прибавить въ него штукъ десять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, корешокъ петрушки, сельдерея, порея, немного перца, мускатнаго орѣха; когда бульонъ достаточно уварится, процедить и опустить въ него одинъ фунтъ ветчины.

Очистить пять крупныхъ свеколъ, испечь или сварить, мелко нашинковать и положить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, положить два стакана сметаны и снова поставить на огонь.

35) Московская солянка.

Поджарить въ маслѣ 1—2 столовыя ложки муки, развести 1 стаканомъ огуречнаго рассола. Въ глубокую сковородку положить кусочковъ мяса разныхъ сортовъ—сы-

рые или жареные (или рыбы сырой), сюда же положить лаврового листу 2 - 3 листка, немного зернового перцу, залить приготовленнымъ соусомъ, кипятить до готовности мяса. Солянка эта должна быть жидкая; если соусъ загустится — развести его бульономъ.

36) Фрикадельки изъ говядины или телятины.

Очистить отъ жилъ и изрубить мелко восьмую фунта говядины или телятины, хорошо также прибавить почечнаго жиру, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха, мелко изрубленную луковицу, кусокъ мякиша булки, замоченной въ водѣ или молоко и выжатой, двѣ ложки сливокъ, два сырыхъ яйца, смѣшать все хорошенько, а еще лучше истолочь въ ступкѣ, подѣлать шарики, обмакивая при этомъ чаще руки въ муку, чтобы мясо не приставало и за полчаса до обѣда спустить въ борщъ или супъ.

37) Сибирскія пельмени къ супу.

Наскоблить ножомъ или мелко нарубить мягкой очищенной отъ жилъ говядины, прибавить немного жиру, мелко изрубить двѣ луковицы, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха и влить 1—2 ложки бульону.

Приготовить крутое тѣсто изъ полстакана холодной воды, и яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарѣзать съ помощью стакана кружками, положить приготовленнаго фаршу на срединѣ каждаго кружечка тѣста, концы кружечковъ тѣста сложить, защипать и положить въ супъ, не за долго до подачи его на столъ наблюдая, чтобы тѣсто не разварилось.

38) Клецки мучныя.

Взять четверть фунта хорошаго масла, одинъ желтокъ, растереть хорошенько въ холодномъ мѣстѣ или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тѣсто

сдѣлалось густымъ, потомъ еще хорошенько протереть и положить пѣну изъ одного или двухъ бѣлковъ. За полчаса до подачи на столъ опускать тѣсто въ кипящій бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонъ или въ кипятокъ.

39) Клецки изъ манной крупы.

Вскипятить одинъ стаканъ молока и полстакана масла, посолить, шибко мѣшая всыпать полстакана манной крупы, когда сгустѣетъ остудить, прибавить изъ 3—4 яицъ пѣну, размѣшать, посыпать зеленью, и опускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайной ложечкой; когда выплывутъ наверхъ, собрать, положить на суповую миску и подавать на столъ.

40) Клецки со сметаною.

Взять одну ложку столоваго масла, три яйца, растереть хорошенько ложкой, прибавить ложки три сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, еще вмѣстѣ растереть и спустить чайною ложечкой въ кипящій бульонъ.

Такія клецки обыкновенно подаютъ въ рыбномъ бульонѣ или ухѣ изъ рыбы.

41) Клецки картофельныя.

Взять нѣсколько штукъ картофеля, вычистить, вымыть и сваривъ протереть его сквозь рѣшето въ каменную чашку, положить въ ту же чашку желтокъ отъ яйца, муки и соли, все смѣшать, когда масса эта будетъ готова нужно бѣлки поднять, смѣшать съ ней и положить въ бульонъ. Когда клецки всплывутъ, можно подавать на столъ.

Соуса:

Одно мясо переваривается труднѣе. Поэтому оно всегда приправляется соусами. Соусъ придаетъ мясу другой вкусъ. Соусы бываютъ бѣлые, темные и красные; горячіе, холодные. Они раздѣляются на русскіе и французскіе. Для рус-

скихъ соусовъ прежде всего требуется: для бѣлаго соуса мука, поджаренная въ маслѣ до горячаго состоянія и какой-либо бульонъ, говяжій или изъ дичи. Для горячаго темнаго соуса мука поджаривается въ маслѣ до краснаго цвѣта и разбавляется бульономъ изъ мяса или сокомъ отъ жаренаго.

Для бѣлыхъ французскихъ соусовъ берутъ сырые желтки, сливочное масло, густые сливки и консоме.

42) Бѣлый соусъ.

Возьмите столовую ложку масла, распустите его въ небольшой высокой кастрюлѣ на плитѣ, и, не доводя до кипѣнія, положите въ масло ложку же крупичатою муки и мѣшайте, быстро, деревянной веселкой, чтобы не было комковъ; мѣшайте, не переставая и не снимая съ плиты, минутъ пять, потомъ влейте, не вдругъ, а по немногу, продолжая дѣйствовать веселкой, стакана два скоромнаго, рыбнаго или грибнаго бульона, а за неимѣніемъ ихъ — воды, что, конечно, далеко не такъ уже вкусно; прокипятите все это хорошенько раза три, четыре, все таки мѣшая веселкой, и получите „бѣлый соусъ“. Если разбавляете соусъ водой, то, разумѣется, посолите по вкусу. Густота соуса зависитъ отъ вашего желанія и отъ того еще, къ какому мясу, рыбѣ, овощу соусъ требуется: бешамель, на примѣръ, долженъ быть густъ, соусъ къ котлетамъ — жидокъ. Для густого соуса, слѣдовательно, влейте жидкости менѣе двухъ стакановъ. Пропорція соусу здѣсь разсчитана на 5—6 человѣкъ; если обѣдающихъ вдвое больше, то удвойте и количество продуктовъ, входящихъ въ соусъ, и т. д.

43) Красный соусъ.

Приготовленіе краснаго соуса немного труднѣе, собственно требуется болѣе времени или, вѣрнѣе, терпѣнія. Но за то красный соусъ, тщательно приготовленный и не разведенный еще бульономъ, можетъ сохраниться, на погребъ въ глиняной чистой посудѣ, недѣлю и далѣе; бѣ-

лый же соус необходимо готовить въ то время, когда онъ требуется, ибо сохранять его нельзя—горкнетъ.

Чтобы получить красный соус, надо, всыпавъ муку въ распущенное масло, мѣшать ее, не снимая кастрюли съ плиты, до тѣхъ поръ, пока мука не получитъ цвѣта красной мѣди, и тогда уже разводить соусъ бульономъ. Для сокращенія этого процесса, нѣкоторые повара имѣютъ далеко не похвальную привычку, всыпавъ сперва муку въ кастрюлю, доводить ее до краснаго цвѣта, то-есть, прежде поджарятъ муку, а потомъ уже насыщаютъ ее масломъ. Дѣло такимъ образомъ дѣйствительно идетъ скоро, но за то и соусъ выходитъ пригорѣлаго вкуса, горькій. Въ трактирахъ прибѣгаютъ къ другому ускоренному способу приготовления краснаго соуса: прибавляютъ въ бѣлый соусъ кусокъ крѣпкаго бульону (на вышепоказанную пропорцію золотниковъ двѣнадцать), а для болѣе темнаго цвѣта—кусочекъ подожженнаго на сковородѣ сахару, превращеннаго предварительно въ порошокъ.

Опытные повара рекомендуютъ для скорого приготовления краснаго соуса слѣдующее: вмѣсто бульону, но все-таки хорошенько, поджаривъ муку въ маслѣ, вливайте, ежели имѣется, сокъ изъ-подъ ростбифа, или изъ-подъ жареной телятины. Сокъ даетъ цвѣтъ, и соусъ будетъ очень вкусенъ. Крѣпкій бульонъ, во всякомъ случаѣ, лучше замѣнить мяснымъ экстрактомъ Либиха, котораго на два стакана ложечки двѣ чайныхъ достаточно. Для постнаго краснаго соуса есть одно средство—подожженный сахаръ и хорошо поджаренная мука.

Вотъ еще способъ, и очень хорошій, для скорого приготовления краснаго соуса. Возьмите фунтъ сырой, не очень жирной, но и не сухой говядины,—всего лучше отъ затылка филея,—изрѣжьте ее на небольшіе кусочки и поджарьте на сковородѣ до краснаго колера, чтобъ на кусочкахъ образовалась корочка, но смотрите, чтобъ не пригорѣла. Когда говядина будетъ готова, сложите ее со сковороды вмѣстѣ съ образовавшимся сокомъ въ кастрюльку, прибавьте ложку сливочнаго масла, ложку муки и поджа-

ривайте вновь на плитѣ минутъ 10—15; потомъ подлейте стакана два съ половиной бульону и варите часа полтора, два, на умѣренномъ жару, то есть, не на очень раскаленномъ мѣстѣ плиты, чтобы соусъ кипѣлъ чуть-чуть, едва замѣтно, и дабы говядина хорошенько разварилась и передала свои вкусныя, ароматическія и питательныя части соусу. Ежели замѣтите, что соусъ будетъ сильно выпрѣвать и густѣть, то подливайте понемногу бульону. Соусъ долженъ походить на жидкую сметану или очень густыя сливки. Послѣ такой варки, процѣдите соусъ сквозь сито—и онъ готовъ. Во время приготовления соуса, не забывайте его какъ можно чаще вымѣшивать веселкой, что хотя довольно скучно и утомительно, но необходимо.

44) Жженный сахаръ для темныхъ соусовъ.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана сахара кусками, смочить его водою, положить на сковороду, кипятить, пока сахаръ не подрумянится до темнаго цвѣта; подлить немного кипятку, вскипятить и перелить въ банку. Употреблять для темныхъ кисло-сладкихъ соусовъ.

45) Мука поджаренная для соусовъ.

Взять пшеничной муки, всыпать въ кастрюлю, поставить на малый огонь и мѣшать ложкою, пока мука не подрумянится, оставить и мѣшать, пока не остынетъ. Хранить въ банкѣ.

46) Фюме (крѣпкій бульонъ для соусовъ).

Фюме необходимо для приготовления всѣхъ красныхъ соусовъ и такъ-какъ оно можетъ быть сохранено на льду въ теченіе недѣли, то должно быть заготовлено въ какомъ-нибудь хозяйствѣ. Приготовление: 8 ф. бульонной говядины, 4 ф. телятины (отъ передней части), 3 петрушки, 2 сельдерея, 2 порея, 3 моркови, 2 рѣпы; какъ мясо, такъ и коренья нарѣзать; мясо съ костями на куски, величиною въ

кулакъ, коренья же на 4 части. Вымывъ и отжавъ воду, положить на протвень и сильно подрумянить, безъ прибавки масла и соли. Сложить все въ кастрюлѣ, налить воды на столько, чтобы мясо и коренья были ею покрыты, варить не на сильномъ огнѣ, пока мясо совершенно разварится; если будетъ сильно укипать, подбавлять понемногу бульона. Процѣдить сквозь ситечко, посолить по вкусу, подцвѣтить жженнымъ сахаромъ. Поставить на сильный огонь и при полномъ кипѣннн оттянуть. Получаемое фюме слить въ каменную чашку и поставить на холодъ. Когда фюме остынетъ, оно будетъ имѣть видъ желе. Имѣющійся въ продажѣ крѣпкій бульонъ замѣнить домашнимъ образомъ приготовленное фюме ни въ какомъ случаѣ не можетъ. Оттяжку дѣлаютъ такъ: съ 1-го рябчика снимаютъ филе, всѣ же кости мелко рубятъ съ 1-мъ фунтомъ говядины; туда же разбиваютъ 2 яйца со скорлупою и прибавляютъ $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды; размѣшавъ, вливаютъ въ сильно кипящее фюме. Оставить кипѣть 15 минутъ, процѣдить сквозь салфетку, слить и поставить на холодъ, какъ было сказано.

Въ оттяжку рябчика можно и не класть. Фюме можетъ быть сохранено и дольше недѣли, если его каждые три дня перекипятить.

47) Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.

Полтора стакана хересу или мадеры, рюмку крѣпкаго уксусу эстрагону, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перцу, половина мускатнаго истертаго орѣха, нѣсколько головокъ гвоздики, кусокъ хрѣну, цедры изъ лимона, 2 наръзанныя петрушки, все вмѣстѣ смѣшать и варить, пока хорошо разварятся сардельки; процѣдить сквозь сито, перелить въ бутылки, остудить, крѣпко закупорить. Приготовляя изъ этой эссенціи соусъ, слѣдуетъ взять ложку муки, хорошо поджарить ее безъ масла, послѣ чего вскипятить ее съ полторы ложкой масла, развести 2 стакана бульона, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить, если желаютъ сахарнаго подцвѣта, вскипятить, процѣдить и облить кушанье.

48) Эссенція для подкрашиванія соусовъ.

Взять 1 фун. говядины, изрѣзать ее мелкими кусочками, а равно наръзать кусочками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1—3 штуки лавроваго листу; все положить въ кастрюлю, куда прибавить полторы ложки масла и поджарить до красна; послѣ чего влить стакана 2 воды или бульона, прокипятить, процѣдить и хранить закупоривши. Когда потребуется, то брать 1—2 ложки для соуса.

49) Соусъ пикантъ.

Взять 5 лож., основ. краснаго соуса, 2 лож. муки, оливокъ, каперсовъ и маслинъ по 1 лож., грибовъ отварныхъ 5 шт., корнишоновъ маринованныхъ 10 штукъ, лимона 4 ломтика, сахару 1 ложку.

Въ красный соусъ кладутъ каперсы, снятые съ костей оливки и маслины, нашинкованные грибы и корнишоны и ломтиками лимонъ безъ кожи и сѣмечекъ. Даютъ 1—2 раза прокипѣть, непереставая, помѣшнваютъ, и соусъ готовъ.

Очень хорошо въ этотъ соусъ положить половина ложки подожженного сахару, разведеннаго 2-мя ложками бульона. Соусъ этотъ особенно идетъ къ разной разварной рыбѣ, а также и къ жареной телятинѣ.

50) Соусъ къ катлетамъ.

Ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить стаканъ бульону, вскипятить, подкрасить жженнымъ сахаромъ, положить немного каперсовъ, ломтиковъ лимона или корнишоновъ, разъ вскипятить и горячимъ залить котлеты.

51) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Нѣсколько огурцовъ порѣзать ломтиками и поджарить въ ложкѣ масла съ мелко нарубленной зеленью отъ петрушки, посыпавъ немного мукою. Когда обжарятся, влить стаканъ бульону, подцвѣтить жженнымъ сахаромъ, если не кисло — прибавить уксусу или огуречнаго рассолу, и сильно вскипятить.

52) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.

Вымочить и очистить селедку, мелко изрубить съ луковицею. Поджарить ложку масла съ ложкою муки, смѣшать съ рубленой селедкою и еще разъ поджарить, влить стаканъ бульону, ложку лимоннаго соку, вскипятить все вмѣстѣ и залить мясо.

53) Соусъ нѣмецкій.

Изрубить мелко три крутыхъ яйца и сложить въ соусникъ; распустить особо въ кастрюлѣ полфунта масла; когда будетъ готово, влить его въ рубленныя яйца, прибавить по вкусу соли, перцу и немного рубленой зелени петрушки.

54) Соусъ бѣлый съ хрѣномъ.

Тутъ нужно соусъ самый жидкій, въ который положить полстакана тертаго хрѣна и прокипятить 2—3 раза вымѣшивая. Этотъ соусъ идетъ почти включительно къ разварной гов. динѣ (кульи) и къ солонинѣ.

55) Соусъ бешамель.

Распустите въ кастрюлѣ четверть фунта масла, прибавьте немного болѣе четверти фунта муки, такъ чтобы получилось довольно густое тѣсто; варить минутъ 7 или 8; снимите съ огня и разведите кипяченными сливками такъ, чтобы было густо какъ сметана.

56) Соусъ шеврель.

Взять 1 рюмку уксуса, четверть фунта ветчины, 5 лож. основнаго краснаго соуса, перцу, краснаго вина 1 рюмку.

Уксусъ съ рубленой ветчиною хорошо прокипятить, прибавить красный соусъ, уварить до густоты, процѣдить, прибавить порошкового перцу и 1 рюмку краснаго вина.

57) Соусъ молочный.

Взять 2 стак. молока, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 2 желтка, сахару по вкусу, лимонной цедры, 1 рюмку мадеры.

*Муку съ масломъ поджарить, развести двумя стаканами молока или сливокъ, размѣшать до гладкости, дать вскипѣть два или три раза, когда слегка остынетъ взбить желтки, посолить, прибавить сахару по вкусу перцу; прибавить для желаемой густоты бульона, въ которомъ варилась курица, индѣйка или телятина, 1 рюмку мадеры, размѣшать, подогрѣть.

Подавать къ вареной телятинѣ, курицѣ, индѣйкѣ или цыплятамъ съ рисомъ.

58) Соусъ миндальный.

Взять три четверти стакана миндаля, 5 шт. горькаго, 2 стакана молока и 5 яицъ, полстакана сахару.

Миндаль ошпариваютъ, снимаютъ кожицу, толкутъ съ молокомъ, процѣживаютъ, прибавляютъ желтковъ, сахаръ и осторожно подогрѣваютъ, пока сгустѣетъ.

59) Соусъ изъ вишенъ къ пудингамъ.

2 фун. спѣлыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ, которыя истолочь, смѣшать съ вишнями, влить стаканъ вина, столько же воды и разварить; протереть черезъ сито, положить немного корицы или лимонной цедры, подправить ложкой картофельной муки, разведенной водою, прибавить сахара по вкусу и еще разъ вскипятить.

60) Соусъ изъ помидоровъ.

Разрѣзать поперекъ нѣсколько помидоровъ, выжать сокъ и зерна отбросить. Поджарить въ маслѣ нарѣзанный кружками лукъ, всыпать половину ложки муки, поджарить, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, положить помидоры, немного соли, англійскаго перцу и лавроваго листа и варить часъ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подавая, протереть сквозь сито.

61) Соусъ изъ клюквы.

Клюкву варятъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока сдѣлается очень мягкая, тогда протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ для запаха 1 каплю розоваго масла или настойки ванили или нѣсколько листьевъ пахучей герани, прибавляютъ по вкусу сахару, сгущаютъ картофельной мукой, а листья герани выбрасываютъ.

62) Красный соусъ съ лукомъ.

Изрубивъ мелко луковицы 2—3 поджарьте ихъ въ полужелтѣ сливочнаго масла до красна на сотѣйникѣ, но смотрите, чтобъ не пригорѣли, потомъ положите поджаренный лукъ въ красный соусъ и хорошенько вымѣшайте веселкой.

63) Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Взять $1\frac{1}{2}$ стак. мясного бульону, 5 шампиньоновъ, 1 стаканъ сметаны, 1 вилокъ цвѣтной капусты средней величины, 1 лож. муки, лимонной кислоты.

Къ мясному бульону прибавляютъ рубленные шампиньоны, по вкусу, лимонной кислоты, сметану солятъ и прибавляютъ мелкаго сахару, также по вкусу, хорошо кипятятъ и опускаютъ разобранную по частямъ капусту, чтобъ было довольно густо; продолжаютъ кипятить, пока капуста поспѣетъ, подправляютъ мукой.

Подаютъ къ отварной домашней птицѣ.

64) Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Огурцы очищаютъ, выбираютъ зерна, рѣжутъ на кусочки, солятъ и даютъ стоять, пока они дадутъ изъ себя сокъ, который сливаютъ прочь, а огурцы поджариваютъ въ маслѣ, подъ крышкой, въ кастрюлѣ; когда огурцы хорошо упрѣютъ, къ нимъ обратно приливаютъ оставшійся

сокъ, по вкусу уксусу, сахару, перцу и, подправивши слегка мукой, даютъ вскипѣть, прибавляютъ сухого бульона и немного бѣлаго столоваго вина.

Подаютъ къ жаркимъ.

65) Соусъ раковый.

Взять 25 раковъ, $\frac{1}{4}$ ст. муки, 2 лож. масла, 3 ложки сметаны, ложку сыру и укропу, 1 лимонъ.

Раки сварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. муки, размѣшать, развести 3-мя стаканами бульона, прокипятить, положить сокъ изъ лимона, 3 ложки сметаны, ложку сыра (можно и безъ него), вскипятить и всыпать немного зелени укропа.

Облить на блюдѣ вареную курицу, мозги, рыбу и проч. огаранировать ихъ раковыми шейками и ножками.

66) Горчичный соусъ.

Положить въ небольшую кастрюлю 1 желтокъ, 1 чайную ложку приготовленной сарептской горчицы, $\frac{1}{4}$ ложечки соли, 1 чайную ложку мелко-просѣяннаго сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложки самой холодной воды; размѣшать веселкой и прибавлять постепенно и понемногу прованскаго масла, безпрестанно мѣшая веселкой въ одну сторону, пока соусъ совершенно сгустѣетъ; тогда выжать сокъ изъ лимона по вкусу.

67) Соусъ перечный.

Варить на легкомъ огнѣ стаканъ уксусу, 3 гвоздики, 3 кардомона, простого и англійскаго перца, 1 лавровый листъ, немного мускатнаго цвѣта, сухаго маіорана и тмина. Когда выкипитъ до половины, положить 5 ложекъ краснаго соуса, проварить и процѣдить сквозь салфетку.

88) Соусъ краподинъ.

Изжаривъ 3 ложки бѣлаго тертаго хлѣба и, когда зарумянится, выложить на сито. Между тѣмъ, уварить красный соусъ, процѣдить и положить въ него немного рубленой петрушки, крупнаго перца, обжаренный хлѣбъ и лимонный сокъ.

69) Соусъ тартаръ.

Столовую ложку французской сѣрой горчицы, ложки три прованскаго масла и полъ-ложки уксусу. Все это хорошо сбить вилкой.

Если къ этому соусу прибавить ложки двѣ мелко-изрубленныхъ каперсовъ, то получится тартаръ съ каперсами. А если прибавить полъ-ложки анчоусовой сои—получится тартаръ съ анчоусами.

70) Соусъ Правансаль.

Взять 1 лож. готовой горчицы, 4 сырыхъ желтка, 1 лож. уксусу и 5-ть ложекъ прованскаго масла.

На 1 лож. горчицы берутъ 4 желтка, хорошо растирають, и капля по каплѣ прибавляютъ 5 ложекъ прованскаго масла, все время сбивая вилкой, послѣ чего прибавляютъ уксусъ или сокъ лимона и снова сбиваютъ.

Жаркія блюда:

Чтобы сохранить въ мясѣ сокъ при жареніи, надо ставить его сразу на самый сильный огонь. Мясо или дичь, все надо хорошенько обмазать масломъ и посолить, а если жарится птица, то бросить соли и внутрь.

Черезъ полчаса жареное зарумянится и тогда надо облить его бульономъ или водой и дожаривать, поливая сокомъ изъ подъ самаго жаркое. Мясо разныхъ животныхъ

для того, чтобы прожарилось, требуетъ разнаго времени. Кусокъ мяса въ 5 фун. требуется $1\frac{1}{2}$ часа времени приблизительно, въ зависимости отъ того, какая печь или плита. Тоже и телятина. Свинина жарится нѣсколько дольше. Поросенокъ небольшой не болѣе часа. Индѣйка и гусь— $1\frac{1}{2}$ часа. Цыплята отъ $\frac{1}{4}$ часа. Утка $\frac{1}{2}$ часа. Крупные куски мяса и крупная дичь требуютъ для поджариванія отъ 2 до 3 часовъ.

71) Жареная говядина по-англійски.

Выбить крѣпко кусокъ говядины, налить уксусомъ пополамъ съ водою и оставить такъ дня на три. Вынувъ изъ уксуса, напиковать говяжьимъ жиромъ, порубленнымъ съ разными кореньями: сдѣлавъ въ говядинѣ ножомъ дырки, наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ и жарить говядину, поливая собственнымъ соусомъ. Подрумянить немного муки съ масломъ, влить бульона, каперсовъ, нѣсколько сушеныхъ грибовъ, столченныхъ въ порошокъ, или трюфелей, стаканъ вина, нѣсколько ломтиковъ лимона и мѣшать на огнѣ; если соусъ, въ которомъ жарилась говядина, не очень солонъ, то собрать съ него жиръ, разбавить приготовленную подливку, вскипятить, облить говядину и подать на столъ.

72) Ростбифъ.

Взято 20 фун. толстаго филея съ костью, посолить, положить на сковородку и жарить въ горячей печи 3 часа, переворачивая, чтобы, со всѣхъ сторонъ обжарился. Когда выжарится весь соусъ, наколотъ мясо въ нѣсколькихъ мѣстахъ толстой вилкой, чтобы мясо пустило изъ себя сокъ. Уголья надо оставить въ печи кругомъ сковороды. Вынувъ изъ печи, наръзать мясо ломтями сверху и снизу, самую кость положить на блюдо, сверху уложить красиво ломтями мясо, кругомъ обложить жаренымъ картофелемъ и строганымъ хрѣномъ, полить говяжьимъ соусомъ, снявъ съ начала жиръ. Остатокъ соуса подавать въ соусникъ.

73) Б и т к и.

Взять говядину отъ костреца или ссѣка, нарѣзать поперекъ ломтиками въ палецъ толщины, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, побить деревяннымъ молоткомъ, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона или кипятку, покрыть кастрюлю крышкою и тушить на небольшомъ огнѣ, когда мясо утушится и сдѣлается мягкимъ, влить подстакана сметаны прокипятить и подавать на столъ. Битки можно гарнировать, тушенымъ отдѣльно въ кастрюлкѣ съ масломъ, бульономъ и лукомъ.

Битки еще готовятъ и изъ рубленной говядины. Ввать отъ ссѣка мякоти, срубить мелко съ лукомъ, очистить отъ жилъ, взбить яйцо, посыпать толченымъ перцемъ (можно также прибавлять майрана), размѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, толщиною полпальца, обвалять въ мукѣ, посыпать солью и жарить въ маслѣ на раскаленной сковородѣ; когда одна сторона подрумянится, повернуть на другую. Подавая къ столу слить на битки соусъ изъ сковороды, прибавивъ предварительно ложки двѣ кипятку и прокипятить. Можно къ такимъ биткамъ дѣлать соусъ изъ сметаны, а также отдѣльно подавать мелко нарѣзанный жареный картофель.

74) З р а з ы.

Взять кусокъ филейной говядины, нарѣзать ее ломтиками въ полпальца толщины, выбить хорошенько деревяннымъ молоткомъ, накрошить мелко луку и смѣшать съ гречневой кашей, посыпать солью и перцемъ, положить эту начинку ломтиками филея, свернуть каждый кусокъ въ трубку, связать ниткой, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, немного бульону, покрыть кастрюлю крышкою и тушить въ духовой печкѣ.

Отдѣльно въ кастрюлкѣ вскипятить немного бульону съ ложкой масла, растереть въ холодной водѣ ложку муки, влить въ кастрюлю, дать прокипѣть, когда зразы на поло-

вину утушились, влить туда этотъ соусъ, положить въ зернахъ перцу, два три лавровыхъ листа, дотушить и подавать на столъ, посыпать зеленью.

Начинку къ зразамъ также дѣлають еще изъ ржаного хлѣба, смѣшаннаго съ 2—3 мелко изрубленными поджаренными въ маслѣ луковицами, положить еще туда перцу, соли, мускатнаго орѣха, одно яйцо, бѣлыхъ отварныхъ грибовъ или шампиніоновъ. Также зразы можно начинать и манной кашей или однимъ рѣпчатымъ лукомъ.

75) Бифтексъ изъ филея.

На бифтексъ обыкновенно употребляютъ толстый филей или вырѣзку, — изъ другой части не будетъ соченъ и мягокъ. Вырѣзать жилы, снять жиръ, оставляя понемногу около филея, порѣзать филей поперекъ на толстые куски, побить скалкою, посолить, посыпать перцемъ, помазать прованскимъ масломъ и поставить на два часа въ холодное мѣсто. Передъ подачею растопить масло, обмакнуть въ него каждый бифтексъ, класть на сильно раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ. Перевернувъ на другую сторону, обжарить и смотрѣть, чтобы не пережарить. Бифтексъ не долженъ быть дожаренъ. Нужно пробовать, чтобы, прижавъ ножомъ, изъ него вытекла розовая жидкость, и подавать тотчасъ съ жаренымъ картофелемъ и строганымъ хрѣномъ.

76) Говядина на-скоро.

Взять мягкой говядины, лучше всего филея, считая $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, порѣзать на кусочки, величиною въ волоцкій орѣхъ, сложить вмѣстѣ и побить хорошенько скалкою. Посолить, посыпать перцемъ и мукою, перемѣшать, взять ложку масла или, смотря по пропорціи говядины, болѣе, положить въ кастрюльку и разогрѣть докрасна, положить въ горячее масло приготовленную говядину, прибавить,

кто любить, луку, размѣшать ложкой и поставить на огонь на очень короткое время, такъ чтобы говядина потеряла только цвѣтъ сырого мяса. Тогда залить сметаной, перемѣшать, разъ вскипятить и подать.

77) Вареная говядина обжаренная.

Взять кусокъ вареной, но не переваренной говядины, обжарить ее въ кастрюлѣ сдвумя ложками масла и съ 2—3 нашинкованными луковичами; не за долго до подачи на столъ положить въ кастрюлю еще одну ложку масла, когда разойдется, влить ложки двѣ холодной воды и полстакана сметаны, размѣшать, дать вскипѣть и подавать цѣлымъ кускомъ на столъ.

Такую говядину готовятъ еще слѣдующимъ образомъ: растопить въ кастрюлѣ 1—2 ложки масла, положить 1—2 нашинкованными луковицъ, немного перцу и соли, поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропа, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, размѣшать, нарѣзать ломтиками сваренную въ супѣ или бульонѣ говядину, обмакнуть каждый ломтикъ въ приготовленномъ вышеуказаннымъ способомъ соусѣ, сложить все въ кастрюлю, въ которой раньше растопить полложки масла, посыпать сухарями и поставить въ горячую печь, когда подрумянится, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: намочить въ водѣ 2—3 куса сахара, поджарить его, когда зарумянится, прибавить ложку воды, дать вскипѣть, перелить въ кастрюльку, прибавить одну ложку масла, стаканъ бульону, небольшую ложку порошка горчицы, полторы ложки уксусу, размѣшать все это, дать вскипѣть и обливъ этимъ соусомъ обжаренную говядину подавать на столъ.

78) Котлеты изъ вареной говядины.

Взять вареную говядину изъ супа или бульона, когда остынетъ, порѣзать ее на кусочки, очистить отъ пленокъ и жилъ, изрубить мелко съ 2—3 луковичами, прибавить ложку растопленного масла, перцу, соли, 2—3 яйца, му-

скатнаго орѣха, можно также прибавить четверть или пол-
тара стакана сметаны, размѣшавъ все это, надѣлать кот-
летъ, помазать съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать су-
харями, растопить на сковородкѣ немного масла и поджа-
рить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ.

Къ такимъ котлетамъ подаютъ: грибной соусъ, жаре-
ный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, го-
рошекъ и проч.

79) Форшмакъ изъ вареной говядины.

Изрубить мелко вынутую изъ супа вареную остывшую
говядину, искрошить 1—2 луковицы, изрубить и положить
туда же одну очищенную отъ костей селедку, 2—3 яйца,
четверть или полстакана сметаны, или хорошихъ сливокъ,
перцу, одну ложку растопленнаго масла, немного тертыхъ
сухарей, размѣшать хорошенько, положить все это въ на-
мазанную внутри масломъ кастрюлю, обсыпать сверху су-
харями и поставить въ горячую духовую печьку.

Можно также положить въ кастрюлю, слоями между
говядиной, наръзанный ломтиками или мелко изрубленный
картофель.

80). Тушеная говядина.

Взять кусокъ говядины отъ ссѣка, горбушки или огу-
зокъ, нашинковать тонкимъ шпикомъ, положить въ ка-
стрюлю, влить въ стаканъ воды, полстакана бѣлаго вина
или уксуса, или ложку водки, положить луку, гвоздики,
перцу, соли, лавровый листъ, пучекъ кореньевъ, закрывши
плотно кастрюлю, тушить на легкомъ огнѣ. или въ духо-
вой печкѣ. Когда говядина будетъ мягка, снять жиръ, про-
цѣдить сокъ, говядину наръзать ломтиками, полить соу-
сомъ и подавать на столъ. Къ тушеной говядинѣ подаютъ
тушеный въ маслѣ картофель, брюкву, морковку или
макароны.

Соусъ можно подправлять мукой или тертымъ ржанымъ
хлѣбомъ и масломъ.

81) Бефъ-Строгоновъ (скоблёнка).

Взять 2 фун. говядины (край или филе), перцу, соли, четверть фун. масла сливочнаго, 2 ложки муки, 2 стакана сметаны, 1 ложку сои-кабуль, мадеры.

За два часа до подачи мясо нарѣзать тонкими и узкими полосками, посыпать сильно перцемъ, передъ самымъ обѣдомъ взять $\frac{1}{8}$ масла и поджарить въ немъ 2 ложки муки, развести въ 2 стаканахъ сметаны, прибавить сои-кабуль 1—2 ложки, прокипятить, постоянно мѣшая. Говядину отдѣльно поджарить въ $\frac{1}{8}$ ф. масла, не давая зарумяниться, опустить въ соусъ, куда прибавить 2 рымки мадеры, подогрѣть и подавать.

82) Котлеты отбивныя изъ говядины (антрекотъ).

Взять 3 фун. говядины, 2 яйца, 2 лож. сухарей, четверть фун. масла или фритюра.

Говядину разрѣзать такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ находилась косточка (котлетная часть), выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ скалкой или деревяннымъ молоткомъ, солятъ, перчатъ, обмакиваютъ въ сырые яйца, обсыпаютъ сухарями и жарятъ на раскаленной сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ какъ бифштексъ; подавая, обливаютъ оставшимся отъ жаренія ихъ масломъ.

83) Котлеты въ папильотахъ.

Взять всего, какъ для предыдущихъ котлетъ.

Сырую отбивную котлету аккуратно заворачиваютъ въ бумагу, хорошо вымазанную масломъ и жарятъ обыкновеннымъ способомъ.

Если дѣлаютъ эти котлеты рубленныя, то вставляютъ какую-либо косточку такъ, чтобы она выходила наружу изъ бумаги и походила бы на отбивную. Эти котлеты можно дѣлать не только изъ говядины, но и изъ телятины, баранины и свинины.

84) Котлеты пожарскія.

Мясо отъ курицы мелко изрубить, положить въ него булку, намоченную въ молоко, растопленнаго масла, половину яйца; хорошенько размѣшать, раздѣлить мясо на порціи, сдѣлать котлеты, придавая имъ продолговатую форму, намазать яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Слѣдуетъ подливку: въ масло, въ которомъ жарились котлеты, влить нѣсколько ложекъ бульону, всыпать, размѣшивая до гладкости, муку, дать разъ вскипѣть и облить этимъ котлеты.

85) Котлеты марешаль.

Взять 3 рябчика, 2 яйца, 2 лож. сухарей, одну треть фун. фритюра, полфунта сливочнаго масла, $1\frac{1}{3}$ стакана муки, $3\frac{1}{2}$ стак. бульону, 3 рымки мадеры, четверть фун. шампиньоновъ, 4 трюфеля, 4 лож. раковаго масла и 25 штукъ шеекъ вареныхъ раковъ.

Снять съ каждого рябчика филеи, оставить крылышки по первый суставъ, надрѣзать кожу филея вдоль и нафаршировать, а потомъ зашить, обвалить въ яйцахъ, сухаряхъ и зарумянить во фритюрѣ. Фаршъ: полфунта масла, полстакана муки и $1\frac{1}{2}$ стак. бульона, посолить и прокипятить, мѣшая; потомъ влить 2 рымки мадеры, положить мелко рубленныхъ 6 шампиньоновъ и 2 трюфеля; хорошо вскипятить, остудить и фаршировать. Когда котлеты будутъ готовы, сложить ихъ на блюдо, на средину котораго положить слѣдующее: $\frac{2}{3}$ стак. муки, 4 ложки раковаго масла, 2 стакана бульону, 12 рубленныхъ шампиньоновъ и 25 шт. вареныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ очищенныхъ, все хорошо прокипятить до зрѣлости шампиньоновъ и прибавить 2 рубленныхъ трюфеля и одну рымку мадеры.

86) Турецкій пилавъ.

Пилавомъ называется блюдо изъ риса, размяченного въ какомъ-нибудь бульонѣ и приправленного мясомъ. Вотъ пилавъ для одного человѣка: возьмите осьмушку хорошаго риса, очищенного отъ пыли и перемятаго въ водѣ, осьмушку же масла, которое изрѣжьте кусочками, четверть фунта телятины и воды столько, чтобы когда будетъ готовъ бульонъ, ея осталось бы по фунту на каждую порцію риса. Прежде всего варятъ мясо, но не совсемъ; этотъ бульонъ сливаютъ въ кастрюлю, ставятъ на огонь, гдѣ и держатъ до тѣхъ поръ, пока бульонъ не закипитъ; тогда всыпаютъ понемногу сухой рисъ, накрываютъ крышкою и даютъ рису вобрать въ себя бульонъ. Когда каждое зерно сдѣлается мягко, нѣжно, вздуется, — кастрюлю снимаютъ съ огня и въ углубленія между рисомъ, образовавшіяся отъ выпариванія бульона, кладутъ кусочки масла, которое такимъ образомъ распускается и впитывается въ рисъ. Поваривши послѣ этого съ четверть часа, рисъ кладутъ на блюдо и обкладываютъ мясомъ, мелко изрѣзаннымъ и поджареннымъ въ маслѣ. Слѣдуетъ замѣтить, что для варенія риса въ бульонѣ нужно выбирать кастрюлю побольше, такъ, чтобы рисъ свободно могъ разбухнуть въ ней и вмѣстѣ съ тѣмъ никогда не слѣдуетъ мѣшать его, держа на огнѣ.

Приготавливаютъ турецкій пилавъ еще и слѣдующимъ образомъ: сваривши баранину или курицу, выливаютъ бульонъ въ чашку и въ тотъ горшокъ, въ которомъ варилось мясо, кладутъ масло. Масло ставится на огонь, распускается и потомъ еще нагрѣвается; послѣ въ теплое масло кладутъ мясо, изрѣзанное кусочками, рисъ, перемятый нѣсколько разъ, заливаютъ все это бульономъ на палецъ выше рису и, покрывши горшокъ, ставятъ на огонь. Когда рисъ разварится, такъ что каждое зерно будетъ мягко, отдѣлится отъ другихъ, но между тѣмъ нѣсколько не разварится, пилавъ снимаютъ съ огня, накрываютъ гор-

шокъ въ нѣсколько разъ сложеннымъ холстомъ и вливаютъ въ рисъ нѣсколько растопленного масла; поваривши еще нѣсколько времени, выкладываютъ на блюдо и убираютъ рубленнымъ мясомъ.

87) Простой пилавъ.

Баранью грудинку вымыть и сварить съ лукомъ, солью, морковью, петрушкою, сельдереемъ. Положивъ англійскаго перца 8 шариковъ и лавроваго листу 4 шт; налить столько воды, чтобы она только покрывала всю грудинку со всѣми пряностями. Когда грудинка готова, отставить ее; сварить рису одинъ стаканъ въ бульонѣ съ грудинки и давъ ему немного остынуть, вмѣшать въ него 2 желтка и 1 столовую ложку масла, всыпать полчайной ложки мускатнаго орѣха, посолить, размѣшать и снова немного подогрѣть. Взять круглое блюдо, которое не лопнуло бы въ духовой печи, положить на него масла, потомъ часть варенаго рису, а сверху нѣсколько кусковъ изрѣзанной грудинки, заливши полчашкою бульона, въ которомъ она варилась; потомъ—опять рядъ рису и рядъ грудинки, снова поливъ бульономъ; наконецъ положить сверху $1\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, усыпать сверху сухарями, поставить въ духовую печь, дать зарумяниться и подавать, не снимая съ блюда, на которомъ пилавъ запекался.

88) Жареная телятина.

Заднюю ножку телятины вымыть и намочить на нѣсколько часовъ въ соленой водѣ. Желая жарить телятину въ печкѣ, а не на вертелѣ, положить на противень 2 лучинки березовыя, крестъ-накрестъ, на нихъ положить телятину, облить уксусомъ, посолить, подлить немного воды и поставить въ горячую печь. Почаще ее поварачивать и поливать, если жирная, собственнымъ сокомъ, если же нѣтъ, то полить масломъ. Передъ подачею обсыпать не толчеными сухарями. Если кусокъ вѣситъ фунтовъ 10, то жарить нужно $\frac{1}{2}$ часа или 2. Если кусокъ не болѣе 5 фунтовъ, то довольно жарить $\frac{3}{4}$ часа.

89) Телятина шпикованная.

Хорошую заднюю ногу телятины намочить часа на 2 въ молокѣ; вынуть изъ молока, вымыть, отжать воду, посолить, нашпиковать шпикомъ, положить, какъ сказано выше, на противень и жарить, поливая масломъ. Когда ужарится, обсыпать сухарями, залить ее собственнымъ соусомъ и подать.

90) Телятина тушеная

Хорошій кусокъ телятины обсыпать хорошенько мукой и солью. На сковородку положить кусокъ масла, разогрѣть докрасна и положить на него телятину; обжаривъ со всѣхъ сторонъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного лаврового листа, мускатнаго орѣха, накрыть крышкою и тушить на вольномъ огнѣ. Когда уже почти будетъ готова, влить ложку уксуса, взять 2 желтка, разбить съ ложкою холоднаго бульона, подправить соусъ, въ которомъ тушилась телятина, подгрѣть, но не кипятить, и сейчасъ подавать, обливъ этимъ соусомъ. Къ этой телятинѣ лучше всего подавать тушеные овощи.

91) Котлеты телячьи по-англійски.

Выбрать жилы и слегка побить, отбитыя котлеты посолить, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцемъ, положить на раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ минутъ 5, наблюдая, чтобъ не вытекъ сокъ. Вымазать масломъ сотейникъ, уложить на него котлеты, одна около другой, размѣшать 2 ложки муки съ тремя яйцами, развести двумя стаканами молока, всыпать немного соли и мускатнаго орѣха и залить котлеты. Покрыть крышкою, поставить на уголья, а также наложить угольевъ на крышку и смотрѣть, чтобы уголья не гасли. Посматривать, чтобъ котлеты не пережарились и не подгорѣли. Подать на столъ на той самой посудѣ, на которой онѣ жарились.

92) Грудинка телячья съ рисомъ.

Очистивъ грудинку отъ пленокъ, посолить и сварить съ разными кореньями и англійскимъ перцемъ $\frac{1}{2}$ фунта рису обварить кипяткомъ, налить бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, положить ложку масла и тушить до готовности; наконецъ, всыпать толченаго мускатнаго цвѣта, размѣшать, уложить на блюдо грудинку, перекладывая рисомъ, и облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, и поставить ненадолго въ печь.

93) Грудинка телячья съ горохомъ.

Очищенную и порѣзанную грудинку подрумянить въ маслѣ. Вынуть, подрумянить въ томъ самомъ маслѣ $\frac{1}{2}$ ложки муки, влить 2 стакана бульона, положить немного зеленой петрушки и укропа, щепотку соли, положить въ этотъ соусъ поджаренную грудинку, всыпать стакана два молодого гороху и варить до мягкости.

94) Грудинка, поджаренная съ краснымъ соусомъ.

Перерубить ребра грудинки, вымыть, посолить. Влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана вина, немного уксуса, бульона, положить двѣ луковицы, нашпикованныя гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона, немного лаврового листа, положить порѣзанную въ куски грудинку и варить до мягкости. Подрумянить ложку масла, поджарить въ немъ немного рубленаго лука, вынуть грудинку, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями и поджарить въ этомъ маслѣ. Бульонъ процѣдить и, подавая, облить грудину.

95) Ножки телячьи въ тѣстѣ.

Сварить ножки въ соленой водѣ и разрѣзать вдоль пополамъ. Разбить нѣсколько желтковъ съ мукою и небольшою водою, чтобъ тѣсто было густо, какъ для блинчиковъ, прибавить пѣну отъ бѣлковъ, обмакнуть въ это тѣсто каждую ножку и жарить въ маслѣ.

96) Телячья печенка тушеная.

Снять кожицу съ печенки, вымочить и порѣзать на куски. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 рубленныя луковицы; положить печенки, нѣсколько гвоздичекъ, перца, соли, разныхъ кореньевъ и тушить на вольномъ огнѣ подъ крышкою. Почаще заглядывать въ кастрюлю и пробовать вилкой, чтобъ не пережарилась. Передъ подачею всыпать немного муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина и столько же бульона, вскипятить, вынуть печенку на блюдо и залить процеженнымъ соусомъ. Кто желаетъ, чтобъ печенка была бѣлая, слѣдуетъ ее вымочить въ молокѣ. Солить печенку слѣдуетъ, когда она ужъ будетъ почти готова, иначе она будетъ жестка.

97) Телячья печенка фаршированная.

Снять съ печенки кожицу и до половины готовности сварить, остудить и мелко порубить. Прибавить растопленнаго масла, намоченную въ молокѣ булку, 2 ложки сметаны, 3 желтка, немного соли и размѣшать. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку и запечь ее въ кастрюлкѣ. Можно также этимъ фаршемъ начинить воловьи кишки, обжарить и подать съ приготовленными овощами.

98) Телячье легкое подъ соусомъ.

Сварить въ бульонѣ или водѣ телячье легкое и мелко порубить; поджарить въ ложкѣ масла немного рубленнаго лука, смѣшать съ ложкой муки, прибавить рубленой ли-

монной корки, поджарить, развести бульономъ, влить ложки 2 уксуса, $\frac{1}{2}$ ложки мелкаго сахара, положить въ этотъ соусъ рубленое легкое и хорошенько прокипятить.

99) Бараній бокъ съ кашей.

Взявъ отъ барана реберную часть, отдѣлите пашины отъ реберъ и мяса, начините пустое пространство между нихъ предъидущею же начинкой, которую можно приготовить и безъ ливера, изъ одной каши и лука, и жарьте бокъ въ жаркомъ шкафу и печкѣ.

Это блюдо большею частью подаютъ къ кислымъ и лѣтнимъ щамъ въ замѣну пирога или пирожковъ.

Мясо бараньяго бока должно быть хорошо прожарено до-красна, чтобъ сверху образовалась корочка.

100) Баранья грудинка.

Разнявши грудинку по ребрамъ на куски, положите ее въ кастрюлю, налейте ложки двѣ разливальныхъ говяжьяго или куриного бульону; посолите, прибавьте одну или двѣ луковицы, зеренъ десятокъ перцу, если любите — зубокъ чесноку, небольшой пучекъ эстрагону, сокъ изъ подъ-лимона и поставьте на умѣренный огонь. Когда грудинка будетъ готова, мягка (часа черезъ полтора — два, а иногда, если баранина молода, и ранѣе), то выньте ее, уложите на блюдо, засыпьте варенымъ рисомъ, а сверху обложите чухонскимъ масломъ (на полфунта рису восьмушку масла), посыпьте тертымъ сыромъ (конечно, всего лучше пармезаномъ), котораго достаточно, четверти фунта, поставьте въ шкафъ, дабы сверху подрумянилось, и подавайте къ столу сильно горячимъ, обливъ образовавшимся въ кастрюлѣ сокомъ, сквозь сито, снявъ съ сока жиръ предварительно.

Можно также, вынувъ свареную грудинку, окунувъ въ желтокъ, сбитый съ ложкой столовой бульона или воды и обавалывъ въ сухаряхъ, обжарить.

101) Почки бараньи.

Снять верхнюю плеву съ бараньихъ почекъ, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть изъ середины жилу съ жиромъ изрѣзать мелкими кусками, посолить. Уварить до совершенной густоты красный соусъ съ мадерою, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть масло, сложить изрѣзанные почки и жарить на сильномъ огнѣ, а когда начнутъ колероваться, слить масло и облить выкипяченнымъ соусомъ.

102) Бараньи котлеты.

Бараньи котлеты должны быть натуральныя; онѣ превосходны, если баранина хороша и жирна. Разрѣзать котлетную часть (край) по ребрамъ, отнявъ лишнія кости, т.-е. позвонки, и срѣзать жилы, поколотите котлеты скалкой, обрызните солью и крупно толченымъ перцемъ и жарьте на сильномъ огнѣ, распутивъ на сковородѣ коровье масло. Не должно пережаривать котлеты; необходимо, чтобъ онѣ были сочны. Не слѣдуетъ тоже обсыпать сухарями бараньи котлеты.

103) Рагу изъ баранины.

Изрѣзать баранью грудинку или лопатку въ куски, вымыть, посолить и, накрывъ крышкою, поставить на огонь. Нарѣзать очищенные моркови и рѣпы, ошпарить; когда баранина немного зарумянится, вымѣшать лопаткою и дать еще немного зарумяниться; потомъ влить кухонную ложку воды и, когда со дна кастрюли отварится сокъ, всыпать муки, размѣшать, развести бульонъ такъ, чтобы баранина была покрыта, положить морковь и рѣпу и, накрывъ крышкою, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока коренья и баранина не будутъ совершенно мягки. Тогда уложить баранину на блюдо, а сверхъ нея коренья, сокъ же уварить до надлежащей густоты, процѣдить и облить баранину.

104) Баранина въ сметанѣ.

Побейте бараній окорокъ или филей скалкой (это, впрочемъ, всегда слѣдуетъ дѣлать) и жарьте, какъ обыкновенно. Когда мясо будетъ полуготово (приблизительно черезъ часъ), вылейте на него стаканъ или полтора (на шесть—восемь фунтовъ) хорошей, густой сметаны и дожаривайте поливая почаще, образовавшимся отъ сметаны и соку соусомъ. Къ такому блюду въ иныхъ домахъ подаютъ гречневую крутую кашу, что очень идетъ.

105) Почки въ соусѣ.

Снять верхнюю плеву и жиръ, изрѣзать почки тонкими ломтиками и посолить. Пропустить въ сотѣйникъ въ маслѣ двѣ мелко изрубленныя луковицы, прибавить къ нимъ почки, покрыть крышкою и поставить на сильный огонь: когда начнутъ поджариваться, влить густаго красного соуса, положить немного рубленной зелени и перца, размѣшать, дать вскипѣть, выложить на глубокое блюдо, и обложить гречками.

106) Мозги въ соусѣ.

Мозги слѣдуетъ хорошенько промыть, сварить ихъ въ водѣ, причемъ, конечно, необходимо прибавить немного соли; когда они немного поварятся, слѣдуетъ вынуть, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ; къ мозгамъ необходимо сдѣлать подливку: взять стаканъ бульона, подцѣвить его пережженнымъ сахаромъ и облить мозги. Соусъ этотъ весьма дешевый, но очень вкусный.

107) Языкъ говяжій подъ соусомъ.

Языкъ говяжій, телячій или свиной, соленый, сырой или копченый, отвариваютъ въ посоленной водѣ (если языкъ соленый или копченый, то воду не солятъ) съ кореньями до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается мягкимъ; тогда

снимаютъ съ него верхнюю кожицу, рѣжутъ наискось тонкими ломтиками, укладываютъ на блюдо и гарнируютъ пюре картофельнымъ или цѣльнымъ отвареннымъ картофелемъ; если желаютъ, то обливаютъ однимъ изъ соусовъ, подающихся къ мяснымъ блюдамъ.

108) Г о л у б ц ы.

Говядину и лукъ пропускаютъ чрезъ мясорубку, солятъ и перчатъ; потомъ сюда же прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фун. отвареннаго рису, хорошо все смѣшиваютъ и кладутъ на листы капусты, свертываютъ въ видѣ небольшихъ колбасъ, обвязываютъ нитками и кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ мясной бульонъ, чтобы голубцы чуть покрылись; закрываютъ крышкой и томятъ на слабомъ огнѣ, когда зарумянятся, влить сметаны и опять томить съ $\frac{1}{2}$ часа.

На югѣ, гдѣ растетъ виноградъ, вмѣсто листьевъ капусты лучше брать виноградныя листья, которыя имѣютъ пріятный кисловатый вкусъ.

109) Курникъ малороссійскій.

Сваривъ курицу, разнимите ее на части; изрубите круто сваренныхъ яицъ; потомъ возьмите сдобнаго кислаго тѣста, раскатайте его толщиною въ полъ-пальца, положите въ глиняное глубокое блюдо или на сковородку, смазанную масломъ, посыпьте рядъ яицъ, а потомъ рядъ курицы, сверху опять рядъ яицъ и защипите и запекуте. Курникъ съ яйцами также готовятъ, взявъ говядину вмѣсто курицы, но лучше всего получается курникъ изъ цыплятъ на слоеномъ тѣстѣ.

110) Каплуна подъ соусомъ.

Хорошаго каплуна слѣдуетъ хорошенъко вымыть и вычистить, затѣмъ обмазать масломъ, положить въ кастрюлю, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ каплуна можно приготовить слѣдующій соусъ: взять три или четыре луковицы, сварить ихъ въ водѣ, прибавить нѣ-

сколько шампиньоновъ, положить ложки двѣ чухонскаго масла, ложку муки, все это смѣшать хорошенъко, дать нѣсколько разъ прокипятить и затѣмъ облить каплуна передъ обѣдомъ.

111) Котлеты отбивныя изъ свинины.

Взять котлетную часть свинины, разрѣзать, чтобы каждая котлета была съ косточкой, побить съ обѣихъ сторонъ, посолить, помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить. Къ свиннымъ котлетамъ подаютъ: зеленый горошекъ, картофельное пюре, жареный картофель, соусъ изъ лука или изъ кислой капусты.

112) Котлеты изъ курицы и индѣйки.

Взять мягкую филейную часть отъ курицы или индѣйки, изрубить мелко, прибавить ложки двѣ растопленнаго сливочнаго масла, соли, кусокъ мякиши французской булки, размоченной въ молокѣ и выжатой, немного мускатнаго орѣху, 2 яйца, размѣшать все вмѣстѣ, хорошенъко изрубить или истолочь въ ступкѣ, подѣлать небольшія котлеточки, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поджарить на сковородкѣ въ маслѣ. Подавая на столъ облить соусомъ, въ которомъ котлеты жарились.

Къ этимъ котлетамъ подаютъ соусъ изъ трюфелей или шампионовъ, также салатъ или зеленый горошекъ.

Можно еще облить ихъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: слить съ кастрюли соусъ, въ которомъ жарились котлеты, развести его бульономъ, положить немного каперсовъ, влить полложки лимоннаго соку, полрюмки мадеры, вскипятить все это и облить котлеты.

113) Бифстекъ по-гамбургски.

Нарѣзать ломтями въ полтора пальца толщины толстаго края или филейной вырѣзки, намазать прованскимъ масломъ, посолить, жарить въ маслѣ на сковородѣ съ мелко наръзаннымъ лукомъ, когда одна сторона подрумянится,

перевернуть и подрумянить другую, затѣмъ вылить на каждый кусокъ бифтекса по одному яйцу, когда яйца окрѣнутъ, подавать на столъ. Къ этому бифтексу также дѣлаютъ гарниръ изъ тушенныхъ бѣлыхъ грибовъ и отварнаго картофеля.

114) Мозги жареные.

Взять телячьи или бычачьи мозги, помочить съ полчаса въ голодной водѣ, очистить осторожно отъ пленокъ, отварить въ соленой водѣ, положить туда нѣсколько зернышекъ перцу, лавровый листъ, дать вскипѣть, откинуть на друшлакъ, когда остынутъ нарѣзать ломтиками, помазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями и жарить въ маслѣ.

Къ мозгамъ подаютъ: зеленый горошекъ, картофельное пюре, соусъ изъ щавеля или шпината, соусъ изъ сухихъ грибовъ и проч.

115) Печенка жареная и тушеная.

Взять печенку, помочить ее въ водѣ, очистить отъ перепонки, напшиговать, помазать масломъ и поставить въ духовую печь, когда обжарится, полить ее кипяткомъ или бульономъ и еще жарить, пока не подрумянится, затѣмъ положить на горячее блюдо, облить своимъ соусомъ и подавать на столъ.

2-й способъ: вымочивъ хорошенько въ водѣ печенку и очистить отъ перепонки, сварить ее, потомъ мелко изрубивъ, поджарить въ кастрюлкѣ съ масломъ и мелко искрошенной луковицей, положить также соли, толченаго англійскаго перцу и, мѣшая, прибавить 1 ложку муки, развести бульономъ, въ которомъ варилась печенка; отдѣльно на сковородѣ поджарить 2—3 куса сахару, разбивать его водой и уксусомъ и вливъ тоже въ кастрюльку размѣшать, покрыть крышкой и тушить до готовности.

116) Шашлыкъ по-грузински.

Взять кусокъ жирной баранины или отъ филея говядины, нарѣзать кусочками, отбить и очистить отъ жилъ, натереть солью, перцемъ, лукомъ, нанизать кусочки говя-

дины на вертелъ и обжарить передъ огнемъ или между горячихъ угольевъ, разложивъ уголья въ два ряда съ выемкой по срединѣ и повертывая безостановочно вертѣть.

Можно также нарѣзанные кусочки говядины положить въ чашку, туда же положить мелко нашинкованнаго луку, влить полрюмки мадеры, ложку уксусу, соли, англійскаго толченаго перцу и, размѣшавъ все дать постоять, затѣмъ уже жарить какъ сказано выше.

Подавать на столъ надо на горячемъ блюдѣ съ отварнымъ рисомъ.

117) Поросяенокъ жареный.

Когда поросенка заколятъ, то чтобы мясо его было совершенно бѣлое, надо постараться выпустить изъ него какъ можно больше крови, потомъ положить его въ горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть всѣ внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутри положить кусокъ масла, растертаго съ зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлотокъ или же начинать его особеннымъ фаршемъ, печенку и ливеръ отъ поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить кусокъ мякиши французской булки размоченной въ водѣ и выжатой, прибавить ложку растопленнаго масла, 2—3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, все вмѣстѣ перемѣшать и изрубить или истолочь, нафаршировать этимъ фаршемъ внутри поросенка, положить на противень и жарить, поливая масломъ, пока кожа не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

118) Поросяенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ или кисло-сладкимъ.

Взять небольшого поросенка, очистить его, сварить въ водѣ снимая пѣну, посолить, прибавить перцу, лавроваго листу и кореньевъ, когда поросенокъ уварится до готовности, выложить его на блюдо и облить слѣдую-

щимъ соусомъ: распустить 1—2 ложки масла, прибавить мѣшая, ложки 2 муки, развести бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прибавить сокъ изъ лимона, 1 стаканъ хорошей сметаны, вскипятить все это, процѣдить, облить поросенка и подавать на столъ. Кто любитъ, можно прибавить къ такому соусу капорцевъ.

Такой же поросенокъ можно подавать и подъ кисло-сладкимъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: поджарить ложку муки въ 1—2 ложкахъ масла, разбавить бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прокипятить, процѣдить, прибавить рюмку вина или лимоннаго соку или же ложку уксусу, а также и нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, немного мелкаго сахару, и жженого сахару, полстакана хорошо вымытаго изюму, вскипятить, облить поросенка и подавать на столъ.

119) Ветчина съ горошкомъ.

Взять кусокъ свѣже просольной ветчины, промыть ее хорошенько, если она очень соленая, то помочить 2—3 часа въ водѣ, сварить до мягкости, дѣлая проколы и вилкою, снять кожу, наръзать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на столъ или горячею съ картофельнымъ пюре, зеленымъ горошкомъ.

120) Вымя тушеное.

Вымя помѣщаютъ въ кастрюлю цѣлыми кусками, вливаютъ кореньевъ съ пряностями, тушатъ подъ крышкой до мягкости. Къ нему подаютъ отдѣльно соленые огурцы, маринады или свѣжій салатъ.

Можно еще отваривать вымя просто въ соленой водѣ до мягкости. Потомъ его рѣжутъ ломтиками и обливаютъ любимъ изъ соусовъ. Это же вымя можно и жарить, обмакнувъ куски въ яйцо и обсыпавъ сухарями.—Вымя варить надо часовъ 5.

121) К л о п с ь.

Нужное количество мяса рѣжутъ на куски, хорошо выбиваютъ скалкой, а потомъ тупой стороной ножа, наблюдаютъ, чтобы не перерѣзать, кладутъ въ кастрюлю съ масломъ, прибавляютъ по вкусу соли, перцу и лаврового листу, причемъ каждый кусокъ пересыпаютъ мелко рубленными лукомъ и тертымъ чернымъ хлѣбомъ или сухарями, подливаютъ немного бульону и, закрывъ кастрюлю, тушатъ до готовности, часто встряхивая, чтобы ни пригорѣло.

Подавая, обливаютъ сметаной и гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

122) Р у б ц ы.

Рубцы готовятся въ различныхъ видахъ: жареные подъ различными соусами, вареные, горячіе и холодные. Во всякомъ случаѣ, какъ бы рубцы не готовили, прежде всего ихъ слѣдуетъ, какъ можно лучше приготовить, т.-е. очистить и вымыть, а потому, если на бойнѣ рубцы не были хорошо промыты, то ихъ необходимо хорошо промыть въ нѣсколькихъ холодныхъ или теплыхъ водахъ, потомъ ошпарить сильнымъ кипяткомъ, снять образовавшуюся и легко послѣ этого отдѣляющуюся пленку и опять хорошо промыть, при чемъ рубецъ получается совершенно чистый, бѣлый и безъ всякаго запаха. Когда это сдѣлано, рубецъ варятъ въ водѣ съ пряностями и кореньями и если есть бульонъ, то лучше въ бульонѣ; когда рубцы сдѣлаются достаточно мягкими, ихъ отбрасываютъ на рѣшето, наръзаютъ ровными кусочками, обмакиваютъ въ яйцо, обваливаютъ въ мукѣ или сухаряхъ и поджариваютъ въ маслѣ, или, не поджаривая, обливаютъ соусомъ шампиньонами.

Отдѣльно къ рубцамъ, въ соусѣ, жаренымъ, воловьимъ, телячьимъ, свинымъ, подаются огурцы, салатъ, горчица, хрѣнъ—кто какъ любитъ.—Можно готовить и холодные рубцы. Отваренныя, ихъ свертываютъ въ трубки, перевязываютъ и даютъ остыть.

123) Цыплята съ пармезономъ.

Очистить маленькихъ цыплятъ, разфѣзать попаламъ, посолить, положить пряности, обмазать масломъ, зажарить до половины готовности, залить бѣлымъ соусомъ и варить до мягкости; вынуть изъ соуса, положить на крышку, обсыпать пармезаномъ и заколоровать. Опять облить бѣлымъ соусомъ и обсыпать пармезаномъ и вторично заколоровать. Въ оставшійся соусъ прибавить помидоровъ, прокипятить, выложить цыплятъ на блюдо и облить соусомъ.

124) Цыплята подъ соусомъ.

Взявъ нѣсколько штукъ цыплятъ, слѣдуетъ ихъ хорошенько обжарить, причемъ должно наблюдать, чтобы они не подгорѣли. Къ цыплятамъ хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: взять двѣ ложки муки, двѣ ложки масла, растереть хорошенько, прилить густаго молока, немного кореньевъ и все это вскипятить и затѣмъ облить цыплятъ.

125) Сальми изъ утокъ.

Ножки домашнихъ утокъ считаются самымъ лакомымъ кускомъ, и потому изъ нихъ дѣлаютъ сальмы, а остальные части утки идутъ на соусъ. Предположимъ, что ножки эти остались отъ жаркаго предыдущаго дня. Всѣ остальные части надо порубить. Положите эти рубленныя части въ кастрюлю, прибавьте стаканъ краснаго вина, и столько же бульона, рубленнаго лука, шарлота и петрушки, соли и перцу. Поставьте на огонь и дайте уки-

пѣть. Зарумяньте немного муки въ маслѣ; разведите вашимъ соусомъ, варите на тихомъ огнѣ, процѣдите на сито. Положите въ соусъ ножки и поставьте на огонь, но не давайте кипѣть. Положите на блюдо, облейте соусомъ, а кругомъ положите гренки, поджаренныя въ маслѣ.

126) Гусь фрикасе.

Вычистивъ и сложивъ по обыкновенію гуся, поставить вариться; когда же онъ немного уварится, положить соли, пряностей, луку, лимону, пучекъ душистыхъ травъ, и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока гусь сдѣлается мягкимъ. Потомъ взять вареныхъ сморчковъ, немного муки, артишошныхъ чашечекъ, обжарить ихъ въ чухонскомъ маслѣ, полить немного мяснымъ бульономъ и уксусомъ, положить сбитыхъ яичныхъ желтковъ, выдавить сокъ изъ одного лимона и, обливъ этимъ сварившагося гуся, посыпать толчеными сухарями.

127) Рагу изъ индѣйки.

Нарѣзать кусочками остатки жареной индѣйки и, положивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ отъ индѣйки, налить немного бульону, положить чухонскаго масла, перцу, изрубленнаго луку, каперсовъ, нѣсколько кружечковъ лимона, дать прокипѣть и посыпать толчеными сухарями. Можно прибавить также уксусу или сока изъ незрѣлаго винограда.

128) Рябчики подъ соусомъ.

Срѣзываютъ съ рябчиковъ филеи, т.-е. тѣ же котлеты, но безъ косточекъ—филейчики; снимаютъ съ нихъ также кожу и припускаютъ въ сотейникъ въ сливочномъ маслѣ, но не подрумяниваютъ, т.-е. не даютъ колера. Слѣдовательно сотейникъ долженъ стоять не на сильномъ огнѣ. Между тѣмъ заготавливаются и отвариваются, какъ слѣдуетъ, сладкое мясо, гребешки, амуреты, припускаются въ

сливочномъ маслѣ трюфели, или кандидаты на ихъ мѣсто — шампиньоны. Все это опускается въ бѣлый соусъ, выкладывается на средину глубокаго блюда, а кругомъ гарнируется рябчиковыми филейчиками, подъ которые подкладываютъ также гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныя въ сливочномъ маслѣ.

129) Котлеты изъ рябчика.

Снимите съ груди сырого еще рябчика кожу, отымите крылья съ филеємъ, т.е. съ грудью отъ грудной кости, папортки отсѣките прочь, оставивъ только кость прилежащую къ плечу, и получите двѣ котлеты, которыя, обмакнувъ въ сырое яйцо, сбитое съ ложкой молока или воды и съ солью, обваляйте въ сухаряхъ и поджарьте въ русскомъ или, что еще лучше, сливочномъ маслѣ.

Къ этимъ котлетамъ очень идетъ наръзанный ломтиками французскій трюфель, припущенный въ сливочномъ маслѣ съ ложкой мадеры и полстаканомъ соку изъ-подъ жареной телятины. Пять, шесть средней величины трюфелинъ и полъ-ложки масла на шесть котлетъ достаточно. За неимѣніемъ трюфелей можно употребить шампиньоны, а за неимѣніемъ и ихъ — сокъ изъ-подъ телятины, мадеру и масло съ прибавкой соку изъ полъ-лимона. Все это хорошо прокипятите и вылейте на выложенныя на горячее блюдо котлеты.

130) Свиныя ноги.

Очистивъ и сваривъ свиныя ноги въ водѣ такъ, чтобъ онѣ были мягки, выложить ихъ въ холодную воду, чтобъ остыли. Потомъ смѣшать толченые сухари изъ булки съ перцемъ, двумя яйцами, кускомъ чухонскаго масла, сахаромъ и винограднымъ виномъ. Смѣшать яичный желтокъ съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вымазать этимъ каждую свиную ногу, а потомъ обмазать смѣсью, приго-

товленную какъ сказано выше: смазать сковороду чухонскимъ масломъ, уложить на нее ногу, облить яичными желтками, размѣшанными въ чухонскомъ маслѣ, посыпать толчеными сухарями и поджарить хорошенько въ печи, чтобъ подрумянилось; подается съ соусомъ.

131) Индѣйка жареная начиненая.

Обобрать перья и вычистить индѣйку, повѣсить на нѣсколько дней въ холодномъ мѣстѣ. Начинка готовится слѣдующимъ образомъ: сварить и порубить мелко потроха изъ индѣйки, посолить, смѣшать съ размоченной въ молоко булкой или сухарями, прибавить 3 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, ложку масла, англійскаго перцу и сахару, смѣшать все вмѣстѣ и начинить индѣйку. Другой способъ начинки: растереть ложку масла съ сухарями, взбить 4 яйца, постоянно мѣшая, развести молокомъ, всыпать по вкусу сахару и начинить индѣйку.

132) Гусь жареный съ яблоками.

Очищеннаго гуся натереть солью и тминомъ внутри и снаружи, начинить порѣзанными кислыми яблоками и жарить на сковородѣ, подложивъ нарѣзаннаго луку и подливъ сначала бульона, а потомъ поливать его собственнымъ сокомъ. Подавая на столъ, обложить отдѣльно испеченными яблоками, положить и тѣ, которыя пеклись въ срединѣ гуся. Соусъ подправить ложкой муки, вскипятить и облить гуся.

133) Гусь съ кислой капустой.

Утушить кислую капусту со шпикомъ и рубленнымъ лукомъ. Вынуть изъ гуся кости, разрѣзавъ его вдоль хребта, посолить, посыпать перцемъ, начинить капустой, зашить, обложить шпикомъ и жарить въ печи. Подавая, облить соусомъ, который получится послѣ жаренья гуся.

134) Гусь, съ кашей.

Очищенного гуся разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости такъ, чтобъ все мясо осталось на кожѣ. Кости налить водою, положить разныхъ кореньевъ; когда все это уварится, процѣдить, опустить въ бульонъ, прибавить ложку масла и вскипятить; 3 стакана гречневыхъ крупъ протереть съ яйцами и подсушить, всыпать въ бульонъ и утушить до мягкости подъ крышкою. Начинить этой кашею гуся, зашить и зажарить въ печи.

135) Жареный заяцъ.

Снять шкуру, выпотрошить, очистить постепенно отъ тоненькихъ кожъ, въ видѣ пленокъ, которыхъ бываетъ болѣе 10, вымыть, нашиковать тонкимъ шпикомъ, помочить нѣсколько часовъ въ уксусъ, разбавленнымъ водою, съ крошенымъ лукомъ, солью и лавровымъ листомъ, жарить на противнѣ, поливая сначала масломъ, а когда онъ сжарится до готовности поливать сметаною; когда заяцъ готовъ, порѣзать его на небольшіе куски, выложить на блюдо, слить соусъ съ противня, облить имъ куски зайца и подавать на столъ съ соусомъ изъ свеклы, который готовится слѣдующимъ образомъ: сварить или испечь нѣсколько красныхъ свеколъ, очистить, мелко изрубить; отдѣльно поджарить въ маслѣ пару мелкоискрошенныхъ луковицъ и полложки муки, положить все вмѣстѣ въ кастрюлю, посолить, прибавить полстакана сметаны или же нѣсколько ложекъ жирнаго бульона и 1 ложку масла, 1—2 ложки уксусу, если хотятъ, чтобъ соусъ былъ послаще прибавить сахару.

136) Заяцъ тушеный.

Очистивъ, нашиковавъ и вымочивъ зайца, разрѣзать его на небольшіе куски, сложить въ кастрюлю, посолить, прибавить ложки двѣ масла, нѣсколько зеренъ перцу, пару наръзанныхъ луковицъ, обжарить, потомъ прибавить нѣ-

сколько лошекъ бульону или кипятку, закрыть кастрюлю крышкою и тушить; когда заяцъ утушится до мягкости, положить въ кастрюлю полстакана сметаны, дать покипѣть, положить на блюдо и подавать на столъ.

Къ такому зайцу можно тоже подать соусъ изъ свеклы, способъ приготовления котораго указанъ выше.

Взять кусокъ жирной бараньей грудинки, сварить ее въ кастрюлѣ съ солью, лукомъ и кореньями; отдѣльно въ томъ же бульонѣ, въ которомъ варилась грудинка, сварить полстакана рису, когда остынетъ прибавить полложки масла, 2—3 желтка, немного мускатнаго орѣху, посолить, размѣшать все вмѣстѣ, покрыть слоемъ рисовой каши дно жестяного блюда, формы или кастрюльки, потомъ положить слои грудинки, наръзанной ломтиками, снова слой рисой каши и слой грудинки, поливая каждый слой оставшимся бульономъ, въ которомъ варилась, верхній же слой риса обсыпать сухарями, поставить все это въ духовую печь и держать въ ней пока верхніи слой риса зарумянится.

137. Жаркое свинина.

Признакъ хорошей свинины — свѣтло-краснаго цвѣта мясо, кожа гладкая безъ пятенъ, подъ кожей не должно быть бѣлыхъ шариковъ, лучшій возрастъ 6—8 мѣсяцевъ, брюшное же свиное сало всегда лучше у 15 мѣсячныхъ, старая свинина жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусокъ задней части свѣжей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два въ холодной водѣ или разсолѣ, посолить, положить на противень, полить растопленнымъ масломъ и жарить вмѣстѣ съ очищеннымъ картофелемъ, поливая отъ времени до времени, собственнымъ соусомъ или бульономъ. Хорошо также нашинковать жаркое шпикомъ.

138) Рагу изъ свинины.

Нарѣзать кусочками остатки жареной свинины, искрошить 3—4 луковицы, поджарить ихъ въ маслѣ, влить 2—3 ложки уксусу, дать прокипѣть, положить нарѣзанную свинину, посолить, посыпать перцемъ, жарить съ четверть часа, облить соусомъ томатъ и подавать на столъ.

139) Сосиски съ капустой.

Уложивъ сосиски на крышку отъ кастрюли на сковороду и вымазавъ ихъ со всѣхъ сторонъ масломъ или фритюромъ, проткните каждую сосиску, чтобъ во время жаренья не перелопались, иголкой въ двухъ-трехъ мѣстахъ и жарьте на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не зарумянятся. Къ сосискамъ идетъ, какъ къ гусю или уткѣ, упаренная, шинкованная, кислая капуста или пюре изъ картофеля. Хорошо прибавить въ пюре сливочнаго масла.

140) Буженина.

Взять 5—6 фун. свѣжей свинины, 2 бут. квасу, 10—15 луковицъ, немного пряностей, горсть соли 10—20 картоф.

Буженина готовится изъ какого угодно мяса, но настоящая буженина,—это изъ свѣжей свинины, которую, по желанію, берутъ пожирнѣе или попустѣе, отъ затылка или отъ окорока и т. п.

Свинину кладутъ въ каменную миску, куда прибавляютъ обыкновеннаго хлѣбнаго краснаго квасу, или бѣлаго столоваго вина (будетъ вкуснѣе) и кладутъ очищенный цѣльный лукъ и пряности; солятъ и оставляютъ въ покоѣ на 2—3 дня въ холодномъ мѣстѣ; послѣ этого свинину шпигуютъ, кто любитъ, чеснокомъ или лукомъ, перекладываютъ на противень и оставляютъ въ русской печи, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Черезъ часъ или полтора, вылить на противень тотъ маринадъ, въ которомъ мочла свинина, прибавить картофеля и продол-

жать жарить еще 1—1½ час., часто обливая собственнымъ сокомъ и наблюдая, чтобы свинина не пригорѣла.

Къ буженинѣ подается тертый хрѣнъ съ уксусомъ, горчица или соя „кабуль“.

Ежели буженина готовится изъ телятины или другихъ нѣжныхъ мясъ, то чеснокъ совсѣмъ не у мѣста, а рѣпчатый лукъ хорошо замѣнить шарлотками (мелк. лучкомъ).

141) Куропатка съ капустой.

Перевяжите 2 куропатки, зарумяньте ихъ въ маслѣ или растопленномъ салѣ, смочите немного бульономъ и варите ихъ не до полной готовности. Разрѣжьте 2 кочна цвѣтной капусты, на четыре части каждый, обланжируйте ихъ и поджарьте ихъ на угляхъ съ кускомъ свѣжепросоленной свинины, костью ветчины и нѣсколькими копчеными сосисками. Черезъ два часа положите туда куропатки и кончайте варить вмѣстѣ. Положите капусту на блюдо, туда же куропатки спинкой вверхъ и обложите ихъ нарѣзанной свѣжепросоленной свининой и сосисками. Залезоньте сокъ куропатокъ и подавайте его отдѣльно.

142) Жареная утка.

Жирную утку, хорошо вычищенную, уложить на противень, смазанный масломъ, жарить въ горячей духовой печи, подливая прежде немного бульону, а затѣмъ поливая утку стекающимъ съ нея сокомъ. Если утка не жирна—полить раза 2 масломъ. Утокъ фаршируютъ кислыми сырыми яблоками или готовятъ къ нимъ соусъ изъ кислой капусты, или же просто подаютъ салатъ, моченныя яблоки и т. п. Подаютъ утку и съ солеными груздями.

143) Пулярдка.

Обжарить пулярдку и, когда разрумянится, снять на плафонъ, посыпать мукою, полить сметаной, поставить въ умѣренную горячую печь, дать зарумяниться, полить опять

сметаной и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярдка изжарится; тогда снять ее на блюдо, а къ соку прибавить сметаны, уварить до густоты, процѣдить и подлить къ пулярдкѣ.

144. Жаркое тетерька.

Выпотрошивъ и очистивъ отъ перьевъ тетерьку, вымочить ее въ холодной водѣ или въ водѣ разбавленной уксу-сомъ, натереть солью, нашинковать шпикомъ и жарить на вертелѣ, на противенѣ или въ кастрюлѣ, поливая ее сперва масломъ, а когда она уже почти готова, полить сметаной, выложить потомъ на блюдо, разрѣзавъ ее на нѣсколько частей и облить соусомъ, въ которомъ она жарилась. Къ тетерькѣ подаютъ свѣжій салатъ, красную капусту, пикули изъ красной свеклы. Жаркое глухарь, приготавливается точно также какъ тетерька.

145. Жаркое бекасы.

Бекасы слѣдуетъ лишь очищать отъ перьевъ, но потрошить ихъ не надо, жарить ихъ можно на вертелѣ, обложить кусочками шпика, натереть солью, обвязать промасленной бумагой и поливая масломъ или же въ кастрюлѣ, растопить въ ней предварительно ложки двѣ масла, положить нѣсколько ломтиковъ шпика и поливать почаще масломъ. Когда бекасы сжарятся до готовности, положить ихъ на блюдо, а въ кастрюлю прибавить еще ложку масла, подправить мукой, развести бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ жаркое.

Холодные блюда.

146. Галантирь мясной.

Берется телячья головка или 4 ножки, 1 фунтъ говядины, 1 фунтъ телятины, 1 рябчикъ, по штукѣ разныхъ кореньевъ, немного пряностей и соли по вкусу и 2 яйца.

Головку или ножки хорошо ошпариваютъ, очищаютъ отъ волосъ, промываютъ, изъ головки удаляются языкъ и мозгъ и затѣмъ кладутъ въ кастрюлю. Потомъ кладутъ говядину, телятину, рябчика или баранину, солятъ все это по вкусу, кладутъ корни и пряности, и наливаютъ столько воды, чтобы все мясо закрылось ею. Прикрывъ кастрюлю крышкой, варятъ до тѣхъ поръ, пока мясо само не будетъ отдѣляться отъ костей. Если воды налито было мало, то можно подбавлять.

Когда головка или ножки хорошо разварятся, то все выбрасывается на рѣшето и остается только бульонъ.

Бульонъ надо процѣдить чрезъ салфетку, дать ему остыть до теплоты парного молока, и старательно смѣшать съ нимъ 2 сырыхъ яйца. Потомъ бульонъ опять кипятятъ 2 раза и процѣживаютъ сквозь салфетку.

По желанію къ нему можно прибавлять немного уксусу, лимонной кислоты, сахару и проч.

Такой галантирь необходимъ для приготовления холодныхъ заливныхъ блюдъ. Въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ онъ сохраняется долго.

Для того, чтобы галантирь получилъ цвѣтную окраску, его подкрашиваютъ. Красный цвѣтъ получается отъ примѣси настойки черники, кармосовыхъ ягодъ или кашенилю. Желтый—настойкой шафрана или жженымъ сахаромъ. Бѣлый—молокомъ, причемъ нельзя класть лимона,

уксуса или кислоты. Зеленый цвѣтъ получается отъ примѣси пюре изъ щавеля или крапивы, или настойкой шафрана съ индиго карминомъ. Голубой цвѣтъ подкрашивается отваромъ цвѣтовъ—васильковъ.

147. Майонезъ.

Остывшій, но не застывшій, или застывшій, но потомъ распущенный до жидкаго состоянія галантиръ вливаютъ въ высокую кастрюлечку, ставятъ ее на снѣгъ, подливаютъ прованскаго масла, уксусу и сбиваютъ деревянной веселкой до бѣлаго цвѣта и густоты хорошей сметаны. Ежели галантиръ былъ не солонъ, то, по вкусу, можете подбавить соли; точно также, по вкусу, прибавляютъ и уксусъ. Вообще пропорцію можно опредѣлить такъ: на два стакана галантира— $\frac{1}{2}$ стакана масла и $\frac{1}{2}$ стакана уксуса.

148. Скоромное заливное.

Берутъ желѣзную или мѣдную форму, конечно, хорошо луженую, лучше, такъ называемую, *рантовую*, то-есть, такую, которая въ серединѣ имѣетъ сквозное отверстіе. На дно формы кладутъ въ имѣющіяся углубленія (особыя мѣстечки, въ видѣ круглыхъ ямочекъ) оливки и заливаютъ небольшимъ количествомъ распущеннаго галантира такъ, чтобъ оливки были имъ покрыты. Ставятъ форму на снѣгъ и даютъ застыть. Послѣ этого можно положить рядъ раковыхъ шеекъ, залить ихъ тоже небольшимъ количествомъ галантира и опять застудить. Потомъ кладутся небольшіе куски рыбы или телятины, рябчика, курицы, тетерева (смотря по тому, постное или скоромное желаютъ имѣть заливное), заливаютъ опять галантиръ и опять застуживаютъ. Такимъ образомъ продолжаютъ наполнять форму до верху и выносить въ холодное мѣсто до употребленія. Варьировать заливное можете какъ угодно, то-есть, одинъ рядъ можете уложить дичью, другой—телятиной, третій—

цыпленкомъ. Можете также класть четвертушки крутыхъ яицъ, кочешки брюссельской капусты.

Чтобъ вынуть заливное, надо опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду, вынуть, отереть ее досуха тряпкой, накрыть блюдомъ и опрокинуть—заливное, выйдетъ изъ формы легко будетъ гарнировано разноцвѣтными филейчиками.

Когда форма рантовая, то хорошо, по вынутіи уже заливнаго изъ формы, положить въ него слѣдующій, такъ сказать, *ералашъ*. Очистите одно—два яблока (смотря по величинѣ формы), двѣ—три вареныхъ картофелины, половину или цѣлую свеклу, тоже вареную; изрубите все это, выложите въ середину заливнаго, облейте салатнымъ соусомъ, а сверху заложите однимъ майонезомъ, который останется.

Понятно, что мясо какъ для заливнаго, такъ и для майонеза, должно быть вареное или жареное—рябчики, индѣйки, тетерева.

149. Майонезъ изъ цыплятъ.

Жареный холодный цыпленокъ разрѣзывается на куски и укладывается куполообразно на блюдо, причемъ обращается вниманіе, чтобы лучшіе куски были наверху. Его покрываютъ желтымъ или зеленымъ майонезомъ, приготовленнымъ заранее. (Майонезъ окрашивается въ желтый цвѣтъ—шафраномъ, въ зеленый же—сокомъ изъ выжатаго шпината). Затѣмъ блюдо убирается салатомъ, четвертями крутыхъ яицъ и корнишонами.

150. Майонезъ изъ дичи.

Очищенные и выпотрошенные рябчики обложить тонкимъ слоемъ шпигу, посолить и изжарить въ кастрюлѣ; остудить, наръзать филейчики ровными кусочками, спрыснуть лимономъ, смочить прованскимъ масломъ и дать стоять 1—2 часа, послѣ чего, каждый кусочекъ обмакнуть въ майонезъ, укладывать на блюдо, облить тѣмъ же май-

онезомъ и гарнировать свѣжимъ салатомъ, кусочками свѣжихъ огурцовъ, маринадомъ, мелко изрубленнымъ галантиромъ и крутыми яйцами, наръзанными кружечками.

Отдѣльно подаютъ уксусъ, перецъ, прованское масло и соусъ провансаль.

Такимъ точно способомъ можно приготовить майонезъ и изъ прочей дичи.

151. Заливное изъ говядины.

Маринованную жареную говядину рѣжутъ на тонкіе куски, кладутъ въ форму, убираютъ майонезомъ, лимономъ, трюфелями, зеленью—однимъ словомъ, всѣмъ, что дастъ вамъ фантазія сдѣлать это блюдо красивымъ, и заливаютъ галантиромъ какого угодно цвѣта. Когда галантиръ застынетъ, форму опускаютъ на одно мгновеніе въ горячую воду, затѣмъ, закрывъ блюдомъ или тарелкой, если форма небольшая, опрокинуть и поставить на столъ. Тогда кругомъ заливного можно продолжать уборку мелко изрубленнымъ цвѣтнымъ, галантиромъ, чередуясь съ майонезомъ, трюфелями, различною зеленью и т. п.; отдѣльно подаютъ горчицу и соусъ провансаль.

152 Заливное изъ дичи.

Рябчики поджариваютъ въ маслѣ, когда готовы, наръзать ихъ филе ровными ломтиками, положить въ форму, куда предварительно положить каперсовъ и мясо вареныхъ раковъ, а по бокамъ куски лимона, и залить галантиромъ и можно убрать какъ предыдущее заливное изъ говядины.

Также готовятъ и заливное изъ телятины.

153. Ветчина на холодное.

Сварить, остудить и очистить окорокъ, снять верхнюю кожу, срѣзать верхній жиръ, такъ, чтобы окорокъ имѣлъ правильную форму, обрѣзать ровно мягкія части на ножкѣ, отдѣлить лишнюю часть косточки. Налить на блюдо

немного галантира и застудить; приготовить мелко рубленый галантиръ. Связать верхнюю половину окорока и, наръзавъ изъ нее ломтики, положить каждый на свое мѣсто, такъ чтобы окорокъ не потерялъ формы. Тогда сложить на приготовленное съ галантиромъ блюдо, и обложить кругомъ рубленнымъ галантиромъ. Убрать сверху рубленнымъ и рѣзаннымъ ланспикомъ и падѣть на косточку кокарду изъ бумаги.

154. Холодная телятина.

Изжарить телячій ссѣкъ и поставить въ холодное мѣсто; въ сокъ, въ которомъ жарилась телятина, прибавить 2 ложки красного соуса, 2 ложки пюре изъ томатовъ, уварить до совершенной густоты, процѣдить сквозь частое сито, и, мѣшая въ холодномъ мѣстѣ, прибавлять столько галантиру по столовой ложкѣ, чтобы соусъ могъ застыть; этотъ соусъ слить въ круглую небольшую форму и поставить на ледъ. Изрѣзать кусками телятину, смазать каждый кусокъ раковымъ масломъ, положить сверхъ масла филеи изъ анчоусовъ или килекъ, и посыпать рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ; когда всѣ будетъ готово, выложить соусъ изъ формы на середину блюда, обложить кругомъ филеями изъ телятины и убрать галантиромъ и салатомъ.

155. Холодная телятина а ля-метръ д'отель.

Нарѣзать изъ жареной телятины ломтиковъ, посолить, и, заливъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто. Обрѣзки изрѣзать мелко, положить въ кастрюлю, прибавить столько же наръзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ, грибовъ и вообще соленья, влить на сотейникъ бѣлаго соуса, немного сока изъ шампиньоновъ и, уваривъ до совершенной густоты, снять съ огня; обмакивать въ этотъ соусъ ломтики телятины, убрать

сверху вышесказанною смѣсью солений и застудить на льду. Когда будутъ готовы, обмакнуть каждый ломтикъ въ полузастывшій галантиръ, сложить на приготовленное блюдо и обложить гренками, а середина наполнить салатомъ.

156. Окрошка скоромная.

Взять какія найдутся въ хозяйствѣ остатки припасовъ жаренной или вареной говядины, телятины, баранины, ветчины, солонины, копченаго языка, курицы, индѣйки или дичи, изрѣзать мелкими кусочками, накрошить свѣжихъ огурцовъ, зеленого луку, укропу и зеленой петрушки, положить все это въ суповую миску, посыпать солью и толченымъ перцемъ; влить 1—2 стакана сметаны, накрошить 3—5 вареныхъ яйца, развести квасомъ или кислыми щами, положить льду и подавать на столъ.

157. Майонезъ изъ телячьихъ ножекъ.

Взять 4 телячьихъ ножки и головку, сварить до мягкости съ разными кореньями и англійскимъ перцемъ. Вынуть ножки и головку, выполоскать въ теплой водѣ, порѣзать на кусочки, а бульонъ очистить бѣлкомъ, прибавивъ немного уксусу. Очищеннаго бульона налить немного въ форму и остудить. Мозгъ нарѣзать кусочками, положить сверху остывшаго бульона, потомъ положить мелко нарѣзанное мясо отъ ножекъ, залить остальнымъ бульономъ и застудить. Подать къ этому майонезу соусъ изъ горчицы или же уксусъ и прованское масло.

158. Майонезъ изъ поросенка.

Вымать поросенка, порѣзать на куски, налить водою, положить разныхъ кореньевъ, немного соли, перцу и сварить до мягкости. Когда будетъ готовъ, вынуть кости, порѣзать мясо на небольшіе кусочки, въ бульонъ же прибавить уксусу и варить до тѣхъ поръ, пока его останется

стакана три, не больше. Подрумянить жженымъ сахаромъ, очистить бѣлками, собрать жиръ, процѣдить сквозь салфетку, налить немного въ форму, положивъ на дно кусочковъ 5 лимона, и застудить, уложить сверху мясо поросенка, залить оставшимся ланспикомъ и застудить.

159. Паштетъ Страсбургскій.

Взять 12 гусиныхъ печенокъ, 1 фун. сливочнаго масла, 2 луковицы, 1 фун. телятины, 10 яицъ $\frac{1}{4}$ фун. бѣлаго хлѣба, 1 натертый мускатный орѣхъ, 1 фун. шпигу, соли перцу по вкусу, $\frac{1}{4}$ фун. сухого бульона, $\frac{1}{4}$ стак. мадеры, 4 трюфеля, 2 рябчика.

Гусиные печенки поджарить съ рубленнымъ лукомъ въ $\frac{3}{4}$ фун. масла, наблюдая, чтобы лукъ не подгорѣлъ; потомъ все пропустить чрезъ мясорубку. Телятину, нарѣзанную ломтиками, поджарить въ маслѣ, когда готово, то выпустить на нее 5 яицъ и когда яйца вполне окрѣпнутъ, все пропустить чрезъ мясорубку. Бѣлый хлѣбъ смочить бульономъ, прибавить мускатный орѣхъ, мелко рубленный шпигъ, соли, перцу, 5 сырыхъ яицъ, $\frac{1}{4}$ фун. сухого бульона, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ горячей воды, мадеру, смѣшать съ рубленной печенкой съ яйцами и все опять пропустить чрезъ мясорубку, сложить въ кастрюлю, выложенную тонкимъ слоемъ шпига, закрыть и поставить на часъ въ духовую печь. Взять какую-либо съ крышкой каменную масленку, укладывать въ нее рядъ фарша и рядъ тонко нарѣзанныхъ безъ костей рябчиковъ изжаренныхъ въ маслѣ, потомъ опять рядъ фаршу и опять рябчиковъ и т. д., пока масленка не наполнится, тогда наверхъ положить деревянную, свободно входящую крышку, и на нее довольно тяжелый гнетъ и оставить на сутки, послѣ чего, деревянный кружокъ снять, залить свѣжимъ свинымъ нутреннимъ саломъ, закрыть крышку, обклеить ея бока бумагой, чтобы не касался воздухъ и хранить на погребѣ.

160. Студень говяжий.

Взять 2 ноги, $\frac{1}{2}$ губы, по $\frac{1}{2}$ штуки разных корнейевъ, кто любитъ немного пряностей, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу и 1 лимонъ.

Ноги и губу хорошо очищаютъ, разбираютъ на куски, а мозговья мосталышки разрубаютъ и все кладутъ въ чугунокъ или лучше въ эмалированную желѣзную кастрюлю, куда прибавляютъ корни, наливаютъ водой, солятъ, закрываютъ крышкой и сильно кипятятъ. По мѣрѣ испаренья воды ее добавляютъ. Когда корни поспѣютъ, то ихъ вытаскиваютъ, а остальное продолжаютъ упаривать до тѣхъ поръ, пока мясо свободно будетъ отдѣляться отъ костей, а самый бульонъ получится клейкообразной консистенціи; тогда его процеживаютъ чрезъ салфетку, а мясо рубятъ довольно крупно, при чемъ выбираютъ кости. Полученный процеженный бульонъ обратно вливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ сырые яйца, хорошо взбалтываютъ и сильно даютъ кипѣть раза 2-3, послѣ чего вторично процеживаютъ и прибавляютъ немного уксуса. Рубленое мясо кладутъ въ формы, убираютъ ломтиками лимона, вареными кореньями нарѣзанными разными фигурками и заливаютъ бульономъ. Даютъ остыть.

Точно также готовится студень изъ свиныхъ ногъ и головъ и изъ телятины.

Подается хрѣнъ или горчица.

161. Свиной студень по-малороссійски.

Взять свинья ножки и голову съ ушами (безъ мозговъ), варить одну четверть часа въ водѣ, потомъ остудить въ холодной водѣ, переложить въ горшокъ, влить 1 бут. бѣлаго винограднаго вина, 1 рюмку крѣпкаго уксусу, 1 бут. воды, положить 10 луковицъ, полщепотки гвоздики, поставить на легкій огонь и дать упрѣть подъ крышкой.

Въ форму положить коринку, гвоздичку, по мѣстамъ уложить ломтиками свѣжаго лимона, ломтиками крутыхъ яицъ, убрать отваренной морковью и, положивъ мясо, изрѣзанное кусочками, влить процеженный и достаточно уваренный бульонъ,—застудить.

162. Сибирскій шолеть.

Взять фунта 2 толстаго филея и столько же грудины съ твердымъ жиромъ—завитокъ, изрѣзать кусками, складывать въ кастрюлю: рядъ мяса того и другого сорта, жирною стороною внизъ, соли, толченаго перцу,—рядъ ломтиковъ сырого картофеля, моркови, рѣпы, луку, посыпать мукою; снова рядъ говядины. Когда кастрюля будетъ наполнена на $\frac{3}{4}$ (послѣдній рядъ—мясо)—налить все до верху хлѣбнымъ, хорошимъ квасомъ, поставить на плиту. Когда весь квасъ выкипитъ—положить въ кастрюлю кусокъ масла, дать мясу обжариться, наблюдая, чтобъ не пригорало снизу.

163. Винегретъ изъ мяса.

Нарѣзать тонкими ломтиками телятину или мясо разныхъ сортовъ, уложить на блюдо, перемежать съ ломтиками разварнаго картофеля, разныхъ корнейевъ, маринованныхъ рыжиковъ, капорцевъ, оливокъ и проч., облить все соусомъ, приготовленнымъ по вкусу изъ готовой сарептской горчицы, прованскаго масла, соли, сахара и уксуса. Ежели винегретъ сборный, берутъ еще жареной дичи, шинкованной капусты, вареной свеклы, свѣжихъ и соленыхъ огурцовъ, вишень и кисло-сладкихъ яблокъ.

164. Холодникъ.

Взять 1 фун. кислой капусты, $\frac{1}{4}$ стак. рубленой зелени, укропу, зеленого или рѣпчат. луку, 5 грибовъ, 1 огурца, 3 яйца, 2 бут. квасу, 1 стак. сметаны, по вкусу горчицы или натертаго хрѣну, перцу, соли, и если квасъ кисель, то немного мелкаго сахару.

Зелень и капусту смѣшиваютъ вмѣстѣ, куда прибавляютъ рубленные соленые или маринованные грибы, рубленные свѣжіе огурцы, рубленные крутыя яйца, хрѣнъ, прибавляютъ квасъ или кислыя щи, прибавляютъ по вкусу перцу, соли и 1 стаканъ сметаны. Если квасъ теплый, то кладутъ кусокъ льду.

165. Салатъ Оливье.

Взять 2 рябчика и 1 телячій языкъ, $\frac{1}{4}$ фун. икры паюсной, свѣжаго салата $\frac{1}{2}$ фун., отварныхъ раковъ 25 штукъ или 1 банку омаръ, $\frac{1}{2}$ банки пикули, $\frac{1}{2}$ банки сои кабуль, 2 свѣжихъ огурца, $\frac{1}{4}$ фун. каперсовъ, 5 яицъ крутыхъ; все уложить на блюдо и все, что требуется для соуса провансаль, который долженъ быть приготовленъ на французскомъ уксусѣ изъ 2-хъ яицъ и 1 фун. прованскаго масла, и посоленъ по вкусу.

166. Холодное жаркое.

Взять хорошій кусокъ отъ огузка, побить его скалкою, чтобы мясо сдѣлалось совершенно мягко, затѣмъ слѣдуетъ мясо хорошо нашпиговать. Потомъ взять двѣ телячьи ножки, лавроваго листа, полъ-лимона, перцу, луку, кореньевъ, все это смѣшать. Говядину положить въ кастрюлю, а затѣмъ все остальное, подлить немного воды или бульону и поставить въ печь.

Когда говядина достаточно ужарится, вынуть ее, а къ соусу подлить уксусу и облить говядину. Остудить.

167. Кабріоль.

Кусокъ говядины, преимущественно отъ сѣрка, опустить въ крутой посоленный кипятокъ, сварить до мягкости, изрѣзать на маленькіе кусочки и, пока еще горяча, облить сметаною, смѣшанной съ хрѣномъ тертымъ, дать такъ постоять минутъ 15—20, — подавать.

СЛАДКІЯ БЛЮДА.

168. Соусъ бешамель.

1 стаканъ сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана муки, 4 куса, сахару, 2 стакана сливокъ надо хорошенько смѣшать и вскипятить. Потомъ для запаха прибавить нѣсколько капель настойки ванили или душистаго масла. Подавать къ сладкимъ блюдамъ.

169. Соусъ ромовый.

2 рюмки хорошаго рому, 5 яицъ, 2 ложки сахару, стаканъ воды, ложку муки и ложку сливочнаго масла, все это хорошенько перемѣшать вмѣстѣ, поставить на огонь и не переставать мѣшать, пока не сгустится. Смотрѣть, что бы желтки не свернулись. Подавать къ пудингамъ.

170. Соусъ изъ изюма.

1 фунтъ мелкаго изюма промываютъ и кладутъ въ кастрюлю. Вливаютъ 4 стакана воды, и варятъ изюмъ до мягкости. Прибавляютъ по вкусу лимоннаго сока и 2 рюмки краснаго вина. Сгущаютъ $1\frac{1}{2}$ ложками картоф. муки и кипятятъ, не переставая мѣшать.

171. Соусъ изъ сливокъ.

2 стакана сливокъ или молока кипятятъ съ $\frac{1}{4}$ фунт. сахару, прибавляютъ настойки ванили, 5 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ложки картофельн. муки. Подогрѣваютъ, не переставая мѣшать, пока не сгустѣетъ.

172. Соусъ изъ малины.

1 фунтъ малины протереть чрезъ сито, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, одну четверть фунта сахару, $\frac{1}{2}$ стакана воды, развести и сгустить ложкой картофельной муки. Поставить на огонь, не переставая мѣшать, пока не скипитъ.

Такъ же дѣлается соусъ изъ яблокъ, сливъ, клюквы. Только для клюквы прибавляются больше сахару, по вкусу.

173. Соусъ миндальный.

$\frac{3}{4}$ стакана сладкаго и 4 штуки горькаго миндаля, ошпаривать кипяткомъ, снимаютъ кожицу, толкутъ и прибавляютъ 2 стакана теплаго молока. Прощѣдивъ, кладутъ 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахару и осторожно подогрѣваютъ, пока сгустѣетъ.

174. Пуддингъ съ вареньемъ.

Вскипятить стаканъ цѣльнаго молока съ 1 ложкой масла, всыпать туда мѣшая пшеничной муки почти до густоты, когда остынетъ прибавить 2—3 ложки сахару, вбить 4—5 желтковъ, немного лимонной цедры и мускатнаго орѣха, 3—5 сбитыхъ бѣлковъ, положить на блюдо, мѣдную или жестяную форму 1 стаканъ варенья, а поверхъ варенья вышесказаннымъ способомъ приготовленное тѣсто и поставить не въ очень жаркую духовую печь на полчаса или три четверти часа, пока верхушка хорошо не зарумянится, подавать на столъ на томъ же блюдѣ, на которомъ пуддингъ жарился.

175. Пуддингъ изъ французской булки.

Вскипятить мѣшая стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока съ четвертью фунта малосольнаго масла, когда остынетъ взбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошаго промытаго

мелкаго изюму, размоченной въ молокѣ мякиши французской булки, размѣшать все это, растереть, положить на вымазанную масломъ форму, поставить въ духовую печь, когда верхушка зарумянится подавать на столъ съ клюквеннымъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ способомъ: сварить въ водѣ клюкву съ корицей прощѣдить сквозь ситечко, прибавить сахарнаго песку, подправить картофельной мукой, разведенной въ холодной водѣ, дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ пуддингъ.

176. Пудингъ изъ творога.

Протереть сквозь друшлякъ 1 фунтъ свѣжаго пресованнаго творогу, прибавить ложки двѣ сахарнаго песку, 3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, 1 чайную ложечку муки, растереть все хорошенько деревянною ложкою, прибавить четверть стакана хорошо промытаго мелкаго изюму, размѣшать все вмѣстѣ, положить въ вымазанную масломъ форму съ трубчатымъ сквознымъ отверстіемъ по серединѣ, форму эту закрывъ крышкой, поставить въ кастрюлю, налить въ кастрюлю до краевъ формы крутого кипятку, въ которомъ и варить часъ или полтора часа до готовности. Подавая на столъ облить сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ.

177. Пуддингъ бисквитный.

Растереть 3—4 желтка съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 сбитыхъ бѣлка, подсыпая легонько двѣ ложки картофельной муки или ложки 3 крупчатки, размѣшавъ все выложить въ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше минутъ 20—25 или спечь въ духовой печкѣ.

178. Пуддингъ изъ сухарей.

Мелко истолочь штукъ 10—15 сухарей, влить два стакана сливокъ, положить четверть стакана сахарнаго песку, 5—6 желтковъ, ложки двѣ растопленнаго масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5—6 взбитыхъ бѣлка, положить все въ вымазанную масломъ форму и поставить въ духовую печь.

Къ этому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы, изъ вишенъ и др.

179. Пуддингъ молочный заварной.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана молока съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана муки и бить ложкой на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли. Оставить, бить, пока остынетъ, всыпать ложку сахару, взбить одно яйцо, 7 желтковъ, опять выбить, бѣлки взбить въ пѣну и осторожно съ тѣстомъ, выложить въ форму и варить на пару или же поставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

180. Пуддингъ заварной изъ сметаны.

Взять 2 стакана свѣжей сметаны, вскипятить, всыпать стаканъ муки, постоянно мѣшая на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли; снять съ огня, остудить, вбить 6 яицъ по одному, продолжая мѣшать, всыпать 2 ложки сахару, немного изюму или какого-нибудь варенья и варить на пару. Пропорція на 8 человѣкъ.

181. Пуддингъ миндальный.

$\frac{1}{4}$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля истолочь помельче, подливая немножко воды, чтобы не замаслилось; срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, мякишъ размочить въ молокѣ, отжать, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ миндальной массой и растирать скалкой, прибавляя по

одному 6 желтковъ, 2 столовые ложки сахару и стаканъ сливокъ. Когда масса будетъ хорошо растерета, смѣшать со взбитымъ бѣлками, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Подавая, залить какимъ-нибудь сокомъ. Пропорція на 6 человѣкъ.

182. Пуддингъ изъ саго.

Взять 2 стакана бѣлаго саго, всыпать его въ 3 стакана кипящаго молока; когда вскипитъ, положить половина ложки масла и варить, пока загустѣетъ; остудить, взбить 6 яицъ, всыпать полстакана сахару, немного лимонной корки, корицы, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Пропорція на 10 человѣкъ.

183. Пуддингъ изъ риса (англійскій).

Сварить рисъ, и, снявши съ огня, вбить 6 желтковъ, положить полфунта изюму съ цукатами и размѣшать. Подмазать масломъ форму, осыпать сахаромъ; за полчаса до отпуска, взбить бѣлки, положить ихъ въ рисъ, размѣшать и, наложивъ въ форму, поставить въ горячую воду, накрыть крышкою, и сварить на пару; когда будетъ готово, вынуть пуддингъ, срѣзать верхъ ровно съ краями формы, выложить на блюдо и облить сабайномъ.

184. Пуддингъ голландскій.

Вырѣзать изъ хлѣба круглый кусокъ и положить, какъ самый хлѣбъ, такъ и вырѣзанный изъ него кусокъ, въ молоко на цѣлую ночь, поутру влить еще молока, дать ему впиться (сколько войдетъ), положить вырѣзанный кусокъ на его мѣсто, завязать въ салфетку и варить въ теченіе часа. Соусъ къ нему готовится изъ 1 ложки масла, 3—4 ложекъ сахару 3 стакановъ бѣлаго вина. и

185. Зеленый пуддингъ.

Обдать кипяткомъ шпинатъ, изрубить, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ желтками, сахаромъ, изюмомъ, масломъ, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; размѣшать, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и сложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, и поставить въ печь. Соусъ: протереть сквозь сито полфунта варенья, положить полфунта сахару, развести бутылкой бѣлаго вина, уварить до густоты.

186. Пуддингъ изъ макаронъ.

Полфунта хорошаго масла, 10 желтковъ, три четверти стак. молока и немного толченной корицы смѣшать, выложить на выложить на большую сковороду, и запечь въ крутую. Потомъ отварить макароны съ полфунта въ подсоленной водѣ и откинуть на рѣшето, послѣ чего ихъ изрѣзать, прибавить къ нимъ 1 фун. сахару, одну четверть фун. муки, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмку рому и смѣшать съ мелко-изрубленной яичницей; посолить, положить въ форму обсыпанную сухарями и запечь.

Отдѣльно подать мелкій сахаръ и сливки.

187. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба.

Размѣшать одну четверть фунта масла до совершенной мягкости, положить по одному 10 желтковъ, всыпать три четверти мелкаго сахару и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ. Тогда положить одну восьмую фунта муки, одну четверть фунта миндаля и 1 четверть фунта толченаго хлѣба, мѣшать постоянно. Между тѣмъ сбить въ пѣну бѣлковъ и положить ихъ постепенно, чтобы масса была равна. Смазать масломъ форму, влить часть массы и поставить въ горячую печь; когда зарумянится, налить

снова массы, посыпать вишнями, продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока форма не будетъ полна. Тогда дать поспѣть, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ вишневыхъ косточекъ, съ виномъ бордо, лафитомъ или медокомъ. Во время наполненія формы, не слѣдуетъ ее вынимать изъ печи.

188. Пуддингъ изъ рису, съ фруктами.

Обдать кипяткомъ фрукты, снять съ нихъ верхнюю кожицу; сварить на сливкахъ рассыпчатый рисъ, къ которому прибавить сливочнаго масла, по вкусу сахару и ванили или цедры лимонной. За полчаса до отпуска, подмазать масломъ форму, наложить слой рису, а на него рядъ фруктовъ, потомъ снова слой рису и рядъ фруктовъ, пока не наполнится форма. Тогда сжать плотно, накрыть смазанною масломъ крышкою, завязать въ салфетку и варить полтора часа.

189. Пуддингъ изъ рису, съ вишнями.

Перемыть и обварить полфунта рису, варить его въ небольшомъ количествѣ воды, протереть сквозь сито въ холодную воду, чтобы остылъ. Проставить на огонь 3 фунт. вишенъ, и когда онѣ сварятся, протереть ихъ сквозь сито; протертое уварить съ сахаромъ до густоты и, когда остынетъ, смѣшать съ протертымъ рисомъ, прибавить семь яичныхъ желтковъ и нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба, отъ чего пуддингъ будетъ рыхлѣе. Сложить, по обыкновенію, въ салфетку и варить въ водѣ полтора часа. Для соуса столочь вишенъ съ косточками, сварить съ полбутылкою краснаго вина. Протерши сквозь сито, прибавить сахару, по вкусу корицы или корки лимона, и уварить.

190. Пуддингъ изъ пшена.

Фунтъ пшена заварить на молокѣ въ густую кашу, выложить на блюдо и остудить. Далѣе стереть до бѣла четверть фунта масла, вмѣшать въ него 8 яицъ, одно за

другимъ, прибавить сахару и корицы по вкусу и вмѣшать туда же кашу. Когда все довольно смѣшается, вымазать жестяное, съ высокими краями, блюдо масломъ, выложить на него кашу, посыпать сахаромъ и корицею и запечь въ печи. Къ нему подавать слѣдующій соусъ: взять бутылку сливокъ, четыре яичныхъ желтка, кусокъ сахара, кусокъ истолченной корицы и корку съ одного лимона, смѣшать сперва холодное, послѣ того приставить на жаръ, продолжая мѣшать, пока начнетъ закипать, и тогда подавать къ пуддингу.

191. Пуддингъ изъ яблоковъ.

Яйца смѣшать съ молокомъ и съ тертымъ хлѣбомъ, прибавить сметаны, корицу, сахаръ, вымѣшать какъ можно лучше и положить эту массу въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, положивъ сначала рядъ очищенныхъ, нашинкованныхъ и осыпанныхъ сахаромъ яблоковъ, потомъ массу, опять яблоки и закончить массой и запекать $1\frac{1}{2}$ часа. Выложить на блюдо и полить какимъ-нибудь ягоднымъ сиропомъ или соусомъ.

192. Пуддингъ лимонный.

Очистить три лимона, сварить, истолочь и смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. сухарей, размоченныхъ въ молоко или сливкахъ; взбить 12 желтковъ и 6 бѣлковъ, растопить четверть фун. масла, прибавить полфунта сахару и воды померанцевыхъ цвѣтовъ (по вкусу), размѣшать осторожно и, поставив на легкій огонь, мѣшать непрерывно, пока масса не сдѣлается густою; тогда выдавить сокъ изъ 1 лимона, прибавить полфунта варенья, выложить на слоеное тѣсто (положивъ его на блюдо) и поставить въ печь.

193. Пуддингъ крыжевный.

Взять фунта два свѣжаго крыжевника, положить въ кастрюлю или въ горшокъ, крѣпко закрыть и поставить въ печь. Когда крыжевникъ хорошо упрѣетъ, протереть

его сквозь рѣшето, прибавить толченаго миндаля, муки, сокъ отъ двухъ апельсиновъ, чашку сахару, все хорошенько смѣшать, подлить миндальнаго молока такъ, чтобы не было очень жидко, и поставить вариться; когда хорошо прокипитъ, разливать въ небольшія формы и поставить на холодъ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

194. Тыковникъ.

Заварить на молоко пшеничную кашу размазною, выложить въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами и съ такимъ же количествомъ, сколько имѣется каши, — натрите на теркѣ очищенной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете немного толченой корицы и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставьте въ духовую печь, чтобы хорошо запеклось, — выложите на блюдо.

Отдѣльно подаютъ холодное молоко, сливки, мелкій сахаръ и корицу.

195. Пуддингъ шоколадный.

Взять стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, ложки двѣ малосольнаго масла и полстакана муки, вскипятить, всыпать, мѣшая ложки двѣ мелкаго сахару, одну или полторы ложки тертаго шоколаду, немного толченой гвоздики или ванили, дать вскипеть, когда остынетъ вбить 3—4 желтка и столько же взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, положить все это въ форму, намазанную масломъ и поставить въ духовую печь. Подавать на столъ сосливками,

196. Пуддингъ кофейный.

Кофейный пуддингъ дѣлается точно также какъ и шоколадный, только вмѣсто шоколада положить четверть стакана свѣже-изжареннаго кофе, который прокипятить въ стаканѣ сливокъ, процѣдить и въ остальномъ поступать какъ сказано выше.

197. Шарлотка изъ яблокъ.

Очистить нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, вырѣзать сердцевину, взять пару французскихъ черствыхъ булокъ, снять корку, мякишъ нарѣзать ломтиками; стакана два цѣльнаго молока или сливокъ, размѣшать съ 2 яйцами и двумя ложками мелкаго сахару, обмокнуть въ этомъ соусѣ каждый ломтикъ булки, обложить ими дно намазанной масломъ формы, положить на нихъ ломтиками нарѣзанные немного обтушенные въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными въ соусѣ ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить въ духовую печь. Между яблокъ кладутъ также немного какого-нибудь варенья.

198. Оладьи на дрожжахъ.

Взять стакана два теплаго молока, фунта полтора муки, одну или полторы чайной ложки сухихъ дрожжей, размѣшать и взбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, чтобы оно поднялось, потомъ прибавить ложки двѣ мелкаго сахару, 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, еще перебить и поставить въ теплое мѣсто, когда снова подымется, брать деревянной ложкой, класть на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Къ оладьямъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

199. Оладьи изъ творога.

Взять фунта два пресованнаго творогу, протереть его черезъ друшлякъ, посолить немного, прибавить четверть стакана сметаны, ложки двѣ сахару, 2—3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно густымъ, все это хорошенько размѣшать и растереть, подѣлать небольшія оладьи, изжарить на горячей сковородѣ, подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ и подать отдѣльно мелкій сахаръ съ корицей.

200. Оладьи изъ пшена или мааны.

Вскипятить стакана два молока, всыпать мѣшая приблизительно полторы или три четверти стакана манны или пшена, когда сварится остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, когда подымется, дѣлать оладьи и жарить ихъ на раскаленной сковородѣ въ русскомъ маслѣ. Если тѣсто сдѣлать пожиже, то можно его жарить въ видѣ блиновъ, въ маленькихъ сковородкахъ.

201. Вафли обыкновенныя.

Растопить слегка четверть фунта масла, прибавить штукъ 6 желтковъ, 3—4 ложки мелкаго сахару, растереть хорошенько, пока не побѣлѣетъ, влить половину или три четверти стакана сливокъ, прибавить муки столько, чтобы тѣсто не было густое, прибавить 5 хорошенько взбитыхъ свѣжихъ бѣлковъ, слегка размѣшать, брать ложкой тѣсто и лить его въ особую специальную для вафлей форму, смазавъ ее раньше слегка масломъ. Печь лучше всего на горячихъ уголькахъ, поворачивая съ одной стороны на другую и наблюдая, чтобы вафли не пригорѣли. Къ вафлямъ подаютъ сахаръ и варенье.

202. Вафли въ дрожжахъ.

Размѣшать одинъ стаканъ молока, одну четверть или полстакана муки, и 1 чайную ложечку сухихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, когда подымется прибавить полчашки растопленнаго масла, полчашки мелкаго сахару, 3—4 желтка, размѣшать и перебить хорошенько, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка и печь вафли какъ сказано выше.

Поваренная книга.

203. Б е з е.

Взбить 10 бѣлковъ въ самую густую пѣну и смѣшать осторожно съ полфунтомъ мелкаго сахару, прибавить 1—2 капли какого угодно душистаго масла; выложить ложкой на масляную бумагу, посланную на желѣзномъ листѣ, дѣлая кучки круглыми или продолговатыми, посыпать сахаромъ и запечь въ умѣренной температурѣ.

204. П а л ь ч и к и.

Вымѣсить на доскѣ 2 фун. муки, 4 цѣльныхъ яйца, большую ложку масла и чашку сахару; дѣлать тонкіе валики въ 3 вершка длины, помазать яйцомъ, разбитымъ съ водой, и поставить въ теплую печь.

205. Р и к о т о.

Вскипятите штофъ густыхъ сливокъ, влейте въ нихъ ложку лимоннаго соку, а за неимѣніемъ его—уксусу, что будетъ, однако, много хуже; прибавьте тертой ванили, или лимонной цедры, или померанцевой воды. Когда сливки свернутся, вылейте ихъ въ чистую и частую салфетку, завяжите бичевкой и повѣсьте въ холодномъ мѣстѣ, дабы стекла сыворотка. На другой день выложите рикото на тарелку и подавайте съ сахаромъ.

Также готовится и такъ-называемый аркасъ, но вмѣсто сливокъ берется молоко.

206. Омлетъ съ вареньемъ.

Желтки съ сахаромъ мѣшать до бѣла, прибавить цедры изъ апельсина или лимона, сливочнаго масла, муки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, все влить на сковороду съ небольшимъ количествомъ масла, поставить въ печь, чтобы хорошо

испеклись, полить вареньемъ съ ягодами и опять запечь.

Рѣжутъ на равные кусочки, складываютъ на блюдо блюдо въ видѣ гирлянды, а посрединѣ кладутъ массу изъ 1 ст. вишневаго сиропа, взбитаго съ бѣлками, и еще ставятъ въ печь, чтобы бѣлки подсохли.

207. Омлетъ съ яблоками.

Яйца разболтать, посолить, прибавить перцу и вылить на сковороду съ масломъ; когда поджарятся, посыпать рубленой зеленью, помазать яблочнымъ пюре или изъ каштановъ, свернуть въ трубку, обвязать нитками, подогрѣть и подавать горячій.

Отдѣльно подать какой-либо ягодный соусъ.

208. Бeze со сливками.

Сбейте 6 свѣжихъ бѣлковъ. Примѣшайте къ нимъ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару. Положите это въ бумажную форму и выпускайте на бумагу, такъ, чтобы имѣло форму широкаго бисквита; посыпьте сахаромъ, положите бумагу на смоченные листы и пеките въ шкафу на очень тихомъ огнѣ, пока не зарумянятся. Тогда выньте, снимите съ бумаги и засушите въ печи.

Когда они остынутъ, выложите ихъ битыми сливками.

209. Пирожки со сливками.

Растереть въ сметану полфунта масла, всыпать четверть ф. мелкаго сахару, влить 2 цѣльныхъ яйца, всыпать три четверти ф. муки и выдѣлать отлично все вмѣстѣ рукою. Раскатать насколько можно, или брать по кусочку тѣста и, нажимая рукою, дѣлать изъ него тонкую лепешку, и такой лепешкой выкладывать маленькія съ зубчиками жестяныя формочки, вымазанныя масломъ. Особенно взбить 2 желтка съ ложкой мелкаго сахару, смѣ-

шать съ полстаканомъ хорошихъ густыхъ сливокъ, всыпать немного толченой ванили, влить въ небольшую кастрюльку и взбивать метелочкой на плитѣ, пока сдѣлается густо; тогда поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, налить по ложкѣ въ выложенныя тѣстомъ формочки, покрыть тонкимъ, плоскимъ кускомъ тѣста, и ставить на полчаса въ тепленькую печку.

210. Блинчики обыкновенные.

Разбить 5 яицъ съ ложкой масла, посолить, всыпать немного муки, разбить, чтобъ не было комковъ, вливать понемногу 3 стакана молока, опять прибавить муки и такъ поступать, пока употребится все молоко, наблюдая, чтобы тѣсто было жиденькое; разогрѣть сковороду, смазать масломъ, влить ложку тѣста и разлить по всей сковородѣ; когда упечется перевернуть на другую сторону и поджарить. Такъ поступать, пока выйдетъ вся масса, и послѣ каждого спеченнаго блинчика смазывать сковороду масломъ. Такіе блинчики можно намазать густымъ вареньемъ, сложить и поджарить въ маслѣ; подать, посыпавъ корицей и сахаромъ.

211. Блинчики съ миндальной массой.

Приготовленные вышесказаннымъ способомъ блинчики начинить слѣдующею массой: взять $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, очистить, истолочь, смѣшать съ 3 ложками мелкаго сахару, 4 желтками, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, намазать каждый блинчикъ, свернуть въ трубку и подрумянить въ маслѣ.

212. Блинчики рассыпчатые.

Напечь обыкновеннымъ способомъ блинчиковъ, нарѣзать тонкими полосками, въ палецъ ширины. Распустить въ кастрюлѣ масло и въ горячее опустить нарѣзанные

блинчики. Жарить, постоянно мѣшая, пока подрумянятся. Потомъ выложить на друшлакъ, чтобы масло стекло, потомъ положить обратно въ кастрюлю, пересыпая сахаромъ и корицей, и поставить въ легкую печь. Подавая, выложить на блюдо и залить соусомъ по вкусу.

213. Блинчики съ рисомъ или творогомъ.

Вскипятить стакана 3 молока съ ложкою масла, опустить въ него полфунта рису, 2 ложки мелкаго сахару и сварить густую кашу. Когда остынетъ, вбить 3 желтка, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать, прибавить корицы, наложить въ каждый блинчикъ, завернуть, уложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, полить масломъ и запечь. Можно также приготовить блинчики съ творогомъ: взять свѣжаго творогу, отжать, растереть крѣпко скалкою съ 3 яйцами и 2 ложками сметаны, прибавить 2 ложки сахару, немного изюму, начинить каждый блинчикъ и далѣе поступать такъ, какъ сказано выше.

214. Блинчики съ черникой.

Приготовить тѣсто немного гуще, чѣмъ для обыкновенныхъ блинчиковъ; перебрать чернику, пересыпать сахаромъ и корицей, размѣшать и класть въ тѣсто слѣдующимъ способомъ: налить на сковороду немного масла, влить тѣсто, какъ для обыкновеннаго блинчика, подогрѣть и наложить черники на половину блинчика, такъ, чтобы другою стороною его можно было закрыть; подлить масла и хорошенько поджарить на обѣ стороны; когда обрумянится, снять со сковороды, посыпать сахаромъ и корицей и выложить на блюдо; подать къ нимъ свѣжую сметану и сахаръ.

215 Яблоки жареные.

Приготовить тѣсто немного гуще, чѣмъ на блинчики. Очистить нѣсколько кислыхъ яблоковъ, наръзать кружками, вырѣзать сердцевину, обмакивать каждый кружокъ въ тѣсто, класть на сковороду въ раскаленное масло и жарить, переворачивая на обѣ стороны, пока подрумянятся. Снимать вилкой и укладывать на блюдо, и такъ поступать, пока всѣ пережарятся.

216. Оладьи на сметанѣ.

Разбить 4 или 5 яицъ, посолить, прибавить стакана два муки и столько сметаны, чтобы тѣсто было жидковато; наливать въ распушенное масло и жарить, переворачивая на обѣ стороны. Когда всѣ будутъ готовы, посыпать сахаромъ и подать.

217. Пышки обыкновенныя.

Взять стакана два теплаго молока, одну или полторы ложки растопленнаго масла, ложки двѣ мелкаго сахару, 3—4 яйца, полторы или двѣ ложки сухихъ дрожжей и полтора или два фунта муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, размѣшать, взбить хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто, тѣмъ временемъ растопить въ кастрюлѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ 1 фунтъ масла, брать ложкой поднявшееся тѣсто и класть его въ кастрюлю съ кипящимъ на небольшомъ огнѣ масломъ, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать ихъ ложкой изъ кастрюли и класть другія. Къ такимъ пышкамъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

218. Пышки съ вареньемъ.

Приготовивъ тѣсто, только сдѣлать его немножко гуще, когда подыметъ, слегка раскатать скалкой на столѣ въ палецъ толщины, наръзать стаканомъ изъ раскатаннаго тѣста кружочки, положить на кружочки полчайной ло-

жечки или цѣлую ложечку какого-нибудь варенья, легонько покрыть другимъ кружочкомъ, концы немного раскатать, поровнять руками, чтобы образовалась круглая лепешка, класть приготовленные такимъ образомъ пышки на листъ, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа въ теплое мѣсто, чтобы онѣ немного поднялись, затѣмъ жарить.

219. Хворостъ.

Взять 5—6 яицъ, растереть ихъ съ четвертью стакана сахара, влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, раскатать его тонко, наръзать полосками, сдѣлать наръзъ посрединѣ и вывернуть одинъ конецъ, т.-е. продѣть его черезъ сдѣланный надрѣзъ, или наръзать тѣсто узкими полосками и сплести ихъ по три вмѣстѣ, обсыпать слегка мукой и жарить въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ, подавая на столъ, обсыпать сахаромъ.

220. Пончки сладкія.

1) 2 фунта муки заварить 1 бут. кипящаго молока, хорошо вымѣсить и, когда остынетъ, прибавить дрожжей, распушенныхъ въ небольшомъ количествѣ холоднаго молока; дать подойти и тогда прибавить полфунта мелкаго сахару, 15 желтковъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ, нѣсколько капель какого-либо, по желанію, эфирнаго масла, прибавить остальную муку и мѣсить руками не менѣе часа; послѣ чего, добавить полфунта растопленнаго масла, дать тѣсту вторично хорошо подойти. Брать теперь кусочками въ величину большого яблока, въ средину каждаго куска положить по большой мармеладинѣ или по чайной ложечкѣ ягодъ какого-либо варенья, скатать въ шарикъ, обсыпать мукой и класть на доску или рѣшето такъ, чтобы пончки не касались другъ друга, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошли, и тогда жарить въ хо-

рошо разогрѣтомъ фритюрѣ, пока подрумянятся. Изъ фритюра пончки вынимаютъ дурхшлакомъ, переносятъ на рѣшето, покрытое промокаемой бумагой, чтобы избытокъ фритюра могъ стечь, укладываютъ на блюдо и густо посыпаютъ сахарнымъ пескомъ.

Отдѣльно подаютъ толченую корицу, сливки или прямо холодное молоко.

2) Два фунта муки обдать бутылкой горячаго молока, вымѣсить хорошо и, когда остынетъ, влить 4 лота дрожжей, разведенныхъ стаканомъ молока. Когда подойдетъ, всыпать полфунта сахару, влить 20 желтковъ и 15 цѣльныхъ яицъ, положить для запаха немного горькаго миндаля и добавить столько муки, чтобы тѣсто было рыхлое; мѣсить руками съ часъ; тогда добавить полфунта топленого масла, и, когда опять хорошо подойдетъ, выложить на доску, посыпанную мукою; растянуть тѣсто рукою, накладывать въ измѣренномъ прежде стаканомъ разстоянii варенья вишневаго, малиноваго или мармелада, завернуть тѣстомъ, какъ это дѣлается при колдунахъ, и вырѣзывать стаканомъ пончки; посыпать мукою, класть на сито и ставить въ теплое мѣсто. Когда хорошенько подойдетъ, класть въ кастрюлю съ горячимъ свинымъ жиромъ, той стороной, которая на ситѣ находилась сверху, и жарить, потряхивая кастрюлю. Пробовать жиръ, готовъ ли онъ, кусочкомъ тѣста: если станетъ румяниться, то жиръ готовъ, если же тѣсто останется блѣднымъ, то жиръ не довольно горячій. Вынимая изъ кастрюли готовые пончки, сейчасъ посыпать ихъ сахаромъ.

221. Миндальные пирожки.

Очистить и высушить фунтъ сладкаго миндаля, истолочь его, прибавивъ три бѣлка, чтобы миндаль не замаслился; выложить миндальную массу въ каменную посуду и всыпать три фунта мелкаго сахару; размѣшать хорошенько, нарѣзать кружками и поставить на легкій огонь.

222. Биньеть яблочный.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарѣзать на продолговатые кусочки, толщиною въ палецъ, обсыпать сахаромъ и корицей въ порошокъ, обмакнуть въ жидкое тѣсто изъ муки съ виномъ, и жарить во фритюрѣ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

223. Розанчики.

Слоеное тѣсто раскатываютъ тонко, вырѣзываютъ стаканомъ кружки, которые складываютъ по 4 вмѣстѣ, смазывая каждый кружочекъ желткомъ, и жарятъ во фритюрѣ; подавая, на каждый розанчикъ кладутъ посрединѣ немного варенья.

224. Рѣзники.

Муку замѣшиваютъ на яйцахъ, сливкахъ и сметанѣ вмѣстѣ съ дрожжами, распушенными въ небольшомъ количествѣ сливокъ, и даютъ хорошо подняться, послѣ чего прибавляютъ три четверти фун. слегка подогрѣтаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто получилось достаточно крутое; хорошо выбиваютъ и даютъ еще разъ подняться. Далѣе тѣсто это раскатываютъ въ не очень толстыя лепешки въ видѣ бубноваго туза и величиною полтора — два вершка, даютъ еще разъ подняться и жарятъ въ маслѣ передъ самой подачей на столъ.

Отдѣльно подаютъ густые сливки и мелкій сахаръ.

225. Молочное пирожное.

Возьмите 3 бутылки молока, три четверти ф. сахару, немного ванили и 6 желтковъ. Дайте молоку укипѣть наполовину. Размѣшайте въ немъ желтки и сахаръ. Процѣдите на очень мелкую цѣдилку и влейте въ форму, вымазанную жженымъ сахаромъ; поставьте въ кастрюлю съ кипяткомъ и варите въ продолженіе часа. По прошествіи получаса, накройте кастрюлю крышкой съ жаромъ. — Дайте остыть, выньте изъ формы и подавайте.

226. Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.

6 яблокъ очистить, удалить сердцевину, изрѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, въ которую прибавить 1 ст. сахару, полстакана коринки, 1 чайн. лож. толченой гвоздики, полст. рубленаго миндаля, полст. рубленныхъ цукатовъ изъ апельсинъ и лимоновъ и 2 ст. краснаго вина; слегка тушить подъ крышкой, чтобы яблоки не разварились, полст. черныхъ сухарей или черстваго ржанаго хлѣба, смѣшать съ полфунт. сливочнаго масла и три четверти ст. мелкаго сахару, прибавить немного толченой корицы. Вымазать форму холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба и положить въ нее сначала половину массы изъ хлѣба, потомъ массу изъ яблокъ, а сверху опять хлѣбъ; облить одной четверти фун. растопленнаго сливочнаго масла и поставить въ печь, чтобы запеклось. Отдѣльно подается все, какъ и къ выше приведенному шарлоту.

227. Воздушный пирогъ.

Спѣлый крыжовникъ разварить въ небольшомъ количествѣ воды, сдѣлать пюре и варить, пока погустѣетъ; остудить, прибавить 1 ст. сахару, 2 бѣлка, какого-либо душистаго масла, взбить хорошо, пока сдѣлается густо и прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ; переложить на металлическое блюдо и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Гарнируютъ мармеладомъ, пастилой, ягодами и вареньемъ.

228. Зефиръ сливочный.

Зефиръ этотъ почти тоже, что воздушный пирогъ, только его не ставятъ въ печь, а подаютъ сырымъ, преимущественно употребляютъ сырыя сливки съ сахаромъ; выложивъ на блюдо, гарнируютъ мармеладомъ, пастилой, ягодами, вареньемъ, бисквитомъ и пр.

229. Зефиръ изъ чернаго хлѣба.

Растереть половину ст. ржанныхъ сухарей съ половиной ст. какого-либо сиропа и смѣшать съ 1 бут. хорошо взбитыхъ густыхъ сливокъ; выложить на блюдо, убрать ягодами, вареньемъ и бисквитами.

Отдѣльно сливки и мелкій сахаръ.

230. Приготовление мороженаго.

Для приготовления мороженаго необходимо имѣть особую специально для того приспособленную мѣдную луженую форму съ плотно закрывающейся крышкой, которая ставится въ деревянную кадочку или ведро, имѣющее внизу съ боковой стороны небольшое отверстіе, черезъ которое можно было бы выпускать воду отъ растаявшаго льда. Поставить въ ведро форму, надо обложить ее кругомъ льдомъ обсыпать ледъ солью (5 — 6 стакановъ соли при пропорціи мороженаго на 5—6 человѣкъ), вертѣть 10—15 минутъ, затѣмъ открыть осторожно форму, наблюдая чтобы во внутрь не попала соль или ледъ, оскоблить лопаточкой со дна и съ боковъ застывшую массу, размѣшать все хорошенько, снова вертѣть нѣсколько минутъ и опять открыть крышку и оскобливъ съ боковъ и со дна, остывшую массу, размѣшать ее съ остальной массой, снова вертѣть и снова открыть и размѣшать массу, дѣлая это нѣсколько разъ до тѣхъ поръ, пока вся масса совершенно не сгустѣетъ; чѣмъ шибче вертѣть форму и чѣмъ чаще мѣшать массу, тѣмъ мороженое будетъ лучше и вкуснѣе.

Если масса уже сдѣлалась густою, а подавать на столъ еще рано, то слѣдуетъ выпустить воду изъ растаявшаго льда, облить свѣжимъ льдомъ, засыпать его солью и оставить въ такомъ видѣ до подачи на столъ.

Подаютъ мороженое на столъ или разложивъ его на блюдо отдѣльными порціями, или же всю форму, въ послѣднемъ случаѣ надо форму окунуть въ горячую воду,

обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженое дѣлаютъ: сливочное, кофейное, шоколадное, фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, лимонное, апельсинное, барбарисовое и пр.

231. Старинное русское мороженое.

Возьмите хорошихъ свѣжихъ сливокъ и положите въ нихъ малиноваго, земляничнаго или клубничнаго варенья, — словомъ, какое вамъ болѣе по вкусу, такъ, чтобы на чайную чашку сливокъ приходилось по столовой ложкѣ варенья; смѣшайте хорошенько и выставьте на морозъ — вотъ и все. Лѣтомъ необходимо завертывать въ мороженицѣ. Раскладывайте въ рюмки и подавайте.

232. Сливочное мороженое.

На 1 бут. хорошихъ сливокъ, берутъ полфунта мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, истертаго съ сахаромъ и 4 сырыми желтками. Въ кастрюлю сначала вливаютъ сливки, потомъ всыпаютъ сахаръ и кипятятъ; когда вскипитъ, остужаютъ, смѣшиваютъ со взбитыми желтками и даютъ совершенно остыть; затѣмъ вливаютъ въ мороженицу, которую ставятъ въ кадку со льдомъ, пересыпанную крупною солью. На днѣ кадки, въ которой находится ледъ, должны быть просверлены дыры для стока воды отъ таянія льда, который должно прибавлять по мѣрѣ его уничтоженія и посыпать солью. Ледъ долженъ плотно облегать мороженицу. Во время верченія мороженицы ее слѣдуетъ изрѣдка открывать и оскабливать ложкой твердѣющее по краямъ мороженое, которое надо класть въ середину, отчего мороженое будетъ скорѣе застывать.

Когда желаютъ выложить все мороженое изъ формы, то форму эту на нѣсколько секундъ опускаютъ въ горячую воду, послѣ чего форму обтираютъ до-суха и переворачиваютъ форму, а мороженое накрываютъ салфетками въ нѣсколько рядовъ сложенными.

233. Фруктовое мороженое.

Мороженое можно готовить изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ. Разумѣется, чѣмъ ароматнѣе ягоды и фрукты, тѣмъ будетъ лучше и мороженое. Самое лучшее изъ такихъ мороженныхъ — черно-смородиновое, когда ягода еще не поспѣла, зеленая. Къ сожалѣнію, это мороженое можно имѣть только съ половины іюня до половины іюля.

Возьмите полфунта ягодъ, фунтъ сахару, облейте все это бутылкой воды и поставьте на плиту. Когда ягоды разварятся, пропустите сиропъ сквозь салфетку въ форму, дайте остыть и, когда остынетъ, помѣшавъ, вертите. Такъ надо поступать со всѣми ягодами и фруктами.

234. Мороженое шоколадное, кофейное и проч.

Къ сливкамъ прибавляютъ, по желанію, настой чая, кофе, ванили, шоколада. А въ остальномъ поступать, какъ при изготовленіи сливочнаго мороженаго. Къ сливкамъ можно прибавлять также мелко рубленыхъ фисташекъ или орѣховъ, тогда будетъ мороженое фисташковое или орѣховое. Цвѣтять фисташковое — пюре изъ шпината, орѣховое — пережженнымъ сахаромъ.

235. Вафли миндальныя.

Стереть добѣла одну четверть фун. масла съ 6 желтками и 3 ложками сахару, истолочь одну четверть фун. сладкаго миндаля, прибавить нѣсколько горькаго, смѣшать съ массою, всыпать одну четверть фун. муки, положить взбитые въ пѣну бѣлки, развести сливками, чтобы было жидковатое тѣсто, осторожно вымѣшать и печь на угольяхъ.

236. Вафли рисовыя на дрождахъ.

Обварить четверть фун. рису и сварить на молокѣ густую кашу, растереть крѣпко съ полфунтомъ муки, всыпать немного корицы, взбить 5 яицъ, размѣшать, положить 2 ложки дрождей, немного теплаго молока, соли и четверть фун. растопленнаго масла; выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взшло, и печь обыкновеннымъ способомъ.

237. Вафли сметанныя.

Сколько яицъ—столько ложекъ сметаны и столько ложекъ муки; желтки растереть съ сахаромъ и со сметаной, всыпать муку, вложить взбитые бѣлки, осторожно вымѣшать и печь обыкновеннымъ способомъ.

238. Вафли сливочныя.

7 яицъ, полтора стакана сливокъ, столько же муки, три четверти стакана масла; масло съ желтками растереть до-бѣла, всыпать муку, размѣшать, влить сливки, опять размѣшать и, наконецъ, прибавить взбитые бѣлки и печь.

239. Вафли рассыпчатыя.

Стереть добѣла три четверти стакана масла; положить 6 желтковъ, полъ стакана муки, стакана полтора воды и крѣпко вымѣшать; прибавить взбитые бѣлки, по вкусу—сахару и печь обыкновеннымъ способомъ.

240. Трубочки съ виномъ.

Полтора стакана муки, три четверти стакана молока или сливокъ, три четверти фун. толченаго сахару, три четверти стакана вина и 2 яйца выбить крѣпко, чтобы масса была жидкая, какъ для блинчиковъ; если густо, то прибавить молока; влить ложку тѣста въ форму, печь какъ вафли; вынуть изъ формы, свернуть въ трубку и подать со взбитыми сливками.

241. Пирожное сливочное.

Разбить 1 яйцо съ полстаканомъ сливокъ, вмѣшать сбивая полстакана мелкаго сахару, прибавить нѣсколько штукъ толченаго горькаго миндаля, 1 стаканъ муки и полфунта малосольнаго масла, размѣшать все въ деревянной чашкѣ и поставить въ холодное мѣсто или на ледъ, потомъ раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто фигурчатыми кусками, помазать яйцомъ, обсыпать сладкимъ миндалемъ, сложить на листъ и испечь въ духовой печкѣ.

242. Пирожное миндальное.

Ошпарить кипяткомъ полфунта миндаля, очистить его отъ кожицы когда обсохнетъ истолочь въ ступкѣ, прибавить полфунта мелкаго сахару, подогрѣть въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ мѣшая; отставить, прибавить 2—3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, разложить на желѣзномъ листѣ облатки, на нихъ класть приготовленную массу, посыпать сахаромъ и испечь въ духовой печкѣ.

243. Англійскій кекъ.

Сбить 10 яицъ (бѣлки и желтки) вмѣшать, не переставая сбивать, 1 фун. мелкаго сахару, 1 фун. растопленнаго масла, четверть фунта мелко нарѣзаннаго померанцеваго цуката, немного мускатнаго цвѣта, влить рюмку рому, размѣшать все хорошенько, влить это тѣсто въ вымазанную масломъ форму и поставить часа на два въ духовую печь. Когда готово дать немного простыть и положить на блюдо.

244. Гурьевская каша.

Взять 1 фунтъ манной крупы и 4 стакана сливокъ, сварить жидкую манную кашу, прибавить полстакана мелкаго сахару, полфунта сладкаго толченаго миндаля, чай-

ную ложечку истолченной просѣянной ванили, размѣшать вскипятить, перелить въ каменную чашку, посыпать мелкими сухарями, поставить въ духовую печь, когда запекется подавать на столъ.

245. К о р о в а й.

Согрѣть 1 бутылку молока до температуры парнаго молока, примѣшать 1 ложку дрожжей, мѣшая всыпать фунта два муки, сбить все и когда тѣсто поднялось, растопить четверть ф. масла, прибавить ложки двѣ мелкаго сахара, осьмью фунта хорошо промытаго изюму, осьмью фун. нашинкованнаго миндаля, 4 желтка, немного соли, десертную ложку шафрану или розовой воды, размѣшать все хорошенько, взбить, прибавить 4 сбитыхъ бѣлка, вылить все въ кастрюлю, намазанную масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, поставить въ духовую печь на три четверти часа, когда готово выложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

246. Миндальное пирожное.

Распустить въ кастрюлькѣ на медленномъ огнѣ 90 зол. сахарной пудры, не переставая мѣшать деревянной лопаточкой или ложкой; когда сахаръ растаетъ, положить въ него 1 фун. 21 зол. сухого очищеннаго миндаля, немного лимоннаго соку и размѣшать. Взять форму, слегка помазать масломъ стѣнки и покрыть ихъ тонкимъ слоемъ приготовленнаго тѣста такъ, чтобъ слой крѣпко прилегалъ къ стѣнкамъ, и такъ продолжать, пока форма наполнится. Когда будетъ готово, вынуть изъ формы и дать остыть.

247. Пирожное англійское.

Взять $\frac{3}{4}$ фунт. несоленнаго масла, стереть добѣла, прибавить по одному 9 желтковъ, $\frac{3}{4}$ фунт. мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ фунт. муки, немного лимонной корки, горсть мелкаго изюму, немного мелко изрубленнаго миндаля; все вмѣстѣ

хорошенько выбить; наконецъ, прибавить пѣну изъ 9 бѣлковъ, осторожно вымѣшать. Надѣлать маленькихъ бумажныхъ формочекъ, вымазать ихъ масломъ, наложить приготовленной массы, поставить на сковороду и въ печь.

248. Пирожное на желткахъ.

Истолочь $\frac{1}{2}$ фунт. миндаля, смѣшать $\frac{1}{2}$ фунт. муки, прибавить $\frac{1}{4}$ фунт. мелкаго сахара, немного лимонной корки, 7 желтковъ, выбить эту массу хорошенько, раскатать на столѣ, посыпавъ муки; нарѣзать разными фигурками и выдавить стаканомъ кружки, помазать яйцомъ и поставить на листъ въ легкую печь.

249. Пирожное столѣтнее.

Стереть добѣла четверть фун. масла, смѣшать съ 6 яйцами, полфунта толченаго сахару и полфунта картофельной муки, хорошенько вымѣшать, подѣлать шарики, величиною въ грецкій орѣхъ, положить на листъ и поставить въ легкую печь.

250. Пирожное песочное.

1 фун. масла стереть добѣла съ четвертью фун. сахару, взбить 2 яйца, всыпать $1\frac{1}{2}$ фун. муки, вымѣшать хорошенько и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Потомъ раскатать, вытиснуть формочкою разныя фигурки, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицей, положить на желѣзный листъ и поставить въ печь.

251. Пирожное рассыпчатое съ ромомъ.

Взять стаканъ масла, четверть стакана мелкаго сахару, 2 яйца, половина рюмки рому, горсть мелко изрубленнаго миндаля и столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать.

тать, но чтобы было не особенно крутое, хорошенько вымѣшать въ холодномъ мѣстѣ; наконецъ, раскатать довольно тонко, вытиснуть формочками разныя фигуры, помазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ рубленнымъ миндалемъ, и поставить въ легкую печь.

252. Пирожное шоколадное.

Стереть добѣла 4 желтка съ четверть фун. сахару, всыпать 4 лота толченаго миндаля, 4 ложки тертаго шоколада, 4 лота муки, прибавить пѣну съ одного бѣлка. Намазать масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ и на нее класть шоколадную массу, придавая каждой штучкѣ округленную форму, и поставить въ легкую печь.

253. Приготовление желе.

Сварить удачно и хорошо желе очень трудно, тутъ нужна практическая сноровка и терпѣніе. Варить желе надо не спѣша и очень рачительно наблюдать за нимъ.

Если не доварить его, то оно будетъ жидко, а если переварить, то будетъ тянуться ниткой.

Желе готовится изъ всѣхъ ягодъ одинаковымъ способомъ; но лучше и крѣпче выходитъ изъ черной смородины и яблочное.

Поэтому, чтобы всякое желе было вполне удачно, то во всѣ красныя желе непременно надо прибавлять соку изъ черной смородины, а во всѣ бѣлыя желе прибавлять яблочнаго взвара.

Кромѣ того нужно помнить, что въ варкѣ желе выкипаетъ только водянистая часть, т. е. на примѣръ: если взять на 1 стаканъ мелкаго сахару, 1 стаканъ ягоднаго соку, то изъ хорошо свареннаго желе выйдетъ только одинъ стаканъ.

Чтобы узнать, когда желе готово, нужно непременно замѣтить сколько было влито соку въ тазикъ и сколько

положено въ него сахару; по мѣрѣ того, какъ водянистыя части будутъ выкипать, желе будетъ густѣть и убывать. Затѣмъ, когда уже будетъ мало набѣгать накипи или пѣны и желе начнетъ тише кипѣть, надо сдвинуть тазикъ съ огня и взять немного на чайную ложку на пробу; если оно хорошо застынетъ, такъ-что можно перерѣзать его булавкою на ложкѣ и оно не будетъ тянуться, то значитъ готово. Или капнуть его одну каплю на холодное блюдо и если оно не расплывается, то это также служитъ знакомъ, что желе готово. Хорошо сваренное желе скоро застынетъ на ложкѣ.

254. Желе съ сотерномъ и другія.

Взять желатину, примѣрно 20 золотниковъ, бѣлаго вина сотерну 3 стакана; желатинъ расщипать на мелкіе кусочки, сполоснуть холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами вина, сыпать разомъ 1 фунтъ сахару, мелко изрѣзанную ваниль полпалочки, выжать сокъ изъ лимона и, наконецъ, влить двѣ бутылки холодной воды, размѣшать и поставить варить на одинъ часъ, при хорошемъ огнѣ, и непременно снимать пѣну, иначе желе будетъ мутно. Когда оно будетъ готово, то снять кастрюлю съ плиты и дать постоять 5 минутъ; потомъ осторожно процѣдить желе сквозь салфетку, на которую разложить намоченную въ водѣ, сахарную бѣлую бумагу, расщипанную на кусочки и дать стекать медленно, а не вдругъ, пока все желе процѣдится. Затѣмъ приготовить форму, обложить ее снаружи льдомъ, вылить въ нее желе и вынести на ледникъ. Желе съ виноградомъ или другими фруктами, какъ на примѣръ съ малиной, клубникой, вишнями и ананасомъ, готовится и варится совершенно одинаковымъ способомъ; но виноградъ и другіе фрукты готовятся такъ: когда желе сварено и процѣжено, надо дать ему постоять полчаса; потомъ налить его въ форму на 1 вершокъ и дать совершенно застынуть, причемъ вся форма должна стоять во льду; когда уже въ

формѣ видимо хорошо застыло, то уложить туда виноградъ или другія ягоды, вдавливая каждую въ застывшее желе, затѣмъ снова залить ихъ остуженнымъ взваромъ желе, тоже на одинъ вершокъ и опять дать совершенно застынуть, повторяя такъ, пока всѣ ягоды будутъ уложены и залиты взваромъ; тогда оставить форму во льду. Зимой, за неимѣніемъ свѣжихъ ягодъ, можно брать въ желе ягоды изъ варенья. Чтобы вынуть желе изъ формы, то нужно сначала опрокинуть форму съ желе на блюдо, обложить его мокрымъ горячимъ выжатымъ полотенцемъ, подержать немного и желе выйдетъ само.

255. Желе лимонное.

Полтора фун. сахару стереть о цедру 3 лимоновъ, налить 4-мя съ половиною стаканами воды, сварить сиропъ и смѣшать съ сокомъ изъ 8 лимоновъ. Сварить 4 съ половиною лота желатину съ 2 стаканами воды, смѣшать съ лимоннымъ сиропомъ, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку и застудить въ формѣ.

256. Желе ананасное.

Полтора фунта сахару налить полтора стаканами воды; когда сахаръ распустится, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить, процѣдить. Истереть на теркѣ большой ананасъ, налить полтора стакана бѣлаго вина, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ сиропомъ. Влить 2 стакана приготовленного изъ 4 съ половиною лотовъ клею, размѣшать, вылить въ форму и застудить. За недостаткомъ свѣжаго ананаса можно взять полтора стакана ананаснаго сиропа, но тогда нужно класть менѣе сахару и не прибавлять вина, а вмѣсто его сокъ изъ 2 или 3 лимоновъ.

257. Желе изъ дыни.

Истереть на теркѣ 2 фунта спѣлой ароматичной дыни, налить 2 стаканами бѣлаго столоваго вина, вскипятить и процѣдить сквозь густую салфетку, 1 съ четвертью фун. сахару налить 3-мя стаканами воды, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, вскипятить раза 2, смѣшать съ дыннымъ сиропомъ, прибавить 4 съ половиною лота желатину, распущеннаго въ стаканѣ воды, размѣшать; вылить въ форму и поставить на ледъ.

258. Желе изъ свѣжихъ вишенъ.

3 стакана спѣлыхъ вишенъ истолочь съ косточками, налить 2 стаканами краснаго вина и сварить на легкомъ огнѣ. Процѣдить сквозь салфетку, положить полтора фунта сахару, немного корицы, пару гвоздичекъ и столько прибавить воды, чтобъ было сиропу 6-ю стакановъ. Влить стаканъ приготовленного изъ 4 лотовъ желатину, пѣну изъ нѣсколькихъ бѣлковъ размѣшать, процѣдить, влить въ форму и поставить на ледъ.

259. Желе изъ фруктовъ.

Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ и 2 лимоновъ и процѣдить чрезъ густую салфетку въ какую-нибудь фарфоровую посудину. 2 или 3 раза, пока сокъ не сдѣлается совершенно чистымъ. Потомъ взять 30 ягодъ земляники, 2 абрикоса, 1 апельсинъ, 1 грушу, снять съ нихъ кожу и вынуть сѣмечки, разрѣзать на мелкія части. Затѣмъ, взять одну треть формы для желе разведеннаго желатину, одну треть этой самой формы чистаго сахарнаго сиропа и щепоточку кошенили, предварительно заваренной въ небольшомъ количествѣ воды, прибавить сюда лимонный и апельсиновый сокъ и хорошенько смѣшать. Тогда нужно

застудить на льду ложку этой смѣси, и если она слишкомъ густа, то прибавить немного сироу, а если жидка, то желатину, и начать укладывать въ форму слоями: сначала слой смѣси, потомъ слой заготовленныхъ фруктовъ, и продолжать такъ, пока форма наполнится, и поставить на ледъ.

260. П у н ш ъ.

Взять 3 стакана воды, 1 ф. сахару, цедру изъ 1 лимона, прокипятить хорошенъко, влить сокъ изъ двухъ лимоновъ, процѣдить сквозь ситочко или салфетку, приготовить мороженое, прибавить къ нему 3 хорошо взбитыхъ бѣлка, сбивать лопаточкой три четверти часа или часъ, пока масса не прибавится въ половину находящейся въ формѣ пропорціи, за нѣсколько минутъ до подачи на столъ влить бѣлаго рому, мараскина или полстакана шампанскаго, разложить ложкой въ бокалы и подавать на столъ.

Пуншъ дѣлаютъ также изъ фруктовъ или какихъ-либо ягодъ, т.-е. готовятъ его какъ сказано выше, съ примѣсью фруктоваго или ягоднаго соку.

261. К р е м ъ.

Для приготовления всѣхъ кремовъ, какъ и для желе, необходимъ рыбій клей, но въ меньшемъ количествѣ; такъ, зимой, на шесть человѣкъ достаточно его 4-хъ золотниковъ, лѣтомъ — 6-ти. Съ клеемъ поступайте слѣдующимъ образомъ: расщипите его помельче, налейте двумя или полутора стаканами воды, уварите до полустакана, изрѣдка помѣшивая, процѣдите его еще горячій сквозь рѣдкую тряпку и, остудивъ, но не застудивъ, смѣшайте съ массой, приготовленной для крема, съ ягоднымъ или фруктовымъ пюре, со взбитыми сливками и т. д.

Кремовъ два сорта: сырые и заварные; такъ какъ въ послѣдніе входятъ желтки, то съ ними надо поступать осторожно, собственно внимательно. Дѣло въ томъ, что

ежели кремъ завариваемая масса вскипитъ, то вы получите яичницу; если же не доварите ее, то кремъ будетъ тяжелъ, плотенъ, а не рыхлъ и легокъ, — условія необходимы для хорошаго крема.

Вынимаютъ кремъ изъ формы точно такъ же, какъ и желе: окунаютъ на нѣсколько секундъ форму въ горячую воду, отираютъ тряпкой, накрываютъ тарелкой или блюдомъ и опрокидываютъ вмѣстѣ съ послѣдними.

Кремъ можно убрать сверху и по бокамъ вареньемъ, бисквитами, компотомъ.

Во фруктовые и ягодные кремы можете прибавить ложку померанцевой или розовой воды, которую удобнѣе подливать въ остывающій клей, цедру лимонную, снятую на сахаръ послѣ истолченный; въ сливочный кремъ хорошо прибавить ложку молока изъ горькаго миндаля, щепотку мелко натертой ванили и т. п.

262. Кремъ орѣховый съ фисташками.

Одинъ стаканъ грецкихъ очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая понемногу ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Переложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые до бѣла съ полстаканомъ мелкаго сахару и полстаканомъ вскипаченныхъ сливокъ. Заварить на огнѣ, постоянно мѣшая, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положить полфунта очищенныхъ фисташекъ, которыя надобно сперва истолочь, подливая понемногу молока, и протереть сквозь сито. Остудить и сбить все это метелкою, смѣшать съ полтора стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ и съ полстаканомъ развареннаго рыбьяго клея, котораго разварить отъ 4-хъ до 5-ти золотниковъ, вылить въ форму и поставить на ледъ. Выкладывая кремъ изъ формы, нужно или обложить ее кругомъ горячею выжатою салфеткою, или на минуту опустить форму въ горячую воду, только очень осторожно, чтобы вода не влилась въ кремъ.

263. Кремъ сливочный.

Сливки взбить въ пѣну на холоду, 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ 4 фунтами мелкаго сахару; развести въ полстаканѣ воды 6 золотниковъ желатину, влить въ желтки, поставить на плитѣ на легкій огонь и мѣшать пока погустѣетъ; тогда, давъ остыть, хорошо взбить, смѣшать со взбитыми сливками, выложить въ форму для крема, и выставить на ледъ. Этотъ же кремъ можно дѣлать и изъ миндальнаго молока; для запаха можно прибавить ванильную настойку или 1—2 капли масла горькихъ миндалей.

264. Кремъ изъ сметаны.

Взять стакана два хорошей сметаны, поставить въ холодное мѣсто или на ледъ и взбивать вѣнчикомъ пока не обратится въ густую пѣну, затѣмъ прибавить мѣшая полстакана или три четверти стакана мелкаго сахару, 1 ложечку мелко столченой просѣянной ванили, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, слить въ форму, поставить на ледъ, или въ холодную воду, когда застынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо.

265. Кремъ изъ земляники, клубники или малины.

Взять 3—4 стакана ягодъ земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стаканъ мелкаго сахару, 1 бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой пока не сгустѣетъ, прибавить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ окунуть въ горячій кипятокъ, обтереть форму полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать къ столу.

266. Кремъ яблочный.

Взять штукъ 5 кисло-сладкихъ яблокъ, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на нѣсколько частей, разварить въ двухъ стаканахъ воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкаго сахару, прибавить 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ воды, размѣшать, поставить на ледъ, сбивать вѣнчикомъ пока сгустѣетъ, переложить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть кремъ на блюдо и подавать на столъ.

267. Кремъ шоколадный.

Растереть полплитки хорошаго шоколаду, разварить его въ полстаканѣ сливокъ, прибавить 3—4 желтка растертыхъ до бѣла съ полстаканомъ мелкаго сахару, полстакана сливокъ, поставить на легкій огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить на льду сбивая вѣнчикомъ, потомъ прибавить одинъ — полтора стакана сбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ, когда остынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

268. Кремъ брюле.

Насыпьте на маленькую сковородку или на кастрюльную крышечку ложку мелкаго сахару и поставьте на плитѣ. Когда сахаръ распустится, закипитъ и приметъ темнокоричневый цвѣтъ, разведите его ложками двумя, — четырьмя сливками, прокипятите разокъ, мѣшая, и соедините съ тремя стаканами сливокъ и четырьмя желтками, стертыми съ сахаромъ (стаканъ) поставьте на плитѣ и поступайте, какъ съ обыкновеннымъ сливочнымъ кремомъ.

269. Кремъ яичный.

Взбейте шесть яицъ съ бутылкой свѣжей сметаны и ложкою розовой воды, прибавьте сахару по вкусу и вымѣшайте хорошенько. Потомъ выложите на блюдо съ высокимъ краишкомъ, поставьте на жаровню и запекайте, пока сядетъ; но долго кипѣть не давайте. Далѣе, опрокиньте на это блюдо тарелку, а на нее положите раскаленныхъ углей, чтобы кремъ позарумянился сверху, и, отпуская на столъ, посыпьте его сахаромъ и корицею.

270. Фруктовые кремы.

Для этихъ кремовъ слѣдуетъ приготовить пюре изъ разваренныхъ или испеченныхъ (каковы яблоки) фруктовъ, или сырыхъ ягодъ, т. е., протереть сквозь сито фрукты или ягоды; взять этого пюре 2 стакана, смѣшать съ полтора или двумя бѣлками, полфунтомъ мелкаго сахару, бить на льду веселкой, пока пюре не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; прибавить клею, выложить въ форму и поставить на ледъ. Такъ готовятъ кремы изъ яблоковъ, персиковъ, абрикосовъ, малины, земляники и проч. Въ яблочный кремъ, употребивъ пюре половина стакана; можно прибавлять пѣну изъ 1 стакана густыхъ сливокъ.

271. П л о м б и р ь.

Пломбиръ тотъ же кремъ, но безъ клею, и замораживается слѣдующимъ образомъ: масса складывается въ форму, употребляемую для обыкновеннаго мороженаго, обсыпается на погребѣ льдомъ и солью, гдѣ и даютъ пломбиру стоять часа 3—4.

272. Пломбиръ обыкновенный.

Молоко, шоколадъ, сахаръ и желтки смѣшать хорошо и поставить на легкій огонь, не переставая мѣшать, пока желтки погустѣютъ; потомъ прибавить 3 стакана взбитыхъ сливокъ, выложить въ форму и закапать въ ледъ, который осыпать солью, выложить изъ формы, подогрѣвая ее горячей водой, на верхъ положить разныхъ цукатовъ и ломтиками нарѣзанную пастилу.

273. Пломбиръ сливочный.

4 или 5 желтковъ стереть съ полфунтомъ сахару, прибавить вершокъ изрѣзанной ванили, или цедры, или 1 ложку померанцевой воды, развести стаканомъ сливокъ, поставить на огонь и сгустить, безпрестанно мѣшая лопаточкой; процѣдить сквозь рѣдкое сито, чтобы освободить массу отъ кусочковъ ванили, если она положена; въ противномъ случаѣ, вылить прямо въ форму и заморозить до половины готовности, хорошенько выбивая, соединить съ пѣной изъ 2 стакановъ сливокъ и засыпать форму льдомъ съ солью, оставить такъ часа на 2—3.

Очень хорошо всыпать въ форму мелко нарѣзаннаго померанцеваго, лимоннаго, апельсиннаго цуката (хоть полстакана), или полфунта мелкихъ бисквитовъ.

274. Пломбиръ рисовый.

Разварите въ водѣ полстакана сухаго рису, предварительно перемывъ его хорошенько; протрите стаканъ мелкаго сахару, 4—5 желтковъ, ванили въ порошокъ полчайной ложки; поставьте на плиту, быстро мѣшая, чтобы масса не пригорѣла; когда пюре станетъ густо, остудите его, выложите въ форму и заморозьте до половины готовности; потомъ смѣшайте съ пѣной изъ двухъ стакановъ

густыхъ сырыхъ сливокъ, прибавивъ, если имѣется, цуката мелко изрѣзаннаго, и т. д.

Можете, подавая различные кремы, гарнировать ихъ вареньемъ, вареными въ сиропѣ фруктами, кондитерскимъ мелкимъ печеньемъ.

275. Компотъ фруктовый.

Приготовьте сиропъ, какъ и для желе; очистите 3—4 апельсина, раздѣлите ихъ на части и выньте сѣмяна; очистите 3—4 яблока и тоже разрѣжьте на части; прибавьте вишенъ, персиковъ безъ косточекъ и кожи, и другихъ, какіе случатся, плодовъ; положите все это въ кастрюлю съ сиропомъ, дайте вскипѣть разъ, другой, и поставьте до подачи на ледъ.

276. Компотъ вишневый.

Выбравъ лучшихъ вишенъ, напр. фунтъ, обрѣжьте у нихъ стебельки и положите въ холодную воду. Разварите полфунта сахару въ водѣ и положите въ него вишни, давши прежде на ситѣ стечь съ нихъ водѣ, вскипятите ихъ разъ десять или двѣнадцать, потомъ, снявши съ огня, словите ложкою пѣну и, когда онѣ остынутъ, подавайте на столъ.

277. Компотъ изъ яблокъ.

Вынувъ средину изъ яблоковъ и, очистивши съ нихъ кожу, сварите ихъ въ водѣ, потомъ, выбравъ на сито, сцѣдите воду; сиропъ же сварите изъ половины фунта сахара и стакана бѣлаго вина. Прибавивъ въ сиропъ ко-

рицы и гвоздики, винограду и нѣсколько лимонной корки, дайте всему этому настояться; потомъ кладите на блюдо, оставляя средину его пустою; на нее положите виноградъ; напиговать яблоками гвоздикою и корицею, уварите лучше сиропъ и облейте имъ компотъ.

278. Компотъ изъ клубники и земляники.

Взять не совсѣмъ спѣлой клубники или земляники, посыпать на дно большого стакана мелкаго сахару, положить на него слой клубники или земляники, на нее опять слой сахару и такъ далѣе, пока не наполнится весь стаканъ; на это вылить стаканъ сладкаго вина и дать земляникѣ или клубникѣ постоять часъ или два; потомъ, не вынимая ее изъ стакана, опустить въ горячую воду и дать поспѣть. Такимъ же образомъ можно варить и компотъ изъ малины.

279. Компотъ изъ риса.

Вымойте въ нѣсколькихъ водахъ полфунта хорошаго не пахучаго риса, высыпьте въ кастрюльку съ холодной водою, и поставьте на огонь, какъ скоро рисъ начнетъ кипѣть, пробуйте его на зубъ; если все зерно мягко и только въ серединѣ чувствуете маленькую затвердѣлость, составьте кастрюлю съ огня и выбросьте рисъ на сито, чтобы вода стекла. Когда рисъ обсохнетъ, положите его въ кастрюлю, и съ нимъ 6 золотниковъ масла, четверть фунта мелкаго сахара, половину чайной ложки соли и 3 стакана сливокъ, или молока.

Поставьте кастрюлю на умѣренный огонь, и, какъ скоро начнетъ кипѣть, составьте на плиту, на часъ времени, помѣшивая; затѣмъ прибавьте шесть желтковъ и цедру, стертую сахаромъ съ двухъ лимоновъ. Затѣмъ,

этотъ рисъ положите въ форму, или просто въ кастрюлю, дайте ему окрѣпнуть, и выложите на блюдо.

На этотъ рисъ можете класть, или:

а) Ломтики шести яблокъ, подваренныхъ въ 30 золотникахъ сахара, или:

б) Ломтики сырыхъ апельсиновъ (безъ косточекъ), съ которыхъ вы срѣзываете тонко цедру, нарѣзываете нитками и подвариваете въ сахарѣ, безъ воды, смоченномъ лишь жижею апельсиновъ; эта цедра вмѣстѣ съ апельсинами кладется на рисъ.

Сверху на рисъ очень хорошо вылить ложку сока изъ подѣ померанцоваго, ананаснаго варенья, или же малиноваго сиропа.

280. Бланманже шоколадное.

Истереть на теркѣ полфун. шоколаду, всыпать въ кастрюлю и тереть ложкою на огнѣ, пока почернѣетъ. Истолочь полфун. сладкаго миндаля съ нѣсколькими горькими, развести 6 стаканами молока, процѣдить сквозь салфетку, развести этимъ шоколадъ, прибавить $\frac{3}{4}$ фун. сахару, 3 съ половиной зол. желатину, вымѣшать, вылить въ форму и поставить на ледъ.

281. Бланманже миндальное.

Очистить три четверти фун. сладкаго миндаля и 30 штукъ горькаго, истолочь въ тѣсто. Развести этотъ миндаль 3 стаканами теплой воды и выжать сквозь салфетку; выжимки еще разъ перетолочь, развести 3 стаканами теплой воды и снова процѣдить; смѣшать съ первыми 3 стаканами. Положить 1 фун. сахару, 3 лота распущеннаго рыбьяго клею, вымѣшать, влить въ форму и поставить на

ледъ. Бланманже, обыкновенно, дѣлается пополамъ съ желе разныхъ цвѣтовъ. Поставить форму на ледъ, влить немного какого-нибудь фруктоваго желе, застудить, влить еще какого-нибудь желе другого цвѣта, застудить, потомъ влить бланманже и такъ поступать, пока наполнится форма. Самое красивое желе изъ поперечныхъ полосокъ бѣлыхъ, красныхъ и шоколадныхъ.

282. Бланманже изъ Фисташекъ.

Очистить полфун. сладкаго миндаля и 30 штукъ горькаго, истолочь въ тѣсто. Развести 3 стаканами кипятку, размѣшать и выжать сквозь салфетку. Истолочь въ тѣсто одну четверть фун. фисташковыхъ зеренъ съ ихъ зеленоватой пленкой и развести полутора стаканами теплой воды, выжать сквозь салфетку, смѣшать съ миндальнымъ молокомъ. Выжимки же обѣи также смѣшать, перетолочь, влить полутора стакана кипятку, выжать въ салфеткѣ, положить 1 фун. сахару, влить стаканъ клею, какъ для миндальнаго бланманже, и застудить въ формѣ на льду.

283. Бланманже сливочное.

Вскипятить стакана три сливокъ, прибавить полфунта сладкаго мелко истолченнаго миндаля или 15—20 штукъ горькаго, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, выжимая хорошенько, прибавить полфунта мелкаго сахару, 8—10 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, подогрѣть мѣшая, слить въ форму, поставить на ледъ и застудить.

284. Кисель клюквенный.

Взять 1 фун. клюквы, раздавить ее деревянной ложкой или истолочь, разбавить водою, чтобы вышло 5—6 стакановъ морсу, процѣдить выжимая хорошенько, стакановъ 5 морса вскипятить съ полфунтомъ сахару, а оставшійся не кипяченый стаканъ морсу размѣшать съ 1 стаканомъ картофельной муки и шибко мѣшая влить въ кипящій въ кастрюлѣ морсъ, продержавъ такимъ образомъ мѣшая въ огнѣ отставить, слить въ форму, сполоснувъ ее предвѣрительно холодною водою, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ выложить на блюдо и подавать на столъ со сливками, молокомъ и мелкимъ сахаромъ.

285. Кисель яблочный.

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, порѣзать, разварить въ 5—6 стаканахъ воды, процѣдить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкаго сахару; прокипятить, прибавить сильно мѣшая 1 стаканъ картофельной муки, разведенной водою или остывшимъ яблочнымъ сокомъ, продержавъ мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

286. Кисель шоколадный.

Взять четверть ф. натертаго шоколаду, смѣшать его съ полстаканомъ картофельной муки, развести 1 стаканомъ молока, отдѣльно вскипятить, 4—5 стакановъ цѣльнаго молока, четверть фунта мелкаго сахару и 1 ложечкой мелко истолченной и просѣянной ванили, прибавить туда мѣшая

разведенный молокомъ шоколадъ и картофельную муку, подержать мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, оставить и поступать дальше какъ сказано выше.

287. Кисель миндальный.

Обваривъ и очистивъ отъ кожицы полфунта сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля истолочь его мелко, подливая по немножку холодной воды, потомъ разбавить 4—5 стаканами воды, размѣшать и процѣдить выжимая черезъ салфетку, оставшійся въ салфеткѣ отжатый миндаль, еще разъ потолочь подливая немножко чайной ложечкой воды, затѣмъ разбавить его 1 ст. воды, размѣшать, снова процѣдить, развести имъ 1 стаканъ картофельной муки первые 5 стакановъ миндальной воды вскипятить съ полстаканомъ или тремя четвертями стакана мелкаго сахару, влить туда шибко мѣшая разбавленную муку, подержать мѣшая же нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

288. Кисель лимонный или апельсинный.

Взять 3 лимона, 6 стакановъ воды, стаканъ мелкаго сахару. Стереть нѣсколько кусковъ сахару о лимонную цедру, выжать сокъ изъ трехъ лимоновъ, размѣшать и вскипятить. Взять стаканъ картофельной муки, развести стаканомъ остывшаго сиропа и влить въ остальной кипящій сиропъ, мѣшая ложкою на огнѣ нѣсколько минутъ. Форму окатить холодной водою, положить въ нее кисель и застудить.

289. Кисель изъ свѣжихъ вишенъ, малины или смородины.

Взять 2 фун. какихъ-нибудь ягодъ, налить водою, чтобы только покрыла ягоды, сварить, подавивъ ложкой; сокъ

процѣдить чрезъ тряпку, выжать, положить по-вкусу сахару и долить водой до 6 стакановъ, но наблюдать, чтобъ сокъ былъ довольно крѣпкій. Далѣе поступать какъ сказано выше.

290. Кисель молочный.

Истолочь 30 штукъ горькихъ миндалинъ, развести 6 стаканами не густыхъ подогрѣтыхъ сливокъ, накрыть и дать постоять, чтобы набрались запаха, потомъ процѣдить сквозъ салфетку и выжать хорошенько; положить по-вкусу сахару, вскипятить и поступать какъ сказано выше. Можно этотъ кисель дѣлать на миндальномъ молокѣ. Ко всѣмъ киселямъ подаются сливки или же миндальное молоко.

ЧАСТЬ II.

ПОСТНЫЙ ОТДѢЛЪ.

Часть II.

Постный столъ.

Рыба, грибы и овощи.

Изъ рыбъ только одинъ сигъ не выдерживаетъ долгой варки. Всѣ остальные породы рыбъ можно варить долго, отчего бульонъ дѣлается вкуснѣе. Чтобы рыба отъ долгой варки не разварилась, надо выпотрошить ее и посолить и немного дать полежать ей. Варить же надо въ небольшой водѣ, подливая воды, по мѣрѣ того, какъ она будетъ выкипать. При большомъ количествѣ воды рыба скорѣй разваривается и бульонъ получается безвкусный.

Послѣ рыбы, грибы являются необходимой принадлежностью постнаго стола. Въ грибной сезонѣ, особенно въ урожайный грибами годъ, свѣжіе грибы бываютъ очень дешевы и хорошо приготовленные, вполне могутъ замѣнить рыбу. Въ остальное-же время года грибы являются только, какъ приправа, въ сухомъ видѣ. Изъ приправныхъ грибовъ болѣе всего употребительны шампіоны, которые идутъ въ очень многія кушанья и придаютъ имъ пріятный вкусъ. Ихъ можно получить во всякое время года въ свѣжемъ видѣ. Самыя лучшія овощи и зелень можно имѣть только въ пору ея созрѣванія, въ іюнѣ, іюлѣ и августѣ. Изъ парниковыхъ можно считать хорошимъ только фасоль, спаржу и редиску. Все остальное лучше, если выросло открыто, на грядкѣ. Цвѣтная капуста продается круглый годъ, такъ какъ ее удобно сохранять. Въ настоящее время

въ большихъ городахъ круглый годъ такъ-же можно получать и простую качанную капусту, такъ, что зимой возможно готовить свѣжія щи. Картофель хорошъ только не крупный, и безъ язвинокъ, съ свѣтлой, а не черной кожицей.

292. Свойства рыбъ.

ЩУКА очень жестка и легко переваривается, но икра ея совершенно не переваривается, отъ нее у многихъ появляется рвота. Щука полезна въ странахъ холодныхъ; въ жаркихъ же слѣдуетъ выбирать тѣхъ, которыя водятся въ прозрачныхъ водахъ.

КАРПЪ тяжелъ, слѣдовательно трудно переваривается.

ОКУНЬ рѣчной очень нѣженъ и легко переваривается; его молоки составляютъ лакомое блюдо, но они съ трудомъ перевариваются.

ФОРЕЛЬ считается лучшею рыбою, особенно любятъ, такъ-называемую, *лаксфорель*; она очень пріятна на вкусъ и легко переваривается, особенно лѣтомъ, но зимою она теряетъ свой вкусъ.

УГОРЬ, мясо его жирно и клейко; оно очень питательно, но трудно переваривается, и ѣсть его надо умѣренно.

МИНОГИ очень вкусны и изысканы, но перевариваются съ трудомъ; ихъ слѣдуетъ приправлять острымъ соусомъ.

СЕМГА нѣжна и вкусна; очень питательна и подкрѣпляетъ; въ особенности она полезна людямъ съ слабою грудью; если же семга очень жирна, то можетъ быть отъ нея тошнота и несвареніе желудка.

ТРЕСКА свѣжая очень жирна, соленая нѣсколько тяжела; многіе желудки едва могутъ выносить ее.

КАМБАЛА тоже очень тяжела въ соленомъ видѣ, но свѣжая переваривается достаточно легко. Мясо камбалы мягко и водянисто, оно не совсѣмъ полезно желудкамъ,

съ обильнымъ выдѣленіемъ слизи; но это легко можно исправить, стоитъ только сварить ее въ бѣломъ винѣ и прибавить ароматическихъ веществъ.

КОРЮШКА очень питательна. Мясо ея легко и нѣжно, а запахъ напоминаетъ фіалку.

МОКРЕЛЬ очень питательна, мясо ея дѣйствуетъ какъ слабительное и разрѣшающее средство; особенно вкусны ея молоки.

ЛЕЩЪ жирнѣе и вкуснѣе карпа. Мясо его легко, питательно и болѣе удобоваримо, чѣмъ карпій.

Для сохраненія рыбы въ свѣжемъ видѣ въ Голландіи и Англіи употребляютъ слѣдующій способъ. Какъ только рыба поймана, заставляютъ ее истечь кровью, для чего перерѣзываютъ главный кровеносный сосудъ, ведущій въ жабры. Затѣмъ вырѣзываютъ самыя жабры и всѣ внутренности, наконецъ рыбу промываютъ и очищаютъ отъ слизи, покрывающей ея кожу. Приготовленная такимъ способомъ рыба сохраняетъ бѣлое мясо и не портится вдвое дольше, чѣмъ обыкновенно. Кромѣ того, можно рекомендовать для сохраненія рыбы сахаръ и патоку. Первымъ—осыпаютъ рыбу снаружи, а послѣднюю—вливаютъ одну столовую ложку (для крупныхъ экземпляровъ) внутрь рыбы, предварительно вынувъ ихъ внутренности. Ни сахаръ, ни патока не оставляютъ послѣ себя никакихъ слѣдовъ въ рыбѣ, если передъ употребленіемъ въ пищу, хорошенько промыть ее въ водѣ.

293. Бульонъ изъ рыбы.

Если рыба свѣжая, не мороженная, то съ нея соскабливаютъ чешую, потрошатъ, кладутъ въ холодную воду на каждый фунтъ по 1 бут. и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока рыба свободно будетъ отдѣляться отъ костей; тогда процеживаютъ черезъ сито, кладутъ лукъ, разныхъ корней и продолжаютъ кипятить часа 2 на легкомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, чтобы корни какъ можно лучше уварились, потомъ вторично остуживаютъ.

Берутъ этого бульона небольшое количество, охлаждаютъ и въ немъ растираютъ, какъ можно лучше, паюсную икру, которую потомъ вливаютъ въ общій бульонъ и даютъ кипѣть ему; когда онъ совершенно очистится, процѣживаютъ черезъ салфетку, въ нѣсколько рядовъ сложенную. Если же и послѣ этого бульонъ не вполне будетъ чистъ, то къ нему прибавляютъ немного холодной воды и нѣсколько капель лимоннаго соку, еще одинъ разъ оттягиваютъ икрой и процѣживаютъ вторично черезъ салфетку.

294. Галантирь рыбный.

Взять рыбы, свѣжаго судака, 2—3 фун., немного пряностей, $\frac{1}{2}$ фун. икры, по 1 разныхъ кореньевъ.

На каждыя 2 фун. рыбы берутъ 1 бут. воды. Рыбу промываютъ, потрошатъ и вмѣстѣ съ чешуей разрѣзаютъ на куски и помѣщаютъ въ кастрюлю, куда вливаютъ воду, солятъ, кладутъ корни и пряности, закрываютъ и кипятятъ на сильномъ огнѣ. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отдѣлится отъ костей, тогда рыбу вытаскиваютъ, бульонъ процѣживаютъ. Этотъ галантирь можно окрашивать какъ и мясной.

295. Заливное изъ рыбы.

Отварить какой угодно рыбы. Въ отваръ положить перцу, гвоздики, лавроваго листу и стаканъ бѣлаго вина. Разварить четверть фунта рыбьяго клея и также влить въ отваръ; прибавить нѣсколько кружковъ лимона и кипятить, сбивая вѣнчикомъ; затѣмъ дать отстояться на краю плиты и процѣдить еще разъ и повторять процѣживание до тѣхъ поръ, пока галантирь не сдѣлается чистымъ. Затѣмъ налить на блюдо галантирь и остудить; уложить рядъ оливокъ, каперцовъ, вареной моркови, кружковъ лимона, зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить рыбу, опять залить и застудить.

296. Фаршъ рыбный.

Взять 1 фун. свѣжей рыбы, 1 лож. муки, немного простого и англійскаго перца въ порошокъ, 1 луковицу, полфунта французской булки, полфунта мускатнаго орѣха, $1\frac{1}{2}$ лож. масла.

Рыбу очистить отъ костей, посолить, прибавить перцу, луку изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ, положить булку намоченную въ бульонѣ, все пропустить черезъ мясорубку, прибавить мускатный орѣхъ, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, варить въ бульонѣ четверть часа; вынуть друшлакомъ, остудить, наръзать ломтиками, сложить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку процѣженный бульонъ, въ которомъ варился фаршъ.

297. Мука раковая.

При приготовленіи различныхъ блюдъ, въ составъ которыхъ входятъ вареные раки, остающаяся отъ нихъ вся, безъ исключенія, скорлупа со внутренностями не должна бросаться, ее слѣдуетъ выставить на солнце, или положить въ легко нагрѣваемую печь, чтобы хорошо высохла, послѣ этого потолочь въ металлической ступкѣ довольно крупно, пропустить черезъ мясорубку и смолоть въ обыкновенной кофейной мельницѣ, просѣять черезъ рѣдкое сито, сложить въ стеклянныя или жестяныя банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Такая мука съ большимъ успѣхомъ идетъ для подливки различныхъ рыбныхъ блюдъ, супа, ухи, соусовъ и т. п., даетъ сильный и пріятный запахъ раковъ.

298. Молоко постное.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 лож. сахару.

Миндаль обвариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожицу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше;

потомъ понемногу прибавляютъ холодной воды, размѣшиваютъ и процѣживаютъ черезъ холстъ, мелко выжимая; оставшіяся выжимки помѣщаютъ обратно въ ступку и продолжаютъ толочь, потомъ опять разбавляютъ водой и опять выжимаютъ въ ту же массу. Воды надо прибавлять столько, чтобы всего молока получилось не болѣе 2—4 стакановъ, къ которому прибавляютъ немного мелкаго сахару и выносятъ на ледъ.

Точно такимъ же образомъ можно получать молоко изъ разныхъ орѣховъ и сѣмянъ, какъ на примѣръ, изъ маку, коноплянаго и друг. сѣмянъ.

299. Основной постный соусъ.

Растерши въ кастрюлѣ ложку зернистой икры, разведите чайною чашкою рыбнаго бульона, положите туда же искрошенный корень петрушки, лавроваго листу, двѣ ложки уксусу и дайте кипѣть. Потомъ, процѣдивъ сквозь чистую салфетку, влейте туда рюмку рому и стаканъ мадеры, прибавьте изрѣзаннаго кружками лимона, вскипятите и просолите. — Для бѣлаго соуса поджаривается на постномъ маслѣ мука, прибавляется накрош. лукъ, перецъ и приправляется миндальнымъ молокомъ. Красный соусъ подрумянивается жженымъ сахаромъ и кладутся шампиньоны.

300. Грибной бульонъ.

Перебравъ нужное количество бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ въ кастрюлю съ водою и поставьте на огонь. Очистивъ свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, прибавьте ихъ туда же, положите двѣ изрубленныя мелко луковичы и немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лукъ совершенно разварится. Послѣ того, процѣдивъ бульонъ сквозь салфетку, употребляйте въ супы, щи и проч.

301. Рыбный борщъ.

Взять хорошій бѣлый кочанъ капусты, нашинковать ее мелко, затѣмъ нашинковать свеклы, моркови и разныхъ кореньевъ; все это поджарить, прибавивъ также часть муки; когда все это достаточно ужарится, взять ложки двѣ муки, развести на бульонѣ, подлить въ капусту и снова немного прожарить; затѣмъ, положивъ все это въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Взять два или три свѣжихъ карася, промыть хорошенько, вытереть салфеткой, обвалить мукою, поджарить. За часъ передъ обедомъ, опустить жареныхъ карасей въ борщъ и подавать къ столу.

302. Грибной борщъ.

Взять финтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, отдѣлать шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, моркови и грибныя шляпки, и все это испинковать и поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подавать къ столу.

303. Борщъ изъ печеной свеклы.

Взять 4 свеклы, 4 моркови, 4 штук. петрушки, сельдерея и луку, четверть фун. постнаго масла, 2 бут. квасу, одну осьмью фун. сухихъ грибовъ.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать и все прочее и все хорошо поджарить въ маслѣ, налить

квасомъ, прибавить толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности, пополняя испарившійся квасъ горячею водою.

Отдѣльно подаютъ котлеты изъ гречневой каши, размазни или все, что сказано для прочихъ борщей.

Также готовится и борщъ изъ селедки (простой тарани), которую очищаютъ отъ кожи и нарѣзаютъ кусочками.

304. Щи изъ кислой капусты, съ рыбой.

Возьмите фунта четыре свѣжей рыбы (осетрины, севрюги или бѣлуги), сварите ее до спѣлости въ соленой водѣ, выньте изъ кастрюли, изрѣжьте ломтями, обваляйте ломти въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте на сковородѣ. Въ другой кастрюлѣ вы упарьте кислую капусту съ двумя луковицами и половиной лаврового листа, не болѣе. Когда капуста готова (часа чрезъ два), налейте ее отваромъ, въ которомъ варилась рыба, и снова поставьте на плиту, часа на два. Рыбу подавайте ко шамъ на особомъ блюдѣ.

Хорошо также вмѣсто рыбы разварить осетровую голову, обобрать съ нее кости, изрубить хрящи, бульонъ процѣдить и все это вмѣстѣ влить въ упрѣлую капусту. Необходимо, чтобъ хрящи были мягки, а потому варить ихъ слѣдуетъ долѣе, нежели другія части головы. Не мѣшаетъ, конечно, и къ шамъ изъ головы подать жареную рыбу особо.

305. Щи изъ кислой капусты, съ грибами.

Взять 4 луковицы, $\frac{1}{2}$ фунт. постнаго масла, 1 фунтъ кислой капусты, четверку сухихъ грибовъ, 1 ложку муки.

Лукъ рубятъ и поджариваютъ въ четверти фунт. постнаго масла до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянился; послѣ этого, сюда же прибавляютъ кислую капусту и продолжаютъ жарить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, когда капуста сдѣлается мягкой; потомъ все кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ водою, размоченные въ этой же водѣ

грибы, варятъ на легкомъ огнѣ подъ крышкою. Подправляютъ мукой, прибавляютъ масла и, хорошо вскипятивъ, подаютъ къ столу.

Такіе же щи приготовляются и другимъ способомъ: ко всему вышесказанному прибавляютъ штукъ 10 картофеля или 2 небольшихъ свеклы, а то вмѣстѣ то и другое. Тутъ дѣло вкуса.

306. Супъ гороховый.

Взять 1 фунт. простого гороху, 5 луковицъ, четверть фунт. постнаго масла, 1 ложку муки.

Горохъ промываютъ и увариваютъ въ несоленой, мягкой водѣ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается совершенно мягкимъ; тогда его подправляютъ 5 шт. рубленнаго лука, поджареннаго въ четверти фунт. масла, солятъ и подправляютъ мукой.

Отдѣльно подаютъ бѣлые или ржаные сухарики.

По желанію можно сварившійся горохъ протирать чрезъ рѣшето.

307. Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Взять по 2 шт. разныхъ кореньевъ, четверть кочана свѣжей капусты или 1 фун. кислой, 5 шт. картофеля, 2 ложки порошка сухихъ грибовъ (или $\frac{1}{8}$ фун. сухихъ грибовъ), 1 лож. муки.

Бульонъ готовятъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ капусту и картофель и всыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ, или цѣльные грибы, которые, когда разварятся, мелко рубятъ, хорошо увариваютъ и подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленнымъ лукомъ.

Также готовятъ супъ изъ грибовъ соленыхъ и маринованныхъ.

308. Супъ-пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить глубокую тарелку чищенного картофеля и $\frac{1}{2}$ французкой булки безъ корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой къ какимъ-нибудь постнымъ масломъ, разварить, протереть сквозь друшлякъ, развести, по мѣрѣ надобности, кипяченою водою, такъ, чтобъ супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать рубленой зелени и подать съ гренками.

309. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять 2 десятка молодыхъ бѣлыхъ грибовъ, налить отъ 6 до 8 тарелокъ воды, дать закипѣть, снять накипь, положить соли, перцу, лаврового листа, разныхъ нашинкованныхъ кореньевъ, луковицу, поджаренную въ постномъ маслѣ; когда грибы будутъ почти готовы, положить наръзаннаго кусками картофеля, сварить до готовности, подправить мукою, всыпать рубленой зелени и подать.

310. Супъ овсяный.

2 стакана овсяной крупы перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, поставить варить, наливъ водою; когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку постнаго масла, кипятить, пока супъ сдѣлается густой какъ сливки, протереть и подать съ гренками. Кто любитъ, кладутъ въ этотъ супъ поджаренную луковицу.

311. Супъ изъ помидоровъ.

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, прибавивъ перцу, процѣдить. Взять штукъ 5 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, сокъ выжать, зерна отбросить прочь, остальное наръзать кусками, сложить въ кастрюлю, положить 2 ложки

постнаго масла, тушить до мягкости, всыпать половина ложки муки, размѣшать, налить немного бульону, прокипятить, протереть сквозь друшлякъ, развести приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, положить отдѣльно отваренную перловую крупу и подать съ гренками.

312. Грибной супъ съ ушками.

Взять фунтъ хорошихъ черныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы будутъ совершенно мягки, процѣдить бульонъ, слить его въ кастрюлю, а грибы мелко изрубить, прибавить къ нимъ рубленнаго луку, влить ложки три масла и хорошенько смѣшать. Потомъ сдѣлать круто тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, рассучить тонко; наръзать стаканомъ кружочковъ, въ каждый кружочекъ положить начинки, загнуть пирожки, а кончики завернуть наверхъ, положить въ кастрюлю, облить масломъ и хорошенько прожарить. Передъ обѣдомъ въ вазу налить грибнаго бульона, положить ушки и подавать къ столу.

313. Ушникъ.

Взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, наръзать ихъ ломтиками, положить въ кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать бѣлыхъ грибовъ, луку, кореньевъ, все это поджарить и опустить въ бульонъ; когда хорошо прокипятить, положить чашку рису и затѣмъ подавать къ столу.

314. Рисовый супъ.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, затѣмъ мелко йшинковать ихъ, поджарить въ маслѣ, прибавить кореньевъ; затѣмъ положить обжаренные грибы въ кастрюлю и налить ихъ грибнымъ бульономъ. Взять полфунта рису, разварить его хорошенько, затѣмъ положить въ супъ и дать раза два прокипѣть.

315. Супъ грибной съ сухарями.

Взять одинъ фунтъ хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть ихъ хорошенько, налить водою и поставить вариться. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягки, вынуть ихъ и откинуть на рѣшето, чтобы вода могла хорошо стечь; затѣмъ грибы мелко нашинковать, прибавить мелко нарубленнаго луку и налить той водою, въ которой варились грибы, и поставить вариться. Потомъ взять бѣлаго хлѣба, нарѣзать небольшими кусочками и обжарить въ орѣховомъ маслѣ; передъ обѣдомъ налить супъ въ вазу и прибавить сухарей.

316. Л а п ш а.

Приготавливается крутое постное тѣсто на посоленной водѣ, раскатывается и нарѣзывается въ видѣ шинкованной капусты. Лапша должна слегка подсохнуть. За 10 минутъ до подачи, лапша засыпается въ любой бульонъ—рыбный или грибной.

317. Луковый супъ.

Взять 1 фун. луку, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, $\frac{1}{8}$ ф. грибного порошка, 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ фун. постнаго масла.

Рубленый лукъ томятъ въ маслѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю съ водою, куда помещаютъ грибной порошокъ и всѣ коренья, солятъ и увариваютъ до спѣлости кореньевъ; послѣ этого, коренья вынимаютъ и все прочее протираютъ чрезъ рѣшето, подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанные коренья.

Отдѣльно подаютъ гренки на постномъ маслѣ.

318. Лапша гороховая.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три орѣховаго масла и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, раскатать тонко и на-

крошить; затѣмъ разложить по столу и дать лапшѣ просохнуть, потомъ сварить гороху; когда онъ совершенно разопрѣетъ, протереть сквозь сито и развести жидко кипяткомъ, поставить въ печь и дать закипѣть; когда супъ вскипитъ раза два, слѣдуетъ засыпать лапшой и дать снова вскипѣть не болѣе двухъ разъ и подавать къ столу.

319. Супъ пюре изъ раковъ.

Раки отварить въ посоленной водѣ съ кореньями и отбросить на рѣшето, въ этой же водѣ отварить свѣжую рыбу.

Раковые черепа очищаютъ отъ внутренняго ихъ содержанія, шейки и клещи также очищаютъ, а 25—30 раковъ оставляютъ цѣльными; изъ скорлупы приготавливаютъ раковое масло (см. выше). Въ кастрюлю протираютъ какъ рыбу, такъ и коренья, сюда же процѣживаютъ полученный бульонъ, кладутъ пюре изъ рису, оставшееся мясо раковъ, которое крупно рубятъ, цѣльные раки, раковое масло, фаршированные черепа раковъ, даютъ вскипѣть, посыпаютъ перцемъ, зеленью и подаютъ съ бѣлыми гренками, съ сыромъ или безъ него. Черепа можно фаршировать любымъ постнымъ фаршемъ.

320. Рыбная лапша.

Нашинковать мелко кореньевъ: петрушки, луку, порея и сельдерея, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить и варить, пока коренья не будутъ мягки. Нарѣзать свѣжую рыбу кусками, положить въ кипящую съ кореньями воду и сварить до готовности; а предъ отпускомъ, когда супъ будетъ въ чашкѣ, опустить лапшу, особо сваренную въ кипяткѣ, и рубленой зеленой петрушки.

321. Солянка рыбная, жидкая.

Взять два съ половиной фун. рыбы, полтора фун. кислой капусты, 2 лож. масла, немного перцу, пряностей, 1 лож. муки, 4 луковицы, 1 лож. каперсовъ, оливокъ, маслинъ, 4 соленыхъ огурца.

Для этого берутъ свѣжую или свѣже-просольную бѣлугу, осетрину или вообще крупную рыбу безъ костей, которую наръзаютъ четырехъ-угольными кусками примѣрно въ вершокъ.

Берутъ капусту кислую, отжимаютъ руками и поджариваютъ въ небольшомъ количествѣ масла; кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ воды, прибавляютъ немного лаврового листа и наръзанныхъ ломтиками огурцовъ, нѣсколько головокъ гвоздики, рубленный лукъ, даютъ вскипѣть, кладутъ рыбу, которой также даютъ вскипѣть; когда рыба готова, подправляютъ мукой, прибавляютъ каперсовъ, оливокъ и маслинъ, перчатъ.

322. Солянка польская.

Варятъ рыбу какъ для обыкновенной солянки; хорошо развариваютъ голову осетрины, прибавляютъ наръзанные ломтиками соленые огурцы, каперсы, оливки, перецъ, гвоздику, лавровый листъ, кусками наръзанную рыбу, мясо изъ 10 отваренныхъ раковъ, 10 цѣльныхъ раковъ и фаршированные раковые черепа, шейки и клещи, не очищая; когда рыба достаточно уварится, ее вытаскиваютъ, наръзаютъ кусками по числу обѣдающихъ, прибавляютъ хрящей изъ осетровой головы, кладутъ въ миску, а къ кипящему бульону прибавляютъ кнель и когда готова, выливаютъ въ миску.

323. Солянка грибная.

Взять $\frac{1}{8}$ фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты, 10 шт. соленыхъ грибовъ, четверть стак. постнаго масла, по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и немного пряностей.

Берутъ сухіе грибы, кислую капусту и соленые грибы, наръзанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и увариваютъ до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливокъ и каперсомъ. Подправляютъ мукой.

324. Разсольникъ съ осетриной.

Нарѣзать кореньевъ, петрушки, сельдерея, порея и соленыхъ огурцовъ, очистить маленькую луковицу и сложить въ кастрюлю. Разбить свѣжую осетрину на кусочки, положить къ кореньямъ, налить водою пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ и сварить до мягкости. За 10 минутъ до отпуска, поджарить въ прованскомъ маслѣ муки, развести бульономъ, проварить и, процѣдивъ сквозь сито въ супъ, посыпать рубленной зеленой петрушкой.

325. Супъ изъ щуки, по-еврейски.

Взять щуку вѣсомъ $2\frac{1}{2}$ —3 фун., понемногу пряностей, по $\frac{1}{2}$ шт. разныхъ кореньевъ, 4 луковицы, щепоть толченаго перцу, по вкусу соли, 1 яйцо, половина лимона.

Приготовить бульонъ изъ свѣжей головы, хвоста и костей щуки съ кореньями и процѣдить.

Отдѣльно осторожно отдѣляютъ мясо отъ щуки такъ, чтобы ея кожу не попортить, мясо это пропускаютъ чрезъ мясорубку вмѣстѣ съ лукомъ, прибавляютъ зелени петрушки или укропа мелко изрубленного, перчатъ, солятъ и смѣшиваютъ съ 1 сырымъ яйцомъ, съ 2 ложками бульона, все какъ можно лучше растираютъ и начиняютъ щуку, зашиваютъ ее или обвязываютъ нитками и отвариваютъ въ томъ же бульонѣ. Оставшійся фаршъ скатываютъ въ шарики и опускаютъ также въ бульонъ. Когда рыба поспѣетъ, то ее наръзаютъ поперекъ и по куску каждому кладутъ на тарелку, куда кладутъ также по кусочку лимона безъ кожи и посыпаютъ рубленной зеленью.

326. Уха обыкновенная.

Самая вкусная уха получается не из одной какой-либо рыбы, но из рѣчной мелкой, каковы: ершики, караси, пискари, окуни и т. п., прибавляют разныхъ кореньевъ, наливаютъ воды, солятъ и увариваютъ на слабомъ огнѣ. Продолживаютъ, оттягиваютъ икрой, и опускаютъ какую-либо крупную рыбу, которой даютъ поспѣть, разрѣзаютъ на куски по количеству обѣдающихъ, кладутъ каждому на тарелку по куску и наливаютъ уху.

Отдѣльно подаютъ или какой-либо постный пирогъ или гренки и кусочки лимона.

Съ одной какой-либо рыбы никогда нельзя получить вполне хорошаго навара, а потому всегда и слѣдуетъ придерживаться этого способа, та рыба, которая будетъ опущена въ эту уху, даетъ ей свое названіе, такъ, напримѣръ, уха изъ стерлядей, но есть уха приготовленная только изъ однихъ стерлядей, но обыкновенно ее кладутъ въ приготовленную уху изъ мелкой рыбы. Такимъ точно образомъ приготовленная уха носитъ названія ухи изъ окуней, осетрины, бѣлуги и т. д.

Кто любитъ, то къ каждой ухѣ можно прибавлять немного мадеры, хересу или портвейну, или же какого-либо бѣлаго легкаго винограднаго вина по вкусу.

327. Уха изъ ершей и пискарей.

Посоливъ воду и положивъ въ нее перецъ, петрушку и лукъ, поставить кастрюлю на огонь. Когда вода закипитъ, то, отобравъ штукъ 6—8 покрупнѣе рыбы, очистить ее, а остальную рыбу, не чистя и не потроша, опустить въ кипятокъ и разварить совершенно. Потомъ истолочь четверть фунта паюсной икры и положить ее въ уху, для того, чтобъ бульонъ былъ чистъ и прозраченъ; кромѣ того икра придаетъ пріятный вкусъ бульону. Когда икра побѣлѣетъ, процедить уху сквозь салфетку; кастрюлю вы-

мыть, влить въ нее процеженный бульонъ, довести послѣдній до самаго тихаго кипенія и тогда опустить въ него отобранную рыбу покрупнѣе, прокипятить минутъ пять и подавать. Можно опустить при подачѣ два, три ломтя лимона.

328. Уха изъ налимовъ.

Выпотрошить налимовъ, разрѣзать ихъ на куски и варить въ водѣ съ солью, лукомъ и перцемъ. Если въ налимѣ есть печенка и молоки, то ихъ опустить въ уху минутъ за пять, за шесть до подачи.

Уху изъ налимовъ можно и не оттягивать икрой, но тоненькіе ломтики лимона подать на блюдцѣ отдѣльно для желающихъ слѣдуетъ. Къ налимеѣй ухѣ очень идетъ подаваемый отдѣльно же рубленный молодой укропъ; кто любитъ эту зелень, тотъ можетъ класть ее и въ ершовую уху.

329. Уха съ фаршемъ.

Взять десятка два ершей, налить холодной водой и поставить вариться, затѣмъ прибавить луку, лавроваго листа, гвоздики, нѣсколько кусковъ лимона, снова варить. Взять штуки три хорошихъ яблокъ, испинковать ихъ и также положить въ бульонъ. Потомъ взять стерлядь или другую какую хорошую рыбу, нарѣзать ее звеньями, перемыть, вытереть салфеткой и опустить въ бульонъ. Взять небольшую часть какой-нибудь свѣжей рыбы, избить ее и потомъ, размочивъ хлѣбъ въ молокѣ, отжать и смѣшать вмѣстѣ съ рыбой, надѣлать шариковъ, которые за часъ передъ обѣдомъ слѣдуетъ опускать въ уху.

330. Уха изъ осетрины и судака.

Взять 3 фунта свѣжей осетровой головы, 2 фунта свѣжей осетрины, 50 раковъ, 1 фунтъ свѣжаго судака, половина французской булки, 3 луковицы, 1 ложка масла, 2

ложки сливочного масла (или ракового масла), по вкусу соли и по половинѣ разныхъ кореньевъ.

Осетровую голову, осетрину, (можно брать бѣлугу или севрюгу), все помѣщаютъ въ кастрюлю, наливаютъ должное количество холодной воды и варятъ пока рыба поспѣетъ, которую вынимаютъ, а головѣ даютъ упрѣвать, пока хрящи ея сдѣлаются мягкими.

Отдѣльно въ соленой водѣ отвариваютъ всѣхъ раковъ, послѣ чего клещи и шейки очищаютъ и 25—30 череповъ фаршируютъ слѣдующимъ фаршемъ: взять какую-либо свѣжую рыбу, хоть судака, снять съ костей и пропустить чрезъ мясорубку вмѣстѣ съ поджаренымъ рубленнымъ лукомъ, прибавить мякишъ бѣлаго хлѣба намоченнаго въ полученномъ бульонѣ, прибавить по вкусу перцу и соли и начинить черепа, а изъ оставшейся скорлупы приготовить раковое масло. За полчаса опустить въ бульонъ черепа, хрящи изъ осетровой головы, немного каперсовъ, кто любитъ и маслинъ, нѣсколько цѣльныхъ раковъ, прибавить раковое масло покипятить на легкомъ огнѣ, и за 10 минутъ до подачи на столъ положить нарезанные ломти отваренной осетрины и кнель изъ раковъ.

331 Уха изъ стерляди.

Порція на 6 персонъ. Вычистить, выпотрошить, вымыть мелкую рыбу: ершей и окуней, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ вычищенными кореньями, какъ-то: съ сельдереемъ, пореемъ и петрушкою, съ двумя луковицами, лавровымъ листомъ и съ десятью зернами перца и солью по вкусу. Залить все четырьмя бутылками холодной воды, поставить варить на 1 часъ. Потомъ процѣдить уху сквозь салфетку въ другую кастрюлю. Если уха окажется мутною, то очистить ее икрою, какъ было сказано выше, и снова процѣдить. Между тѣмъ стерлядь, въ 3 или 4 фун. вѣсомъ, вычистить, выпотрошить, вынуть вязигу прочь и хорошенько вымыть, потомъ изрѣзать ее на куски, опустить въ процѣженную уху и поставить варить на хоро-

шій огонь. Когда стерлядь хорошо проварится и всплыветъ наверхъ, отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минутъ; потомъ вынуть осторожно куски стерляди, сложить въ миску, прибавить нарезаннаго кусками лимона, а въ уху, кто пожелаетъ, влить сотерна или шампанскаго и, заливъ уху стерлядь въ мискѣ, посыпать рубленною петрушкою или укропомъ и подавать.

332. Стерляжья уха съ печенками налима.

Приготовить рыбный бульонъ изъ живыхъ ершей и окуней. Очистить стерлядь, изрѣзать кусками и вытереть до суха полотенцемъ. Сварить печенки изъ налимовъ. За 20 минутъ до отпуска, процѣдить очищенный рыбный бульонъ сквозь салфетку и, вскипятивъ, опустить въ него стерлядь; когда бульонъ закипитъ и стерлядь всплыветъ, отставить на легкій огонь и варить еще четверть часа. Потомъ выложить осторожно стерлядь въ суповую чашку, влить процѣженную уху и опустить печенки изъ налимовъ.

Уха изъ судаковъ, сиговъ, лососей и прочей рыбы готовится одинаковымъ способомъ, съ тою лишь разницею, что стерлядь должна непременно вариться отъ четверти до полчаса, смотря по величинѣ; прочая же рыба, лишь только вскипитъ, должна тотчасъ подаваться, въ противномъ случаѣ скоро разварится.

333. Супъ изъ налима.

Взять налима вѣсомъ 3—4 фунта, снять съ него кожу и посолить.

Отдѣльно сварить бульонъ изъ кореньевъ, положить туда нарезаннаго кусками налима, головку цвѣтной капусты, полфунта нарезанной кусочками спаржи, когда все сварится положить нѣсколько ломтиковъ лимона, посыпать зеленью и подавать на столъ.

334. Постные соуса.

О приготовлении постнаго основного соуса мы уже говорили (см. № 299). Теперь мы поговоримъ о приготовлении нѣкоторыхъ постныхъ соусовъ, необходимыхъ какъ жаркихъ постныхъ блюдъ, такъ и самостоятельно подающихся на второе или на третье.

335. Соусъ раковый.

25 отварныхъ раковъ очистить и мелко изрубить. Въ ложкѣ масла поджарить 2 лож. мелко истолченной раковой скорлупы, развести бульономъ. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ, положить сыръ, по вкусу соли, лимонной кислоты и сахару, влить сметаны; вскипятить, посыпать зеленью, подать отдѣльно. Если желаютъ облить этимъ соусомъ рыбу, то отдѣльно еще 25 штукъ раковъ отвариваютъ въ соленой водѣ, черепа раковъ фаршируютъ и ими гарнируютъ вмѣстѣ съ раковыми шейками.

336. Соусъ грибной.

2 луковицы изрубить и поджарить въ 2 ложкахъ масла, прибавить 1 ложку муки, 1 стаканъ грибного бульону, въ которомъ варились грибы; самые же грибы мелко изрубить или нашинковать, смѣшать съ соусомъ, посолить и хорошо прокипятить.

337. Соусъ изъ сардинокъ.

Взять 6 сардинокъ, 1 луковицу, 2 ложк. масла прованскаго, 2 лож. муки, 1 ст. рыбнаго бульону, половина лимона, 2 рюмки бѣлаго столоваго винограднаго вина.

Лукъ рубленный поджаривается въ маслѣ, вмѣстѣ съ очищенными и изрубленными сардинками, разводится бульономъ, прибавляется лимонный сокъ, салатъ, сгущается мукой и вскипятить вливаютъ вино.

338. Соусъ постный, горячій.

Изжарить въ прованскомъ маслѣ 1 ложку муки и развести водою или сокомъ грибовъ, спаржи, гороху, бобовъ, капусты и проч.; вскипятить, положить, по вкусу, лимоннаго сока, соли, прибавить рубленой зелени и луку зеленого.

339. Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.

Рыбу безъ костей поджарить въ маслѣ, влить сметаны, вскипятить, прибавить бульону и тушить полчаса, не болѣе; протереть чрезъ рѣшето, прибавить пюре, раковое масло, соусу, хорошо вскипятить и положить мелко рубленныхъ трюфелей.

340. Кнель изъ рыбы.

> Взять 1 фун. свѣжей рыбы, 3 луковицы, щепотку толченаго перцу, немного соли, $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ фун. бѣлаго хлѣба и 2 яйца.

Къ 1 фун. какой-либо свѣжей безъ костей рыбы (сырой) прибавляютъ рубленный сырой лукъ, щепотку перцу, соли, мускатнаго орѣха, все хорошо пропускаютъ чрезъ мясорубку; прибавляютъ мякишъ хлѣба, намоченномъ въ рыбномъ бульонѣ, яйца и все хорошо толкутъ и протираютъ чрезъ рѣшето.

341. Соусъ съ каперсами.

Взять полфунта сливочнаго масла (или постнаго), половина ложки уксусу, 2 лож. каперсовъ, 1 ложку муки. Масло растапливаютъ, прибавляютъ мелко рубленыхъ каперсовъ, уксусъ, подправляютъ мукой и прокипятить мѣшая.

342. Соусъ женевазъ (изъ кореньевъ).

Припустите въ маслѣ нашинкованные коренья: морковь, сельдерей, лукъ и шампиньоны, приправьте мукой и мочите рыбнымъ отваромъ; пропустите все сквозь сито и подавайте; этотъ соусъ идетъ ко всякой разварной рыбѣ.

343. Соусъ къ разварной рыбѣ. холодный.

1 ложку готовой крѣпкой горчицы, 2 ложки уксусу и немного сахару, — все хорошо растираютъ. Если соусъ дѣлается не на прованскомъ маслѣ, то берется 1 стаканъ сметаны.

344. Соусъ холодный.

Взять 2 ложки прованскаго масла, 1 лож. сахару, 4 лож. уксусу, 5 сардинокъ, 4 яйца, 1 лож. каперсовъ.

Сардинки безъ кожи толкутъ, солятъ по вкусу, прибавляя 4 крутыхъ желтка и опять хорошо растираютъ въ фарфоровой ступкѣ съ прованскимъ масломъ и разводятъ бульономъ, прибавляютъ мелко рубленыхъ каперсовъ, немного сахару и перцу. Если желаютъ, [чтобы соусъ былъ вполне постный, яицъ не берутъ.

345. Соусъ сладкій съ изюмомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести стаканомъ бульона, вскипятить и подцѣдить жженымъ сахаромъ. Прибавить горсть изюму, немного уксусу, сахару и вскипятить; передъ подачею положить нѣсколько ломтиковъ лимона и еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ къ жареному лещу или линю.

346. Соусъ изъ луку острый.

Взять нѣсколько кусковъ сахару, залить двумя ложками воды и подрумянить. Когда зарумянится, вложить четверть фун. масла, поджареннаго съ мукой, подлить воды столько, сколько нужно соусу, положить наръзаннаго луку и варить до мягкости. Когда уварится, влить двѣ ложки уксусу, вскипятить и протереть сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть золотистаго цвѣта и кисло-сладкаго вкуса.

347. Тушонные свѣжіе грибы.

Очистить и вымыть свѣжіе грибы, наръзать кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла, посолить, связать пучокъ лука, петрушки и укропа, положить въ грибы, прибавить перца и лавроваго листа и варить подъ крышкою, пока соусъ вскипитъ. За 5 минутъ до отпуска, взять пучокъ зелени, подправить грибы мукою. масломъ и сметаною, дать прокипѣть и подавать.

348. Капустный соусъ.

Взять хорошій бѣлый качанъ капусты, обварить кипяткомъ и дать постоять съ полчаса. Когда вода остынетъ, слить и снова налить кипяткомъ, чтобы качанъ сдѣлался совершенно мягкій. Разварить рису, прибавить мелко изрубленныхъ грибовъ бѣлыхъ, поджареннаго луку, все это смѣшать хорошенько, подлить масла, прибавить перца, мускатнаго орѣха и этой начинкой начинить качанъ, то-есть класть начинку подъ каждый листъ, затѣмъ сжать его крѣпко, положить въ кастрюлю, налить масла и поставить обжариться. Къ такой капустѣ можно сдѣлать грибной соусъ; нашинковать грибовъ, отварить ихъ въ водѣ, сдѣлать небольшую подправку, дать два раза вскипѣть и облить капусту.

449. Соусъ изъ бобовъ.

Взять фунта два бобовъ, сварить ихъ въ водѣ; когда бобы достаточно уварятся, откинуть ихъ на рѣшето. Затѣмъ взять чашку орѣхового масла, прибавить четверть фунта муки, поставить на огонь и дать хорошо обжариться; слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы мука не пригорѣла, затѣмъ подлить чашку бульону и опустить варенные бобы. Передъ обѣдомъ положить на блюдо и облить соусомъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять шинкованныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы достаточно уварятся, прибавить ложки двѣ муки, дать снова вскипеть, и соусъ готовъ.

350. Фаршированная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, сварить и, чтобы она была совершенно мягкая, когда достаточно уварится, вынуть изъ воды, дать немного обсохнуть, затѣмъ очистить и протереть сквозь рѣшето, затѣмъ прибавить полфунта изюму, который также слѣдуетъ разварить въ водѣ, развареннаго рису, все это хорошо смѣшать. Потомъ взять нѣсколько сырыхъ рѣпъ, разрѣзать ихъ пополамъ, средину вычистить и накласть въ нее приготовленный фаршъ. Рѣпу связать ниткою и положить въ горшокъ, поставить въ жаркую печь, чтобы рѣпа могла хорошо увариться. Если рѣпа не упарится въ одинъ день, то можно оставить ее до другого дня. Къ столу подавать съ сахаромъ.

351. Котлеты изъ рыбы.

Взять 3 фунта какой угодно рыбы, очистить, вынуть кости, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить половину французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, соли, перцу, 2 ложки постнаго масла, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ.

352. Жареная булка изъ рыбы.

Приготовить точно такой фаршъ изъ рыбы, какъ для котлетъ, раскатать его, положить на него сваренную и мелко изрубленную вязигу, поливъ немного масломъ и посыпавъ солью, перцемъ; свернуть въ трубку, сравнять въ видѣ продолговатой булки, положить на сковороду, смазанную масломъ, посыпать сухарями, окропить сверху масломъ, поставить въ печь, чтобы изжарились, поливая почаще сверху стекшимъ бульономъ; можно также прибавить ложки 3 ухи. Какъ рыбныя котлеты, такъ и рыбная булка подается съ слѣдующими соусами: съ грибнымъ соусомъ, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ, соусомъ изъ лука, съ тушеною капустой и съ красными подливками.

353. Рыба жареная.

Взять какой угодно рыбы, очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить и дать полежать 1 часъ; вытереть до-суха, обвалить въ сухаряхъ, пополамъ съ мукою, вскипятить на сковородѣ масло, положить рыбу, поджарить съ обѣихъ сторонъ, въ толстыхъ мѣстахъ проколоть вилкою или надрѣзать ножомъ, чтобы хорошо поджарилась, и сейчасъ подавать.

354. Жареные снятки.

Снятки кладутъ на сковороду съ мелко рубленнымъ лукомъ и жарятъ въ маслѣ, посоливъ; когда одна сторона подрумянится, прикрываютъ другой сковородой немного меньшого размѣра, чтобы края ея могли стать на дно первой сковороды, сразу переворачиваютъ, такимъ образомъ поджаренная сторона окажется сверху, а неподжаренная снизу другой сковороды и продолжаютъ поджаривать до готовности. Это дѣлается для того, чтобы во время жаренія снятковъ ихъ перемѣшивать ни въ какомъ случаѣ не

358. Жареная навага.

Очистите съ наваги кожу, выпотрошите ее, вымойте до чиста, посолите, обмакивайте въ клярѣ, обмакивайте въ сухаряхъ и обжаривайте въ любомъ постномъ маслѣ. Точно также жарятся корюшка и ряпушка. Къ навагѣ идетъ жареный картофель и лимонъ.

359. Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.

Вычистивъ, выпотрошивъ леща, карасей или другую какую-либо свѣжую рыбу изъ этого рода, перемойте ихъ на чисто, посыпьте солью, обваляйте въ мукѣ и, вложивъ въ нихъ икры съ обѣихъ сторонѣ, поджарьте на сковородѣ въ любомъ постномъ маслѣ. Продержавъ потомъ нѣсколько времени въ печи, подавайте горячими, засыпавъ сверху сухарями или рубленою зеленью петрушки.

360. Судакъ по-польски.

Судакъ отвариваютъ съ кореньями и посоленной водѣ или бульонѣ, выкладываютъ на рыбное блюдо и обливаютъ растопленнымъ масломъ, смѣшиваютъ съ крутыми рублеными яйцами. Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

361. Жареная свѣжая осетрина.

Жареную осетрину нарежьте ломтиками, въ $\frac{1}{4}$ верш. толщиной, обваляйте въ мукѣ и жарьте въ прованскомъ маслѣ. Къ ней подается жареная петрушка и лимонъ. Можно подать и соусъ тартаръ.

Также жарится свѣжая бѣлуга, севрюга, стерлядь, сомъ и проч.

Само собой разумѣется, что каждую изъ этихъ рыбъ, особенно осетрину, слѣдуетъ очищать отъ слизи, шелухи и трехгранныхъ костей, а также срѣзать хрящи и другія кости.

358. Жареная навага.

Очистите съ наваги кожу, выпотрошите ее, вымойте до чиста, посолите, обмакивайте въ клярѣ, обмакивайте въ сухаряхъ и обжаривайте въ любомъ постномъ маслѣ. Точно также жарятся корюшка и ряпушка. Къ навагѣ идетъ жареный картофель и лимонъ.

359. Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.

Вычистивъ, выпотрошивъ леща, карасей или другую какую-либо свѣжую рыбу изъ этого рода, перемойте ихъ на чисто, посыпьте солью, обваляйте въ мукѣ и, вложивъ въ нихъ икры съ обѣихъ сторонѣ, поджарьте на сковородѣ въ любомъ постномъ маслѣ. Продержавъ потомъ нѣсколько времени въ печи, подавайте горячими, засыпавъ сверху сухарями или рубленою зеленью петрушки.

360. Судакъ по-польски.

Судакъ отвариваютъ съ кореньями и посоленной водѣ или бульонѣ, выкладываютъ на рыбное блюдо и обливаютъ растопленнымъ масломъ, смѣшиваютъ съ крутыми рубленными яйцами. Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

361. Жареная свѣжая осетрина.

Жареную осетрину нарѣжьте ломтиками, въ $\frac{1}{4}$ верш. толщиной, обваляйте въ мукѣ и жарьте въ прованскомъ маслѣ. Къ ней подается жареная петрушка и лимонъ. Можно подать и соусъ тартаръ.

Также жарится свѣжая бѣлуга, севрюга, стерлядь, сомъ и проч.

Само собой разумѣется, что каждую изъ этихъ рыбъ, особенно осетрину, слѣдуетъ очищать отъ слизи, шелухи и трехгранныхъ костей, а также срѣзать хрящи и другія кости.

362. Развареная стерлядь по-русски.

Вычистивъ стерлядь и вынувъ изъ нее вязигу, кладутъ ее въ рыбный бульонъ, закрываютъ въ кастрюлю крышкою и варятъ до готовности. Когда поспѣетъ, выложивъ стерлядь на блюдо, обливаютъ ее отваромъ съ кореньями и огурцами, укладываютъ вокругъ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ бѣлаго и пеклеваннаго хлѣба, кнелю изъ судака и разной зеленыю.

Впрочемъ, подобную разварную стерлядь всякій можетъ гарнировать по своему вкусу.

363. Щука въ соусѣ.

Нарѣжьте щуку кусками и маринуйте ее въ прованскомъ маслѣ, въ который положите соли, перца, петрушки, луку, мелкаго чесноку и мелко нарубленныхъ шампиньоновъ, каждый кусокъ щуки посыпьте тертымъ хлѣбомъ и жарьте, поливая составленной маринадою, подавайте съ соусомъ, который подается въ отдѣльномъ соусникѣ.

364. Фаршированные окуни.

Вычистите окуней, разрѣжьте ихъ вдоль спинъ, выньте потроха и кости и начините слѣдующимъ фаршемъ: разварите судака, снимите кожу и выньте кости, истолките въ ступѣ, прибавьте бѣлаго хлѣба, масла, соли, перцу, укропу, шампиньоновъ, смѣшайте все это хорошенько и начините этимъ фаршемъ окуней; уложите ихъ въ глубокую сковороду, облейте масломъ, обжарьте немного, поливайте чаще рыбнымъ бульономъ, чтобы не засушились и передъ подачей положите на каждый окунь кружочекъ лимона, влейте въ сковороду рюмку бѣлаго вина и подавайте на сковородѣ.

365. Разварной карпъ (о-блѣ).

Тщательно очистите и приготовьте карпа, заправьте ниткой голову и положите въ рыбный котелокъ. Вскипятите уксусу и облейте рыбу; смочите затѣмъ карпа краснымъ виномъ; прибавьте 2 моркови, петрушки, шалфею, луку, тимьяну, лавроваго листа, гвоздики и поставьте кастрюлю на огонь. Варите на тихомъ огнѣ около часа, снимите съ огня, остудите и подавайте карпа на салфеткѣ.

366. Разварная лососина.

Возьмите кусокъ лососины изъ середины, сварите его въ соленой водѣ, съ луковицей и зеленью. Когда готово, выложите на салфетку, обложите свѣжей петрушкой.

367. Ф о р е л ь.

Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплымъ, но не горячимъ уксусомъ форель, накрыть. Поставить воду въ длинномъ рыбномъ котлѣ, прибавить 2 ложки уксусу, соли, положить луковицу, лавроваго листа, опустить форель, варить недолго, чтобы не разварилась; отставить, окропить холодной водой, накрыть бумагою котелъ, оставить такъ на нѣсколько минутъ, выложить на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ: въ раковомъ отварѣ сварить тарелку очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ, обложить ими на блюдѣ форель, облить раковымъ соусомъ, а именно: ложку муки поджарить въ ложкѣ прованскаго масла, развести раковымъ или грибнымъ бульономъ, прокипятить, положить раковыхъ шеекъ, ложку каперсовъ, посолить, облить рыбу и подать.

368. Котлеты изъ селедки.

Взять 4 простыхъ или голландскихъ селедки, вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ двумя мелко изрубленными и поджаренными въ маслѣ луковицами, 1 французскою намоченною булкой или 12 штуками свареннаго картофеля, сдѣлать котлетки, обсыпать мукою, поджарить въ маслѣ. Подать съ кисло-сладкимъ соусомъ.

369. Бигосъ рыбный.

Взять 1 фун. кислой капусты, $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла, щепотку перцу, 4 фун. малосольной рыбы, безъ костей и 2 луковицы.

Сухіе грибы обвариваютъ кипяткомъ и даютъ имъ стоять, пока кипяткомъ охладится и грибы станутъ мягкими, послѣ чего грибы мелко рубятъ, кладутъ въ кастрюлю, куда кладутъ и капусту съ перцемъ и рубленный лукъ, грибной отваръ, масло и увариваютъ капусту до мягкости; послѣ этого кладутъ рыбу, наръзанную кусочками и томятъ подъ крышкою до мягкости; если желаютъ, то можно подправить мукой и дать разъ вскипеть.

370. Волованъ съ рыбой.

Изъ $1\frac{1}{4}$ фун. муки и $1\frac{1}{4}$ фун. масла приготовьте слое-ное тѣсто на 6 слоевъ. Когда кончите его класть, дайте ему постоять минутъ 5 или 6; затѣмъ обрѣжьте тѣсто по опрокинутой тарелкѣ или по плоской крышкѣ. Тѣсто надо рѣзать остриемъ маленькаго ножа, дѣлая по краямъ небольшие фестоны. Смажьте верхъ яйцомъ и прорѣжьте кругъ на разстояніи 2 пальцевъ отъ краевъ, чтобы обозначить крышку; пеките волованъ въ шкафу на хорошемъ огнѣ въ продолженіи 50 мин. Когда готовъ, — снимите крышку и выньте изнутри все мягкое тѣсто.

Нарѣжьте кусками $2\frac{1}{2}$ фун. рыбы, сварите въ водѣ, дайте стечь и выньте всѣ косточки; положите въ кастрюлю, облейте только-что приготовленнымъ соусомъ бешамель; прибавьте немного мускатнаго орѣха и нѣсколько кусочковъ масла; дайте маслу распуститься. Кладите въ волованъ, положите крышку и подавайте.

371. Тѣльное.

Снять съ рыбы кожу, выбрать кости и мясо изрубить мягко, прибавить немного соли, сдѣлать изъ этого лепешку и начинить ее развареной вязигой или рыбнымъ фаршемъ, который слѣдуетъ поджарить съ лукомъ; лепешки свернуть и скатать трубочкою, а затѣмъ надѣлать продолговатыхъ рулетъ, опустить ихъ въ кипящій бульонъ; когда рулеты достаточно уварятся, вынуть ихъ, остудить, наръзать кружками и положить на блюдо.

372. Соусъ изъ тѣльнаго.

Съ хорошаго большого судака или со щуки снять кожу, выбрать всѣ кости и бить мясо деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока мясо слѣдается мягко, какъ тѣсто, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣба, который слѣдуетъ выжать досуха, а затѣмъ хорошо смѣшать съ рыбой, прибавить ложки двѣ масла и надѣлать котлеты, которыя слѣдуетъ обсыпать сухарями, а потомъ обжарить въ маслѣ. Подъ котлеты можно приготовить слѣдующій соусъ: взять зеленаго горошка, сварить его въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь, потомъ положить въ кастрюлю, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла; если же это постомъ, то положить орѣховаго масла, прибавить рыбнаго бульона, поставить въ печь и дать хорошо прокипеть, а потомъ этимъ соусомъ обложить котлеты.

Можно сдѣлать и другой соусъ: взять шинкованной капусты, налить водою и дать прокипеть; затѣмъ откинуть на рѣшето, водѣ дать стечь, а въ капусту прибавить ложки двѣ масла, ложки двѣ уксусу и облить котлеты.

373. Солянка рыбная на сковородѣ.

Взять полтора фун. рыбы безъ костей, полтора фун. рубленой кислой капусты, полфунта масла, 5 соленыхъ огурцовъ, большую щепоть перцу, соли, 1 лож. муки, гвоздики и лаврового листа.

Рубленый лукъ, смѣшивается съ капустой, съ прибавленіемъ $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу, пряностей и все хорошо поджарить, но не зарумянивая, потомъ прибавляютъ ломтиками наръзанныхъ соленыхъ огурцовъ, немного грибного или рыбьяго бульону, въ которомъ разболтана 1 ложка муки; уложить на сковороду рядъ капусты, и на нее рядъ рыбы свѣжей безъ костей, прикрыть капустой, полить оставшимся четвертью фун. масла и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

374. Судакъ по-польски.

Судака отвариваютъ съ кореньями, въ посоленной водѣ или бульонѣ, выкладываютъ на рыбное блюдо и обливаютъ растопленнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ крутыми рублеными яйцами. Гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

375. Судакъ по-нѣмецки.

Очищенный и наръзанный на куски судакъ, солятъ, помѣщаютъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ столько сливочнаго масла, чтобы, когда масло распустится, покрыло бы судака. Когда судакъ до половины будетъ готовъ, прибавить крутыхъ рубленыхъ яицъ и сметану, предварительно сливъ съ судака масло, и даютъ судаку дойти до надлежащей спѣлости.

376. Матлотъ изъ судака.

Изрубить мелко луковицу, припустить въ маслѣ, потомъ влить въ чумичку бульона и варить до тѣхъ поръ, пока лукъ совершенно сварится. Снять съ судака филеи, изрѣ-

зать кусками, сложить въ кипящій бульонъ, прибавить масла, соли и варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ пока изъ бульона образуется густой сокъ; тогда выложить филеи на блюдо, а въ сокъ прибавить ложку бѣлаго соуса, размѣшать и облить филеи.

377. Матлотъ изъ рыбы.

Взять 2—3 фун. свѣжей рыбы 1 фун. масла, 30—40 шарлотъ, 2 фун. стерляди, 2 ложки муки, 1 стак. бульону, полстакана краснаго вина, 5 шампиньоновъ, половина лимона, 1 лож. каперсовъ, половина фран. хлѣба, 10—15 раковъ.

Шарлотъ поджариваютъ въ маслѣ, пока зарумянятся, тогда его вытаскиваютъ и въ этомъ же маслѣ жарятъ ту рыбу, которая предназначена для матлота, для чего можемъ совѣтовать лучше всего стерлядь, за неимѣніемъ ея, можно брать осетрину, севрюгу, бѣлугу и даже сомину. Когда рыба эта зарумянится, тогда въ сотейникъ, въ которомъ жарилась рыба, подсыпать 1—2 лож. муки, поджарить ее, постоянно мѣшая въ томъ же маслѣ и развести бульономъ, прибавить краснаго вина; тутъ же положить рубленыхъ шампиньоновъ, немного лимоннаго соку, немного соли, каперсы. Когда соусъ хорошо прокипитъ опустить жареную рыбу и лукъ и все варить на легкомъ огнѣ часа два и даже болѣе. Подавая, все выложить на блюдо, огарнировать желтками, отварными раками и облить соусомъ, въ которомъ варилась рыба, къ которому хорошо прибавить немного кайенскаго перцу.

378. Щука по-еврейски.

Взять 4 или болѣе 5 фун. свѣжей щуки, 1 фран. хлѣбъ, 10 луковицъ, 2 яйца, 10 картофелинъ и все что слѣдуетъ для соуса.

Щуку очищаютъ отъ чешуи и разрѣзаютъ вдоль хребта, по всей длинѣ ея, отъ головы до хвоста, затѣмъ осторожно

вырѣзають кости вмѣстѣ съ мясомъ, оставивъ его только при кожѣ. Изъ головы вырѣзываютъ жабры и всю ее внутри и снаружи хорошенько перемывъ, солятъ и оставляютъ на два часа. Печенку перемываютъ и откладываютъ; прямую кишку хорошо выскабливаютъ и также откладываютъ, промывъ хорошо, а желчь и остальное все выбрасываютъ; если окажутся молоки или икра, то ихъ присоединяють къ перемытымъ потрохамъ.

Мясо отъ костей оскабливаютъ, кладутъ въ деревянную чашку, прибавляютъ къ нему печенку, молоки или икру, мякишъ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и хорошо отжатаго, побольше толченаго перцу, рубленнаго луку, все солятъ, пропускають чрезъ мясорубку и протирають чрезъ рѣшето, а затѣмъ прибавляютъ 2 сырыхъ яйца, хорошо размѣшиваютъ и кладутъ этотъ фаршъ во всю длину рыбы, наполняютъ имъ брюхо; придавъ рыбѣ первоначальный видъ, зашиваютъ ее вдоль хребта. Оставшимся фаршемъ наполняютъ голову и прямую кишку, а если еще останется, то скатываютъ въ шарики. Рыбу, приготовленную такимъ образомъ, кладутъ въ рыбную кастрюлю, наливаютъ воды, чтобы только покрыло рыбу, и варятъ. Подавая, обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: четверть стакана уксусу или 1 стак. столоваго винограднаго бѣлаго вина, полтора стакана перебраннаго кишмишу, ломтики лимона, 1 стак. бѣлаго соуса, прибавить 1 рюмку настоя изъ шафрана и кипятить, пока кишмишъ упрѣетъ; послѣ чего прибавить 1 лож. сотоваго меду и обливаютъ рыбу гарнированную отварнымъ картофелемъ.

379. Вареная селедка.

Вымочивъ хорошенько селедку, изрѣзываютъ ее на куски и варятъ въ водѣ (не очень долго). Намочивъ затѣмъ въ свѣжемъ молокѣ нѣсколько нарѣзанныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджариваютъ ихъ слегка въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

На плоскомъ блюдѣ укладываютъ эти ломтики поджаренной булки (крутоны), а на нихъ кусочки отваренной

селедки. Изъ ложки масла, одной ложки муки и полтара стакана воды ($\frac{1}{3}$ литра) варятъ подливку, прибавивъ въ нее изрѣзаннаго зеленого луку и кусочекъ сахара.

Подаютъ эту подливку или отдѣльно, или обливъ имъ крутоны съ селедкой.

380. Жареная селедка.

Вымочивъ селедку въ водѣ, какъ можно болѣе (сутокъ полутора), обтирають ее насухо и обваливаютъ въ мукѣ съ тертыми сухарями. Распустивъ масло на сковородѣ, жарятъ въ немъ селедку, наблюдая, чтобы селедка не пригорала, для чего приходится прибавлять понемногу растопленнаго масла. Еще лучше жарить ее во фритюрѣ, нагрѣвъ его предварительно, какъ можно сильнѣе.

381. Фаршированная селедка.

Возьмите 10 сельдей, обрѣжьте головы и снимите кожу, положите въ молоко на 6 часовъ; откиньте и разрѣжьте, чтобы вынуть главную кость. Обрѣжьте половинки, такъ чтобы онѣ были четырехугольныя. Положите въ ступку обрѣзки и 6 половинокъ и, кромѣ того, 8—10 соленыхъ анчоусовъ и восьмушку масла; истолките все это вмѣстѣ; протрите на сито, прибавьте 1 желтокъ, немножко каенскаго перцу и 4 ложечки мелко-нарубленной петрушки. На каждую половинку селедки положите слой этого фарша и сверните куски. Положите на сковороду, смазаную масломъ; полейте распущеннымъ масломъ, посыпьте толчеными сухарями и поставьте на 5—6 минутъ на жаркій огонь. Подавайте на сковородѣ.

382. Салатъ изъ лососины.

Возьмите вареной лососины, нарѣжьте ее четырехугольниками; приправьте солью, масломъ и уксусомъ. Положите горкой на блюдо; подсыпьте нѣсколько штукъ ка-

персовъ; кругомъ положите крутыя яйца, наръзанныя четвертушками. Между яйцами и рыбой положите еще приправленные половинки латука (сердцевины). Къ этому подавайте соусъ венегретъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: положите въ миску 1 или 2 ложечки хорошей горчицы; разведите ее понемногу масломъ и уксусомъ, прибавьте соли, перцу, рубленый лукъ, шарлотъ, каперсы, корнишоны, петрушки, листья эстрагона и 3 крутыхъ желтка, также нарубленныхъ.

383. Грибы а-ля „бордолезъ“.

Возьмите свѣже-сорванные, крѣпкіе бѣлые грибы, вымойте, высушите на салфеткѣ, низъ гриба подрѣжьте вкось. Положите въ каменную посуду, облейте прованскимъ масломъ, посыпьте солью и крупнымъ перцемъ; въ этой преправѣ держите ихъ 2 часа, а потомъ поджарьте съ одной только стороны. Продолжайте жарить, пока грибъ не сдѣлается мягкимъ; затѣмъ положите на блюдо и облейте слѣдующимъ соусомъ: налейте въ кастрюлю прованскаго масла по количеству грибовъ, въ этомъ маслѣ изрубите мелко петрушки, луку, немного чесноку; все разогрѣйте и облейте грибы, затѣмъ прибавьте соку изъ двухъ лимоновъ.

384. Лососина по-Франкфуртеки.

Разрѣжьте свѣжую лососину на куски, толщиной въ 2 пальца, вымойте ее, осушите и посолите. Мелко изрѣжьте 2 луковицы, 4 сельдерея и 2 петрушки; обдавъ ихъ кипяткомъ, положите въ кастрюлю и припустите съ масломъ, не давая заколероваться. Туда же влейте 2 стакана бѣлаго вина и 2 стакана кипятку, прибавьте перцу и душистыхъ травъ (связанныхъ пучкомъ), положите рыбу и дайте вскипѣть раза 2. (Лососина должна быть покрыта жидкостью; если кусокъ большой, то надо прибавить воды и вина). Покройте кастрюлю. Вскипятивъ 2 раза, снимите съ огня и, черезъ 10—15 минутъ, выньте лососину, дайте

стечь, снимите кожу, уложите въ глубокое блюдо, которое все время надо держать на льду. Снимите жиръ съ кастрюли, въ которой варилась рыба, прибавьте туда ложечку картофельной муки, разведенной холодной водой; вскипятите разъ, прибавьте 5 или 6 ложекъ шпика и 3 ложки уксусу; процѣдивъ, залейте рыбу. Когда совсѣмъ остынетъ, подавайте.

385. Судакъ по-балгарски.

Очистите судака, вѣсомъ въ 6—7 фун., сдѣлайте ему на бокахъ поперечныя насѣчки, привяжите его къ рѣшеткѣ развара, покройте его водой и бѣлымъ виномъ, прибавьте соли и петрушки, варите на хорошемъ огнѣ три четверти часа. Когда рыба готова, снимите ее съ рѣшетки, положите на длинное блюдо, уберите зеленью, подавайте съ баварскимъ соусомъ, который долженъ быть приготовленъ слѣдующимъ способомъ. Положите въ кастрюлю 4 ложки крѣпкаго уксусу, вскипятите, прибавьте натертаго хрѣна, 4 желтка и масла. Взбейте все это вмѣстѣ, прибавляя соли, потомъ варите на легкомъ огнѣ, пока не сгустится; тогда снимите съ огня и, не переставая мѣшать, мало-по-малу влейте въ соусъ четверть фун. слегка распущеннаго масла; снова поставьте на плиту, но не давайте кипѣть. Взбейте соусъ вѣнчкомъ до пѣны. Можно прибавить въ соусъ раковаго масла по вкусу.

386. Семга вареная.

Выбравъ свѣжей соленой семги и вымочивъ ее въ течение 48 часовъ въ холодной водѣ, откиньте на рѣшето, потомъ, положивъ въ кастрюлю, влейте воды, такъ, чтобы семга была совершенно покрыта водой. Дайте вскипѣть, отставьте на край плиты и, закрывъ кастрюлю крышкой, оставьте рыбу въ водѣ минутъ 10. Откиньте на рѣшето. Подавайте съ развареннымъ картофелемъ, обливъ рыбу и картофель горячимъ распущеннымъ масломъ.

387. Окуни по-шведски.

Очистивъ окуней, положите ихъ въ кастрюлю, приправьте солью и перцемъ и покройте водой; туда же положите только наръзанной зелени петрушки. Варите на сильномъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ и дайте водѣ увариться до половины. Тогда положите въ кастрюлю немного масла, припустите муки и подавайте.

388. Вареные окуни.

Вскипятивъ воды, влейте въ нее уксусу и положите соли, петрушки и лаврового листа. Очистивъ окуней, положите въ приготовленную воду и, давъ вскипѣть, поставьте на край плиты. Черезъ 12 минутъ выньте рыбу, очистите ее отъ кожи, и положите на блюдо. Блюдо украсьте зеленой петрушкой и наръзаннымъ лимономъ. Отдѣльно подавайте распущеннаго масла съ солью, лимономъ или лимоннымъ сокомъ и мелко изрубленной зеленой петрушкой.

389. Карпы въ пивѣ.

Очистить хорошенько карпію средней величины разрѣзать ее на куски, стараясь выбрать какъ можно болѣе костей; обмажьте масломъ неглубокую кастрюлю, положите въ нее мелко наръзаннаго луку, поверхъ разложите рыбу, посолите и прибавьте сельдерея, петрушки, тмина, лаврового листа, перца, гвоздики и около четверти фунта мелко истертаго медоваго пряника. Залейте рыбу легкимъ бѣлымъ пивомъ (Weisbier). Кипятите 7 или 8 минутъ, снимите съ плиты, поставьте на легкій огонь; когда рыба проварится и соусъ укипитъ и сгустится, положите рыбу на горячее блюдо, процѣдите соусъ и подавайте.

390. Тушенная щука.

Разрѣзавъ щуку и хорошенько протеревъ ее солью, оставьте на 2 часа на холодѣ. Выберите невысокую кастрюлю, куда рыба укладывалась бы плотно. Изрѣзавъ мелко кореньевъ рѣпы, моркови, петрушки и сельдерея, припустите ихъ въ масло; разложите поверхъ кореньевъ куски рыбы, покройте ихъ бѣлымъ виномъ, прибавивъ соли, перца, духовъ, мякоти отъ двухъ лимоновъ и кусокъ медоваго пряника, мелко изрѣзаннаго. Плотно закрывъ кастрюлю и замазавъ крышку тѣстомъ, дайте хорошенько вскипѣть; потомъ поставьте въ шкафъ и варите 1 часъ на легкомъ огнѣ. Подавайте въ кастрюлѣ, прибавивъ въ нее стаканъ бѣлаго вина, въ которое положите корешки, предварительно обдавъ ихъ кипяткомъ.

391. Жареная щука.

Разрѣжьте на куски двухъ щукъ, вытрите ихъ чистыхъ полотенцемъ. Мелко изрубите луковицу, положите въ кастрюлю съ масломъ и, положивъ щуку, припустите на сильномъ огнѣ, посыпавъ солью и перцемъ. Черезъ нѣсколько минутъ, всыпавъ въ ту же кастрюлю 2 ложки муки, покройте рыбу бѣлымъ виномъ съ водой, прибавляя зелени, петрушки и шампиньоновъ. Дайте вскипѣть, уваривая до одной трети; когда будетъ готово, вилкой вынимайте куски рыбы изъ кастрюли, укладывая ихъ на блюдо и убирая шампиньонами. Процѣдивъ соусъ, залейте его 2—3 желтками и, выливъ его на рыбу, подавайте.

392. Щука съ шампиньонами.

Возьмите щуку средней величины, вычистите и выпотрошите ее; нафаршируйте хорошимъ рыбнымъ фаршемъ, заверните въ масляную бумагу и опустите въ отваръ изъ кореньевъ, съ бутылкой бѣлаго вина; варите, часто поливая; когда поспѣетъ, рыбу выньте изъ отвара; сдѣлайте соусъ, прибавивъ въ него немного муки, шампиньоновъ, или трюфелей.

393. Филе изъ сига, соусъ томать.

Вычистите, выпотрошите сига, снимите съ костей, уложите пластами на желѣзный плафонъ, вымазанный масломъ (прованскимъ), посолите, посыпьте перцемъ, покройте масляной бумагой, и ставьте въ горячую печь, чтобы рыба быстро испеклась.

Облить соусомъ томать, приготовленнымъ на рыбномъ бульонѣ съ прованскимъ масломъ.

394. Капуста фаршированная.

Отобрать большихъ капустныхъ листьевъ и сварить ихъ въ водѣ до половины готовности, откинуть на рѣшето, затѣмъ наложить на каждый листъ слѣдующаго фарша: отварить около полфунта рису, смѣшать съ рублеными отваренными и поджаренными въ какомъ-либо постномъ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ бѣлыми грибами. Завернуть этотъ фаршъ въ листья капусты, завязать нитками и обжарить въ постномъ маслѣ.

395. Картофель съ селедкой.

Очищенный картофель отварить, наръзать ломтиками. Вымочить 2 селедки, очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 2 мелко изрубленныхъ луковицы въ постномъ маслѣ, смѣшать съ селедкой и картофелемъ, посыпать немного перцемъ, сложить на глубокую сковороду, сверху посыпать сухарями и поставить въ печь, чтобы обжарились.

296. Тушеные яблоки.

Взять нѣсколько кислыхъ яблоковъ, очистить кожу, порѣзать на части, вынуть сердцевину, положить въ кастрюлю, посыпать слегка сахаромъ, влить немного воды и тушить до готовности; подать къ жареной рыбѣ.

397. Картофельныя котлеты.

Очистить картофель, отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь рѣшето или размять деревяннымъ пестикомъ, прибавить муки, надѣлать котлетъ, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ пополамъ съ мукою, обжарить въ маслѣ и подать съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ или съ кисло-сладкимъ изюмомъ.

398. Котлеты изъ грибовъ.

Отварить 10—15 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить, 1 стаканъ рису отварить въ соленой водѣ, смѣшать съ грибами, посыпать перцемъ, подѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и подать съ какимъ-либо соусомъ.

399. Бѣлая фасоль и горохъ лущеный.

Фасоль отвариваютъ въ несоленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето, складываютъ въ сотейникъ, прибавляютъ рубленный лукъ, солятъ по вкусу, посыпаютъ слегка перцемъ и обливаютъ подогрѣтымъ уксусомъ съ постнымъ масломъ.

400. Фасоль другимъ способомъ.

Взять фунтъ фасоли, налить водою и поставить вариться, не давая ей совершенно развариться, затѣмъ вынуть, снять съ нея кожу и положить на блюдо. Сдѣлать слѣдующую подливку: взять чашку уксуса, прибавить ложки двѣ орѣховаго масла, немного горчицы, ложки двѣ сахара, все хорошенько смѣшать и облить фасоль, а потомъ подавать къ столу.

401. Зеленый горошекъ съ гренками.

Свѣжій зеленый горошекъ, или консервы варятъ въ соленомъ кипяткѣ, вмѣстѣ съ пучкомъ порея и петрушки; когда готовъ, откидываютъ на рѣшето, порей и петрушку вынимаютъ, горошекъ подправляютъ мукой, стертой съ масломъ и подаютъ съ гренками.

402. Бобы съ саломъ.

Разварить крупныхъ бѣлыхъ бобовъ со свинымъ саломъ, нарѣзать сало ломтиками одинаковой величины; прибавить воды настолько, чтобы она могла вся укипѣть и впитаться въ бобы, не давая имъ слишкомъ развариться.

403. Пюре изъ гороха съ гренками.

Возьмите 2 ф. сухаго гороха и поставьте его варить съ кореньями (всего по одной штукѣ) и небольшимъ количествомъ масла. Когда будетъ на половину готовъ, подправьте его. Какъ только сварится, то откиньте на рѣшето и протрите эту массу. Затѣмъ разводите постепенно бульономъ. Влейте въ миску и подавайте.

404. Пюре изъ бобовъ.

Промойте бобы и сварите ихъ въ соленой водѣ, положивъ туда пучекъ разной зелени. Когда бобы уварятся, протрите, приправьте масломъ и подавайте.

405. Шпинатъ, щавель, крапива, лебеда и зелень рѣдиски или молодой рѣдьки.

Зелень перебираютъ, перебиваютъ въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ и давъ полежать въ холодной водѣ съ полчаса, откидываютъ на рѣшето и сразу бросаютъ въ кипятокъ, ставятъ на огонь и даютъ кипѣть 5—10 минутъ.

Когда готова, отбрасываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ и пропускаютъ чрезъ мясорубку. Послѣ этого прибавляютъ соли, масла, даютъ только одинъ разъ вскипѣть и заправляютъ по желанію уксусомъ и сахаромъ.

406. Зелень по-грузински (мхали).

Берется любая, изъ вышеупомянутыхъ, зелень.

Зелень отвариваютъ въ соленой водѣ, и отбрасываютъ на рѣшето и протираютъ. Лукъ, корни и укропъ пропустить чрезъ мясорубку, прибавить полуфунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолочь все вмѣстѣ, смѣшать съ зеленью, подогрѣть съ масломъ и огарнировать.

407. Грибы жареные, соленые.

Соленые грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, перчатъ и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ; подавать, какъ зарумянится.

408. Грибы жареные, сушеные.

Грибы отвариваютъ въ посоленной водѣ, мелко рубятъ, прибавляютъ рубленый лукъ, постное масло и жарятъ на сковородѣ, когда готовы, то подправляютъ мукой съ грибнымъ бульономъ, оставшимся отъ варки грибовъ.

409. Жареные грибы, свѣжіе.

Свѣжіе грибы или консервы, слѣдуетъ обдать кипяткомъ; уложивъ ихъ на сковородѣ, облить ихъ масломъ, стертымъ съ мукой и водой и жарить, подливая масло. Прибавляютъ, по вкусу, луку, рубленой зелени и немного уксусу.

Также жарятъ грибы и въ сметанѣ. Прибавляютъ перцу. Жарятъ, пока сметана слегка потемнѣетъ. Подаютъ на сковородѣ.

410. Картофель разварной.

Нужное количество картофеля отварить, очистить, сложить на блюдо, облить маслом, обсыпать зеленою петрушкою и укропомъ.

411. Жареный картофель.

Жарить картофель можно только осенній, крупный. Лѣтній молодой для жаренья не годится: онъ морщится и безвкусенъ; его лучше варить. Осенній же жареный картофель превосходенъ. Несмотря на то, что жареный картофель составляетъ самую обыкновенную, почти ежедневную, приправу къ кушаньямъ, жарить его не умѣютъ не только кухарки, но и повора рѣдко дѣлаютъ его такъ, чтобъ онъ былъ не дряблѣ и не размоченъ; между тѣмъ дѣло это вовсе не трудно.

Надо очистить сырой картофель, разрѣзать его на нѣсколько частей, смотря по величинѣ, обровнять каждую часть такъ, чтобъ она имѣла видъ небольшого грѣцкаго орѣха. — Когда все это будетъ сдѣлано, надо положить въ кастрюлю хорошій кусокъ масла, поставить на огонь; когда масло закипитъ, въ него класть картофель и не переставая потряхивать кастрюлю, подбрасывая картофель, пока онъ не начнетъ зарумяниваться. Тогда его откинуть на рѣшето, посолить и снова положить въ ту же кастрюлю, но уже безъ масла, и опять потряхивать и подбрасывать, пока не дорумянится.

412. Картофель фаршированный грибами

Очищенные и отварные боровики свѣжіе или сушеные изрубить мелко. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами; положить полфунта франц. тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сырого картофеля, вырѣзать осторожно середину; наполнить приготовленною

массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить $\frac{1}{3}$ ст. масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

413. Земляныя груши.

Очистить груши какъ можно лучше, бросая тотчасъ же въ холодную воду съ уксусомъ, перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить полложки муки, размѣшанной съ полложкою масла. Подавая, выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста. Облить масломъ съ сухарями или сабайономъ.

414. Цвѣтная капуста салатомъ.

Раздѣлите цвѣтную капусту головками; обварите и варите въ водѣ вмѣстѣ съ молодыми листьями: эти послѣдніе надо положить въ воду раньше, такъ какъ они варятся дольше. Откиньте ихъ, нарѣжьте кусками, длиной въ два пальца; положите въ салатникъ, прибавьте головки. Приправьте солью, перцемъ, масломъ, уксусомъ и горчицей; жарьте на сковородѣ въ продолженіе 2-хъ минутъ. Можно подавать это блюдо и горячимъ, и холоднымъ.

415. Маседуанъ изъ овощей.

Очистить и нарѣзать зеленые бобы, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлякъ, перелить холодной водою, сложить въ ситейникъ. Точно также приготовить и вылуценныя зерна молодого горошка. Очистить и сварить спаржи, цвѣтной капусты и молодого картофеля. Нарѣзать и сварить въ бульонѣ молодой моркови и рѣпы. За 15 мин. до отпуска, сложить все это на ситейникъ, поставить на огнѣ, и, когда овощи пообсохнутъ немного, положить масла, ложку бѣлаго соуса или бешамели, разогрѣть, размѣшать, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

Поваренная книга.

Холодные блюда.

416. 0 заливныхъ блюдахъ.

(См. №№ 294 и 295) гдѣ мы говорили о приготовленіи рыбнаго галантира и рыбнаго заливнаго. Какъ и для скоромныхъ блюдъ, галантиръ необходимъ и для постныхъ холодныхъ блюдъ. Рыбныя холодныя блюда гораздо разнообразнѣе мясныхъ. Крупную свѣжую рыбу всѣхъ родовъ можно готовить и подавать въ холодномъ видѣ, большею частью заливной.

О нѣкоторыхъ способахъ приготовленія заливныхъ блюдъ изъ рыбы мы поговоримъ ниже.

417. Осетрина уборная, заливная.

Отваривъ звѣно свѣжей осетрины и, давъ остыть, нарѣзать на равныя ломтики, снять съ нихъ кожицу и обратъ хрящи. На длинный соусникъ налить свѣтлаго галантира, мясного или рыбнаго, и дать застыть; положить на него отварныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, мелкихъ огурчиковъ, каперсовъ, оливокъ и маринованныхъ грибовъ и опять залить галантиромъ и, не давая остыть галантиру, на все это положить куски осетрины и сверху опять залить галантиромъ.

418. Судакъ заливной.

Очищенный судакъ отвариваютъ въ водѣ вмѣстѣ съ кореньями и пряностями; когда рыба сварится, ее вынимаютъ, а равно вынимаютъ и коренья, и къ оставшемуся бульону прибавляютъ чешую отъ судака, самый же судакъ рѣжутъ на куски, выбираютъ кости, которыя кладутъ въ бульонъ и хорошо увариваютъ, чтобы получи-

лась липкая застывающая жидкость, которую стягиваютъ яйцомъ или икрой, процѣживаютъ чрезъ салфетку, потомъ, если желаютъ, то подцвѣчиваютъ жженымъ сахаромъ и прибавляютъ немного уксусу. Укладываютъ въ формы, и, убравши, какъ мясныя заливныя блюда, заливаютъ, даютъ остыть.

Отдѣльно подаютъ хрѣнь, соль, горчицы, уксусъ и прованское масло.

419. Холодная стерлядь.

Взять хорошую большую стерлядь, вымыть и вычистить хорошенько, нарѣзать луку, огурцовъ, лимона, прибавить гвоздики, перца, лавроваго листа, подлить уксуса, прибавить немного воды и все это смѣшать хорошенько и, обливъ рыбу, поставить вариться. Когда рыба достаточно уварится, влить рюмки двѣ винограднаго вина, затѣмъ стерлядь положить на блюдо, подлить бульона, въ которомъ она варилась, затѣмъ обложить каперсами, оливками, огурцами и остудить.

420. Лососина холодная, уборная.

Свѣжую лососину очистить отъ чешуи, выпотрошить и вымыть. Вырѣзать отъ хвоста до головы вдоль хребта ремень и это пространство наполнить кнелю изъ судака; положить лососину въ рыбную кастрюлю съ бульономъ, съ кореньями, трюфелями, корнионами и маринованными грибами, прибавить огуречнаго рассола, бѣлаго столоваго винограднаго вина, варить. Когда лососина будетъ готова, ее переносятъ на рыбное блюдо и убираютъ всѣмъ, что останется отъ процѣженнаго бульона, въ которомъ варилась лососина, а также рыбной цвѣтной кнелю и отварными раками. Самое дно блюда заливаютъ галантиромъ; когда галантиръ застынетъ, кладутъ рыбу и убираютъ разноцвѣтнымъ галантиромъ, который рубятъ въ видѣ кристалловъ и кладутъ кучками, чередуясь съ кнелю.

Отдѣльно подаютъ соусъ провансаль или раковый соусъ.

Или дѣлаютъ такъ: отварную лососину или вообще какую-бы не было большую рыбу, если желаютъ убрать красиво, то ее кладутъ на блюдо съ тѣстомъ, приготовленнымъ изъ запеченаго слоенаго тѣста. Всю кожицу съ рыбы снимаютъ осторожно, чтобы не повредить мяса, дѣлаютъ галантиромъ или майнезомъ поперечныя украшенія, кладутъ по кусочку варенаго судака, застуженнаго съ бѣлымъ галантиромъ и трюфелями. Далѣе, эти кусочки припиливаютъ длинными фигурчатыми желѣзными булавками, на которыя наложены звѣздочки изъ галантира. Отдѣльно подаютъ хотодный раковый соусъ.

421. Селедка съ гарниромъ.

Вымочить въ молокѣ 3 голландскія или шотландскія селедки, потомъ вымыть ихъ хорошенько, выбрать всѣ кости, осторожно распластавъ каждую селедку, чтобы она не потеряла своего вида, затѣмъ сложить ее, какъ слѣдуетъ, приложить на мѣсто голову и хвостикъ; обложить съ одной стороны наръзанными кружками или мелко изрубленнымъ варенымъ картофелемъ и свеклой, а съ другой — зеленымъ рубленнымъ лукомъ и свѣжими огурцами. Если случатся молоки, то ихъ хорошенько растереть со сливочнымъ масломъ, выложить на особую тарелку, обрывать, наръзать небольшими кусочками и уложить кругомъ селедки, потомъ сдѣлать слѣдующую подливку: взять одну чайную ложку французской горчицы, половину чайной ложки сахару, 2 столовыя ложки прованскаго масла, хорошенько все смѣшать и протереть, приливая понемногу уксусу, и облить селедку этой подливкой.

422. Осетрина, бѣлуга и севрюга ХОЛОДНЫЯ.

Свѣжую или малосольную рыбу кладутъ въ кипяченую воду или бульонъ; когда поспѣетъ, дадутъ остыть, рѣжутъ ровными ломтиками и подаютъ отдѣльно къ ней тертый хрѣнъ или горчицу, уксусъ и прованское масло, соль. Къ хрѣну прибавить, кто любитъ, сахару.

423. Холодная головизна.

Взять голову осетровую, сварить ее, и когда будетъ достаточно уварена, выложить на блюдо, выбравъ всѣ кости разнять голову на куски. Потомъ взять кочанъ свѣжей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипяткомъ, затѣмъ откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь; когда капуста достаточно обсохнетъ, положить въ кастрюлю, полить масломъ и хорошенько обжарить и потомъ этой капустой обложить головизну и подавать къ столу.

424. Холодная вязига.

Размочить вязиги съ вечера въ холодной водѣ, а утромъ воду слить и, наливъ чистою, поставить вариться, прибавить немного соли и дать повариться; затѣмъ наръзать вязигу мелко, но не такъ, какъ крошатъ для кулебяки, а нѣсколько крупнѣе. Когда будетъ вязига совершенно готова, уложить на блюдо, прибавить чашку уксусу, разведеннаго горчицею и немного сахару.

425. Сигъ съ холоднымъ соусомъ.

3-хъ или 4-хъ фунтоваго сига вычистить, выпотрошить, опустить въ холодную воду съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, солью, сварить въ рыбномъ котелкѣ. Выложить на блюдо, обложить отвареннымъ картофелемъ, облить соусомъ съ каперсами.

426. Щучья икра.

Когда случится вамъ готовить къ обѣду въ весеннее время щуку, то выньте изъ нея сырую еще икру и опустите въ тузлукъ, то-есть, въ круто посоленную холодную воду, на нѣсколько часовъ. Опуская икру въ тузлукъ, должно снять съ нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на рѣшето и дайте рассолу хорошенько стечь. Къ щучьей икрѣ, какъ и вообще къ икрѣ зернистой, идетъ мелко изрубленный зеленый лукъ.

427. Икра грибная.

Грибы отвариваются въ соленой водѣ, какъ можно мелко рубятъ, а еще лучше пропускаютъ нѣсколько разъ чрезъ мясорубку и смѣшиваютъ съ рубленнымъ мелко лукомъ, поджареннымъ въ четверти фунта горчичнаго масла; прибавляютъ молотого перцу щепоть, солятъ по вкусу, и добавляют уксусъ, въ которомъ распущенъ сахаръ, обливаютъ прованскимъ масломъ и все хорошо перемѣшиваютъ, выкладываютъ на блюдо. Отдѣльно подаютъ рубленный лукъ.

428. Окрошка изъ грибовъ.

Въ бутылкѣ воды сварите полфунт. грибовъ, изрубите ихъ мелко и, положивъ обратно въ бульонъ, вынести на погребъ. Во время обѣда, выложивъ грибы и бульонъ въ миску, прибавьте бутылки двѣ хорошаго кваса, десятокъ очищенныхъ отъ кожи сѣмечекъ и мелко изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, полфун. вареной рубленной свеклы. Особо, для желающихъ, подается натертый хрѣнъ и мелко изрубленный зеленый лукъ.

429. Сборный постный винегретъ.

Сперва надо нашинковать красной капусты и напитать ее хорошимъ уксусомъ, смѣшаннымъ съ солью. Потомъ нарѣзать ломтиками очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, также вареной свеклы и варенаго картофеля, да еще взять вареныхъ турецкихъ бобовъ и нарѣзанныхъ полосками груздей. Все это укладывать на блюдъ отдѣльными рядами и затѣмъ облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ, который готовится такъ: изрубивъ помельче каперсовъ и зеленого луку, надо растереть ложкою въ прованскомъ маслѣ, прибавить немного сахара, горчицы, перцу, соли и развести хорошимъ уксусомъ.—Шинкованные грузди въ винегретъ надо положить въ середину, и предъ подачею винегрета къ столу, посыпать винегретъ рубленою зеленью петрушки или укропа.

430. Окрошка изъ рыбы.

Взять фунта три крупной рыбы, сварить ее или обжа- рить въ маслѣ, вынуть кости, нарѣзать кусочками, накро- шить нѣсколько очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, зеленого лука, укропу, петрушки, насыпать соли и толченаго перцу, развести кислыми щаами, баварскимъ или домашнимъ хлѣб- нымъ квасомъ, размѣшать все, положить льду и подавать на столъ.

431. Ботвинья.

Взять щавеля или шпината, хорошенько промыть, об- варить и дать, какъ слѣдуетъ, провариться; послѣ чего протереть черезъ сито. Взять нужное количество кваса, но лучше всего выходить ботвинья изъ кислыхъ щей; по- ложить въ квасъ приготовленный щавель или шпинатъ, прибавить сахару стертаго съ ложечкой французской гор- чицы, изрубить туда же нѣсколько вѣточекъ молоденькаго укропа, изрѣзать нѣсколько очищенныхъ свѣжихъ огур- цовъ и одинъ огурецъ не очищенный, такъ какъ кожица огурца придастъ ботвиньѣ больше аромата, и по желанію, нѣсколько штукъ зеленого луку. Лучше же лукъ пода- вать на тарелкѣ отдѣльно, такъ какъ не всякій любитъ это приправу. Къ ботвиньѣ подается всегда какая-нибудь развареная рыба, малосольная или свѣжая осетрина, се- врюга, бѣлуга. Непремѣнное условіе хорошей ботвиньи, это—чтобы она была холодная. Для этого ее надо за часъ или за полчаса вынести на ледъ, а не класть ледъ въ со- леную ботвинью, какъ это дѣлаютъ многіе, такъ какъ ледъ, тая, разжижаетъ ботвинью.

432. Винегретъ изъ разныхъ грибовъ.

Отварить въ соленой водѣ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, разрѣзать на части, положить на блюдо рядъ бѣлыхъ гри- бовъ, рядъ соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, рядъ груздей, сверху посыпать каперсами, зеленымъ лукомъ и

облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2 ложки прованскаго масла, растереть съ 2 ложками сахару, немного соли и готовой горчицы, развести не крѣпкимъ уксусомъ и облить винегретъ.

433. Сборный винегретъ съ рыбой.

Отварить какой-нибудь свѣжей или соленой рыбы, наръзать ломтиками, уложить на блюдо, сверху уложить мелко-наръзанный отваренный картофель, свеклу, огурчики, какіе-нибудь соленые грибы, сверху посыпать каперсами, зеленымъ лукомъ, перцемъ и облить соусомъ изъ горчицы,

Постныя сладкія блюда.

Изъ сладкихъ блюдъ, приведенныхъ въ отдѣлѣ „скоромный столъ“, многіе можно примѣнять и для постнаго стола.

434. Шарлотъ изъ яблоковъ.

Взять 10 кислыхъ яблоковъ, очистить, наръзать кусочками, положить около стакана сахару, немного мелкаго изюму, толченой корицы, штукъ 20 горькихъ миндалинъ, мелко истолченныхъ; все вмѣстѣ слегка потушить, прибавить полстакана вина или какого-либо сироу. Между тѣмъ, черстватаго тертаго на теркѣ чернаго хлѣба, приблизительно столько, сколько вышло тушеныхъ яблоковъ, намазать форму прованскимъ масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ хлѣба, рядъ яблоковъ, и такъ поступать, пока наполнится форма. Поставить въ печь и дать кругомъ зарумянится.

435. Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба.

Взять французскій хлѣбъ, наръзать тонкими ломтиками, смочить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и корицею; обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной масломъ, кисляя яблоки мелко испинковать, наложить ихъ въ средину, посыпать сахаромъ и корицей, сверху закрыть гренками и поставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо.

436. Яблочный пирогъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ рюмки рому, рюмки воды и 2 рюмокъ прованскаго или какого-либо другого постнаго масла. Раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа. Между тѣмъ, 10 кислыхъ яблоковъ очистить, наръзать кусками, положить въ кастрюльку, прибавить полстакана толченаго сладкаго миндаля, полстакана сахару, ложки 2 какого-либо варенья и утушить. Остудить, намазать этой массой раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку, эту трубку свернуть въ кружокъ, положить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; когда испечется, наръзать кусками и подать.

437. Яблоки съ рисомъ.

10 кислыхъ яблоковъ утушить съ сахаромъ и, кто любитъ, прибавить корицы. Отдѣльно отварить рисъ въ водѣ, но чтобъ онъ былъ рассыпчатый, а не разварился. Обмазать кастрюльку масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ рису, рядъ яблоковъ, и такъ поступать до конца. Поставить въ печь, чтобъ зажарилось, подать съ сиромъ, а въ скоромный день — со сливками.

438. Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.

Разварить рисъ въ водѣ, прибавить для запаха какой-нибудь цедры или корицы, откинуть на рѣшето. Взять $\frac{1}{2}$ фунта французскаго черносливу, четверть фунта изюму отварить въ водѣ, выбрать изъ чернослива кости, смѣшать съ рисомъ, посыпать сахаромъ, прибавить какого-либо варенья; сложить все это плотно въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, и застудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-либо сиропомъ.

439. Саго съ краснымъ виномъ.

1 стаканъ саго вскипятить одинъ разъ въ водѣ, отцѣдить, налить $1\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, положить кусокъ корицы, по-вкусу сахару и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока погустѣетъ. Вынуть корицу, выложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо, облить сиропомъ.

440. Каша на миндальномъ молокѣ.

Приготовить 5 стакановъ миндальнаго молока, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахару, сварить густую манную кашу, выложить на горячую въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо. Подать съ краснымъ виномъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ и корицею.

441. Вареники съ вишнями.

Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, прибавить немного масла и соли. Взять вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки и отжать слегка изъ нихъ сокъ, по-

сыпать сахаромъ, нафаршировать ими вареники, сварить, сокъ вишневый вскипятить съ сахаромъ, прибавивъ немного воды, облить имъ вареники и подать.

442. Наливашники.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 1 стакана воды, 1 ложку какого-либо постнаго масла, рюмки рому или спирту, хорошенько вымѣсить, тонко раскатать; наложить какого-либо варенья безъ сиропа, вырѣзать полукруглые пирожки, опускать въ кипящее масло, котораго должно быть налито довольно много, такъ, чтобъ покрывало пирожки; когда обрумянится, выбирать на пропускную бумагу и посыпать сахаромъ.

443. Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.

Отварить въ водѣ полфунта рису, чтобъ былъ рассыпчатый, откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь, всыпать полстакана сахару, полстакана толченаго сладкаго миндаля съ прибавкою нѣсколько горькаго, перемѣшать съ рисомъ хорошенько, выложить въ форму и застудить. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: взять $\frac{1}{4}$ фунта шоколаду, стереть на теркѣ, развести 2 стаканами кипяченой воды, прибавить по-вкусу сахару. Когда шоколадъ вскипитъ, прибавить чайную ложечку картофельной муки, вскипятить, облить рисъ и подать.

444. О л а д ь и.

Растворить тѣсто изъ 3 стакановъ теплой воды, 4 стакановъ муки, 2 ложекъ дрожжей, соли, немного коринки, хорошенько выбить и дать подняться. Когда поднимется, не мѣшая тѣста, брать серебряной ложкой, опускать оладьи въ кипящее масло. Когда обрумянится, класть на блюдо, посыпать сахаромъ и горячими подать.

445. Кремъ изъ клюквы и др. ягодъ.

Берется 1 ф. клюквы, или др. ягодъ, и 5 стак. воды, дѣлается морсъ, кипятится, кладется $\frac{3}{8}$ ф. сахару, чайную чашку манной крупы, все вмѣстѣ размѣшивается и кипятится до густоты жидкой кашицы. Тогда взбивается вѣнчикомъ или ложкой на тарелкѣ, небольшими частями. Взбивать до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается все пѣнистымъ и рыхлымъ. Взбивъ взятую часть крема, кладутъ ее въ форму и наполнивъ тарелку снова, продолжаютъ взбивать и класть въ форму. Окончивъ взбиваніе и наполнивъ постепенно форму, выносятъ на холодъ и даютъ застыть, наблюдая, чтобы кремъ не замерзъ. Остывшій кремъ вынимаютъ изъ формы и передъ подачей обливается сиропомъ какого-нибудь варенья.

ЧАСТЬ III.

ЗАКУСКИ.

Соленія и Маринованія.

Часть III.

Закуски.

Приведенныя въ скоромномъ и постномъ столахъ рецепты приготовленія блюдъ рассчитаны преимущественно на обѣды и ужины. Ниже въ 6-ой части нашей книги, мы приведемъ примѣрныя меню скоромныхъ и постныхъ обѣдовъ и ужиновъ въ будни, праздники и особо торжественные дни. Въ настоящемъ же отдѣлѣ мы приводимъ блюда, которыя могутъ подаваться на завтракъ. Обыкновенныя же закуски въ Россіи принято подавать передъ обѣдомъ, вмѣстѣ съ водкой и крѣпкими винами.

Приготовление скоромныхъ и постныхъ закусокъ:

446. Лукъ испанскій въ сметанѣ.

Лукъ испанскій рѣжется тонкими ломтями, пересыпается слегка солью, обливается густой сметаной и подается къ водкѣ.

447. Кильки съ яйцами.

Пеклеванный хлѣбъ мажутъ сливочнымъ масломъ, на него кладутъ 2 очищенныхъ цѣльныхъ кильки и прикрываютъ ихъ ломтиками круто сваренаго яйца.

448. Сыръ къ завтраку.

Взять два съ половиною фунта творогу, протереть сквозь рѣшето, прибавить полчашки пива, 1 чашку густой сметаны, чайную ложку тмину, щепоть соли. Изъ всего этого надѣлать небольшія лепешки въ палецъ толщиною, положить на доску и выставить на солнце. Когда одна

сторона высохнет—вернуть на другую. Сушить можно и въ печи на легкомъ духу. Къ сыру отдѣльно подавать хлѣбъ со сливочнымъ масломъ.

449. Баклажаны по-грузински.

Баклажаны очистить, срѣзать верхъ, вынуть середину и нафаршировать фаршемъ изъ телятины или баранины. Въ кастрюлю положить рубленую зелень, на нее—баклажаны, налить полтара стак. бульона, посолить и томить; когда баклажаны станутъ мягкіе, вынуть ихъ, снять нитки, которыми были прикрѣплены снятыя верхушки послѣ фаршированія, положить въ ситейникъ, облить яйцами, разболтанными съ лимоннымъ сокомъ и подогрѣть на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы сгустилось, но не образовалось бы яичницы.

450. Лукъ фаршированный.

Очистить крупныя луковицы, обварить соленымъ кипяткомъ, вынуть и, когда остынутъ, срѣзать немного съ обѣихъ сторонъ, выбрать ложечкою середину такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ слоевъ; положить на масло въ ситейникъ. Вынутыя середки изрубить мелко, изжарить до мягкости, положить муки, развести сливками, и уварить до совершенной густоты, а потомъ остудить. Приготовить фаршъ изъ куръ (потверже), прибавить приготовленный лукъ, размѣшать, нафаршировать луковицы, влить на ситейникъ немного бульона, положить сливочнаго масла и, накрывши крышкою, сварить на легкомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложить лукъ на глубокое блюдо, а къ соку прибавить ложку краснаго соуса, гліаса, уварить до густоты и облить лукъ.

451. Рѣдка или рѣдиска.

Ее преимущественно употребляютъ въ постные дни въ двухъ видахъ: или очищенную рѣдку натираютъ на теркѣ, солятъ, прибавляютъ рубленнаго луку и постнаго масла и наливаютъ квасомъ, или рѣжутъ тонкими ломтиками, солятъ и даютъ стоять пока она дастъ сокъ, тогда при-

бавляютъ, кто любитъ, нарѣзаннаго ломтиками луку и постнаго масла.

Рѣдиска или молодая рѣдка обыкновенно употребляется только со сливочнымъ масломъ и солью.

452. К о р н и ш о н ы .

Взять маленькихъ огурчиковъ, обмыть ихъ хорошенько въ холодной водѣ, опустить въ крутой соленый кипятокъ съ небольшою примѣсью селитры и квасцовъ, дать постоять часовъ 20, потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь и высохнуть.

Прокипятить уксусъ съ примѣсью англійскаго перцу, соли, лавроваго листа, опустить туда корнишоны, дать слегка покипѣть, отставить, разлить въ банки, когда остынутъ завязать банки восковою бумагою или пузыремъ и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

453. Огурцы соленые.

Собранные съ грядъ огурцы намочить въ холодной водѣ и въ тотъ же день ихъ солить. Взять небольшою дубовый боченокъ, хорошо выварить его укропомъ, посыпать на дно немного соли, положить дубовыхъ, вишневыхъ или смородиныхъ листьевъ, укропу, струганныхъ кореньевъ, хрѣна, можно также положить кусочки чесноку, потомъ класть рядъ огурцовъ, каждый разъ перекладывая листьями и проч., сверху тоже положить слой листьевъ, залить соленою водою, въ пропорціи на одно ведро воды два съ половиною стакана соли и 1 ложку селитры, боченокъ закупорить, засмолить или же покрыть деревяннымъ кружкомъ и положить на него небольшой камень. Хорошо держать огурцы въ холодномъ мѣстѣ и расходуя снова, каждый разъ закрывать ихъ сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее.

Чтобы огурцы имѣли ярко зеленый цвѣтъ, надо залить ихъ горячей соленою водою прокипяченою съ солью, квасцами и водкою, въ пропорціи на 1 ведро воды два съ половиною стакана соли, полчайной ложки квасцовъ и полбутылки водки.

454. Бѣлые грибы маринованные.

Взять молодыхъ бѣлыхъ грибовъ, очистивъ ихъ, вымыть, вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, когда вода стечетъ и грибки обсохнутъ, сложить ихъ въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ солью, англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и сахаромъ. Банки залить сверху растопленнымъ масломъ и завязать промасленной или восковой бумагой или же пузыремъ и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

455. Рыжики маринованные.

Очистить молодыхъ рыжиковъ, обдать кипяткомъ или подержать нѣсколько минутъ въ крутомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, уложить въ крутомъ кипяткѣ, залить горячимъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ солью, англійскимъ перцемъ, гвоздикой и лавровымъ листомъ, когда рыжики остынутъ, разложить въ небольшія банки, залить растопленнымъ масломъ, обвязать промасленной или восковою бумагою и держать въ холодномъ мѣстѣ.

456. Грузди соленые.

Очистивъ грузди и обрѣзавъ коренья, мочить ихъ дня два въ холодной водѣ, мѣняя воду, сложить потомъ шапочками къверху въ деревянную кадочку или глиняный горшокъ, пересыпая солью, сверху покрыть деревяннымъ кружечкомъ и положить на него камень или же сверху насыпать солью и покрыть листомъ капусты. Передъ употребленіемъ вымыть или отмочить въ холодной водѣ.

457. Шампиньоны маринованные.

Очищенные шампиньоны вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, выложить на рѣшето, дать отечь, шапочками къверху уложить въ банки, перекладывая лавровымъ листомъ

и англійскимъ перцемъ, залить остывшимъ скипяченнымъ уксусомъ, завязать восковой бумагой и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

458. Провѣсная солонина.

Взять лучшее и сочное мясо, называемое англійскимъ или толстый филей.

Въ холодную погоду мясо можетъ висѣть три или четыре дня до соленія, хорошо натирая сахарнымъ пескомъ и повторяя это натирание 3—4 раза въ день. Когда сахаръ совершенно впитается въ мясо, надобно вытереть его насухо и приготовить вареный растворъ изъ 1 фун. соли, золот. селитры и 12 золот. англійскаго перца, облить имъ мясо въ чистой посудѣ или кадкѣ, а потомъ ежедневно перевортывать мясо, дать стечь рассолу и повѣсить на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, гдѣ пронизаетъ вѣтеръ, а еще лучше, сушить для провѣтриванія въ комнатѣ, гдѣ есть сквозной вѣтеръ, или въ сухой большой кухнѣ, хорошо провѣтриваемой, и въ которой поддерживается постоянный огонь, причѣмъ привѣшиваютъ солонину къ потолку. Послѣ сушки, чрезъ три—четыре дня, зашиваютъ въ холстину.

459. Англійскій рассоль для разныхъ мясъ.

Четыре фун. поваренной соли, полтора фун. сахару, 4 лота селитры и 17 кружекъ воды сварить вмѣстѣ, снимая пѣну. Отъ этого рассола и самое жесткое мясо дѣлается мягкимъ и солонина бережется безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Но прежде, нежели налить его на мясо, надобно, особенно въ жаркую погоду, выжать изъ мяса кровь и хорошенько втирать въ него толченую соль, а потомъ уже налить холодный рассоль на мясо. Молодая свинина отъ этого рассола въ 4—5 дней дѣлается очень мягкой; но старая и приготовленная въ окорокахъ должна

лежать въ разсолѣ по крайней мѣрѣ 2 недѣли. Можно этотъ разсолъ употреблять нѣсколько разъ, прибавляя къ нему понемногу соли. вскипятить нѣсколько разъ, снимать пѣну.

460. Англійскій способъ соленія окороковъ.

Взять 2½ гарнца поваренной соли, 5 фун. соли бузуна и одну четверть фун. селитры, все смѣшать вмѣстѣ, мясо спрыснуть водою, дать вытечь крови, вытереть и посыпать сказанною смѣсью и дать лежать въ продолженіи 3-хъ дней; потомъ весь разсолъ слить, прибавить 5 штофовъ воды и такое количество поваренной соли, чтобы разсолъ могъ держать яйцо; варить тщательно, снимая пѣну, потомъ, хорошо остудивъ, вылить на мясо и оставить его лежать въ разсолѣ 2 недѣли.

461. Копченіе окорока.

Кладутъ нѣсколько свѣжихъ окороковъ между двумя широкими досками и, положивъ сверху тяжелый гнетъ, оставляютъ ихъ лежать, сколько позволитъ время года. Послѣ того натираютъ ихъ солью, смѣшанною съ одною двѣнадцатою частью селитры, и снова кладутъ на нѣсколько дней подъ гнетъ. Между тѣмъ готовятъ разсолъ изъ воды и соли, небольшого количества винограднаго вина, тмина, перца, лавроваго листа, можжевельныхъ ягодъ и аниса. Вскипятивъ эту смѣсь, даютъ ей остынуть, а послѣ того, сцѣдивъ съ осадка, наливаютъ на вынутые изъ-подъ гнета и уложенные въ кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись разсоломъ, въ которомъ и оставляютъ ихъ недѣли на двѣ или на три. По прошествіи этого срока ихъ вынимаютъ изъ разсола и развѣшиваютъ для просушки; а когда хорошо обсохнутъ, то ихъ переносятъ въ обыкновенную коптильню или же коптятъ надъ курящими вѣтвями можжевельника и другихъ ароматныхъ травъ, повторяя этотъ пріемъ нѣсколько разъ.

пока окорока прокопятся какъ слѣдуетъ. Послѣ этого натираютъ ихъ густыми винными дрожжами и, просушивъ, кладутъ на сбереженіе въ золу или сухое сѣно.

462. Русскіе провѣшенные говяжьи окорока.

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и, вырѣзавъ кость, уложить мясо, разрѣзомъ въ середину, въ чистую, очень соленую воду и вскипятить, прибавивъ туда немного сахара. Потомъ вынуть и повѣсить на крюкъ, чтобы стекъ разсолъ; приготовить немного соли, смѣшанной съ чернымъ перцемъ и гвоздикой, и втирать нужно этотъ составъ какъ во внутреннюю, такъ и во внѣшнюю часть мяса. Потомъ окрутить мясо крѣпкими тонкими веревками, начиная съ толстой части; вѣшать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

463. Сосиски обыкновенныя.

Пропускаютъ чрезъ мясорубку полтора фун. жирной говядины, полфун. свинины и полфун. говяжьего сала, прибавляютъ 1 чайную ложку толченаго перцу, 1 чайную ложку соли и половину лож. горошкового перцу, все хорошо смѣшать съ полстака. мелко-исрубленнаго луку и начиняютъ кишки. Передъ употребленіемъ надо жарить.

464. Помидоры.

Помидоры рѣжутся на равные ломтики, солятъ и даютъ полежать часъ. Потомъ поливаютъ соусомъ изъ уксусу, горчицы, немного сахара и прованскаго масла. Посыпаютъ рубленнымъ зеленымъ лукомъ и укропомъ. Подаютъ къ водкѣ.

465. Сыръ роккезъ.

Мелко трутъ на теркѣ сыръ: галландскій, швейцарскій, кавказскій (овечій), рокфоръ, лимбургскій и пармезанъ. Каждаго сыра берутъ по одной восьмой фунта. Отдѣльно

растопливаютъ полфунта сливочнаго масла и смѣшиваютъ его съ растертыми сырами. Пока смѣсь не остыла, прибавляютъ одну четверть бут. хорошаго, бѣлаго рома, все хорошенъко растираютъ и кладутъ въ масленки.

466. Бутерброды.

Съ кильками: на тонко наръзанные ломтики пеклеванаго хлѣба намазываютъ слой сливочнаго масла, на него кладутъ очищенную отъ костей кильку, распластанную вверхъ кожицей, закрываютъ половиной яйца, свареннаго вкрутую, и посыпать рубленымъ укропомъ или рубленой зеленью петрушки. Точно такъ же готовятъ бутерброды изъ *анчоусовъ* и съ кусочками *селедки*. Съ *сардинками* дѣлаютъ точно такъ же, но съ нихъ снимаютъ кожицу и кладутъ цѣльными, не распластанными. Дѣлаютъ бутерброды съ разнымъ холоднымъ мясомъ, ветчиной, съ разными сырами, съ икрой паюсной или зернистой, кладя ихъ на бѣлый или пеклеванный хлѣбъ, смазанный масломъ.

467. То же.

Но дѣлаются такъ: берутъ тоненькіе ломтики французской булки, одинъ смазываютъ сливочнымъ масломъ, на него кладутъ тоненькій кусочекъ холодной жареной телятины, филе или ростбифъ.

Отдѣльно готовятъ слѣдующую массу: сбиваютъ сливочное масло въ пѣну, прибавляютъ немного рубленой ветчины, немного перцу, намазываютъ на другой ломтикъ хлѣба и складываютъ вмѣстѣ.

468. Бутербродъ a la reine.

Кильки и анчоусы очистить отъ костей, мелко изрубить, смѣшать съ одинаковымъ количествомъ сливочнаго масла. Толстымъ слоемъ этой массы смазать бѣлый ломтикъ хлѣба и покрыть намазаннымъ масломъ другимъ ломтикомъ хлѣба.

469. Бутербродъ съ каперсами.

Смазать толстымъ слоемъ масла ломтикъ французскаго хлѣба, посыпать рублеными яйцами, сверху положить вдоль очищенныя отъ костей кильки или сардинки и посыпать рублеными каперсами.

470. Фаршъ рыбный въ кокиль (раковины).

Въ 1½ лож. масла поджарить 2 рубленныя большія луковицы, положить мелкими кусочками 1 фун. свѣжей, безъ кости, рыбы, которую слегка посолить, и 4 сухіе гриба, отваренные въ бульонѣ, и все тушить подъ крышкой. Когда рыба будетъ готова, изрубить все мелко, смѣшать съ 2 сырыми желтками, прибавить ½ стак. густой сметаны съ 2 тертыми сухарями, поперчить, прибавить немного бульону; положить на форфоровую раковину, сгладить, посыпать сухарями, намазать масломъ и печь ½ часа и даже меньше. Отдѣльно—какой-либо соусъ, подающійся къ рыбамъ.

471. Фаршъ изъ телятины и селедки въ кокиль.

Выдагъ: 1 фун. телятины, 1 хорошую голланд. селедку, четверть фун. масла, ½ стак. сметаны, 2 желт., 2 сухаря, 1 лож. тертаго сыру, по вкусу перцу, соли, мускатнаго орѣха и 2 больш. луковицы.

Жареную телятину пропустить черезъ мясорубку вмѣстѣ съ селедкой безъ костей, прибавить жаренаго луку, мелко рубленаго, сметаны, бульона, слегка потомить подъ крышкой, остудить, поперчить, прибавить порошокъ мускатнаго орѣха, 2 толченыхъ сухаря (2 лож.), 2 желтка сырыхъ, хорошо смѣшать, положить на раковину, посыпать сыромъ, смѣшаннымъ съ лож. сухарей и печь ¼ час.

472. К а н а п э.

Съ бѣлаго черствого хлѣба срѣзать корку и нарѣзать сначала вдоль полосками, а потомъ на круглую—пятачкомъ, квадратикомъ и пр. Взять сардинъ безъ костей, ветчину и языкъ, нарѣзать маленькими треугольниками и обрѣзки изрубить мелко; трюфели и зелень петрушки также мелко изрубить. Сварить вкрутую яйца, отдѣлить желтки, которые протереть чрезъ рѣшето, а бѣлки изрубить. Анчоусы или кильки очистить отъ костей и нарѣзать полосками. Каждый подсушенный бѣлый гренокъ смазать прованскимъ или горчичнымъ масломъ и на него укладывать красиво, въ видѣ полосокъ, клѣточекъ, треугольниковъ, заготовленные продукты, чтобы получилось красивое сочетание цвѣтовъ, что предоставляется вкусу приготавливающего.

473. Икра изъ баклажанъ.

Испечя баклажаны въ духовомъ шкапу до мягкости. Снять кожицу, вынуть зерна съ мякотью, немного ихъ порубить деревяннымъ ножомъ (отъ металла будетъ нехорошъ привкусъ), прибавить мелко рубленого сырого луку, заправить солью, перцемъ, зеленью укропа и петрушки, прибавить горчичнаго масла и лимоннаго соку,— все перемѣшать и подавать на закуску. Кто любитъ—можно прибавить сырыхъ томатовъ, нарѣзанныхъ кубиками.

474. Грузди по-гастрономически.

Большіе соленые грузди (отнять корешки, чтобы образовались ямочки) положить шляпками на сковороду съ растопленнымъ масломъ и въ ямочки насыпать тертаго сыру пармезанъ; послѣ этого весь рядъ обсыпать сухарями, а сверхъ ихъ—опять сыромъ; сверхъ сыра посыпать мелко рубленого зеленого луку, облить сметаной и поставить въ духовую печь. Когда испечется, подавать на сковородѣ, какъ отличную закуску къ водкѣ.

475. Сыръ грибной.

Берутъ 1 фун. сливочнаго масла, 2 фун. свѣжихъ шампиньоновъ, полфунта гусиныхъ печенокъ. Шампиньоны и печенку поджариваютъ въ маслѣ, мелко рубятъ, протираютъ чрезъ рѣшето, смѣшиваютъ въ фарфоровой ступкѣ, солятъ по вкусу, еще разъ протираютъ и складываютъ въ масленку; хранить на льду.

476. Салатъ изъ рыбы.

Варятъ судака, щуку или сига, очищаютъ отъ кожи и костей; мясо рубятъ вмѣстѣ съ тремя сваренными вкрутую яйцами; въ концѣ рубки прибавляютъ малыми частями 3 сырыхъ яйца, солятъ, перчатъ, прибавляютъ 4 ложки уксусу и лимоннаго сока по вкусу, 3 лож. прованскаго или горчичнаго масла, чайную лож. сахар. песку и 4 лож. крѣпкаго мясного бульону; обсыпаютъ зеленью петрушки съ укропомъ и холодный подаютъ какъ закуску.

477. С о я.

Соей называется извѣстнаго рода смѣсь въ видѣ жидкой горчицы, подаваемая какъ при мясномъ, такъ и рыбномъ. Подобныхъ сой существуетъ довольно много, и самое лучшее ихъ покупать готовыми, такъ какъ приготовленіе ихъ сложно и дорого.

478. Горчица Французская.)

1) Взять пополамъ желтой и сѣрой горчицы, обварить кипяченымъ уксусомъ, настояннымъ эстрагономъ и чеснокомъ, перемѣшать и поставить въ закрытомъ каменномъ сосудѣ на три часа. Потомъ прибавить мелко истертыхъ анчоусовъ или селедки, или сардинки, по желанію вкуса, хорошо размѣшать и развести уксусомъ, до желаемой густоты. Хранить хорошо въ закупоренныхъ и осмоленныхъ банкахъ.

2) На два съ половиной фунта сухой горчицы берется: свѣжихъ листьевъ петрушки три съ половиной золот., кербеля три съ половиной золот., эстрагона два съ половиной золот., чесноку 1 головку, соленыхъ анчоусовъ 12 шт. Все это рубится острой сѣчкой, какъ можно мельче, смѣшивается съ горчицею и растирается въ каменной или стеклянной ступкѣ до тѣхъ поръ, пока не получится самый мелкій и однородный порошокъ, который подслащается винограднымъ сусломъ, но какъ оно не вездѣ есть, то сахаромъ; къ этому прибавляется семь золот. бѣлой самой мелкой соли, вся смѣсь растирается снова, разводится водою и разливается въ банки. Но прежде закупорки банокъ съ горчицею, въ каждую изъ нихъ опускается раскаленный до красна кусокъ желѣза, толщиною въ средній палецъ и оставляется въ ней до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ не остынетъ; этимъ отнимается у горчицы часть ея остроты и выпаривается лишняя вода. Вынувъ желѣзо, банки доливаются крѣпкимъ бѣлымъ уксусомъ, закупориваются и заливаются смолою.

479. Хрѣнъ.

Хрѣнъ употребляется въ двухъ видахъ: наскобленный ножомъ въ видѣ тонкихъ стружекъ, употребляется какъ гарниръ для бифштекста, ростбифа, котлетъ, и пр. и тертый хрѣнъ, замѣняетъ собою горчицу. Для послѣдней цѣли онъ готовится съ уксусомъ, солью и сахаромъ, подается къ разварной говядинѣ, рыбамъ, студню и т. п. или съ сахаромъ и сметаной—для разварнаго поросенка и для развареной говядины.

480. Колбасы сырыя.

На 3 ф. свиного мяса, не жирнаго, взять 1 ф. шпига или жирной свинины, мелко изрубить, прибавить 2 лота соли, 1 зол. маойрона, 2 зол. перцу толченаго, влить 1 ст. бульона, остывшаго, изъ костей или мяса (или же холод-

ной воды), размѣшать руками, наполнить кишки, завязать концы, вымыть въ водѣ и повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Сохраняются не болѣе одной недѣли.—Варятъ или жарятъ.

481. Сало малороссійское.

Полоски шпига, идущіе для приготовленія малороссійскаго сала, солятся такъ: на 1 пудъ сала взять 4 ф. соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Когда вся соль будетъ втерта въ сало, его рѣжутъ на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

Или сало съ кожей натираютъ большимъ количествомъ соли съ прибавкою на каждое 5 ф. соли 8 золот. селитры; натирание это производятъ, не жалѣя соли, въ большомъ количествѣ, производя эту операцію съ саломъ со всѣхъ сторонъ, для чего на дно кадки также посыпаютъ слой соли и на него укладываютъ сало кожей внизъ, причемъ каждый кусокъ сала прорѣзается до кожи, въ разрѣзы также посыпается соль. Второй рядъ сала кладется кожей вверхъ и т. д.; покрываютъ дощечками, накладываютъ гнетъ и ставятъ въ прохладное мѣсто, на 1 мѣсяцъ, а потомъ выкладываютъ въ мѣшки и вѣшаютъ на воздухъ.

482. Маринованіе огурцовъ.

Огурцы сложить въ горшокъ; взять одно ведро воды, куда положить полтора фунта соли, вскипятить и этимъ кипяткомъ залить огурцы, которые сейчасъ же поставить на ледъ. Потомъ взять одно ведро хорошаго крѣпкаго уксуса, вскипятить его съ $\frac{1}{8}$ фун. различныхъ пряностей и остудить; сливъ съ огурцовъ воду, налить въ нихъ этотъ уксусъ, обвязать пузыремъ и поставить на ледъ или въ холодное мѣсто. Черезъ 2 недѣли, если уксусъ ослабѣетъ, то налить свѣжимъ, тоже вскипяченнымъ, но безъ пряностей, опять обвязать пузыремъ и хранить на погребѣ.

483. Огурцы въ огурцахъ.

Берутъ два сорта огурцовъ: мелкихъ, поспѣвшихъ на-половину, и крупныхъ, уже совсѣмъ созрѣлыхъ. Послед-ніе рубятъ мелко-на-мелко въ корытахъ и пересыпаютъ ими ряды огурцовъ вмѣстѣ съ солью. Травы идутъ тѣ же какъ и для обыкновенныхъ огурцовъ. Изрубленные огурцы, смѣшанные съ солью, даютъ рассоль.

484. Кочанная капуста.

Хорошіе, то-есть бѣлые и крѣпкіе кочни отбираютъ, вырѣзаютъ изъ нихъ кочерыжки, и кладутъ на дно или въ середину кадки рубленой капусты, то-есть, засыпаютъ ихъ приготовляемой кислой капустой. Изъ этого само со-бою разумѣется, что кочанную капусту необходимо заго-товлять одновременно съ кислой рубленой; иначе—невоз-можно, по крайней мѣрѣ, трудно и неудобно.

485. Шинкованная капуста.

Приготавливается точно такъ же, какъ и рубленая, но только ее не рубятъ, а шинкуютъ, собственно рѣжутъ то-ненькими полосками, и чѣмъ тоньше, мельче — тѣмъ лучше, потому-что она бываетъ отъ этого мягче, что и требуется. Изшинковавъ капусту, складываютъ ее въ кадочки, пере-сыпаютъ по слойно солью и спускаютъ въ погребъ. Заква-шивать и здѣсь надо мукой и ломтемъ хлѣба. Пересыпка капусты чернушкой, морковью и проч.,—вещь излишняя. Самое лучшее—мелкая шинковка и выборъ тонколистныхъ кочней.

486. Квашеніе свеклы.

Обскобливъ свеклу, промыть хорошенько, положить въ кадку, муравленный горшокъ или въ стеклянную банку, пересыпать тминомъ и залить холодною водою; потомъ взять немного хлѣбнаго раствора, развести теплою водою, процѣдить и влить въ сосудъ со свеклой. Положивъ на

свеклу деревянный кружокъ, который бы не доходилъ на палецъ до краевъ сосуда, и, закрывъ его холстомъ, чтобъ проходилъ воздухъ, поставить сосудъ въ теплое мѣсто, чтобъ началось броженіе. Воды не доливать до верху, но оставлять для пѣны мѣсто, которая поднимается, когда свекла закисаетъ. Никогда ненадобно подливать уксуса въ борщъ, но лучше всего варить его на свекловичномъ квасу: уксусъ отнимаетъ у свеклы пріятный ея запахъ. Хлѣбный растворъ весьма скоро квасить овощъ, и если поставить свеклу въ теплое мѣсто, то она закиснетъ. Брать на 24 гарнца свеклы одинъ гарнецъ ржаной муки.

487. Вишни въ уксусѣ.

1) Вишни класть слоями въ стеклянныя банки, пере-сыпая мелкимъ сахаромъ: сперва слой сахару, потомъ рядъ вишенъ безъ стебельковъ, и такимъ образомъ продолжать, пока вся банка будетъ полна; потомъ вскипятить ренскій уксусъ, остудить его, налить въ банки, сколько его взой-детъ. Налитыя банки завязать бумагою, надѣлавъ въ ней мѣстами скважины, поддержать нѣсколько времени на солнце, потомъ хранить въ сухомъ мѣстѣ. Къ сахару можно примѣшивать толченой корицы и гвоздики. — 2) Взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ кост-точки и, оторвавъ стебельки, продавить сквозь сито, сокъ же этотъ слить въ бутылку до утра. Между тѣмъ, еще взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ, окоротить у нихъ стебельки, скласть въ стеклянныя банки, пересыпавъ ихъ гвоздикою. На каждый фунтъ вишенъ отвѣсить по два фунта сахару. и разварить его въ вишневомъ соку, прибавить къ нему двѣ части хорошаго уксусу мѣрою, пѣну снимать и по увареніи остудить, а когда остынетъ, налить вишни, скла-денныя въ банки, и крѣпко завязать ихъ пузыремъ.

488. Соленіе вишенъ.

1) На штофъ воды положить 10 ложекъ меда, 3 ложки соли и стаканъ уксусу; пересыпать вишню душистыми травами и налить упомянутымъ холоднымъ отваромъ. —

2) На штофъ воды взять 12 ложекъ сахару, 3 золотника соли и стаканъ уксусу; пересыпать вишню душистыми травами, прибавить немного лаврового листа, гвоздики, корицы и кардамона; потомъ залить рассоломъ.

489. Соленіе бѣлой сливы.

Со штофомъ уксусу смѣшать три штофа воды и кипятить на огнѣ, прибавивъ: 4 фун. сахару, корицы и гвоздики по 3 золотн., и нѣсколько зеленого лаврового листа; уваривъ, остудить; сливу положить въ банку или боченокъ, перемѣшать ее съ малымъ количествомъ эстрагона и чабра, и налить вышесказаннымъ сиропомъ; къ банкѣ прибавить кружокъ, и завязать ее. Такимъ же образомъ можно солить владимірскія вишни и другія разныя ягоды.

490. Соленіе арбузовъ.

Положить несозрѣвшіе арбузы въ чистую кадку, перекладывая чистою ржаною соломой, и, когда кадка будетъ полна, покрыть ее соломой, на которую положить кружокъ съ небольшимъ гнетомъ. Наливъ въ особую кадку колодезной воды и положивъ соли, по 1 фунту на ведро, размѣшать и, давъ рассолу отстояться, налить арбузы до половины кадки. Верхнее дно у кадки закупорить покрѣпче и, провернувъ въ немъ дыру, долить кадку рассоломъ до самаго верху, а потомъ зарыть ее въ ледъ.

491. Соленіе брусники.

Перебрать и перемыть бруснику, положить въ чистую кадку. На каждое ведро взять 2 фун. сахару, патоки или меду и 2 ложки соли: вскипятить, остудить и залить бруснику. Можно сюда же прибавить немного корицы, гвоздики и перцу горошкового. Кадку накрыть кружкомъ и хранить на погребѣ.

492. Соленіе смородины.

На 2 бут. воды берутъ 2 чашки мелкаго сахару, 1 чаш. соли, по 2 щепотки мелкой корицы, гвоздики и перцу. Вскипятить отъ 2—4 разъ въ эмалированной посудѣ и залить смородину, банку обвязать пузыремъ и хранить на погребѣ.

493. Соленіе зеленого гороха.

1) Вылущивъ горошекъ изъ стручьевъ, кладутъ его слоемъ на тарелку и посыпаютъ солью. Когда выйдетъ изъ зернышекъ сокъ, наполняютъ имъ вмѣстѣ съ горохомъ бутылки до самого верха; эти бутылки ставятъ въ котель съ холодною водою и слегка закупориваютъ; потомъ воду въ котлѣ нагрѣваютъ до кипѣнія, тушатъ огонь и, давъ бутылкамъ постепенно остыть, закупориваютъ ихъ плотно и, осмоливъ, сберегаютъ на погребѣ въ сухомъ пескѣ. Можно прибавить на 1 фунтъ соли одну четверть фунта толченаго сахару.—2) Вылущивъ, вымывъ и обсушивъ горошекъ, кладутъ его на тонкій слой соли въ банку, посыпаютъ солью и опять кладутъ горошку, наполняя такимъ образомъ банку до самого верха. При этомъ горошекъ будетъ слегаться и оставлять пространство, которое должно наполнять черезъ день новымъ горошкомъ, посыпаннымъ солью. Наконецъ, когда горохъ болѣе не станетъ осѣдать, залить отверстіе банки коровьимъ масломъ, воскомъ, или даже саломъ, завязать тряпкою и хранить въ подвалѣ.—3) Вылущивъ горошекъ, кладутъ его въ воду и варятъ нѣсколько минутъ, потомъ откидываютъ на рѣшето и, чтобъ былъ зеленъ, обливаютъ холодною водою. Когда вода стечетъ, сыплутъ въ банки или кадушки, наливаютъ крѣпкаго рассола, накрываютъ кругомъ, на который кладутъ камень или другую тяжесть, и ставятъ на погребъ.

494. Сухой бульонъ изъ помидоръ.

Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ сокъ и протереть чрезъ частое сито, чтобы мязга прошла, а зерна вмѣстѣ съ отжатымъ сокомъ выбросить. Мязгу положить въ ка-

стрюлю и варить безъ воды полчаса, постоянно мѣшая. Потомъ опять протереть сквозь сито въ кастрюлю и варить, пока погустѣетъ. Намазать тонко ножемъ на плоскія блюда, смазанныя слегка прованскимъ масломъ и сушить въ печи послѣ хлѣбовъ, или на открытомъ воздухѣ въ тѣни. Потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагой, держать въ холодномъ мѣстѣ. — Такого рода консервы ничѣмъ не уступаютъ по вкусу и запаху свѣжему помидору.

495. Моченіе яблоковъ.

Сваривъ изъ ржаной муки жидкое сусло, остудить, а чтобы оно не закисло, остуживаютъ его въ чугунахъ. Когда остынетъ, положить въ него чистой соли, не болѣе восьмьюшки фунта на ведро сусла. Между тѣмъ перебрать яблоки, откидывая тѣ изъ нихъ, которыя окажутся попорченными и слишкомъ перезрѣлыми, ибо для моченья въ прокъ годятся только яблоки здоровыя, крѣпкія и плотнаго мяса. Положить на дно липовой кадки слой укропа и смородиннаго листа, а на него укладывать отобранныя яблоки рядами, пересыпая каждый рядъ укропомъ и смородиннымъ листомъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится, не доходя на два или на три вершка до верхнихъ краевъ. Тогда прикрыть яблоки слоемъ укропа и смородиннаго листа и вылить на нихъ означенное сусло. Но предъ этимъ наложить на верхній слой травы деревянный кружокъ, въ которомъ просверлено множество дыръ и который не плотно прилегалъ бы къ краямъ кадки, укрѣпить его двумя крестообразно положенными распорками, и наливать холодное сусло до тѣхъ поръ, пока оно дѣйствительно наполнить кадку до краевъ. Черезъ нѣсколько часовъ, когда сусло впитается въ яблоки, снова долить, и повторять это доливаніе два, три раза; наконецъ, наложить на кадку плотно пригнанную крышку и отнести въ погребъ.

496. Сушеніе вишенъ.

Отобравъ вишни самыя спѣлыя и неповрежденные, раскласть на рѣшетахъ такъ, чтобы одна другой не касалась, и хвостиковъ не обрывать, поставить сушиться въ печный

вольный духъ. Когда печь остыла, вынуть рѣшета, перевернуть ягоды другою стороною, и вторично поставить въ печь, въ такой же вольный духъ. По высушеніи, когда вишни остынутъ, связать ихъ хвостиками въ пучки, и сберегать въ коробочкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

497. Смородина сушеная.

Не снимая ягодъ съ вѣтокъ, разложить ихъ на рѣшетахъ и засушить въ печномъ вольномъ духѣ, потому-что отъ сушенія на солнцѣ ягоды теряютъ цвѣтъ. Высушивъ, можно безъ труда обобрать ягоды съ вѣточекъ и хранить въ банкахъ.

498. Яблоки и груши маринованные.

Взять кисло-сладкихъ яблокъ или крѣпкихъ грушъ, очистить ихъ, разрѣзать на нѣсколько частей; опустить въ горячій кипятокъ съ примѣсю сахара или меда дать покипѣть, выложить на рѣшето, когда вода стекетъ и яблоки или груши обсохнутъ, положить ихъ въ банки, залить остывшимъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ примѣсю сахара или меда, гвоздики, корицы и англійскаго перцу, банки завязать и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

499. Яблоки моченые по домашнему.

Взять кисло-сладкихъ яблокъ, обмыть ихъ, сложить въ боченокъ, перекладывая дубовыми, вишневыми или смородинными листьями, залить соленою кипяченою остывшею водою (на четверть ведра воды четверть стакана соли), боченокъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а въ зимнѣе время хранить въ сухомъ подвалѣ.

500. Сливы маринованные.

Отобрать хорошихъ не перезрѣлыхъ, но и не крѣпкихъ сливъ, обтереть ихъ, въ нѣсколькихъ мѣстахъ проколоть иголкой, положить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ,

прокипяченнымъ съ сахаромъ, солью, корицей, гвоздикой, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, на другой день уксусъ слить, прокипятить и залить имъ снова сливы, черезъ нѣсколько дней повторить тоже самое, затѣмъ обвязать банки восковою бумагою или пузыремъ, хранить ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Недѣли черезъ 2—3 можно еще разъ уксусъ прокипятить, прибавить еще немного сахару и снова залить имъ сливы и, завязавъ банки, поставить въ холодное мѣсто.

501. Вишни маринованные.

Отобрать хорошія зрѣлыя вишни, обрѣзать совсѣмъ стебельки или только на половину, сложить въ банки и залить уксусомъ прокипяченнымъ.

Держать въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

502. Брусника моченая.

Перебрать и перемыть бруснику, положить въ банку или горшокъ, залить остывшимъ кипяткомъ, прокипяченнымъ съ сахаромъ, гвоздикой, корицей и англійскимъ перцемъ. Можно также положить кисло-сладкихъ яблокъ.

503. Свѣжій зеленый салатъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Перебрать салатъ, очистить отъ верхнихъ негодныхъ листьевъ, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить въ салатникъ, полить прованскимъ масломъ и уксусомъ, если есть свѣжіе огурцы, то положить ихъ тоже, нарѣзать тонкими ломтиками, перемѣшать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на столъ.

504. Свѣжій салатъ со сметаною.

Очистить, промыть и отжать салатъ, какъ сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свѣжихъ огурца, влить въ салатникъ 2—3 ложки уксусу, полстакана сметаны, посолить прибавить мелкаго сахару, размѣшать все, положить туда очищенный салатъ и огурцы, можно положить на верхъ тонко нарѣзанные пласточки круто сваренныхъ яицъ, или растереть 1 желтокъ и размѣшать ихъ съ уксусомъ и сметаною, посыпать зеленью укропа и подавать на столъ.

505. Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положить въ салатникъ пару крутыхъ вареныхъ желтковъ, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить 2 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксусу, размѣшать все хорошенько и полить этимъ соусомъ хорошо вычищенный и вымытый салатъ.

506. Салатъ изъ свѣжей красной или бѣлой капусты.

Взять небольшой кочанъ свѣжей красной или бѣлой капусты, мелко нашинковать ее, положить въ миску, залить горячимъ кипяткомъ, пусть постоитъ нѣсколько минутъ, потомъ откинуть на друшлякъ или на рѣшето, когда стекетъ переложить ее въ салатникъ, посолить, посыпать мелкимъ сахаромъ, влить 2—3 ложки уксусу, 1—2 ложки прованскаго масла и подавать на столъ.

507. Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Очистить 2—3 кочна цвѣтной капусты, вымыть, порѣзать на части, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ или на рѣшето, дать отечь, положить въ са-

латникъ и облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2—3 ложки уксусу и столько же прованскаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложки мелкаго сахару и размѣшать все вмѣстѣ.

508. Салатъ изъ кислой шинкованной капусты.

Взять 1 ф. хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаромъ, облить ложкой прованскаго масла и подавать къ жаркому.

509. О закускахъ.

Помимо перечисленныхъ въ этой части способовъ приготовления закусокъ, на завтракъ или къ водкѣ подаются почти всѣ холодныя блюда скоромнаго и постнаго стола. Такъ же подаются многія блюда изъ жаркаго и оставшіяся отъ обѣдовъ и ужиновъ мясо и рыба жидкихъ блюдъ. Все это дополняетъ разнообразіе выбора закусокъ.

ЧАСТЬ IV.

ПЕЧЕНІЕ и ВАРЕНІЯ.

Часть IV.

Печеніе.

510. Хлѣбы.

Хлѣбъ всегда даетъ припекъ. Въ этомъ и заключается выгода его изготовленія. Такъ, напримѣръ, если испечь хлѣбъ изъ 3 фунтовъ муки, то самъ хлѣбъ будетъ вѣсомъ въ 4 фунта, одинъ фунтъ прибавляется и эта прибыль называется „припекомъ“.

Для черныхъ, ржанныхъ хлѣбовъ необходима хорошая закваска.

Обыкновенно для печенія хлѣбовъ употребляется, въ видѣ закваски, остающееся отъ прежняго печенія хлѣбовъ тѣсто. Но если начинать печеніе хлѣбовъ изъ ржаной муки въ первый разъ, то необходимо или раздобыться закваски у кого нибудь, или приготовить закваску самимъ. Дрожжи-же для ржаного хлѣба не годятся. На нихъ они не подымутся. Закваска же готовится такъ:

Берется 1 ф. крупчатой муки, на 5 коп. сухихъ дрожжей, все это разводится на $1\frac{1}{2}$ стакана воды и оставляется на ночь, чтобы закисло. Утромъ замѣшивается ржаной мукой такъ, чтобы тѣсто было не очень густое и оставляется на нѣкоторое время, чтобы тѣсто поднялось. Когда подымается, наливается воды и засыпается ржаной мукой, разбалтывается и оставляется часовъ на 12. Потомъ опять подсыпается ржаная мука и замѣшивается густо и ставится часа на три, для того, чтобы тѣсто поднялось. Когда тѣсто подымается, дѣлаются хлѣбы, которымъ надо дать подняться и ставить въ жарко истопленную печь. Время для печенія отъ 2 до 3 часовъ для хлѣбовъ 5—10 фунтовъ.

Такъ дѣлается простой ржаной хлѣбъ. Тотъ-же хлѣбъ дѣлается еще заварной, о чемъ мы поговоримъ ниже.

Остающееся въ квашонкѣ на днѣ и стѣнкахъ тѣсто служить закваской для приготовленіе хлѣбовъ. Поэтому квашню никогда не слѣдуетъ мыть, а только тщательно закрывать отъ пыли. Кто любитъ хлѣбъ покислѣй, тотъ долженъ оставлять закваски побольше.

Ржаную муку нужно обязательно просушивать, рассыпая ее на чемъ нибудь.

Маленькіе хлѣбы въ 1—2 фунта, пекутся скорѣе большихъ, но они не выгодны, такъ какъ корка въ нихъ занимаетъ слишкомъ много мѣста.

511. Хлѣбъ ржаной, кисло-сладкій.

тормъ заварить ржаную муку кипяткомъ такъ, чтобы въ тѣстѣ этомъ могла стоять палка; выбить какъ можно лучше, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ болѣе приставать къ скалкѣ, прикрыть и поставить въ теплое мѣсто; вечеромъ подбить мукой и хорошо вымѣсить; на другое утро опять вымѣсить, прибавить закваски и оставить до вечера; вечеромъ опять вымѣсить и прибавить горсть или двѣ мелко-рубленныхъ апельсинныхъ цукатовъ (можно безъ нихъ); на третье утро надѣлать хлѣбъ и печь, смазывая каждый хлѣбъ горячей водой и растирая ровно рукой; кто любитъ, можно посыпать сѣмянами аниса, тмина или укропа.

512. Хлѣбъ кисло-сладкій, пеклеванный.

На 20 фун. ситной пеклеванной муки взять 20 стак. кипятку, заварить имъ въ 9 часовъ утра всю муку, развести тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; послѣ этого начать выбивать тѣсто, пока оно будетъ отставать отъ веселки, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Въ тотъ же день вечеромъ всыпать въ него еще муки, вымѣсить хорошенько. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стак. гуши изъ подъ квас аи

кусокъ дубовой корки величиной въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ тоже. На другой день вынуть дубовую корку, вымѣсить и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцевой корки, 2 фун. патоки и 4 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды. Послѣ чего свалить хлѣбы, сгладить ихъ мокрой рукой, посыпать тминомъ, посадить въ горячую печь; черезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись какъ слѣдуетъ.

513. Хлѣбъ ситный, заварной.

Всыпать въ квашню $\frac{1}{3}$ назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть и дать остыть; взять оставшееся въ квашнѣ отъ прошедшаго хлѣба тѣсто, размѣшать его съ водою, положить въ тѣсто, прибавить муки столько, чтобы тѣсто было густо, покрыть и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подыметъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, мѣсить пока будетъ отставать отъ рукъ; когда второй разъ подыметъ—понадѣлать хлѣбовъ, смочить сверху теплымъ пивомъ, или квасомъ, посыпать анисомъ и печь.

514. Хлѣбъ пеклеванный.

5 ложекъ подкваски изъ подъ кислыхъ щей или кваса, мѣшиваютъ съ 10 фун. пеклеваной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется до надлежащей густоты. Даютъ хорошо окиснуть, солятъ, подбиваютъ мукой и, когда хорошо подыметъ, сдѣлать хлѣбы, которые разложить въ хлѣбныя чашки, дать подняться и тогда выложить на лопаты, сгладить теплымъ пивомъ или водой, посыпать анисомъ или тминомъ и печь.

515. Хлѣбъ домашній.

3 золот. сухихъ дрожжей распустить въ полст. воды, прибавить 2 фун. крупичатой муки, 2 ст. воды, одну четверть фун. масла слегка растопленного, 5 яицъ, 2 лож.

сахару; все хорошо размолоть и сдѣлать густое тѣсто, которое переложить въ салфетку и опустить на ночь въ холодную воду. На утро сдѣлать булки, обмазать яйцомъ и печь въ духовой печкѣ 1 часъ.

516. Хлѣбъ шведскій.

2 фун. пшеничной и 1 фун. ржаной муки смѣшиваютъ и прибавляютъ 3 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ 1 бут. холодной воды, что дѣлаютъ съ вечера и оставляютъ до утра, чтобы поднялось. Утромъ согрѣваютъ четверть фун. масла, вливаютъ его въ тѣсто, солятъ, прибавляютъ немного толченаго кардамона, гвоздики, тмину, — все хорошо замѣшиваютъ на пшеничной мукѣ и даютъ вторично подняться. Дѣлаютъ продолговатый хлѣбъ, въ видѣ толстой колбасы, протыкаютъ насквозь вилкой въ разныхъ мѣстахъ, кладутъ на листъ, смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь.

517. Булки заварныя.

1 ст. муки заварить 2-мя ст. кипящаго молока и хорошо размѣшать; когда остынетъ, вбить 15 яицъ, прибавить $\frac{1}{3}$ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, хорошо все размѣшать, посыпать еще немного мукой и дать подойти; послѣ этого хорошо выбить, прибавить соли, остальную муку до 5 фун., три четверти фун. растопленнаго масла и 1 ст. мелкаго сахару; выбить какъ можно лучше, пока будетъ хорошо отставать отъ рукъ, и дать подняться второй разъ. Надѣлать булокъ, еще дать подняться и печь.

518. Булки съ цукатами.

1 фун. муки заварить 1 фун. кипящаго молока и дать остыть; прибавить сюда одну четверть фун. сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, и дать подняться, послѣ чего прибавить 2 фун. желтковъ,

1 фун. цѣльныхъ яицъ, 4 ст. молока, 3 ст. мелкаго сахару, 1 ст. мелкорубленныхъ апельсиновыхъ или лимонныхъ цукатовъ, посолить и всыпать столько муки, чтобы получилось тѣсто обыкновенной густоты; мѣсить, пока будетъ хорошо отставать отъ стола и рукъ, тогда переложить въ салфетку, смазанную масломъ, слегка перевязать, чтобы тѣсто могло подняться и опустить часа на 3—4 въ холодную воду. Когда тѣсто въ салфеткѣ подымается, сдѣлать изъ него булки, которымъ дать еще разъ подняться, на желѣзномъ листѣ, смазать яйцомъ и печь.

519. Булки къ чаю.

1 бут. теплаго молока, 1 лот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, два съ половиной фун. муки хорошо размѣшать и бить до появленія пузырей; поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; послѣ чего посолить, прибавить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 1 ст. мелкаго сахару, полфун. кишмишу, немного кардамону въ порошокъ, полфун. растопленнаго сливочнаго масла и 10 взбитыхъ бѣлковъ; подсыпать еще 1 фун. муки, чтобы тѣсто не было очень жидко, хорошо взбить и дать опять подняться. Сдѣлавъ 2 булки, положить ихъ на сковороду и дать еще подняться; смазать яйцомъ, убрать миндалемъ, изюмомъ и печь. Вынувъ изъ печи, покрыть, дать остыть, посыпать мелкимъ сахаромъ съ ванилью.

520. Сухари.

Два съ половиной фун. муки смѣшать съ 3 ст. кипяченаго молока или сливокъ и положить 10 зол. дрожжей сухихъ, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и дать подняться слегка, въ тепломъ мѣстѣ; послѣ этого хорошо взбить, прибавить 6 цѣльныхъ яицъ, 1 чайн. ложку соли, $\frac{2}{3}$ ст. мелкаго сахару, масла 1 ст.; мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ и дать вторично подняться; надѣлать маленькія булочки, не подсыпая болѣе

муки, а если тѣсто будетъ прилипать къ рукамъ, то ихъ слегка смазать масломъ; класть на листы намазанные масломъ. Когда же тѣсто подымается, смазать желткомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа, вынуть, дать имъ слегка остынуть, наръзать острымъ ножомъ сухари и тотчасъ поставить обратно въ печь, чтобы высохли.

Или: разръзавъ булочки, можно каждую половину разръзанною стороною обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать мелкимъ сахаромъ съ корицей, класть на листъ, — высушить.

Или: высушенные сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью и поставить въ печь на нѣсколько минутъ.

521. Папушникъ малороссійскій.

1 пригоршню пшеничныхъ отрубей облить 2 стак. кипятку, размѣшать, дать остыть, растереть какъ можно лучше скалкой и процѣдить черезъ сито; если будетъ густо, прибавить воды и туда же положить 8 зол. сухихъ дрожжей, все хорошо разбить, влить въ горшокъ, куда положить 6 желтковъ и 6 взбитыхъ бѣлковъ и дать подняться; послѣ этого, положить $\frac{1}{2}$ фун. масла, 1 лож. настоекъ шафрана, 1 рюмку рому, $\frac{1}{4}$ фун. коринки или миндаля, все хорошо смѣшать и сыпать понемногу муки, пока образуется не очень густое тѣсто, которое бить на столѣ 1 часъ; брать это тѣсто въ руки и подымая бросать объ столъ; запекать въ бумажныхъ формахъ, наполняя ихъ до половины; когда тѣсто сравняется съ краями формы — печь.

522. Подковки.

$1\frac{1}{4}$ ст. теплаго молока, 10 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, 3 ст. муки, 10 желтковъ, выбить какъ можно лучше, дать слегка подняться; послѣ чего опять выбить, положить полтора фун. растопленнаго масла, соли, если понадобится то еще при-

бавить полтора ст. муки, вымѣсить хорошо, и дать вторично подняться; расчучить на столѣ тѣсто полосками, длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тоньше, положить на желѣзный листъ въ родѣ полумѣсцевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться въ третій разъ и смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ или солью, поставить въ не очень жаркую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

523. Плетенки.

3 ст. теплаго молока, 12 зол. дрожжей, 20 желтковъ, 5 фун. муки, размѣшать, дать подняться; влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, 1 чайн. ложку соли, $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахару, вымѣсить хорошо; дать подняться вторично. Когда тѣсто прибудетъ второе, выложить его на столъ, раскатать длинными полосками, сплести по три, какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, или одной солью и печь.

524. Жаворонки.

2—3 яйца, 1 ложку масла, 2 ложки воды, 1 ложку сахару, соли, муки; сдѣлать не очень крутое тѣсто, вылѣпить изъ него форму птички, въ глаза вставить перецъ, смазать яйцомъ, обсыпать цвѣтнымъ макомъ, испечь.

525. Крендели обыкновенные

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, немного мелкой корицы, 6 желтковъ, 5 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ фун. масла и сколько потребуется муки; надѣлать кренделей, дать подняться, смазать яйцомъ и печь.

526. Крендели заварные.

Замѣсить тѣсто изъ 5 фун. муки, прибавить 4 ст. воды и $\frac{1}{8}$ фун. сухихъ дрожжей, посолить, дать подняться, хо-

рошо замѣсить, дать вторично подняться и надѣлать кренделей, опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, вытащить и печь.

527. Крендели на маслѣ.

Взять 5 фунтовъ муки, половину растворить 4 лотами дрожжей и стаканомъ молока; когда подойдетъ, прибавить остальную муку, влить $\frac{3}{4}$ ф. растопленного масла, хорошенько вымѣсить, всыпать немного соли и тмину и дѣлать крендели; бросать въ кипятокъ, а потомъ подсушить и подрумянить въ теплой печкѣ.

528. Сухари панскіе.

Свѣсить 7 яицъ со скорлупками; сколько въ нихъ окажется вѣсу, столько взять мелкаго сахару, а сколько вѣсу будетъ въ 6 яйцахъ, столько взять муки. Взбивать яйца съ сахаромъ, пока станутъ бѣлы и густы; тогда всыпать муку, добавить для запаха лимонной корки или немного ванили, вылить на листъ, вымазанный прованскимъ масломъ, и ставить въ довольно теплую печку, чтобы подрумянилось. Когда остынетъ, изрѣзать въ тонкіе ломтики и высушить въ чуть теплой печкѣ.

529. О печеніи тѣста на дрожжахъ.

Удача тѣста зависитъ главнымъ образомъ отъ дрожжей, потомъ отъ печи, а въ третьихъ, отъ сухости муки. Самыя лучшія дрожжи—бѣлыя густыя, которыя держать нужно въ холодномъ мѣстѣ, хорошо закупоривъ. Печь должна быть жарко наотоплена, лучше ее потомъ остудить; когда печь хорошо наотоплена, то она долго держитъ одинаковое тепло, что необходимо при дрожжевыхъ тѣстахъ. Муку передъ печеніемъ тѣста нужно держать въ тепломъ мѣстѣ. Желтки должны быть тщательно отдѣлены отъ бѣлковъ и хорошо стерты. Въ общемъ удача тѣста зависитъ также много отъ выбиванія тѣста. Бабы слѣдуетъ выбивать полчаса послѣ прибавленія какой-либо приправы, что въ об-

щемъ должно составить часа 2 или 3. Булки или пироги нужно мѣсить не переставая, пока тѣсто будетъ пищать подъ рукою. Всѣ тѣста на дрожжахъ должны подходить въ тепломъ мѣстѣ; если же остынутъ, то съ трудомъ поднимаются и теряютъ силу. Бабы пекутся въ кастрюляхъ или же въ бумажныхъ формахъ, обмазанныхъ масломъ и обсыпанныхъ сухарями. Ставя бабу въ печь, нужно остерегаться, чтобы не трясти форму, иначе тѣсто можетъ опастъ. Бабы не слѣдуетъ вынимать изъ формы, пока не остынутъ. Или вынуть сейчасъ на подушку и часто поворачивать, чтобы не отлежать какой-нибудь бокъ, иначе баба будетъ кривая.

530. Баба на желткахъ.

6 стакановъ желтковъ безъ зародковъ стереть скалкою до бѣла съ двумя стаканами сахару, влить 2 стакана распущеннаго масла и еще тереть полчаса, всыпать 3 стакана муки и сильно выбить, влить три четверти стакана хорошихъ дрожжей, опять тереть полчаса, посыпать мукою и дать тѣсту подойти. Когда подойдетъ, выбить еще разъ и вылить въ форму, намазанную масломъ, чтобы тѣста было половина формы, дать подойти и поставить въ горячую печь; когда сверху зарумянится, покрыть бумагою и допечь. Въ печкѣ бабу нужно держать 1 часъ; если высока, то даже полтора часа.

531. Баба инымъ способомъ.

Взять 5 стакановъ желтковъ, 2 стакана теплаго молока, муки 9 стакановъ, 7 ложекъ дрожжей, стереть хорошенько въ глиняной посудѣ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло. Когда взойдетъ, влить стаканъ распущеннаго масла, всыпать стаканъ сахару, немного толченаго горькаго миндаля для запаха, тереть сильно и долго. Вылить въ форму и поставить въ печь на 1 часъ.

532. Баба сливочная.

6 стакановъ муки, 6 стакановъ желтковъ, полтора стакана подогрѣтыхъ сливокъ, полтора стакана сахару, полтора стакана масла и 8 ложекъ дрожжей вымѣшать и дать подойти; когда подойдетъ, выбить хорошенько и налить 2 формы по половинѣ; когда подойдетъ почти до краевъ формы, поставить осторожно въ печь. Эта баба подходить очень долго.

533. Баба заварная украинская.

3 стакана муки заварить тремя стаканами густыхъ кипяченыхъ сливокъ и тереть скалкою, пока остынетъ. Стереть добѣла 50 желтковъ съ стаканомъ сахару, влить въ тѣсто, прибавить немного болѣе стакана дрожжей, хорошенько выбить и дать взойти. Когда тѣсто взойдетъ, всыпать соли, три четверти стакана муки, мѣсить полчаса, влить три четверти стакана масла, вложить для запаха ванили или лимонной цедры и еще разъ крѣпко выбивать. Положить въ форму, чтобъ было не болѣе $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто на столько же подымается, поставить въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ часа.

534. Баба бѣлая.

Стереть добѣла полфун. масла, вбить по одному 16 желтковъ не переставая стирать, всыпать одну четверть фун. сахару, полтора стакана свѣжей сметаны, полторы ложки дрожжей, немного горькаго миндаля, 1 фун. муки, стирать все какъ можно дольше. Взбить въ пѣну 16 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ тѣстомъ, выложить въ форму и, когда взойдетъ, поставить въ печь.

535. Баба шоколадная.

Взять 60 желтковъ, всыпать полтора стакана стертаго на теркѣ шоколаду; бить полчаса, всыпать полтора стакана сахару, 3 стакана муки, бить полчаса, влить рит

четверти стакана дрожжей и еще бить полчаса. Влить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти настолько, сколько было положено тѣста. Поставить на 1 часъ въ горячую печь.

536. Баба греческая.

3 фун. муки заварить 1 бут. кипящаго молока и бить лопаткой, чтобы не было комковъ; давъ остыть, прибавляютъ одну восьмую фун. сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ полстак. молока, посолить, хорошо вымѣшать, посыпать мукой и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда хорошо взойдетъ, прибавить 50 хорошо взбитыхъ желтковъ, еще 4 фун. муки, 2 фун. растопленнаго масла, 1 фун. сахару мелкаго, немного толченаго горькаго миндаля и мелко-рубленной съ 2 лимоновъ цедры и мѣсить на столѣ, пока будетъ отставать отъ рукъ; тогда переложить въ форму и поставить въ печь.

537. Баба парижская.

Полкварти муки запарить квартию молока и полквартию дрожжей. Вымѣшавъ, покрыть салфеткой и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать взойти. Пока тѣсто взойдетъ, нужно приготовить слѣдующую массу: полторы кварти муки смѣшать какъ можно лучше съ 1 ф. свѣжаго растопленнаго масла, 8 желтками и 8 цѣлыми яйцами. Когда взойдетъ опара, смѣшать ее съ массой, стаканомъ французской водки и одну четверть фун. изюма безъ зернышекъ, прибавить полтора лота померанцевой и лимонной корки, щепотку ванили и двѣ щепотки мускатнаго цвѣта. Когда тѣсто хорошо вымѣсится и будетъ отставать отъ рукъ, выложить въ форму, смазанную масломъ, дать подойти и поставить въ печь на часъ и 10 минутъ.

538. Баба рассыпчатая.

Растереть добѣла 1 фун. масла, вбить по одному 15 — 20 яицъ, влить 3 ст. сливокъ, всыпать 5 — 6 ст. муки, прибавить одну восьмую фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ

въ небольшомъ количествѣ сливокъ, 1 ст. сахару, посолить и замѣсить тѣсто, какъ обыкновенно для бабъ; давъ подняться, мѣсить не менѣе полчаса, затѣмъ положить въ формы и, когда подыметъ, печь.

539. Баба хлѣбная.

24 желтка стереть добѣла съ $\frac{3}{4}$ фун. сахару, всыпать немного толченыхъ гвоздичекъ, корицы, померанцевой корки, 2 стакана толченыхъ и просянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, вымѣшать, положить взбитые въ пѣну бѣлки; осторожно вымѣшать, влить въ форму и поставить въ легкую печь.

540. Баба лимонная.

Взять 3 лимона, уварить ихъ настолько, чтобъ соломинкой можно было проткнуть насквозь, разрѣзать, вынуть зерна и протереть на друшлякъ; положить понемногу 3 стакана сахару, 24 желтка и, наконецъ, пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая три четверти стакана картофельной муки. Вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

541. Куличъ польскій.

Взять 1 стаканъ горячаго масла, 2 стакана горячихъ сливокъ, всыпать 2 горсти муки, размѣшать хорошенько; когда остынетъ, влить стаканъ дрожжей, вбить 1 яйцо; когда тѣсто поднимется, положить въ него 8 желтковъ, растереть добѣла съ двумя фунтами сахару, всыпать муки, вымѣшать хорошенько, поставить на 2 часа подняться, потомъ выбить его руками какъ можно лучше и чтобъ тѣсто не было густо. Положить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить въ печь.

542. Куличъ англійскій.

2 фунта муки, полфун. чухонскаго масла, полфун. сахару, 1 стаканъ горячаго молока вымѣсить хорошенько, влить полтора стакана дрожжей и дать подняться. Когда

тѣсто поднимется, вбить въ него 3 яйца, положить стаканъ коринки, выбить. Выложить въ форму, дать подняться и поставить въ печь.

543. Куличъ заварной.

Полтора стакана муки заварить полтора стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить полстакана дрожжей и дать подняться. 15 желтковъ растереть добѣла съ полстаканомъ сахару, бѣлки сбить въ пѣну, положить то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться. Влить три четверти стакана растопленного масла, всыпать остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, но чтобъ не было слишкомъ густо, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться и поставить въ горячую печь.

544. Куличъ обыкновенный.

а) Вскипятить 1 бут. молока, и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить 2 съ половиной фун. муки и одну осьмую фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ того же молока, хорошо вымѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, прибавить 5 яицъ, полфунта мелкаго сахару; три четверти фун. растопленного масла, немного толченаго сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, цедру съ 1-го лимона, посолить и, если желаютъ, прибавить немного шафрановой настойки и мелкаго изюму или коринки; все хорошо вымѣсить, пока тѣсто дастъ пузыри, выложить въ форму, дать еще подняться, обмазать верхъ яйцами, посыпать крупно толченымъ сахаромъ и миндалемъ и печь.

б) два съ половиной ф. муки смѣшать съ 1 четвертью ф. теплаго молока, прибавить одну осьмую ф. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ чего прибавить 20 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 ст. сахару, 2 ст. растопленного масла, немного соли и муки до над-

лежащей густоты; замѣсить и дать вторично подняться. Послѣ этого, тѣсто слѣдуетъ выбить какъ можно лучше, положить въ бумажную форму до половины, дать еще подняться и печь.

545. Куличъ шоколадный.

Распустить въ половинѣ ст. воды 4 зол. сухихъ дрожжей, размѣшать съ 1 съ половиной ст. муки и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ этого положить въ тѣсто 15 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 2 ст. мелкаго сахара, половина стак. шоколаду, четверть стак. рому, половина стак. краснаго вина, половина стак. ржаныхъ сухарей, половина стак. мелко изрубленныхъ апельсинныхъ цукатовъ, немного толченой гвоздики и корицы, все хорошо выбить и дать подняться. Послѣ этого, прибавить 15 взбитыхъ бѣлковъ и муки до надлежащей, густоты переложить въ бумажную форму, вымазанную внутри масломъ, дать еще подняться и печь.

546. Куличъ изъ конфетной муки.

На 3-хъ бут. цѣльнаго молока, тепловатаго, какъ парное, растворить съ вечера тѣсто, какъ для оладьевъ, положивши въ него 1 столовую ложку (на 3 коп.) жидкихъ дрожжей и соли по вкусу. Утромъ, когда тѣсто, сдѣлавшись пузырьчатымъ, поднимется до краевъ горшка, положить въ него 1 ф. самага свѣжаго растопленнаго русскаго масла, 2 стакана мелкаго сахара, истолченнаго вмѣстѣ съ 1 палкой ванили, 1 фун. хорошо вычищеннаго изюма и полфунта очищеннаго, но не толченаго миндаля—цѣльнаго или раздвоеннаго на двое, 3 свѣжихъ сырыхъ яйца; все хорошенько размѣшать и, прибавляя муки, замѣсить настолько густое тѣсто, чтобы при разрѣзываніи оно не тянулось за ножомъ. Послѣ этой операціи, тѣсто опять оставить въ горшкѣ, чтобы оно снова поднялось, затѣмъ вынуть, раздѣлить на 2 или 3 части, смотря какіе хотятъ имѣть куличи, взять высокія кастрюли или жестяныя формы, вымазать ихъ хорошенько масломъ и поло-

жить въ нихъ столько тѣста, чтобы оно заняло только треть формы. Если тѣсто пристаеъ къ рукамъ, то въ него не слѣдуетъ прибавлять еще муки, а натереть только масломъ руки. Прежде чѣмъ поставить куличи въ печь, надо дать тѣсту въ кастрюлѣ подняться почти до верху. Верхушку кулича смазать яйцомъ, размѣшаннымъ пополамъ съ водою и затѣмъ убрать его цѣльнымъ или вдоль исшинкованнымъ миндалемъ, изюмомъ и наръзанными цукатами. Для такого кулича надо взять 10 ф. самой лучшей конфетной муки. Куличъ печется въ горячей печи не менѣе полутора час.

Кто любитъ, можно положить въ куличъ шафрану. Взять копеекъ на 5 шафрану, прокипятить въ 1 чашкѣ воды, процѣдить и вылить въ тѣсто.

547. Приготовление тѣста для пироговъ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ ИЗЪ ДРОЖЖЕЙ. Взять сухихъ дрожжей величиною съ волошскій орѣхъ (2 съ половиною золотника), положить въ горшокъ (стакановъ въ 6) и размять; налить туда же воды 2 стакана и всыпавъ просѣянной муки четверть стакана, тщательно размѣшать; затѣмъ, накрывъ чистымъ полотномъ вдвое, завязать и поставить въ теплое мѣсто для того, чтобы опара скорѣе и лучше взошла; черезъ 2 или 3 часа опара будетъ готова, т. е. взойдетъ. Эта опара будетъ употреблена для приготовленія тѣста; но опару эту можетъ замѣнить сырое калачное тѣсто, и потому совѣтуется людямъ, живущимъ въ городахъ, вмѣсто опары брать сырого калачнаго тѣста и на немъ, точно такъ же, какъ на опарѣ, готовить различнаго рода печенія.

КИСЛОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПИРОГОВЪ ИЛИ ПИРОЖКОВЪ. Взять сырого калачнаго тѣста въ количествѣ 3-хъ калачей или одинъ стаканъ опары, приготовленной, какъ сказано выше.

Берутъ муки полтора фунта. Масла коровьяго три четверти фунта. Яицъ 6 штукъ. Молока полтара стакана.

Масло коровье растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затѣмъ вылить въ маленькую кадочку или

въ чистую кастрюлю, влить туда же 1 стаканъ цѣльнаго нехолоднаго молока, всыпать просѣянной муки 3 стакана, соли 3 чайныхъ ложки, положить яицъ 6 штукъ и калачное тѣсто или вмѣсто калачнаго тѣста стаканъ опары; затѣмъ всю эту массу, тщательно размѣшавъ лопаткой (вешелкой) и выбивъ, накрыть чистымъ полотенцемъ вдвое, завязать и поставить въ теплое мѣсто часа на три съ половиной, чтобы тѣсто взойшло. Когда же тѣсто взойдетъ, т. е. поднимется, выложить его на пирожную доску, предварительно посыпанную мукой, оставшеюся отъ полутора фунтовъ и бить его до тѣхъ поръ, пока на немъ будутъ образовываться тонкіе пузыри *), затѣмъ оставить его на пирожной доскѣ, накрывъ чистымъ полотенцемъ вдвое, дабы оно разстоялось, т. е. немного поднялось; часа за полтора до обѣда это тѣсто раскатать скалкой и въ средину раскатаннаго тѣста выложить приготовленный фаршъ, затѣмъ, сложивъ его въ извѣстную форму пирога, защипать край съ краемъ, обмазать сырымъ разболтаннымъ яйцомъ, усыпать толчеными сухарями (изъ бѣлаго хлѣба) и, сложивъ на желѣзный листъ, смазать масломъ, сажать въ печь или въ шкафъ. Если пирогъ сверху будетъ подгорать, то накрыть его бумагой, опрыснутой водой. (Если же нужно сдѣлать пирожки, тогда это тѣсто раздѣлить на небольшіе кусочки величиною съ куриное яйцо), раскатать ихъ, наложить на каждый раскатанный кусочекъ фаршъ, защипать и печь).

Для обмазыванія пирога яйцомъ должно взять 2 перышка и, связавъ ихъ вмѣстѣ, сдѣлать въ родѣ кисти. Въ печь сажать пирогъ или пирожки должно въ такую температуру, чтобы брошенная туда щепоть муки не сгорала, а только бы пожелтѣла.

СЛОЕНОЕ ТѢСТО. Взять просѣянной муки 2 фунта. Масла сливочнаго 2 фун., 1 яйцо. Рому 1 рюмку средней величины. Холодной воды 1 стаканъ.

Масло изрѣзать ломтями, толщиной въ мѣдный пятакъ;

*) Бить тѣсто слѣдующимъ образомъ: поднять его и бросить съ силой на доску и опять поднять и опять бросить, такъ продолжать до появленія пузырей.

отъ муки отдѣлить 1 стаканъ на подмѣску; затѣмъ остальную муку высыпать на пирожную доску, сдѣлать въ серединѣ муки ямку и влить въ эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 яйцо сырое и 3 чайныхъ ложки соли; все это мѣшать хорошенько, соединяя съ мукой, такъ, чтобы образовалось тѣсто; затѣмъ тѣсто это натирать въ оставшейся на доскѣ мукѣ до тѣхъ поръ, пока мука вотрется вся и образуется крутое тѣсто; тогда раскатать его скалкой во всѣ стороны такъ, чтобы образовался кругъ, на который, уложивъ приготовленное ломтиками масло, загнуть этотъ кругъ съ четырехъ сторонъ такъ, чтобы масло было закрыто и бить тѣсто скалкой до тѣхъ поръ, пока масло соединится съ нимъ; тогда опять раскатывать и, вновь уложивъ масломъ и также загнувъ съ четырехъ сторонъ, опять бить; такъ повторить раза четыре, пока масло употребится все. Послѣ того раскатать тѣсто толщиной въ палецъ, вырѣзать изъ него правильный кругъ величиною съ мѣдное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чемъ придется печь) и, уложивъ этотъ кругъ на смазанное масломъ мѣдное блюдо или на сковороду, вынести его зимою на морозъ, а лѣтомъ на ледъ и оставить тамъ стоять по крайней мѣрѣ на 1 часъ времени. Обрѣзки же, оставшіеся отъ тѣста, соединить въ одну лепешку, затѣмъ, раскатавъ эту лепешку, вырѣзать кружечки, величиною съ блюдечко, загнуть края и защипать въ видѣ ватрушекъ, положить ихъ на смазанную масломъ сковороду и также выставить на холодъ или на ледъ. Когда печь истопится и мука, брошенная въ печь въ количествѣ двухъ щепотокъ, горѣть быстро не будетъ, т. е. если мука въ печи тотчасъ же не почернѣетъ, тогда сажать приготовленное тѣсто въ печь и, когда оно въ печи зарумянится, накрыть бумагой, опрыснуть водою, дабы тѣсто не подгорѣло, продержать въ печи съ часъ времени, затѣмъ посмотреть, если тѣсто пропеклось, вынуть его и, уложивъ вареньемъ, посыпать сахаромъ и подавать.

СДОБНОЕ ТѢСТО. Взять просѣянной муки $\frac{1}{2}$ фунта. Масла сливочнаго $1\frac{1}{4}$ фун. Сметаны 3 ложки столовыхъ. 1 яйцо.

Высыпавъ муку на пирожную доску, сдѣлать въ серединѣ муки ямку, влить туда $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, положить сметаны 3 столовыхъ ложки, яйцо и, посоливъ 3 чайными ложками соли, вымѣшивать, соединяя постепенно вылитую жидкость съ мукой до тѣхъ поръ, пока образуется довольно крутое тѣсто; тогда оставшуюся на доскѣ муку отодвинуть въ сторону, а тѣсто продолжать натирать круче, подсыпая при натирании почаще муки, дабы оно не приставало къ рукамъ и къ доскѣ; затѣмъ сдѣлать изъ натертаго тѣста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тѣсто, пока масло соединится съ тѣстомъ; тогда вновь сдѣлать лепешкой и, опять уложивъ масломъ, продолжать натирать до тѣхъ поръ, пока вотрется вся взятая мука и масло, затѣмъ раскатать это тѣсто толщиною въ палецъ и вырѣзать правильный кругъ; оставшіеся обрѣзки, соединивъ въ одну массу, раскатать скалкой и вырѣзать второй кругъ на 1 вершокъ менѣе перваго круга, затѣмъ первый кругъ тѣста положить на смазанную масломъ сковороду, загнуть края, выложить въ этотъ кругъ приготовленный фаршъ, закрыть вторымъ кругомъ и, соединивъ края верхняго круга съ нижнимъ кругомъ, защипать и сажать въ шкафъ или въ печь часа на $1\frac{1}{2}$ или нѣсколько болѣе, наблюдая, чтобы онъ не подгорѣлъ. Поэтому, когда пирогъ зарумянится сверху, его закрываютъ смоченной бумагой и оставляютъ допекаться.

548. Тѣсто для постныхъ пироговъ.

Поставить опару для пирога или поздно вечеромъ, или рано утромъ, чтобы дать ей хорошенько подняться. Тѣсто готовится слѣдующимъ образомъ: взять 1 ф. муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смѣшать съ дрожжами; сухихъ дрожжей взять 1 чайную ложку, потомъ высыпать 1 фун. муки, въ которомъ будутъ дѣлать тѣсто, влить туда половинную часть разведенныхъ въ теплой водѣ дрожжей; мѣшать муку веселкою, потомъ вылить и остальную воду съ дрожжами туда же, хорошенько размѣшать и поставить въ теплое мѣсто, прикрывъ горшокъ

полотенцемъ или салфеткой. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселкою, высыпать еще 1 фун. муки, изъ этого фунта оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить одну столовую ложку сахара, влить полфунта горчичнаго масла, размѣшать, чтобы масло соединилось съ мукой, начать мѣсить его рукой до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ краевъ горшка и отъ рукъ. Тогда поставить его опять на теплое мѣсто, покрыть и дать еще разъ хорошенько подняться; когда подымется, то насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тѣсто изъ горшка, немного повалить, наблюдая, чтобы оно не приставало къ рукамъ. Сваявъ тѣсто, оставить его полежать на столѣ минутъ 20 или полчаса; потомъ раскатать скалкою тѣсто толщиною въ полъ-пальца или тоньше, переложить на желѣзный листъ, намазанный слегка масломъ, или же посыпать листъ мукой и дѣлать пирогъ, начиная накладывать заранѣе приготовленный фаршъ; смазать пирогъ горчичнымъ масломъ и печь. Пирогъ изъ кислаго тѣста, т.е. на дрожжахъ, въ достаточно жаркой печи выпекается въ полчаса времени. Начинку въ пирогъ надо класть совершенно остуженную, иначе пирогъ будетъ съ закаломъ.

549. Пирогъ-кулебяка по-русски.

Взять для тѣста: 3 фун. муки, 1 фун. масла, 6 яицъ, 2 стак. молока, 3 зол. сухихъ дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 2 фун. какой либо свѣжей рыбы безъ костей 5 луковицъ, полтора фун. масла, половина стак. зелени укропа, 3 стак. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, два фунта семги или лососины провѣсной и 1 яйцо.

Тѣсто дѣлаютъ на молоко съ дрожжами (о тѣстѣ см. выше), даютъ подняться и прибавляютъ масло, яйца, соль, и остальную муку и даютъ еще разъ подняться, а между тѣмъ въ это время готовятъ начинку: берутъ 2 фун. какой-либо свѣжей рыбы безъ костей, поджариваютъ въ полфунтѣ масла съ 5-ю головками лука, прибавляютъ половина стак. рубленой зелени укропа и все хорошо рубятъ.

Отдѣльно берутъ 3 стак. смоленскихъ крупъ, растираютъ съ 2-мя сырыми яйцами, высушиваютъ и протираютъ черезъ рѣшето.

Далѣе берутъ 1 бут. воды и 1 фун. масла; когда вода закипитъ, всыпаютъ крупу и хорошо мѣшаютъ, солятъ и ставятъ на самое короткое время въ духовую печь, чтобы слегка разопрѣла, послѣ чего смѣшиваютъ съ рыбнымъ фаршемъ.

Отдѣльно готовятъ ломтики семги и дѣлаютъ кулебяку такъ: на металлическое круглое блюдо раскатываютъ тѣсто; оставляя на столько края, чтобы ихъ можно было сверху закрыть и защипать. На средину этого тѣста кладутъ половинное количество фарша, на него ломтики семги, на нихъ остальной фаршъ, защипываютъ, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь. Когда готово, то прикрываютъ чемъ-либо, чтобы пирогъ отмякъ. Прикрываніе это дѣлается не только для этой кулебяки, но и для всякаго пирога, что всегда надо помнить, такъ-какъ объ этомъ мы, чтобы не повторяться—говорить болѣе не будемъ.

550. Пирогъ-растегай скоромный.

Тѣсто дѣлаютъ какъ для ватрушекъ, или вообще кислое тѣсто на дрожжахъ, куда прибавляютъ передъ приготовленіемъ самыхъ растегаевъ, немного соли углекислаго амміака, отчего тѣсто дѣлается замѣчательно пышно. Тѣсто раскатываютъ не очень толсто, величиною въ чайное блюдо, кладутъ на него фаршъ, а сверху кусочки лососины, семги, бѣлуги или осетрины, кругомъ защипываютъ и оставляютъ средину открытою, какъ у ватрушекъ, смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь. Фаршъ дѣлается изъ сырого мяса, поджареннымъ лукомъ, перцемъ, солью, а сверху фарша кладутъ наръзанные кружечками крутые яйца, смазываютъ масломъ и запекаютъ.

Подается къ чистымъ мяснымъ бульонамъ.

551. Пирогъ русскій съ вязигою.

Намочить вязигу на ночь въ водѣ, на другой день варить въ водѣ часа 3, пока вязига сдѣлается совершенно мягка, слить воду, вязигу порубить, вложить въ распущенное масло, посолить, посыпать перцемъ. Отдѣльно сварить рисъ и нѣсколько яицъ порубить, смѣшать вмѣстѣ съ вязигою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ или слоеное, наполнить пирогъ фаршемъ и поставить въ горячую печь. Вязиги нужно брать сообразно съ пропорціей тѣста, т.е. на ту пропорцію тѣста, которая взята для пирога съ мяснымъ фаршемъ, нужно взять вязиги одну четверть фунта.

552. Кулебяка съ рыбой.

Этотъ пирогъ дѣлается также изъ тѣста слоенаго или тѣста на дрожжахъ. На ночь намочить четверть фунта вязиги, на другой день сварить до мягкости, слить воду, остудить, порубить не особенно мелко, сложить въ кастрюльку, въ которой сначала распустить большую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размѣшать. Отдѣльно очистить какой-нибудь рыбы, лучше судака или линя, расплатать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яицъ, сварить, порубить, посолить, посыпать перцемъ; когда все готово, а также и тѣсто, раскатать слегка тѣсто, положить на глубокую сковороду, подмазанную масломъ, положить прежде всего рядъ вязиги, потомъ рыбу, наръзанную кусками, потомъ яйца, полить масломъ, покрыть другимъ кружкомъ, тѣсто защипать, помазать яйцомъ или масломъ, посыпать сухарями и, если пирогъ изъ тѣста на дрожжахъ, дать подняться и поставить въ горячую печь.

553. Пирогъ со свѣжею капустою.

Небольшую головку капусты разрѣзать на части и вскипятить одинъ разъ въ соленой водѣ, и, отжавъ воду, мелко порубить. Взять четверть фунта масла, поджарить съ рубленнымъ лукомъ, положить въ масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда остынетъ, положить

на раскатанное слоеное или кислое тѣсто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тѣстомъ, защипать даъ подняться, если тѣсто дрожжевое, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

554. Пирогъ изъ сиво.

Сварить сиво, откинуть на сито, перемять холодной водой, смѣшать съ распущеннымъ масломъ, положить на какое угодно заранѣе приготовленное тѣсто рядъ сиво, рядъ рубленыхъ яицъ, потомъ сиво, очищенного отъ костей и отъ кожи, потомъ опять сиво и яицъ, посыпать солью, перцемъ, полить масломъ, покрыть тѣстомъ, защипать, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

555. Пирогъ съ кислой капустой и какой-нибудь рыбой.

Утушить съ масломъ кислую капусту, прибавивъ рубленого луку и перца. Снять кожу съ какой-нибудь рыбы, порѣзать кусками, вынуть кости, посолить, поджарить слегка въ маслѣ, смѣшать съ капустой и запечь въ какомъ угодно тѣстѣ. Можно вмѣсто рыбы положить отваренныхъ сушеныхъ грибовъ, порѣзанныхъ кусочками и поджаренныхъ въ маслѣ.

556. Картофельный пирогъ.

2 фунт. картофеля отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь рѣшето, положить 1 фун. муки, 3 ложки дрожжей, 4 яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, вымѣшать хорошенько. Раскатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фаршъ, а другою накрыть сверху и поставить въ печь.

557. Пирогъ съ морковью.

Приготовить слоеное или на дрожжахъ тѣсто, 10 морковей средней величины очистить, вымыть и сварить въ

соленой водѣ или молокѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, немного соли; сдѣлать пирогъ и поставить въ горячую печь.

558. Пирогъ яблочный.

(Монъ-плезиръ).

5 желтковъ и полфун. сахару размѣшать до бѣла, прибавить 2 ст. муки, полфун. сахару, 2 рюмки рому и хорошо вымѣшать; полученное тѣсто раскатать не очень тонко, вырѣзать изъ него два круга, одинъ положить на дно жестяной формы, а другой разрѣзать на полоски и обложить ими бока формы. 10 яблоковъ очистить, нарѣзать ломтиками, выбрать сердцевину, и сложить въ кастрюлю, куда влить 4 рюмки бѣлаго столового вина, положить полфун. мелкаго изюму, полфун. мелко рубленнаго миндаля и полфун. сахару, поставить на плиту и тушить, пока яблоки сдѣлаются мягкія, тогда прибавить мелко рубленыхъ лимонныхъ и апельсинныхъ цукатовъ (по одной четверти фун. и переложить въ форму на первый кругъ, прикрыть вторымъ кругомъ, слѣпить края, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь на полтора часа.

559. Пирогъ яблочный, по другому.

Взять 1 фун. муки, одну четверть фун. масла, полтора фун. сахару, 5 яицъ, 1 рюмку водки, 1 чайн. лож. толченой корицы.

Тѣсто надо приготовить изъ муки, масла, сахару, яицъ и водки, раскатать въ полтора пальца толщиной, положить на сковороду, а на него ломтики кисло-сладкихъ яблокъ, очищенныхъ отъ кожицы и сердцевины, обсыпать густо сахаромъ, корицей, прикрыть рѣшеткой изъ того же тѣста, защипать и печь.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко, мелкій сахаръ, толченую корицу.

560. Пирогъ имянинный.

Взять 1 фун. муки, полфун. сливочнаго масла, 2 яйца, 2 лож. молока, 3 фун. варенья, понемногу цукатовъ.

Растопите масло и смѣшайте его съ мукой, прибавивъ 2 сырыхъ яйца; полученное тѣсто раздѣлите на три части, раскатайте каждую часть въ лепешку величиною въ предполагаемый пирогъ, положите ихъ на смазанный масломъ желѣзный листъ и испеките, но предварительно смажьте ихъ яйцомъ, смѣшаннымъ съ молокомъ. Когда лепешки поспѣютъ, положите одну на металлическое блюдо, уложите варенье, прикройте другой лепешкой и уложите какое-нибудь другое варенье или пюре изъ яблоковъ съ сахаромъ или пюре изъ каштановъ, также съ сахаромъ, и покройте третьей лепешкой; заглазируйте верхъ и поставьте на короткое время въ духовую печь, чтобы посухла глазурь; вынувъ изъ печи, уберите верхъ по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньемъ, мармеладомъ и пр., а посрединѣ сдѣлайте изъ какого-либо желе вензель имянинника или имянинницы.

561. Слоеное тѣсто для пирожковъ.

Главная задача, чтобы удалось слоеное тѣсто, это то, чтобы тѣсто готовить въ холодномъ мѣстѣ: зимой въ нетопленной комнатѣ, а лѣтомъ на погребѣ. Взять стаканъ воды, два яйца и замѣсить не особенно крутое тѣсто, но чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 1 фун. соленого чухонскаго масла, намочить въ холодной водѣ; чтобы масло окрѣпло, выжать хорошенько воду. Раскатать тѣсто на полпальца толщиною. Наложить на средину тѣста тонкимъ пластомъ масло, чтобы по краямъ осталось довольно тѣста, закрыть масло и хорошенько защипать. Раскатать длиннѣй пластъ въ палецъ толщиною, сложить на 3 части и вынести въ холодное мѣсто на четверть часа, потомъ опять раскатать, опять сложить и вынести въ холодное мѣсто; такъ поступать отъ 4 до 6 разъ. Печь для слоенаго тѣста должна быть жарко натоплена, какъ на хлѣбы, иначе тѣсто не удется.

562. Тѣсто рассыпчатое.

2 яйца полфун. масла, 1 фун. муки, немножко воды и соли, замѣсить тѣсто, потомъ тонко раскатать, сложить

570. Пирожки съ капустою и рыбой.

Взять какую угодно рыбу, очистить ее, обжарить въ маслѣ когда остынетъ отдѣлить отъ костей, нарѣзать кусочками, смѣшать съ приготовленной капустой, или положить слой капусты и слой рыбы, посыпать солью, перцемъ и задрать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

571. Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.

Отварить полфунта телячьяго ливера, изрубить его мелко, положить въ кастрюлю или сковородку, въ которой раньше поджарить въ маслѣ мелко изрубленные 1—2 луковицы, посолить и посыпать перцемъ, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарѣзанное крутое яйцо, размѣшать и начинить тѣсто или напечь тоненькихъ блинчиковъ, завернуть ихъ въ фаршъ и поджарить въ маслѣ на сковородѣ.

572. Пирожки блинчатые.

Очень вкусны выходятъ пирожки, если вмѣсто какого-либо тѣста завертывать фаршъ въ блинчики, обваливать въ яйцахъ, посыпать сухарями, обвязать нитками и жарить во фритюрѣ; когда готовы, еще разъ обваливать въ сухаряхъ и сейчасъ же горячіе подавать на столъ. Фаршъ для такихъ пирожковъ можно брать какой угодно.

573. Пирожки блинчатые-кромески.

Тѣсто какъ для блинчиковъ. — Увариваютъ 1 стак. бѣлаго соуса, подбиваютъ 2 желтками, 1 ложк. сливокъ и слегка подогрѣваютъ, мѣшая; сюда же прибавляютъ кусочки жаренаго филея отъ курицы, мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ и трюфелей и 1 стак. толченыхъ сухарей. Шампиньоновъ надо штукъ 6, трюфелей штуки 3. Все это подогрѣваютъ до густоты и остужаютъ. Фаршъ этотъ завертываютъ въ блинчики, обмакиваютъ въ кларъ и жа-

рять во фритюрѣ. Когда зарумянятся, то выбираютъ друшлакомъ, фритюру даютъ стечь, обваливаютъ въ сухаряхъ и подаютъ самые горячіе. Толченые сухари въ фаршъ не идутъ.

574. Пирожки маделанъ.

Взять десять яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, сбить желтки, прибавивъ въ нихъ полфунта мелкаго сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли; всыпать полфунта самой лучшей муки, размѣшать хорошенько, прибавить въ эту смѣсь порядочный кусокъ сливочнаго масла и бѣлки, сбитые въ пѣну. Когда тѣсто будетъ готово, смазать масломъ маленькія формочки, наполнить ихъ тѣстомъ, поставить въ вольный духъ и подавать. Формочки можно замѣнить большой бумажной коробкой, смазанной масломъ, въ которую выливается тѣсто; когда оно испечется, можно нарѣзать его и дать какую угодно форму.

575. Пирожки изъ булочекъ.

Испечь маленькія кругленькія булочки изъ обыкновеннаго тѣста. Разрѣзать каждую на двѣ части, вынуть немного мякоти изъ середины, наложить туда фаршу грибного, мясного или рыбнаго, сложить вмѣстѣ, намочить въ молокѣ на 2 минуты и, наконецъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху сухарями, сложить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; дать немного зарумяниться и подать на столъ.

576. Пирожки съ гречневой кашей и яйцами.

Сварить наканунѣ крутую гречневою кашу. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ кашею, посолить, положить перца, 2—3 рубленныя яйца, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать пирожки изъ рассыпчатаго тѣста и поставить въ печь.

577. Пирожки съ рисомъ и яйцами или съ рисомъ, вязигою, яйцами.

Сваривъ полстакана риса въ водѣ, когда зерна станутъ слѣпляться, то откинуть на друшлакъ и мѣшая всполоснуть холодною водою, прибавить одну ложку растопленнаго масла, 1 ложку бульону, посолить, положить 2—3 мелко изрубленныя крутыя яйца, размѣшать и задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

578. Гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Нарѣзать французскую булку на маленькіе четырехугольные кусочки, поджарить на сковородѣ намазанной масломъ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянились и высохли.

579. Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ голландскимъ или швейцарскимъ сыромъ.

Взять немного молока или сливокъ, разбить туда два желтка, всыпать четырехугольниками или полосками наръзанную французскую булку, легонько размѣшать, положить на сковородку, намазанную масломъ, посыпать тертымъ швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ и поставить въ печь, чтобы подрумянились.

580. Блины.

Для блиновъ всегда требуется мука высшего сорта. Масло, по существующимъ теперь цѣнамъ, лучше брать сливочное, тѣмъ болѣе, что русское коровье масло теперь часто поддѣлывается и заключаетъ въ себѣ разныя низкопробныя примѣси.

Когда тѣсто для блиновъ готово, нужно немедленно печь блины. Если тѣсто перестоится, то блины выходятъ плохіе. Опара ставится большею частью за 6—7 часовъ до печенія.

581. Блины гречневые.

Муку разводятъ въ двухъ съ половиной ст. теплаго молока или воды съ ложкою сухихъ дрожжей, хорошо размѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто. За 3 часа до печенія обварить это тѣсто 2 стак. горячаго молока или водою, прибавить соли по вкусу, дать подойти и осторожно, не мѣшая, печь на подмазанныхъ масломъ сковородкахъ въ русской печи на угляхъ.

Блины пекутъ съ разными приправами, а именно: съ рубленными крутыми яйцами, съ рубленнымъ и въ маслѣ топленнымъ лукомъ, съ бѣлозерскими свѣжими и солеными снятками, свѣжей или малосольной рыбой, какъ съ сырой такъ и отвареной, для чего ее рѣжутъ на мелкіе кусочки. Это дѣлаютъ такъ: хорошо нагрѣваютъ въ печи на угляхъ сковородку, подмазываютъ жирно масломъ, кладутъ на нее одну изъ вышесказанныхъ смѣсей и сейчасъ же наливаютъ блинное тѣсто, ставятъ на уголья, если жару не очень много, то блинъ черезъ нѣкоторое время переворачиваютъ на другую сторону и, подержавъ нѣсколько секундъ, вытаскиваютъ, снимаютъ съ сковороды и складываютъ на глубокую тарелку, прикрывая ее въ нѣсколько рядовъ сложенною салфеткой. Когда такимъ образомъ наберется достаточное количество испеченныхъ блиновъ, ихъ немедленно подаютъ на столъ, и въ это время продолжаютъ далѣе печь блины.

582. Гречневые блины по другому.

Обдайте гречневую муку кипяткомъ; дайте постоять часть; разведите кипяткомъ еще такъ, чтобъ тѣсто съ ложки тянулось нитями. Когда приготовленное такъ тѣсто поостынетъ, но будетъ еще тепло, прибавьте дрожжей. Все это дѣлается наканунѣ, съ вечера; а въ блинный день вы замѣсите мукой опару, отделивъ отъ нея часть. Когда тѣсто поднимется, разведите его отдѣльною опарой и прибавьте соли. Когда тѣсто взойдетъ, налейте его, не жалѣя, на раскаленную сковороду, вымазанную масломъ, и пекуте на поду.

583. Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.

Съ вечера въ тепломъ мѣстѣ поставить опару, приготовленную изъ фунта пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 чайныхъ ложекъ дрожжей, утромъ прибавить полфунта гречневой муки, полложки соли, размѣшать, влить, дать снова въ тепломъ мѣстѣ подняться, за 1 часъ до того, какъ начинать печь, влить чайную чашку горячаго молока или кипятку, размѣшать, дать еще подняться, и затѣмъ печь.

584. Блины обыкновенные пшеничные.

Сдѣлавъ тѣсто изъ двухъ съ половиной стакановъ муки 4 стакановъ согрѣтаго молока, 1 золотника сухихъ дрожжей и 1 ложки распущеннаго масла, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, потомъ посолить, выбить хорошенъко, положить 2 желтка. стакана два муки, еще выбить хорошенъко, прибавить 2 сбитыхъ бѣлка, полстакана хорошихъ сливокъ, снова поставить въ теплое мѣсто, когда подыметъ, брать ложкой тѣсто и печь блины.

585. Блины гречневые съ яйцами.

Взять 9 стакановъ гречневой муки, 3 стакана пшеничной, смѣшать вмѣстѣ; отсыпать 3 стакана изъ этой муки, заварить кипяткомъ, хорошенъко размѣшать и дать постоять. Вбить 6 яицъ, влить 4 ложки масла, три четверти стакана дрожжей, всыпать остальную муку, развести теплой водой немного гуще, какъ для блинчиковъ, выбить и дать подойти. Какъ только поднимется, печь блины.

586. Блины гречневые постные.

3 стакана гречневой муки и 1 стаканъ пшеничной размѣшать съ теплой водой, влить 2 столовыхъ ложки дрожжей и дать взойти. Когда поднимется, развести горячей водой и печь обыкновеннымъ способомъ.

587. Блины любительскіе.

6 ст. гречневой муки хорошо размѣшать съ 3 ст. воды, или, еще лучше—молока, потомъ влить 6-ть стак. горячаго молока и вновь мѣшать, какъ можно лучше. Когда эга опара остынетъ, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и поставить въ теплое мѣсто. За 2—3 часа до начала печенія, опару какъ можно лучше взбиваютъ, присыпаютъ 6 стак. крупчатой муки, 15 желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ, 6 лож. растопленнаго масла, ложку соли и 5 ст. молока; даютъ подняться и пекутъ.

588. Блины красные.

Изъ 2½ фунтовъ крупчатой муки, полстакана дрож. и достаточнаго количества молока, поставьте опару, которая должна походить густотой на сметану. Когда опара поднимется, то распустите четверть фунта русскаго масла, влейте въ нее, вбейте также 10 желтковъ и всыпьте 2½ фунта крупчатой муки, разведите по пропорціи молокомъ и, когда тѣсто вновь подымется, то, посоливъ его, вложите оставшіеся бѣлки, сбивъ ихъ въ пѣну, посолите тѣсто, перемѣшайте осторожно и пеките блины.

589. Блины молочные.

На пять яицъ возьмите 2½—3 ф. крупчатой муки и разведите молокомъ; потомъ, положи лимонной цедры и соли, пеките на сковородѣ; очистивъ обгорѣлые края, сверните угольниками, обжарьте съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, посыпьте сахаромъ и подавайте на столъ горячіе.

590. Блины обыкновенные, скороспѣлые.

Взять 1 ф. гречневой (можно и менѣе, но блины будутъ тяжелѣе) и 1 ф. пшеничной муки; развести 4½ или стаканами теплой воды, положить соли, вымѣшать, взбить, и когда сковородки будутъ уже раскалены, взять 1 чай-

ную ложечку виннокаменной кислоты, всыпать въ полстакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать 1 чайную ложку соды въ другомъ полстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшать и тотчасъ же печь.

591. Яблочные блины.

Испеките десятокъ кисловатыхъ средней величины яблокъ и протрите ихъ сквозь сито; изъ двухъ фунтовъ крупчатой муки поставьте опару на молоко, прибавивъ полстакана дрожжей; когда опара взойдетъ, то выложите въ нее яблочное пюре, полфунта растопленнаго русскаго масла и притворите еще двумя фунтами крупчатой же муки и, вбивъ штукъ восемь яицъ, выбейте тѣсто хорошенько веселкой, посолите и разведите сливками до надлежащей густоты, т.-е. до густоты сметаны. Когда тѣсто, постоявъ въ тепломъ мѣстѣ, вновь взойдетъ, пеките блины.

592. Блины изъ пшена (изъ просяной крупы).

Вымывъ хорошаго пшена 2 фун. и разваривъ его въ молоко, протрите сквозь сито; положите дрожжей, также два фунта крупчатой муки, и разведите теплымъ молокомъ. Когда опара поднимется, то положите въ нее полфунта коровьяго масла, соли, а отъ десяти яицъ отнявъ бѣлки на блюдо, желтки положите въ опару же. Какъ скоро тѣсто для печенія будетъ готово, то бѣлки поднимите покрѣпче, положите въ это же тѣсто и пеките на маленькихъ сковородахъ.

593. Блины кисло-сладкіе.

Сдѣлать обыкновенную не очень густую опару изъ бутылки теплаго молока и пшеничной муки, прибавить полстакана сметаны и дать подняться; затѣмъ прибавить двѣнадцать яичныхъ желтковъ, четверть фунта растопленнаго масла, немного соли, ложку сахару и поставить на два

часа въ теплое мѣсто, чтобъ еще разъ поднялось; тогда налить полстакана самыхъ густыхъ сливокъ и вдвое больше взбитыхъ бѣлковъ, оставить такъ на 20 мин. и печь обыкновенно. Подавать съ растопленнымъ масломъ и сметаной.

594. Блинчики.

5 желтковъ разболтать, посолить, прибавить 3 стакана молока, масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими частями; когда вся мука будетъ всыпана и хорошо перемѣшана, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, хорошо разболтать и печь на сковородкѣ какъ блины.

Отдѣльно подаютъ сахаръ и варенье.

595. Блинчики яблочные.

Изъ яблокъ приготавливаютъ пюре, какъ изъ томатовъ (см. выше), или яблоки пекутъ въ печи, а потомъ протираютъ чрезъ рѣшето. Изъ 2-хъ фун. муки сдѣлать опару на молоко; когда остынетъ, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись. Когда подыметъ, прибавить яблочное пюре, еще 2 фун. муки, 10 желтковъ и 10 взбитыхъ бѣлковъ; хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенныхъ блиновъ, дать подойти еще разъ и печь.

Отдѣльно подаютъ сахаръ, варенье и сливки.

596. Блинчики манные.

Приготовить кашу на молоко (1 стак.) и $\frac{3}{4}$ стак. крупъ съ 2 лож. масла; $\frac{3}{4}$ фун. муки разболтать съ 2 ст. молока, прибавить сюда кашу, посолить, вбить 2 желтка, потомъ сахаръ и 4 взбитыхъ бѣлка, печь и подавать какъ блинчики яблочные.

597. Волованы.

Слоеное тѣсто тонко раскатать и нарѣзать изъ него стаканомъ кружки; каждый кружокъ смазать по краямъ яйцомъ, положить одинъ на другой 3—4 штуки и запечь.

Когда готовы, вынуть мякоть, не трогая послѣдняго слоя, положить на нихъ взбитыя сливки съ сахаромъ или какое угодно варенье и подавать на блюдѣ.

598. Вѣнчики.

Хорошо растереть полфунта мелкаго сахару съ 2 бѣлками и сокомъ изъ половина лимона, смѣшать съ полфунта нашинков. миндаля и выпускать чрезъ бумажную трубку въ видѣ вѣнчика или большого кольца на желѣзный листъ, смазанный воскомъ, запечь.

599. Глазурь для украшенія куличей и разныхъ пирожныхъ.

Полфунта мелкаго сахару, 1 бѣлокъ и сокъ изъ 1 лимона стереть въ каменной ступкѣ до совершенной бѣлизны. Глазурью красятъ разныя пирожныя, куличи, торты, бабы и пр., потомъ ставятъ въ теплую печь, чтобы высохла, или вмѣстѣ съ уборкой цукатами, вареньемъ и пр., или прямо съ одной глазурью. Къ глазури можно прибавить нѣсколько капель какого-либо душистаго масла.

600. Колобки архангельскіе.

Полфунта масла, полфунта сметаны, половина стакана воды, 1 фун. ячменной муки; замѣсить густое тѣсто, надѣлать небольшія лепешки и запечь.

601. Мазурка миндальная.

Выдать: полфунта масла, полфунта муки, полфунта сахару, четверть фун. миндаля сладкаго, 7 зол. миндаля горькаго, четверть фун. коринки, 8 желтковъ и четверть чайн. ложечки соли.

Желтки съ сахаромъ взбить добѣла. Масло растереть отдѣльно добѣла, положить его въ приготовленные желтки съ сахаромъ, посыпать понемногу муки, положить обваренную и вытертую коринку, мелко изрубленный миндаль,

какъ сладкій, такъ и горькій (вмѣстѣ смѣшать) хорошо прибавить шинкованныхъ апельсинныхъ цукатовъ и 4 капли лимоннаго масла. Размѣшать все вмѣстѣ. Чистый желѣзный листъ смазать слегка масломъ и намазать на весь листъ эту массу, толщиной въ палецъ, смазать желткомъ, взбитымъ съ 1 чайн. ложечкой воды, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ и вставить въ горячую печь. Какъ только слегка подрумянится и запечется настолько, что не будетъ тянуться ножомъ, надо листъ выдвинуть изъ печи, скоро разрѣзать ножомъ наискось, чтобъ получились четырехугольные длиноватые квадратики, и сейчасъ же снова посадить въ печь, чтобы подсохли. Пекутся не менѣе полчаса. Эту мазурку подаютъ цѣльною, не разрѣзывая, на столъ свѣтлаго праздника.

602. Мазурка королевская.

Полфунта масла сливочнаго хорошо промытаго, выжатаго чрезъ полотенце, растереть добѣла, всыпать полфунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить четверть стак. сладкаго и 5 шт. горькаго мелко изрубленнаго миндаля, полфунта сахару, мѣшать все это добѣла, влить въ бумажную крѣпкую форму, намазанную масломъ и осыпанную слегка сухарями, вставить въ легкую печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить.

603. Мазурка украинская.

Цедру съ 1 лимона стереть на теркѣ, а самый лимонъ сварить до мягкости, чтобы можно было легко проколоть его соломинкой; тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать досуха въ салфеткѣ, всыпать цедру, $\frac{2}{3}$ стак. сахару, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ, положить потомъ пѣну отъ 6 яицъ, всыпавъ $\frac{3}{8}$ ст. картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь. Точно такъ же дѣлается мазурка эта и изъ апельсина.

604. Кэксъ англійскій.

$\frac{3}{4}$ фун. масла растереть добѣла. Отдѣльно растереть добѣла 8 желтковъ съ 1 фун. сахару. Въ масло положить муку, растереть, потомъ понемногу прибавлять яйца, коринку, цукатъ, ваниль и мускатный цвѣтъ. Все размѣшать, переложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

605. О в с я н и к и.

1 фун. овсяной муки, 1 фун. пшеничной, половина бут. подогрѣтаго цѣльнаго молока, три четверти фун. сахару, 1 стол. ложку картофельной муки, 2 чайныхъ ложки соды, полф. масла, размѣшать, раскатать, вырѣзать большой рюмкой кружки и испечь.

606. Печенье альбертовское.

1 стак. теплаго молока съ разведенною въ немъ 1 чайной ложкой соды. Стаканъ вымытаго сливочнаго масла растереть добѣла съ 1 стак. сахару и немного ванили. Всыпать понемногу 3 стак. картофельной муки и 3 стак. пшеничной муки, разводя вышеупомянутымъ молокомъ. Прибавить чайную ложку порошка кремортартара. Выбить тѣсто какъ можно лучше и тонко раскатать, вырѣзать стаканомъ или рюмкой кружки, сложить на листъ, наколоть спицей и запечь.

607. П л я ц к и.

Это въ родѣ мазурокъ, но много толще и не такъ сухи. Когда поднимутся на листъ, смазать ихъ яйцомъ, осыпать сахаромъ, коринкой, миндалемъ, корицей; печь въ бумажныхъ формахъ, смазанныхъ масломъ, не вынимать ихъ изъ формъ, пока слегка не остынутъ. Ихъ можно украшать также различно, по своему вкусу, напр.: испечь ихъ на большемъ листѣ бумаги, нарѣзать продолговатыми кусками или четырехугольниками, по 4 вершка; нѣкоторые четыре-

угольники можно разрѣзать пополамъ, чтобы вышли треугольники, покрыть ихъ бѣлою глазурью.

Для пляцекъ дѣлають бумажныя коробочки, къ бокамъ которыхъ пришиваютъ рюшъ изъ бѣлой и розовой папиросной бумаги, которую мелко надрѣзываютъ ножницами и закручиваютъ каждый листочекъ перочиннымъ ножомъ, какъ завиваютъ перья.

Сверху еще можно украсить шоколадинками, красивыми мелкими звѣздочками монпансье, цвѣтными сахарными бобами или сахарнымъ цвѣтнымъ бисеромъ. Часто покрываютъ пляцки густымъ сиропомъ отъ варенья, вскипяченнымъ съ желатиномъ, посыпаютъ густо мелко рубленымъ миндалемъ, грецкими или фисташковыми орѣхами и пр. по своей фантазїи и изяществу вкуса.

608. Пляцки на дрожжахъ къ чаю и кофе.

Приготовимъ тѣсто, какъ обыкновенно на дрожжахъ, изъ 3 четверти стак. молока, 4 фун. муки, $\frac{1}{8}$ дрожжей, 1 фун. сахару, 1 стак. масла, 8 желтковъ, цедры лимонной или апельсиной или четверть фун. горькаго миндаля. Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ, размѣромъ писчей бумаги, намазать на все это тѣсто массу изъ бакалеи № 1289, накрыть другимъ такимъ же пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и печь. Или массу приготовить такъ: влить въ кастрюлю 1 стак. ягоднаго сиропа, положить полфун. сахару, 5 яблокъ, разрѣзанныхъ на 5 час., сварить какъ варенье, потомъ въ горячее всыпать полфун. кишмиша, 1 фун. финиковъ и 1 фун. винныхъ ягодъ, мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, пусть стоятъ 1 часъ, далѣе поступать, какъ сказано въ № 607.

609. К о в р и ж к и.

10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаточкой, пока покажется пѣна; полтора фун. меду, полчайной ложки имбирю въ порошокъ, сбить хорошенько, смѣшать съ яйцами, не

переставая сбивать; потомъ всыпать постепенно $1\frac{1}{4}$ фун. муки, бить все вмѣстѣ, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, положить въ бумажныя коробки, сыпать миндалемъ и испечь.

610. Лепешки миндальныя.

Чашку сахару, 1 яйцо, 1 фун. муки, полчайной ложки очищеннаго отъ шелухи толченаго кардамону, полфунта чухонскаго масла,—все смѣшать, хорошо вымѣсить, раскатать, вырѣзать стаканомъ кружки, посыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ и печь не въ очень горячей температурѣ.

611. Пряники бабушкины.

Полфунта сахару, 3 яйца всмятку, полфунта муки,—размѣшать, положить 5 зеренъ очищеннаго отъ шелухи кардамону. Взять желѣзный листъ, слегка смазать масломъ. Брать тѣсто по чайной ложкѣ, сдвигать его другой ложкой на листъ, класть эти лепешечки на вершокъ одна отъ другой. Вставить въ горячую печь минутъ на 7–10, наблюдая, чтобы не подгорѣли. Когда слегка подрумянятся, сейчасъ же снимать ихъ, прижимая ножъ къ листу. Раскладывать на блюдо, пока не остынутъ.

612. Кремы сырые и заварные.

Всѣ кремы раздѣляются на приготовленные изъ сырыхъ сливокъ и вареныхъ, разница въ нихъ заключается лишь въ томъ, что кремъ сырой готовится безъ желтковъ. Одинъ сортъ кремовъ готовится изъ однихъ сливокъ, сахара и клея, а другой сортъ — изъ взбитыхъ сливокъ, клея и сахарнаго ягоднаго или фруктоваго пюре, и въ этомъ случаѣ сахаръ размѣшивается сперва съ пюре, а не со сливками. При приготовленїи заварныхъ кремовъ, желтки надо растереть до бѣла съ сахаромъ, развести ихъ небольшимъ количествомъ жидкихъ сливокъ или даже молокомъ, поставить на плиту, мѣшая лопаточкой, подогрѣть до самаго горячаго состоянїя такъ, чтобы показался

паръ, но не давать вскипать, иначе желтки заварятся, моментъ подогрѣванія наступаетъ 8—10 минутъ, тогда отставить, положить въ нихъ сейчасъ же отмоченный въ холодной водѣ и хорошо отбитый желатинъ, мѣшая лопаточкой, пока желатинъ не спустится, тогда процѣдить чрезъ кисею, остудить, но не слишкомъ, чтобы клей не остылъ, влить въ сбитыя сливки, взбить еще немного, переложить въ форму и дать остыть.

613. Кремъ сырой изъ сливокъ.

Сливки для всѣхъ кремовъ должны быть самыя густыя, носящія назв. въ продажѣ „двойныхъ или сбивныхъ“, ихъ надо сбивать, если не на льду, то, по крайней мѣрѣ, на холоду металлическою спиралью, въ просторной глубокой посудѣ, послѣ взбитія вынуть друшлаковой ложкой на блюдо, чтобы не осталось въ нихъ ни капли жидкости, и тогда сквозь ситечко всыпать въ нихъ мелкій сахаръ частями.

Нарѣзать желатинъ мелко, намочить его въ холодной водѣ, выжать салфеткой и опустить въ четверть стакана кипятку, подогрѣть, мѣшая, пока хорошо разойдется, но не кипятить, смѣшать съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ. Сбить на льду полтора стак. густыхъ сливокъ, всыпать просѣянного мелкаго сахару одну осьмую стак., истолченного съ ванилью или съ лимонной цедрой, влить въ сливки, не переставая взбивать клей, тонкою струей, сейчасъ же переложить въ мокрую форму и поставить на ледь.

614. Кремъ сырой малиновый.

Приготавливается, какъ № 613. Сбивъ сливки, всыпать въ нихъ сахаръ и полстакана ягодъ малиноваго варенья или вмѣсто сахару (что еще лучше) смѣшать сбитыя сливки съ густымъ малиновымъ сиропомъ и оставить тѣ же полстакана ягодъ малиноваго варенья.

630. Пряники шоколадные.

4 бѣлка взбить въ пѣну и смѣшать съ полфун. сахару и одну восьмую фун. тертаго шоколаду, надѣлать пряники лепешками и печь въ вольномъ духу.

631. Тортъ миндальный.

1 фун. очищеннаго сладкаго миндаля толкутъ мелко, прибавляя по каплямъ воды, чтобы не замаслился, послѣ чего сюда же прибавляютъ 1 фун. мелкаго сахару, полфун. масла, немного лимонной цедры и 10 желтковъ, все замѣшиваютъ съ мукой, чтобы не было очень густо. Большую половину кладутъ въ форму и покрываютъ какаимъ угодно вареньемъ, а изъ остальной, меньшей, половины дѣлаютъ на тортъ рѣшетку съ узкимъ рантикомъ, посыпаютъ не очень мелкимъ сахаромъ съ шинкованнымъ миндалемъ и пекутъ.

632. Трубочки масляныя.

Растереть добѣла полфун. масла, взбить по одному 6 яицъ, положить полфун. мелкаго сахару и всыпать по немногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскатать форму, намазать масломъ и печь какъ вафли; когда спекутся, свернуть трубочками; такъ какъ тѣсто жирное, то больше одного раза не слѣдуетъ мазать форму.

633. Пончики заварныя.

4 стакана муки заварить 2 стаканами кипящаго молока, размѣшать и дать остынуть; влить полстакана дрожжей, хорошенько выбить и дать подняться. Когда тѣсто поднимется, прибавить 7 желтковъ, стертыхъ добѣла съ полстаканомъ сахару, влить полстакана масла, положить

нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ и досыпать столько муки, чтобы тѣсто было густоты какъ на булки; вложить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать и еще дать подняться. Посыпать столъ мукою, выложить тѣсто, раскатать и поступать, какъ сказано выше.

634. Хворостъ на дрожжахъ.

Взять обрѣзки тѣста отъ пончекъ, смѣшать въ одну массу, раскатать тонко, нарѣзать разными фигурами и жарить въ свиномъ жирѣ пополамъ съ масломъ. Вынувъ, обсыпать сахаромъ съ корицей.

635. Хворостъ на желткахъ.

6 желтковъ стереть добѣла съ полстаканомъ сахару, влить полстакана сливокъ и замѣсить тѣсто густотою какъ на лапшу. Когда хорошенько вымѣсится, раскатать немного толще какъ на лапшу, нарѣзать полосками, надѣлать разныхъ фигуръ и жарить въ кипящемъ маслѣ пополамъ съ саломъ.

636. Хворостъ миндальный.

Взять 2 яйца и 2 желтка, полстакана сахару, полстакана сладкаго миндаля, съ прибавкою нѣсколькихъ горькихъ, истолченныхъ въ тѣсто; все вмѣстѣ тереть въ одну сторону, пока взобьется въ пѣну, потомъ прибавить муки и замѣсить густое тѣсто. Раскатать скалкою тѣсто, толщиною въ тупую сторону ножа, нарѣзать разными фигурами и варить въ маслѣ пополамъ съ саломъ.

637. Пирожное Мазарини.

Растереть добѣла 1 фун. и 21 зол. сахарной пудры и 16 желтковъ, а оставшіеся 16 бѣлковъ хорошенько взбить въ пѣну. Къ желткамъ прибавить 57 зол. муки, 30 зол. картофельной муки, 57 зол. сладкаго миндаля, 30 зол.

масла и нѣсколько горькихъ миндалинокъ (миндаль предварительно мелко нарѣзать); все это хорошенько смѣшать и прибавить туда бѣлки, вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

638. Меренги.

Взбить въ пѣну 15 бѣлковъ, всыпать 1 фун. мелко истолченнаго и просѣяннаго сахару, осторожно вымѣшать. Положить на листъ бумагу. Сдѣлать изъ листа бумаги воронку съ довольно широкимъ отверстіемъ на концѣ, положить на нее приготовленную массу и выдавливать на бумагѣ разныя фигурки; посыпать сверху сахаромъ и поставить въ легкую печь на 3 часа, пока меренги совсѣмъ высушатся.

639. Зефиръ яблочный.

Испечь кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь сито, взять 1 фун. этого пюре, смѣшать съ 1 фун. мелкаго сахару, прибавить 3 бѣлка, поставить на ледъ и бить вѣнчикомъ, пока побѣлѣетъ. Наложить этой массы въ бумажныя формочки и поставить въ легкую печь, пока не подсохнутъ совсѣмъ.

640. Бисквиты.

6 желтковъ стереть добѣла съ четвертью фун. сахару, взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, смѣшать съ желтками, прибавляя понемногу около три четверти стакана картофельной муки. Выложить эту массу въ бумажную лейку и выдавливать изъ нея на листъ, намазанный воскомъ, разныя фигуры; поставить въ легкую печь. Эти бисквиты можно подавать съ кремомъ.

641. Бисквиты дюшесъ.

Растереть добѣла четверть фун. сахару съ 16 желтками; 16 бѣлковъ взбить въ пѣну; потомъ къ желткамъ прибавить 30 зол. муки, хорошенько растереть и прибавить къ

этому немного взбитыхъ бѣлковъ; потомъ постепенно прибавлять остальные бѣлки и осторожно мѣшать; потомъ разложить въ бумажныя формочки, намазанныя масломъ и посыпанныя мукой, и поставить въ легкую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, то надо осторожно вынуть ихъ изъ формочекъ.

642. Суфле съ ванилью

Развести въ стаканѣ молока 2 ложки картофельной муки, положить 3 ложки сахарной пудры и четверть палочки ванили, поставить на сильный огонь и мѣшать, не переставая, деревянною лопаточкою; когда начнетъ густѣть, положить 4 желтка и чайную ложку масла, заранее приготовленные на тарелкѣ, поскорѣе смѣшать и поставить въ печь на 2 3 минуты; вынувъ изъ печки, прибавить еще 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать, влить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, и поставить въ печь на 20 минутъ. Когда готово, можно посыпать сверху сахаромъ.

643. Крокеты парижскіе.

Взять 1 ф. 21 зол. муки, 1 ф. 21 зол. сахару, 93 зол. очищеннаго миндаля, 70 зол. масла, 2 цѣлыхъ яйца и немного померанцевой воды, размѣшать это лопаточкой и приготовить тѣсто, дать постоять 1 часъ, потомъ раскатать тѣсто толщиною въ палецъ и нарязать какими угодно фигурами; положить на желѣзный листъ, обмазанный масломъ, помазать крокеты яйцомъ и поставить въ умѣренную печь.

644. К у т ѣ я.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. пшеницы, четверть фун. кишмиша, четверть фун. сотоваго меду, одну восьмую фун. грецкихъ орѣховъ и четверть фун. мармеладу.

Пшеницу промываютъ и отвариваютъ въ водѣ до мягкости, вмѣстѣ съ кишмишемъ, обдаютъ холодной водой, которой даютъ стечь, и переложить на блюдо, облить ме-

домъ, развареннымъ въ горячей водѣ, смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами и убрать мармеладомъ.

Кутя эта подается подѣ Крещеніе, т.-е. 5 января.

Кутя поминальная готовится изъ рису точно такъ же, какъ и кутя Крещенская; но вмѣсто меда смѣшиваютъ ее съ мелкимъ сахаромъ.

645. Гречневики кондитерскіе.

Желтки стереть до-бѣла съ сахаромъ, прибавить немного порошка гвоздики, корицы и кардамону, затѣмъ гречневую муку и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ; пекутъ на сильномъ огнѣ, въ особаго рода формочкахъ, специально приспособленныхъ для гречневиковъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо сиропъ или мелкій сахаръ.

646. Яйца и творогъ.

Творогъ и особенно яйца являются необходимой составной частью почти всѣхъ скоромныхъ кушаній. Но они также могутъ представлять изъ себя самостоятельныя блюда, занимая въ нихъ главенствующее значеніе, а то такъ и являясь единственнымъ цѣлымъ въ блюдѣ. Таковы яйца въ смятку, въ крутую, приготовленіе каковыхъ извѣстно всѣмъ и каждому. Творогъ рѣже встрѣчается и въ кушаньяхъ (преимущественно въ печеньяхъ), но онъ является главнымъ въ приготовленіи пасохъ. Но пасха изъ одного только творога совершенно безвкусна, почему необходимо приправлять творогъ разными продуктами по рецептамъ.

647. Яичница обыкновенная (глазунья).

Сковороду съ масломъ хорошо разогрѣваютъ, выпускаютъ на нее одно за другимъ яйца и посыпаютъ солью. Когда бѣлокъ сдѣлается твердымъ, но желтокъ еще жидкимъ, — прямо со сковородой подаютъ на столъ.

648. Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать ломтиками ветчины, и, поджаривъ немного, выпустить яйца, и изжарить; когда будетъ готово и снизу заколеруется, выложить на блюдо и подлить полуглясу.

Также можно готовить яичницу съ говядиной, съ телятиной, съ бараниной, съ мясомъ домашней птицы, дичи и проч.

649. Яичница съ зеленою.

Выпустить въ чашку по 2 яйца на каждого обѣдающаго, посолить по вкусу, положить перцу и немного зеленой петрушки. Распустить на сковородѣ масла, вылить приготовленныя яйца, поставить на плиту, и, поджаривъ немного, сдвигать поджаренное со дна сковороды тонкимъ ножомъ; когда станетъ густо, придать яичницѣ форму пирога, поджарить до колера, отдѣлить ножомъ отъ дна сковороды и, снявъ съ огня, накрыть сковороду блюдомъ, перевернуть сковородою кверху, отчего яичница перейдетъ на блюдо; подать горячимъ.

650. Яичница по-грузински.

Лукъ мелко рубятъ, солятъ, прибавляютъ немного молотаго перцу, размѣшанныхъ съ икрой яицъ и мякишъ бѣлаго хлѣба, предварительно смоченную бульономъ; все хорошо размѣшиваютъ съ четвертью фун. масла, выкладываютъ на сковороду, сравниваютъ и ставятъ въ печь; когда подымется—подавать, посыпавъ зеленою.

651. Фаршированныя яйца.

1) Сварить крутыхъ яицъ, разрѣзать со скорлупою вдоль пополамъ, вынуть осторожно яйцо, изрубить мелко, смѣшать съ растопленнымъ въ кастрюлѣ масломъ, солью, перцемъ; наложить этого фарша на каждую половинку скорлупы, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и, давъ зарумяниться въ печкѣ, отпустить.

2) Сварить и очистить яйца, разрѣзать пополамъ, положить желтокъ въ кастрюлю, размѣшать со сливочнымъ масломъ, рубленною зеленою, солью, перцомъ, наложить въ бѣлокъ, придать правильный видъ каждой половинкѣ, обвалить въ яйцо и тертый хлѣбъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Иногда прибавляютъ въ фаршъ рубленыхъ анчоусовъ и различное пюре.

652. Сырники или творожники.

Самаго свѣжаго творогу взять три фунта, протереть его сквозь сито, прибавить стаканъ свѣжей густой сметаны, четверть фунта сливочнаго масла, чашку чайную муки, стаканъ сахару, немного толченаго миндаля и пять яицъ; все это хорошенько растереть, затѣмъ выложить на пирожную доску и надѣлать творожниковъ въ величину небольшой котлеты, обвалить въ мукѣ и обжарить въ маслѣ. Къ столу подавать облитые сметаною.

653. Сырники блинчатые.

Творогъ готовятъ, какъ ск. выше, потомъ его кладутъ на блинъ или блинчикъ, завертываютъ въ трубочку такъ, чтобы сыръ не выпадалъ, для чего оставшійся кусокъ блина помѣщаютъ въ середину, обмакиваютъ въ яйцо, посыпаютъ сухарями или мукой и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ.

654. Вареники.

Смѣшать 1 ф. муки крупчатой, 2 яичныхъ желтка, $\frac{1}{2}$ стакана соленой холодной воды и сдѣлать тѣсто, прибавивъ столовую ложку растопленнаго масла; свалить хорошенько все вмѣстѣ, потомъ раскатать это тѣсто скалкою на самый тонкій пластъ, но чтобы не прорвался, и нарѣзать небольшимъ стаканомъ кружечковъ. Въ то же время приготовить творогъ, т.-е. взять 3 стакана самаго свѣжаго хорошаго творогу, хорошенько выжать изъ него воду, положить его въ особую фаянсовую чашку, разбить

2 яйца, бѣлокъ и желтокъ вмѣстѣ, и положить въ творогъ, прибавить ложки 2 или 3 свѣжей сметаны, соли по вкусу и 1 ложку растопленнаго сливочнаго масла; все хорошенько растереть вмѣстѣ и ложкою класть понемногу этой смѣси на одну половину каждаго кружка, прикрывая другой половиною; хорошенько закрыть и обрѣзать рѣзцомъ для того, чтобы въ варкѣ вареники не лопались и не разваливались. Когда всѣ вареники такимъ образомъ будутъ приготовлены, то передъ самымъ обѣдомъ вскипятить соленую воду и опускать въ нее по нѣсколькимъ варениковъ, во время ея кипѣнія; класть ихъ столько, сколько можно положить свободно. Когда вареники будутъ всплывать наверхъ, то, значить, они готовы; вынуть ихъ, класть другіе, и такъ продолжать до конца; одни вынимать и класть въ соусникъ, поливая немного растопленнымъ сливочнымъ масломъ, а другіе опускать въ ту же соленую воду, въ которой варились первые. Выкладывая вареники въ соусникъ, непременно нужно поливать растопленнымъ масломъ, иначе, при накладываніи одного ряда на другой, всѣ они склеятся и ихъ будетъ неудобно брать на тарелку.—Когда всѣ вареники будутъ положены въ соусникъ, то нужно ихъ облить горячимъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ. Отдѣльно къ вареникамъ всегда подаютъ свѣжую сметану. Малороссійскіе вареники дѣлаются точно также, только вмѣсто творогу кладутся свѣжія вишни безъ косточекъ и ихъ не поливаютъ масломъ, а подаютъ сметану и сладкій сокъ густо сваренный изъ вишенъ.

Предварительно вишни или какія угодно ягоды, очищенные отъ косточекъ и сѣмечекъ, обсыпаютъ сахаромъ и даютъ стоять 1—2 часа, чтобы ягоды сдѣлались мягкими.

655. Пампушки.

Творогъ протереть чрезъ рѣшето, прибавить муку, яйцо сырое, посолить, хорошо размѣшать и надѣлать маленькихъ булочекъ, которыя опустить въ кипятокъ; когда вы-

плывутъ, выбрать друшлагомъ, положить въ глубокое блюдо и облить масломъ.

Отдѣльно подаютъ сметану.

656. Варенецъ.

Густыя сливки влить въ широкую кастрюлю, поставить на плиту и дать сливкамъ кипѣть; когда образуется пѣнка, посредствомъ ложки опустить ее на дно, а сливки продолжать кипятить; когда опять образуется пѣнка, ее опять потопить и т. д. продолжать, пока получится много пѣнокъ; тогда сливкамъ даютъ остыть, прибавляютъ сметану, слегка перемѣшать, поставить въ сильно нагретую печь, чтобы сливки сверху подернулись слегка желтой пѣнкой и сейчасъ же вынести на ледъ, чтобы закисло. Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и толченую корицу.

657. Простокваша.

Она готовится такъ: взять 3 или 4 бутылки парного молока, вылить въ горшокъ, поставить въ холодное мѣсто и дать отстояться устоя, потомъ внести въ теплую комнату, положить въ горшокъ 3 или 4 ложки хорошей сметаны, размѣшать и оставить на сутки стоять на столѣ или на полкѣ, обвязавъ горшокъ чистою тряпкою. Черезъ сутки посмотреть: если простокваша сгустилась, то вынести ее на ледникъ, дать охладиться и употреблять, когда понадобится.

Нужно замѣтить, что слой сметаны на простоквашѣ чѣмъ гуще, тѣмъ лучше устоя на молокѣ.

Къ ней подаютъ тертый ржаной хлѣбъ или сахаръ съ корицею.

658. Ватрушки съ творогомъ.

Взять для тѣста: полтора фунта крупчатой муки, 2 золотн. сухихъ дрожжей, щепотку соли, масла коровьяго и сахару по желанію. Кромѣ того четверть фунта коришки или кишмишу, 3 стак. отжатаго творогу, 4 яйца, полста-

кана сметаны, четверть фун. сахару, четверть фун. коровьяго масла.

Творогъ готовится такъ: творогъ протирають сквозь рѣшето, смѣшиваютъ съ тремя желтками и тремя взбитыми бѣлками, прибавляютъ сюда же полстакана сметаны, четверть фун. мелкаго сахару, $\frac{1}{3}$ фун. масла, все хорошо растирають, и если желаютъ, то прибавляютъ четверть фун. коринки или кишмишу, хорошо промытаго и перебраннаго.

Тѣсто дѣлается на дрожжахъ (смотри. мучной отдѣлъ), не очень тонко раскатать величиною въ чайное блюдо, наложить на него приготовленный творогъ, зашпатель края такъ, чтобы творогъ могъ держаться открыто, смазать густой сметаной, а потомъ оставшимся однимъ желткомъ, посыпать сахаромъ и печь.

659. П а с х а.

1) Взять 8 фун. самаго свѣжаго, отжатаго наканунѣ подъ гнетомъ творогу, 2 фун. сливочнаго свѣжаго масла, 10 яичныхъ вареныхъ желтковъ; все это одно за другимъ протереть сквозь частое рѣшето, потомъ положить $1\frac{1}{2}$ палки мелко истолченной ванили, $1\frac{1}{2}$ фун. толченаго и просѣяннаго сахару, $1\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 10 штукъ горькаго, мелко истолченаго, миндаля и, наконецъ, влить 4 стакана сливокъ, самыхъ густыхъ; все это какъ можно лучше перемѣшать руками, въ фарфоровой мискѣ, сложить въ пасочницу, т.-е. деревянную форму, въ хорошо, безъ складокъ, уложенную салфетку и вынести на ледъ.

Эта пасха дѣлается рано утромъ въ субботу.

2) За сутки передъ тѣмъ какъ дѣлать пасху, положить подъ гнетъ 6—7 фун. самаго свѣжаго творогу, а въ самый день приготовления протереть его черезъ рѣшето, прибавить 2 чайныхъ чашки самой густой свѣжей сметаны, полфунта также протертаго черезъ рѣшето сливочнаго масла, сахару по вкусу, полторы ложечки мелкой соли 1 палочку ванили, мелко нарезанной и протолченной съ сахаромъ, хорошенько перемѣшать; между тѣмъ, взять 5 свѣ-

жихъ сырыхъ желтковъ, половина чашки тщательно перебранной коринки, 4 ложки сахару, половина бут. сливокъ, поставить на огонь, а когда загустѣетъ, смѣшать съ творогомъ, хорошенько перемѣшать, затѣмъ охладить и всю эту массу сложить въ деревянную форму, послѣ чего закрыть концами сложенной салфетки, покрыть дощечкой, а сверху положить не особенно тяжелый гнетъ. Отъ тяжелаго гнета вытекаетъ изъ пасхи сокъ и она дѣлается очень суха.

660. Пасха красная.

Стопить до-красна 3 бутылки молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желтокъ; все это кипятить до тѣхъ поръ, пока отсочить сыворотка, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по-вкусу сахару, половина палочки ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ подъ прессъ.

661. Пасха съ фисташками.

3 фунта свѣжаго творогу протереть сквозь сито, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахару, растереть съ творогомъ хорошенько, положить 4 сырыхъ яйца, полфунта сливочнаго масла, полфунта мелко изрубленныхъ фисташекъ; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ.

662. Пасха кондитерская.

Отжать и протереть 2 фунта свѣжаго творогу, положить въ кастрюлю, налить воды, прокипятить и положить подъ прессъ. Черезъ 12 часовъ опять протереть, прибавить 1 ф. сахару, 1 фун. хорошей сметаны, полтора стакана распущеннаго сливочнаго масла, четверть фун. мелко изрубленнаго цуката и чайную ложку настоя ванили. Все это смѣшать хорошенько и выложить въ форму и сверхъ формы положить гнетъ и держать его 12 часовъ.

663. Печенье песочное.

Замѣсить тѣсто изъ 2 стак. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, половина стакана воды и 1 рюмку рому, тонко раскатать и сдѣлать на противнѣ продолговатый пирогъ съ рантомъ; 5 яблокъ очистить, выбравъ середину, нарѣзать тонкими полумѣсяцами, уложить красиво рядами такъ, чтобы одинъ кусочекъ захватывалъ другой, осыпать густо сахаромъ, смазать рантъ желткомъ и запечь.

5 абрикосовъ мелко нашинковать и положить въ кастрюлю, куда прибавить $\frac{1}{8}$ ф. обвареннаго кипяткомъ чернослива (кто желаетъ — рюмку рому), 2 листа желатину, половина ст. сахару и полтара—2 ст. воды (лучше бѣлаго столоваго вина); варить, пока все разварится и погустѣетъ; тогда процѣдить черезъ сито, облить этимъ яблоки, когда онѣ уже будутъ испечены, и рѣзать на продолговатые кусочки.

Это пирожное можно дѣлать изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ, а также мармеладу, варенья, пастилы, покрывая ихъ тонкой рѣшеткой изъ тѣста смазаннаго желткомъ, посыпаютъ сахаромъ, покрывая взбитыми бѣлками и ставятъ въ печь ненадолго.

664. Пастила яблочная.

Пастила, вообще, есть родъ тѣста изъ мякоти плодовъ, которые запекаютъ для прочности; обыкновенно лучшая пастила дѣлается изъ яблоковъ, но можно ее дѣлать и изъ другихъ плодовъ: вишень, брусники, рябины, черники, земляники, сливъ, грушъ и тому подобнаго; ягоды, въ которыхъ мало мякоти и много сока, лучше другихъ, для дѣланія пастилы. Ихъ надобно сперва позавялить, а потомъ парить въ вольномъ духу, въ замазанномъ горшкѣ.

Обыкновенную яблочную пастилу готовятъ слѣдующимъ образомъ.

Взять кислыхъ яблоковъ, испечь ихъ такъ, чтобы они не потеряли своего цвѣта; протереть сквозь частое рѣ-

шето; бить долго въ деревянной кадочкѣ; подбавить очищеннаго меда столько, чтобы тѣсто сдѣлалось достаточно сладкимъ, и продолжать взбивать, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается пухлой. Между тѣмъ, приготовить пяльцы съ туго натянутой холстиною, на которую и выложить взбитое тѣсто, расправить его деревянною ложкою, и поставить на подкладкахъ въ самый вольный печной духъ. Если намазанный слой не просохнетъ въ одинъ разъ, то перевернуть на другой бокъ, а когда пропечется налить на первый слой еще взбитаго тѣста. Такимъ образомъ продолжать накладывать слой до желаемой толщины. Все искусство состоитъ въ томъ, чтобы яблоки не пропарить, поставивши въ слишкомъ жаркую печь, отъ чего пастила можетъ утратить свою бѣлизну и получить красновато-желѣзный цвѣтъ.

665. Пастила изъ чернослива и черной смородины.

Эту пастилу дѣлаютъ иногда съ кожею и мякотью плода, иногда изъ одной только мякоти. Во всякомъ случаѣ, плоды надобно сперва печь или варить, пока они сдѣлаются мягкими и сокъ будетъ вытекать свободно, а если варится черносливъ, то когда отдѣлятся косточки. Если приготовленіе дѣлается безъ кожи, то сваренные плоды протереть черезъ очень рѣдкое рѣшето; если же оставляютъ кожу на плодѣ, то протирать не нужно, а надобно только вынуть изъ чернослива косточки. Положивъ жидкой мякоти въ тазъ для варенья, или въ луженую кастрюлю, поставить на жаркій огонь и дать жидкости кипѣть, пока начнетъ подсыхать. Тогда прибавить толченаго сахару полфунта на 1 фунтъ мякоти, и, хорошенько стеревъ, варить до тѣхъ поръ, пока варенье станетъ садиться леденцомъ на края таза или кастрюли. Тогда разлить сваренную пастилу въ неглубокую посуду.

666. Пастила медовая.

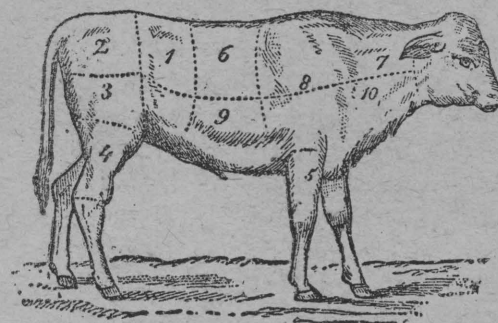
Варить въ водѣ до тѣхъ поръ спѣлыя, кислыя яблоки, пока кожа на нихъ начнетъ трескаться; протирають черезъ волосяное сито и на каждый фунтъ яблочнаго тѣста кладутъ полфунта хорошаго меду; смѣсь сбиваютъ метелкой, пока она побѣлѣетъ и покажется на ней пѣна. Сбитое тѣсто кладется въ деревянныя коробочки 12 дюймовъ длины, 6 дюйм. ширины и 2 дюйм. вышины; онѣ дѣлаются вверху на два дюйма шире и длиннѣе, нежели внизу. На дно коробки положить листъ чистой бумаги, а на него протертыя бѣлки съ медомъ, слоемъ толщиною въ палецъ; коробки поставить на маленькихъ деревянныхъ подкладкахъ въ печь, нагрѣтую не выше 50°, чело печи закрыть заслонкою, нижній конецъ которой прижать, а верхній отодвинуть для выхода тепла изъ печи; на ночь совсѣмъ отнимають заслонку. Тѣсто должно простоять въ печи цѣлыя сутки, по прошествіи которыхъ накладывается въ коробки новый слой протертыхъ яблоковъ съ медомъ, и это повторяется въ теченіе пяти дней, такъ что всего кладется пять слоевъ. Каждый долженъ быть изъ свѣжаго тѣста и простоять въ печи сутки, какъ и первый, при той же температурѣ; на шестой день пастила готова и ее вынимають изъ коробокъ, опрокидывая ихъ. Для подкрашиванія пастилы употребляется клюквенный сокъ, которымъ обливають протертыя яблоки, и потомъ прибавляютъ къ нимъ медъ и сбиваютъ ихъ.

667. Варенье.

Варку варенья лучше всего производить на обыкновенной жаровнѣ, наблюдая при этомъ, чтобы уголья не горѣли пламенемъ. Гдѣ нѣтъ жаровни, тамъ можно варить на обыкновенной кухонной плитѣ или на керосинкѣ.

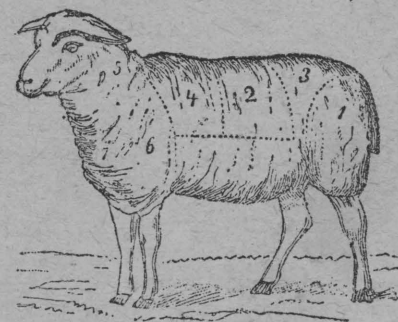
Посуду, въ которой дѣлають варенье, необходимо содержать въ крайней чистотѣ, не употребляя ее ни для какой другой цѣли. Лучше всего употреблять для этого латунные или мѣдные нелуженые котелки или тазики съ

деревянными ручками. Варку слѣдуетъ производить не сразу, а съ небольшими промежутками: нагрѣвъ сиропъ сначала сильно, до температуры кипѣнія, снимають съ



ЧАСТИ ТЕЛЯТИНЫ: 1. Почетная часть.— 2. Огузокъ къ хвосту.— 3. Мякотная часть задней ноги.— 4. Лодыжка.— 5. Нога, а надъ нею передняя лопатка.— 6. Ростбифъ.— 7 и 10 Шея.— 8. Котлетная часть.— 9. Грудинка.

огня тазикъ съ вареньемъ каждыя десять минутъ, даютъ ему немного остынуть и снова варятъ, повторяя это разъ пять; въ заключеніе увариваютъ варенье до желаемой густоты. При этомъ слѣдуетъ стараться избѣгать перемѣшиванія ягодъ ложкой, вмѣсто котораго встряхиваютъ котелокъ, причемъ ягоды должны быть постоянно погружены цѣликомъ въ сиропъ и всѣ онѣ должны свариться въ одно время. При приготовленіи варенья изъ плодовъ, приходится подчасъ варить ихъ предварительно въ водѣ, отчасти для того, чтобы сдѣлать ихъ нѣжнѣе вкусомъ, отчасти же для того, чтобы способствовать пропитыванію ихъ сахаромъ. Варка эта, или точнѣе, размягченіе плодовъ производится обыкновенно въ мягкой, рѣчной водѣ, къ которой иногда прибавляютъ немного квасцовъ; положивъ въ нее плоды, нагрѣваютъ постепенно, не доводя, однако, до кипѣнія, и по достиженіи ими надлежащей мягкости перекладываютъ въ холодную воду.



ЧАСТИ БАРАНИНЫ: 1 Задняя нога.— 2, 3, 4. Хребетъ, изъ котораго вырѣзается ростбифъ.— 5. Шея.— 6. Передняя лопатка.— 7. Грудинка.

668. Варенье изъ вишенъ.

1) Оторвавъ стебельки вишенъ, перемять вишни въ холодной водѣ и отвѣсить на каждый фунтъ вишенъ по полтора фунта сахару. Сахаръ положить въ тазъ, разбавить розовой водой и варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ тянуться нитками; тогда только кладутъ вишни и, давъ имъ вскипѣть нѣсколько разъ, выкладываютъ ложкой въ банки, а сиропъ еще немного увариваютъ и выливаютъ на ягоды.

2) Изъ вишенъ выбрать косточки и на каждый фунтъ ягоды отвѣсить три четверти фунта сахару. Сначала сахаръ разварить въ розовой водѣ, или въ водѣ померанцевыхъ цвѣтовъ, а послѣ этого положить вишни и варить. Когда вишни уварятся, ихъ вытаскиваютъ на блюдо, сиропъ довариваютъ и когда варенье совершенно остынетъ, только кладутъ его въ банки.

669. Варенье изъ малины.

Берется равное количество ягодъ и сахару. Въ тазъ высыпается стаканъ ягодъ и на пластъ этихъ ягодъ также высыпается стаканъ сахару. Потомъ опять высыпается стаканъ ягодъ и опять стаканъ сахару и такъ до тѣхъ поръ, пока всѣ ягоды и весь сахаръ не будетъ выложенъ въ тазъ. Ставится на легкій огонь или жаръ и варится до готовности.

670. Варенье апельсинное.

Верхнюю корку срѣзаютъ и оставляютъ только бѣлую пленку; кладутъ въ холодную воду; въ это время дѣлаютъ жидкій сиропъ и, положивъ въ него апельсины, кипятятъ три раза на легкомъ огнѣ; потомъ все складываютъ въ банку и даютъ стоять 4 дня. Послѣ этого сиропъ сливаютъ и на каждый его фунтъ прибавляютъ четверть фун. сахару, увариваютъ до степени крупнаго нитяного и выливаютъ на апельсины.

При вареніи первого сиропа въ него для запаха надо прибавить срѣзанную корку апельсина, потомъ сиропъ процѣдить чрезъ сито. Сахару берется на 10 апельсиновъ 2 фун.

671. Варенье изъ терну, или кизиля

На 1 фун. ягодъ берутъ полтора фун. сахару и, положивъ въ тазикъ, вливаютъ столько розовой воды, сколько надо для разведенія сахара; варятъ на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до зрѣлости. Тазъ во время кипяченія потряхиваютъ. По свареніи ягоды сложить въ банку, а сиропъ уварить до степени дутаго, вылить на ягоды и, по охлажденіи, обвязать банку.

672. Варенье барбарисовое.

Выбрать хорошія ягоды, перемять, вынуть косточки и положить въ сиропъ, состоящій изъ 1 фун. сахара, 2 чайн. чашекъ воды и 2 чашекъ барбарису, куда можно прибавить четверть палочки ванили или половина стол. ложечки толченой и просѣянной корицы, и варить до спѣлости.

673. Варенье грушевое.

Груши очистить, сердцевину вынуть и сейчасъ же положить въ холодную воду, иначе груши почернѣютъ. Когда сиропъ будетъ разваренъ, груши вынуть изъ воды, слегка обтереть полотенцемъ, положить въ сиропъ и варить на среднемъ огнѣ до спѣлости; вынуть осторожно друшлакомъ груши на блюдо, давая сиропу хорошо стекать, а сиропъ продолжать варить до первой степени сгущенія. Груши сложить въ банку и обвязать, наливши на нихъ холоднаго сиропа. Сахару берутъ по вѣсу грушъ.

674. Варенье яблочное.

Варится какъ грушевое. Лучшія яблоки—это анисовыя или кисло-сладкія, хороши антоновскія, но кислыя не годятся. Хорошо прибавлять на 1 тазикъ варенья 1 стак. французской водки.

675. Варенье изъ крыжовника.

Взявъ лучшаго крупнаго крыжовника, вынуть изъ него зернышки (можно и не вынимать) и, отвѣсивъ столько сахара, сколько взято крыжовника, и на каждый фун. сахару четверть стак. воды, уварить до степени большой густоты; складывая въ сиропъ этотъ крыжовникъ, ставить на легкій огонь и, давъ вскипеть не болѣе 5—10 минутъ (начиная отъ закипанія), снять съ огня и разложить по банкамъ.

676. Варенье изъ сливъ.

Сливы берутся немного недозрѣлыя. Ихъ прокалываютъ толстой иглой въ разныхъ мѣстахъ. Сахарный сиропъ— 1 фун. сахару на 1 фун. сливы. Увариваютъ сиропъ до сгущенія, т. е., когда онъ будетъ тянуться нитью, куда складываютъ сливы и даютъ вскипеть 7—8 разъ при постоянномъ сниманіи пѣны. Когда варенье остынетъ, ложкой разложить въ банки и чрезъ 3 дня банки обвязать.

677. Варенье изъ арбузной корки.

Арбузную корку изрѣзать въ продолговатые ломтики, а наружную ея зелень, счистивши ея обѣ стороны, положить въ известковую воду на 3-е сутокъ; вынувши изъ воды, вымочить въ чистой холодной водѣ и вымыть. Варить кожу сперва въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ, а потомъ въ густомъ, съ которымъ вмѣстѣ и выложить въ банки.

678. Варенье абрикосовое.

Снявъ кожицу со спѣлыхъ абрикосовъ и разрѣзать ихъ съ одного боку, вынуть косточки.

Между тѣмъ, взявши столько сахару, сколько вѣсятъ приготовленные для варенья абрикосы и разварить его въ жѣлтый сиропъ, класть въ него абрикосы и вскипятить только одинъ разъ, чтобы они пустили изъ себя сокъ,

снять съ огня и дать стоять два часа, потомъ опять поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока не станетъ пѣны: послѣ чего, снять съ огня, оставить стоять сутки, и наконецъ выбрать ихъ въ чашку и, поливъ сиропомъ, поставить на день на теплую печь и, давъ имъ остынуть, складывать въ банки.

679. Варенье изъ брусники съ яблоками.

Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, но очень вкусно и нравится многимъ. На 1 фун. перебранной брусники взять 4 сладкихъ яблока, срѣзать съ нихъ кожу, нарѣзать ломтиками и вынуть сѣмечки, сердцевину, 1½ ф. сахару распустить въ 1½ ст. воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва бруснику до половины готовности, а потомъ всыпать туда сладкія яблоки; можно положить и лимонной корки, отваренной въ водѣ.

680. Варенье изъ клюквы.

Вскипятить сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1 стак. воды, всыпать 1 ф. перебранной и перемытой клюквы, варить какъ обыкновенно; положить апельсиннаго цуката и ½ вершка ванили. Если брать клюкву много недозрѣлую (зеленую), то она, будучи сварена обыкновеннымъ способомъ, даетъ замѣчательно вкусное варенье, обладающее своимъ особеннымъ характеристическимъ запахомъ и красивымъ розовымъ цвѣтомъ.

681. Варенье рябиновое.

Снять съ стебельковъ рябину, хваченую уже двумя, тремя морозами; смочить ее мадерой и оставить на сутки, чтобы ягоды разбухли. Сварить сиропъ, рассчитывая по 1 фун. сахару на 1 фун. ягодъ; сиропъ долженъ быть жидокъ. Положивъ въ него рябину, варить на легкомъ огнѣ, пока она не поспѣетъ. Тогда ягоды вынуть и сложить ихъ въ банки, а сиропъ уварить и горячій вылить на ягоды, дать остыть и завязать банки.

682. Мармеладъ.

Какъ и варенье, мармеладъ изготавляются посредствомъ варки фруктовъ или ягодъ съ сахаромъ. Только для приготовления мармеладу требуется много меньше сахару. Для болѣе сладкихъ ягодъ (малина, клубника, вишня) достаточно на фунтъ ягодъ $\frac{1}{4}$ фунта сахару. Для кислыхъ ягодъ сахару надо больше, а то мармеладъ получится кислый. Хорошій мармеладъ долженъ быть прозраченъ и имѣть цвѣтъ ягодъ или фруктовъ, изъ которыхъ сваренъ.

Для приготовления мармелада берутъ фрукты, рѣже ягоды, причемъ необходимо выбирать лишь свѣжіе и лучшіе сорта.

Сначала ихъ чистятъ и варятъ въ небольшомъ количествѣ воды для того, чтобы они сдѣлались мягче. Варить надо въ мѣдномъ тазу съ толстымъ дномъ, чтобы масса не подгорала.

Послѣ варки фруктовъ въ водѣ, ихъ раздавливаютъ и варятъ вновь пока не получится изъ нихъ однородная, т.е. одного цвѣта полужидкая масса. Затѣмъ массу протираютъ сквозь сито, еще разъ перекалдываютъ въ тазъ, всыпаютъ извѣстное количество сахару и варятъ до тѣхъ поръ, пока масса не приметъ извѣстной консистенціи.

Во время варки нужно помѣшивать содержимое таза деревянной лопаточкой. Мармеладъ готовъ когда проба на ложкѣ застынетъ въ видѣ густыхъ капель или цѣлыхъ кусковъ. Въ это время его снимаютъ съ огня и вливаютъ горячимъ въ заранее приготовленные и нагрѣтыя каменные банки или формы.

683. Мармеладъ изъ яблокъ.

Яблоки очищаютъ отъ кожуры и сердцевины, разрѣзаютъ на четверти, вымываютъ и варятъ въ мѣдномъ тазикѣ на сильномъ огнѣ. Когда они сдѣлаются мягкими ихъ снимаютъ съ огня, перекалдываютъ въ миску, раздавливаютъ въ ней и протираютъ черезъ сито.

Въ отваръ, полученный послѣ варки яблокъ, кладутъ сахаръ, считая на фунтъ яблокъ около три четверти фунта

сахару. Всѣ вмѣстѣ вновь кипятить, затѣмъ опускать туда растертую массу изъ отварныхъ яблокъ и продолжаютъ кипятить, пока получится масса извѣстной консистенціи годной для мермелада.

684. Мармеладъ изъ грушъ.

Спѣлыя груши очистить, вынуть сердцевину и на фунтъ такихъ грушъ взять $\frac{1}{2}$ фун. сахару. Груши положить въ тазъ и налить на нихъ столько холодной воды, чтобы вода покрыла ихъ; дать стоять $\frac{1}{2}$ часа, варить въ этой водѣ на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ разварятся; тогда выбрать ихъ ложкой, а въ ту воду, въ которой онѣ варились, положить сахаръ и уваривать; а въ это самое время груши протирать, положить въ сиропъ и еще 1—2 раза прокипятить. Сиропъ варить, чтобы сталъ перистъ.

685. Мармеладъ изъ сливъ.

Зрѣлыя сливы, очистивъ отъ косточекъ и верхней кожи, нарѣзать на куски, варить ихъ въ пропорціи на 1 ф. плодовъ $\frac{1}{2}$ фун. сахару, осторожно помѣшивая. Кипяченье продолжается до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается перистъ.

686. Мармеладъ изъ персиковъ.

Взять 7 фунтовъ самыхъ спѣлыхъ персиковъ, очистить отъ кожи и косточекъ, положить въ каменную ступку, и истолочь деревяннымъ пѣстомъ и все выложить въ тазикъ, поставить на огонь и при безпрестанномъ мѣшаніи варить съ прибавкою 6 фун. мелкаго сахару. Еще лучше сахаръ разварить прежде до степени перистаго сиропа и, поваривши все нѣсколько минутъ, снять съ огня, дать остынуть и выложить въ банки.

687. Мармеладъ изъ малины.

$1\frac{1}{2}$ фунта малины обсыпать мелкимъ сахаромъ и дать такъ постоять часа три; потомъ поставить на огонь минутъ на 10—15 и когда малина сварится перетереть ее сквозь рѣшето.

688. Мармеладъ изъ крыжовника и смородины.

Раздавить поровну крыжовнику и смородины, протереть сквозь сито, положить на каждый фунтъ ягодъ по 1 фун. сахару, уварить густо и разложить въ банки.

689. Мармеладъ изъ сладкихъ вишенъ.

На фунтъ темныхъ сладкихъ вишенъ берутъ немножко меньше трехъ четвертей фун. сахару.

Спѣлыя вишни очищаютъ и варятъ на медленномъ огнѣ безъ примѣси воды, пока мягкая часть отдѣлится отъ косточки. Снимаютъ съ огня, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ къ вишневой кашницѣ сахару и кипятятъ, помѣшивая деревянной лопаточкой, покуда получится масса необходимой для мармелада консистенціи.

Полученную массу еще горячую кладутъ въ нагрѣтыя банки и по охлажденіи обвязываютъ пергаментной бумагой.

Мармеладъ изъ кислыхъ вишенъ готовится такъ же, только на фунтъ спѣлыхъ, сочныхъ вишенъ берутъ не менѣе одного фунта сахару.

Этотъ мармеладъ по вкусу лучше предыдущаго.

690. Варенье сухое, кievское.

Приготавливаютъ сиропъ изъ 1 фун. сахару съ 3 чашками воды; когда сиропъ закипитъ, то кладутъ ягоды; когда ягоды уварятся, ихъ вытаскиваютъ друшлагомъ на сито и даютъ сиропу стечь; въ оставшуюся жидкость кладутъ новую порцію ягодъ или фруктовъ и такъ далѣе, что дѣлаютъ 3—5 разъ. Потомъ ягоды или фрукты выкладываютъ тонкимъ слоемъ на блюдо и ставятъ въ самую легкую печь; когда слегка подсохнутъ, то обсыпаютъ ихъ сахарной пудрой и пакутъ въ ящики.

Сухое варенье иногда покрываютъ вмѣсто сахарной пудры, сахарными кристаллами, т.е. леденцомъ. Для этого варенье, приготовленное по выше описанному способу, не подвергается просушкѣ, а подвергаютъ его слѣдующей обработкѣ: варенье раскладываютъ, другъ подлѣ друга, на каменное блюдо, изъ сахару съ четвертью доли воды варится сиропъ до густоты, когда онъ сдѣлается сосульками; такой сиропъ выливаютъ на варенье, разложенное на блюдѣ такъ, чтобы варенье было ими совершенно покрыто. При постепенномъ охлажденіи сиропа, сокъ изъ него садится и облекаетъ варенье сахарными кристаллами леденца. Какъ только эти кристаллы хорошо покрыли варенье, ихъ по одиночкѣ вынимаютъ изъ сиропа. Покрытое леденцемъ варенье очень долго сохраняется.

691. Консервы.

ИЗЪ ЛИМОННАГО СОКУ. На шесть лимоновъ надобно взять два фунта сахару, лимоны разрѣзать пополамъ, и выжать изъ нихъ сокъ, уварить ихъ до половины на легкомъ огнѣ, прибавить увареннаго сахару и складывать въ формы.

ИЗЪ ВИШЕНЪ. Два фунта вишенъ безъ косточекъ, четыре фунта краснаго очищеннаго крыжовнику, три фунта сахару; положивъ ягоды въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, стоящій на легкомъ огнѣ, варить до тѣхъ поръ, пока не уварится полфунта. Въ это время растворить сахаръ, уварить его, положить въ него ягоды и мѣшать, пока не начнетъ пузыриться; тогда выложить консервъ въ нарочно для того приготовленныя бумажныя коробочки.

МАЛИНОВЫЙ. Возьмите фунтъ малины, четыре золотн. вишенъ, три фун. сахару. Протеревши ягоды чрезъ волосянное сито, подсушите мякоть на легкомъ огнѣ; когда она высохнетъ до половины, облейте ее увареннымъ сахаромъ, мѣшайте до тѣхъ поръ, пока все не побѣлѣетъ, и тогда выкладывайте въ формы. Такимъ же точно образомъ

дѣлается консервъ изъ земляники и клубники, которыя, высушивъ, истолочь и протереть сквозь сито.

ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Два фунта красной смородины поставить на огонь, чтобы выпарилась изъ ягоды большая часть жидкости, протереть чрезъ сито и протертый кисель поставить опять на огонь, чтобы онъ подсохъ; во все время надобно непрерывно мѣшать, чтобы не подогрѣлъ. Для этого количества ягодъ нужно два фун. сахару; сварить и вылить его на смородину, помѣшивая лопаткой, чтобы смородина не пригорѣла къ кастрюлкѣ; снявши съ огня, продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока смѣсъ не станетъ пузыриться, тогда консервы разложить въ формы. Также готовится и *консервъ барбарисный*.

692. Цукаты,

Преимущественно употребляютъ цукаты изъ апельсиновыхъ и лимонныхъ корокъ, которыя варятся какъ апельсиновое варенье; послѣ чего, готовые корки отбрасываютъ на рѣшето, даютъ стечь сиропу и посыпаютъ крупнымъ сахарнымъ пескомъ.

Можно варить цукаты и какъ сухое кievское варенье или изъ корокъ, или прямо изъ цѣлыхъ фруктовъ, которые разбиваютъ ломтиками вмѣстѣ съ кожей.

693. Груши обсахаренныя.

Взять 2 фун. грушъ, 2 фун. сахару, полтора стакана воды. Груши отвариваютъ, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ въ печь. Потомъ, обмакнувъ въ сахарный сиропъ, приготовленный изъ полтора фун. сахару и полтора стак. воды, снова ставятъ въ печь. Затѣмъ посыпаютъ сахаромъ и укладываютъ въ коробки.

694. Помадка конфетная.

1 ф. сахарнаго песку развести неполнымъ стаканомъ воды, поставить на огонь, мѣшая. Когда вскипитъ, снять шпату и положить ложку патоки. Вмѣсто патоки можно

положить на 1 фун. сахару половина чайн. лож. кремортартара. Когда же при дальнѣйшемъ кипяченіи края кастрюли обсахарятся, то обтирать ихъ мокрой тряпкой. Варить до тѣхъ поръ, пока не образуются *шарики*, т.е. испытать такъ: хорошо обмочивъ палецъ въ холодной водѣ, взять частичку этой горячей массы и сейчасъ же опустить въ холодную воду, вертеть, чтобы образовался шарикъ. Когда сиропъ готовъ, приготовить посуду, смоченную водой (каменную банку или тазъ), вылить сиропъ и дать остыть. Послѣ этого сбивать эту массу лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масса сядетъ. Сложить въ жестянки или стеклянные банки, покрыть сырой тряпкой и хранить до употребленія.

695. Помадки конфетныя.

Въ тазъ для приготовления варенья помѣщаютъ 10 фун. сахарнаго песку, 2 фун. картофельной патоки и полтора фун. воды, все кипятятъ, постоянно пробуя обмакнутымъ въ холодную воду пальцемъ. Когда жидкость дойдетъ до того, что при пробѣ будетъ отъ холода образовывать свернутый комочекъ, отстающій отъ пальца, то тазикъ снимаютъ съ огня и все содержимое выливаютъ на большую гладкую мраморную доску, со всѣхъ сторонъ окруженную желѣзными или чугунными брусками, обвернутыми бѣлой писчей бумагой, чтобы устранить переливаніе массы за края доски, причемъ образуется видъ большого противня. Выливъ массу на этотъ противень, ее оставляютъ въ покое, чтобы масса вѣсколько остыла; отнимаютъ ранты и сгребаютъ всю массу въ одну кучу, что дѣлаютъ тонкимъ ножомъ въ родѣ шпателя, и хорошо размѣшиваютъ въ однородную массу. Размѣшиваніе это продолжается до тѣхъ поръ, пока масса приметъ однородный, вполне бѣлый цвѣтъ, послѣ чего скатываютъ въ одинъ большой кусокъ: въ такомъ видѣ идетъ для различныхъ сортовъ конфетъ, которые бываютъ различныхъ цвѣтовъ, запаховъ и вкусовъ.

696. Помадка малиновая.

Тѣсто для этой помадки то же, что и предыдущія, только во время кипяченія надо прибавлять на каждый фунтъ сиропа, половина чашки малинаго сока и сокъ съ одного лимона. А когда масса будетъ достаточно жидка, вылить ее въ бумажную коробку, сдѣланную изъ половина листа писчей бумаги, вышиною въ половина дюйма. Когда масса остынетъ, то выложить изъ коробки на чистую бумагу и нарѣзать длинными кусочками, постоянно обтирая ножикъ.

Такъ готовится и изъ другихъ ягодъ.

697. Рахатъ-лукумъ.

Въ луженомъ котлѣ варятъ 1 фун. сахару съ половина фун. воды и снимаютъ пѣну, послѣ чего сюда же вливаютъ 2 фун. крахмалу, разбавленнаго 2 фун. холодной воды, размѣшивая при кипяченіи, чтобы не образовались комки, и увариваютъ до надлежащей густоты. Для подкрашиванія въ розовый цвѣтъ берутъ или настойку кошенили или алканнаго корня. Для запаха берутъ настойку ванили, масло померанцевыхъ цвѣтовъ, розовое или горькихъ миндалей.

698. Обсахаренная клюква.

Въ мѣдный тазъ кладутъ 2 фун. сахару, стаканъ воды и палочку ванили, расщепленную въ длину; все это варятъ до тѣхъ поръ, пока нѣсколько капель взятаго сиропа, налитаго въ воду, не образуютъ слизистую, тягучую массу. Когда масса достигла этой тягучести, тазикъ сейчасъ же ставятъ на блюдо со льдомъ для быстрого охлажденія; охладившуюся массу сбиваютъ лопаточкой, пока не сдѣлается бѣлой и густой. Послѣ этого поставить тазъ въ блюдо съ горячей водой и медленно обмакивать въ массу, когда она слегка размягчится, каждую ягоду отдѣльно.

699. Орѣхи обливные.

Для этой цѣли готовятъ сахарный сиропъ. Въ этотъ сиропъ обмакиваютъ аккуратно очищенные грецкіе орѣхи (двѣ половинки склеенныхъ посредствомъ пюре изъ толченаго миндаля съ сахаромъ и бѣлкомъ), вынимаютъ и кладутъ на рѣшето или на желѣзный листъ, смазанный масломъ, но такъ, чтобы орѣхи эти другъ друга не касались. Когда остынутъ, то складываютъ въ банку и хорошо закупориваютъ, такъ какъ отъ вліянія воздуха они засахариваются. Если орѣхи берутся другого какого-нибудь сорта, то ихъ, очистивъ, предварительно поджариваютъ на сковородѣ, а потомъ уже обмакиваютъ въ сиропъ, вынимаютъ друшлакомъ и помѣщаютъ въ желѣзный листъ, смазанный масломъ.

700. Орѣхи грецкіе въ карамели.

1 фун. грецкихъ орѣховъ расколотъ такъ, чтобы половинки были цѣлыми; выбрать лучшія половинки и очистить. Взять полфун. готовой помадки, нарѣзать, склеить половинки (1 цѣльную, другую можно брать и ломаную), насадить на деревянные или проволочныя шпильки.

Полфун. сахару, немного меньше полустакана воды, 1 лож. патоки или полчайн. лож. кремотартара, смоченнаго водой, положить и, не мѣшая, варить до перелома. Остудить дно кастрюли. Опускать каждый посаженный орѣхъ въ эту карамель и класть на листъ, слегка смазанный прованскимъ масломъ. Орѣхи переворачиваютъ и, когда остынутъ, снимаютъ со спичекъ, укладываютъ въ жестянки или банки, хорошо закупориваютъ, чтобы воздухъ менѣ проникалъ, иначе орѣхи эти скоро засахариваются и дѣлаются бѣлыми.

701. Тяну чки.

Дѣлаются такъ: 4 стак. цѣльнаго молока, 2 стак. мелкаго сахару (1 фун.), щепотку соды, 1 стол. лож. бѣлой патоки варятъ въ тазикъ или эмальированной кастрюлѣ,

не переставая мѣшать, пока капля, опущенная въ холодную со льдомъ воду, не свернется шарикомъ. Тогда вылить массу на мраморную плиту, смазанную свѣжимъ сливочнымъ масломъ, дать простыть и рѣзать ножемъ, не надавливая, а лишь слегка двигая имъ взадъ и впередъ. Ножъ также смочить масломъ. Ровно нарѣзанные кусочки положить въ соотвѣтствующей величины бумажки.

702. Леденцы.

КОФЕЙНЫЙ. 4 лота мелкаго кофе варятъ въ полбутылкѣ воды, процѣживаютъ, выливаютъ на 2 фун. сахара и варятъ, какъ выше описано. Только въ то время, какъ леденецъ будетъ выше подниматься въ видѣ пѣны, то надо положить въ сиропъ кусочекъ сливочнаго масла, величиною въ коленный орѣхъ.

СЛИВОЧНЫЙ. Восьмью фун. сахару и 1 бутылку густыхъ сливокъ кипятятъ. Когда жидкость начнетъ кипѣть, то при остоянномъ мѣшаніи подсыпаютъ порошокъ ванили и увариваютъ до степени леденца; тогда выливаютъ на плиту, охлаждаютъ, и рѣжутъ на длиненькіе кусочки ножемъ. Кусочки раскладываютъ на писчую бумагу,

703. Монпансье.

Сварите сиропъ изъ двухъ фунтовъ рафинада; когда онъ закипитъ, прибавьте въ него чайную ложку уксусу и капель 15 бергамотнаго масла, вылейте на каменную плиту и когда онъ расплывается, обсыпьте его чайной ложкой лимонной соли, смѣшанной съ ложкой сахара и тотчасъ же сверните кусокъ, чтобы перемѣшать массу леденца. Когда леденецъ остынетъ, то посторайтесь поскорѣе разрѣзать на желаемые кусочки, пока онъ горячъ, потому что при совершенномъ охлажденіи онъ потеряетъ свойство подчиняться дѣйствію ножа, а можетъ только колоться.

704. Мороженое сливочное.

На 1 бут. хорошихъ сливокъ берутъ 1 фун. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, истертую съ сахаромъ и 4 сырыхъ желтка. Въ кастрюлю сначала вливаютъ сливки, потомъ всыпаютъ сахаръ и варятъ; когда сливки съ сахаромъ вскипятъ, ихъ полуостужаютъ, смѣшиваютъ со взбитыми желтками и даютъ совершенно остыть, затѣмъ вливаютъ въ мороженицу, которую ставятъ въ кадку со льдомъ, пересыпаннымъ крупной солью. На днѣ кадки, въ которой находится ледъ, должны быть дыры для стока воды отъ таянія льда, который должно прибавлять по мѣрѣ его уничтоженія и посыпаютъ солью. Ледъ долженъ плотно облегать мороженицу. Во время верченія нужно изрѣдка открывать форму и отскабливать ложкой твердѣющее по краямъ мороженое, которое надо класть въ середину, отчего мороженое будетъ скорѣе застывать.

Чтобы всю форму мороженаго опрокинуть на блюдо, ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду, обтереть и тогда только опрокинуть на блюдо, покрытое сложенною въ нѣсколько рядовъ салфеткой.

705. Мороженое шоколадное

Къ сливкамъ, которыя предназначены для мороженаго, прибавляютъ по желанію большее или меньшее количество шоколаду и кипятятъ; остальное, какъ № 704.

706. Мороженое фисташковое и изъ другихъ орѣховъ.

Дѣлается, какъ № 705, но въ сливки прибавляютъ мелко рубленыхъ фисташекъ, немного воды или масла померанцевыхъ цвѣтовъ и пюре изъ шпината для желаемаго фисташковаго цвѣта, а для орѣховаго подкраска дѣлается поджареннымъ сахаромъ.

707. Мороженое фруктовое и ягодное.

Изъ всякихъ плодовъ, конечно, болѣе ароматныхъ, дѣлается мороженое по одному и тому же способу. Берутъ полфунта ягодъ или фруктовъ, 1 фун. сахару и полбу-тылки воды, помѣщаютъ все въ кастрюлю и варятъ; когда уварится, пропускаютъ чрезъ салфетку или частое рѣ-шето и, наливъ въ мороженицу, замораживаютъ, какъ сказано въ № 705. Очень вкусное мороженое выхо-дитъ изъ поспѣлой черной смородины.

ЧАСТЬ V.

НАПИТКИ.

Часть V.

Н а п и т к и.

708. Фруктовый и ягодный квасъ.

Изъ всѣхъ сортовъ ягодъ или фруктовъ можно приготовить квасъ по одному рецепту, который мы здѣсь и приводимъ.

Надо взять кадочку, вмѣстимостью въ два ведра, положить въ нее 1 фун. изюму и 2 фун. ягодъ или фруктовъ, изъ которыхъ дѣлается квасъ, и облить все это 10 фунт. патоки. Потомъ долить кипяткомъ. Кипятку взять около ведра. Все хорошенько размѣшать и дать остыть. Въ стаканъ воды развести полстакана муки и 3 золот. дрожжей и влить въ приготовленный квасъ, оставивъ его на сутки отстояться. На другой день прибавить съ четверть ведра холодной воды и ждать когда изюмъ и ягоды всплывутъ на верхъ. Тогда процѣдить квасъ сквозь полотно и разлить по бутылкамъ. Горлышки надо крѣпко завязать и хранить бутылки въ погребѣ, въ лежачемъ положеніи. Патоку можно замѣнить сахаромъ.

709. Квасъ бутылочный баварскій.

15 фун. ржаного солода и 10 фун. ржаной муки замѣсить на холодной водѣ не очень густо и поставить въ печь на однѣ сутки; послѣ чего выложить въ кадку, развести холодной водой до желаемой густоты и дать стоять 6 ча-

совъ; затѣмъ перелить въ боченокъ и заквасить закваской, которая готовится такъ: 12 зол. сухихъ дрожжей и 1 фун. ржаной муки размѣшиваютъ въ водѣ и вливаютъ въ боченокъ; когда опара подымется, прибавить 1—2 ф. сахарнаго песку или патоки и хорошо размѣшать.

Когда квасъ закиснетъ и отстоится, разлить въ бутылки изъ толстаго стекла, въ которыя положить по 1—2 изюминкѣ, хорошо закупорить, обвязать веревками и вынести на погребъ. По желанію, можно прибавить мяты, предварительно разваренной въ водѣ.

Изъ этого количества должно выйти 100—150 бутылокъ хорошаго квасу.

710. Квасъ дешевый.

Берутъ 2 мѣры ячменнаго солода, 2 мѣры крупнаго ржаного солода, 20 фун. мелкаго ржаного солода, 4 мѣры ржаной муки и 5 фун. остающихся отъ печенія хлѣбовъ мучныхъ комьевъ. Все это обливаютъ 6 ведрами кипятку, мѣсятъ, какъ хлѣбы, и сейчасъ же помѣщаютъ въ печь, натоленную силнѣе, чѣмъ для хлѣбовъ. Закрывъ и замазавъ заслонку, даютъ стоять 10—12 часовъ. Вынувъ изъ печи, все полученное количество раздѣляютъ на 12 частей и дѣлаютъ изъ нихъ хлѣбы. Эти хлѣбы употребляютъ не всѣ вдругъ, а только по два на каждую бочку въ 35 ведеръ слѣдующимъ образомъ: на дно квасной бочки сначала кладется деревянный крестъ, а потомъ—деревянная рѣшетка, на эту рѣшетку настиляется рядъ чистой соломы, которую придавливаютъ другимъ крестомъ, чтобы солома не поднималась при наливаніи воды. Когда, такимъ образомъ, все приготовлено, разламываютъ 2 хлѣба на мелкіе кусочки, кладутъ въ бочку и наливаютъ 1 ушатъ кипятку; между тѣмъ какъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ 1 фун. мяты и вмѣстѣ съ этой мятой вливаютъ въ бочку. Часовъ 12 спустя, т. е. когда остынетъ кипятокъ, бочку доливаютъ доверху холодной водой и оставляютъ закисать, пока квасъ достигнетъ настоящей кислоты.

Правда, этотъ квасъ не густъ, но для большой рабочей артели онъ достаточно хорошъ.

711. Хлѣбный квасъ на скорую руку.

3—4 фунта чернаго хлѣба сложить въ каменную посуду, обварить крутымъ кипяткомъ—полведра, хорошо укрыть; поставить на 1 сутки въ теплое мѣсто—(хоть на печку). Затѣмъ процѣдить настой въ чистую посуду, положить 2—3 ложечки сухихъ дрожжей (растворенныхъ въ тепловатой водѣ), $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, оставить стоять въ тепломъ мѣстѣ еще 1 сутки. Потомъ процѣдить, разлить по бутылкамъ, въ каждую—положить штуки 3—4 изюму, закупорить, поставить въ холодное мѣсто въ наклонномъ положеніи. Черезъ 4 дня квасъ готовъ.

Оставшійся хлѣбъ можно обварить кипяткомъ еще разъ для слѣдующаго квасу.

712. Квасъ верховой.

Лучшій получается, когда употребляютъ три сорта солода: мелкій дранецъ и ячменный съ прибавкою обыкновенной ржаной муки. Взявъ по одному гарнцу каждого сорта солода и два гарнца муки, затереть ихъ въ чугуиъ, корчагѣ или глиняномъ горшкѣ, употребляя для этого сильно кипящую воду, въ такомъ количествѣ, чтобы образовалось самое густое тѣсто; потомъ, закрывъ чугуиъ, поставить въ печь, истопленную какъ бы для хлѣбовъ, и дать стоять часовъ 18, т. е., съ обѣда до 6-ти часовъ утра другого дня. Потомъ, выложивъ въ приготовленную кадку, развести кипяткомъ, въ такомъ же количествѣ, какое употреблено на заторъ, и размѣшавъ весломъ, положить нѣсколько свѣжей или хорошо высушенной мяты и оставить на цѣлыя сутки, закрывъ хорошенько. По прошествіи сутокъ, берутъ стаканъ дрожжей, по четверти фунта муки гречневой и пшеничной и съ полфунта патоки, мѣшаютъ все вмѣстѣ и выливаютъ въ сказанную кадку. Потомъ, размѣшавъ хорошенько, даютъ постоять съ часъ, и льютъ

понекому холодную воду такъ, что если кадка взята на упомянутое количество, ведръ въ 10, то, чтобы, по прошествіи двухъ сутокъ, наполнить ее совершенно. Послѣ каждаго подливанья надобно хорошенько размѣшивать и закрывать кадку. Наполненной такимъ образомъ кадкѣ дать стоять сутки; въ это время вся гуща поднимется сперва на верхъ жидкости, а потомъ начнетъ понекому опускаться на дно, такъ что, наконецъ, сверху будетъ одинъ чистый квасъ, который тогда можно попробовать. Если квасъ еще не довольно кисель, то дать ему стоять до тѣхъ поръ, пока онъ не получитъ желаемой кислоты, ибо чѣмъ долѣе онъ стоитъ, тѣмъ дѣлается кислѣе.

713. Квасъ баварскій (по другому).

Берутъ 8 фун. ржаной муки, 4 фун. муки изъ исландскаго моху. Перемѣшавъ всю муку вмѣстѣ, испечь изъ нея 2 хлѣба; разломить эти хлѣбцы на мелкіе куски, положить ихъ въ кадку, налить въ нее два ведра кипятку, накрыть холстомъ и дать стоять нѣсколько дней, не трогая кадки; дней черезъ 5—6 квасъ можно будетъ употребить.

Чтобъ добыть муки изъ моха, поступаютъ такъ: для этого нужно имѣть 2 кадки или бочки съ отверстіемъ въ днѣ, для выпусканія воды, и отверстіе это должно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ. На середину кладется крестъ, на который настиляется рѣшетка изъ связанныхъ лучинъ. Насыпавъ утромъ въ кадку мохъ, надо налить его холодной водой и оставить такъ до вечера; вечеромъ выпустить воду изъ кадки и, выжавъ мохъ, переложить его въ другую кадку, въ которой раньше налита вода, оставить его такъ до утра; на утро, сливъ воду и выжавъ мохъ, положить его въ сухую кадку, а часа черезъ два выложить на печку, чтобы онъ обсохъ; послѣ же полудня насыпать его въ печку и оставить тамъ до утра, помѣшавъ раза два вечеромъ. Когда мохъ окончательно просохнетъ, то его нужно истолочь въ ступкѣ, просѣять чрезъ рѣшето и мука готова къ употребленію.

714. Сухарный квасъ.

Взять 8 фунтовъ ржаного сушеннаго хлѣба; подрумянить его въ печкѣ, сложить въ кадку и туда же положить мяты, простой квасной, около полфунта; залить это все 2-мя ведрами кипятку, накрыть и оставить въ кухнѣ на цѣлыя сутки. Черезъ сутки слить его, процѣживая черезъ сито, въ другую кадку и подсластить красной патокой 4 фун., но стараться, чтобы квасъ не остылъ. Заранѣе приготовить дрожжи, которыхъ взять 1 чайную чашку пивныхъ дрожжей, размѣшать ихъ съ двумя полными столовыми ложками пшеничной муки и дать имъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда дрожжи подымутся, разбить ихъ слитымъ квасомъ и опустить все въ слитый квасъ и долго мѣшать веселкой, чтобы доставала до дна кадки; тогда накрыть и поставить около теплой печки; укрыть всю кадку войлокомъ или чистымъ ковромъ, на 4 или 5 часовъ. Когда дрожжи подымутся въ родъ пѣны, то снять ее шумовкой и сливать квасъ осторожно по бутылкамъ, заранѣе приготовленнымъ, черезъ воронку, которую покрыть чистою тряпкою. Пробки должны быть обварены заранѣе. Закупоривъ бутылки, вынести немедленно въ ледникъ, чтобы ихъ не разорвало. Употреблять квасъ можно будетъ черезъ три дня.—Чтобъ квасъ былъ еще вкуснѣе, можно въ бутылки положить или наръзаннаго на небольшіе кусочки лимона, или по 3 ягодки кишмиша.

715. Квасъ клюквенный.

Взять 3 фун. спѣлой клюквы, промыть, истолочь въ деревянной или каменной ступкѣ, хорошо измять и заварить 10 бутылками кипятку и дать прокипятъ. Чтобы не измѣнился цвѣтъ, прибавить соку изъ 1 лимона; когда жидкость охладится до температуры парного молока взять 1 стаканъ этой жидкости и размѣшать въ ней дрожжей на 2 коп., влить въ общую жидкость и все хорошо перемѣшать. (Вмѣсто дрожжей можно влить 1 стак. виннаго очищеннаго спирта).

Когда въ квасъ положены дрожжи, дать постоять минутъ 5—10, процѣдить чрезъ салфетку, прибавить 2 фун. мелкаго сахару и 1 чайную ложку кремортартара, смѣшаннаго въ 1 стак. горячаго сока. Въ остальномъ поступаютъ, какъ указано при приготовленіи ягодныхъ квасовъ.

116 Пиво домашнее.

Одну четверть ведра ячменнаго солода размѣшать съ 2 ведрами холодной воды и оставить на сутки, послѣ чего помѣстить въ котель, куда прибавить чайную ложку соли и кипятить 2 часа, затѣмъ прибавить четверть фун. хмелю и еще варить полчаса; процѣдить въ боченокъ, остудить до температуры парнаго молока, прибавить четверть фун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и 1 фун. сильно уваренной (докрасна) патоки, все хорошо размѣшать и оставить часовъ на 5—10; разлить по бутылкамъ, закупорить только на другой день, и пиво готово.

По желанію, можно прибавить сахару. Пропорцію хмеля можно мѣнять по желанію крепости пива.

717. Пиво деревенское или брага.

Чтобы получить 25 ведеръ хорошаго пива, берутъ на 1 куль крупнаго ячменнаго, ржаного или пшеничнаго солода 1 пудъ и 1 пудъ какого-либо мелкаго солода, 5 ф. хорошаго хмеля и 30 ведеръ воды. Весь крупный солодъ высыпаютъ въ котель и прибавляютъ тертаго солода и кипящей воды. Варятъ на голомъ огнѣ и отставляютъ. Тѣмъ временемъ въ особомъ котлѣ варятъ хмель. Надъ большимъ котломъ ставятъ ушатъ и въ его днѣ дѣлаютъ отверстіе, которое затыкаютъ деревянной пробкой. Въ ушатъ на дно кладутъ чистую солому, толщиною вершка на 2—3; въ этотъ ушатъ вливаютъ часть хмелеваго отвара, затѣмъ горячее сусло изъ перваго котла, даютъ постоять минутъ 5, втулку открываютъ и жидкость спускаютъ обратно въ котель. Это повторяютъ нѣсколько

разъ, и каждый разъ прибавляютъ новую порцію хмелеваго отвара, до тѣхъ поръ, пока сусло приметъ надлежащій ароматъ и сдѣлается достаточно жидкимъ. Чтобы во время этой операціи сусло не остывало, кладутъ въ него раскаленные камни. Затѣмъ 1 фун. сухихъ дрожжей разводятъ въ 4 ведрахъ холодной воды, вливаютъ въ сусло (если оно очень остыло, то подогреваютъ камнями), покрываютъ полотномъ и даютъ стоять 2—3 часа. Потомъ готовое пиво спускаютъ въ бочку и даютъ бродить въ холодномъ мѣстѣ. Это второе броженіе продолжается 2—3 дня, послѣ чего отверстіе бочки хорошо закупориваютъ и замазываютъ тѣстомъ. Если нѣтъ бочки, то пиву даютъ бродить въ открытыхъ сосудахъ.

718. Пиво изъ патоки.

Варятъ 1 часъ 3 фун. патоки въ 25 штофавъ воды, прибавивъ 3 лота крупно-толченаго имбиря, нѣсколько лавроваго листа (по желанію, можно прибавить кардамону, корицы и гвоздики) и одну восьмую фун. хмелю. Послѣ этого даютъ остыть, прибавляютъ 12 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этомъ же суслѣ, и даютъ перебродить; затѣмъ отстаиваютъ, разливаютъ въ бутылки.

719. Пиво дешевое.

Берутъ три съ половиной фун. сахарной свеклы, $1\frac{1}{4}$ фун. моркови, 3 горсти хмелю, 1 лотъ можжевельныхъ ягодъ и четверть фун. соли. Очистивъ и натеревъ свеклу и морковь, смѣшиваютъ съ 12 штофами воды, прибавляютъ остальное и кипятятъ четверть часа. Когда жидкость охладится до комнатной температуры, прибавляютъ 12 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этой же жидкости, оставляютъ перебродить и затѣмъ разливаютъ въ бутылки.

720. Щи кислыя.

Взять муки крупчатой 12 фун., гречневой 10 фун., солода пшеничнаго 2 горсти, мякиша ржаного хлѣба (высушить безъ корокъ и истолочь) 12 фун., все смѣшать,

заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда устоится, слить въ другую кадку, положить 1 фун. изюму, 1 пучекъ мяты и заквасить гуще изъ-подъ кваса (какъ изюмъ, такъ и мята должны быть завязаны въ холщевый мѣшочекъ). Когда окиснетъ, разлить въ бутылки, изюмъ вынуть изъ мѣшочка и разложить по бутылкамъ (по 1—3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.

721. Медъ обыкновенный.

На 10 ведеръ воды берутъ 50 фун. меду, 20 фун. сахарнаго песку и 1 фун. хмелю и увариваютъ до густоты. Охлаждаютъ и прибавляютъ полфун. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, крупно-толченаго фіалковаго корня полфун., имбиря четверть фун. и отъ 50—70 капель розоваго масла, съ 1 зол. лимоннаго и 1 лож. уксуса. Даютъ бродить 3 мѣсяца, послѣ чего разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ хорошими пробками, распаренными въ горячей водѣ, и обвязываютъ проволокой; хранить на погребѣ въ лежачемъ положеніи.

722. Медъ изъ патоки.

На 8 ведеръ воды кладутъ 1 пудъ патоки, увариваютъ до половины, снимая пѣну, даютъ остыть, прибавляютъ четверть фун. сухихъ дрожжей, даютъ перебродить въ боченкѣ, прибавляютъ какихъ угодно пряностей и оставляютъ на 3 мѣсяца, послѣ чего разливаютъ въ бутылки.

723. Медъ крѣпкій.

8 фун. бѣлаго меду и 2 ведра воды варятъ, пока будетъ густо, снимая пѣну (чѣмъ долѣе увариваютъ, тѣмъ медъ будетъ крѣпче); еще нѣсколько теплымъ его переливаютъ въ боченокъ, прибавляютъ одну восьмую фун. сухихъ дрожжей и даютъ бродить. Когда броженіе хорошо развилось, прибавляютъ 1 стак. очищеннаго виннаго спирту,

который прекратитъ броженіе, и медъ получится крѣпкій и чистый. Для запаха чрезъ втулку можно прибавить какихъ угодно пряностей. Черезъ 3 мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

724. Медъ виноподобный.

На 1 пудъ меду кладутъ 20 фун. простого неочищеннаго виннаго камня и столько воды, чтобы получилось 4 ведра сусла, и варятъ. Когда остынетъ, переливаютъ въ боченокъ и оставляютъ на 2—3 часа, причемъ само собою произойдетъ броженіе. Когда окончится броженіе, жидкость процеживаютъ чрезъ фланелевые, одинъ въ другой вложенные мѣшки, освѣтляютъ рыбимъ клеемъ и ставятъ на ледъ; по прошествіи мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

Этотъ медъ, если хорошо выбродитъ, вкусомъ похожъ на бѣлое борганское вино.

725. С б и т е н ь.

Патоку вмѣстѣ съ различными пряностями, какъ-то: съ гвоздикой, корицей, имбиремъ, кардамономъ, мускатнымъ орѣхомъ и лавровымъ листомъ, увариваютъ до темно-краснаго цвѣта и до порядочной густоты, перекладываютъ въ банки и хранятъ для употребленія. При употребленіи берутъ нѣкоторое количество этой тягучей, густой, пахучей массы и распускаютъ въ горячей водѣ; если желаютъ, то по вкусу прибавляютъ сахару.

Лучшій сбитень дѣлается на сахарѣ или медѣ.

726. Прохладительное питье.

Взять три четверти ф. розоваго цвѣта, т.-е. листочковъ отъ розъ, лучше, конечно, свѣжихъ, а за неимѣніемъ можно взять и сушеныхъ. Затѣмъ вскипятить ведро воды, остудить до степени парнаго молока, нарѣзать 10 лимоновъ очищенныхъ отъ кожицы и отъ сѣмянъ на маленькіе кусочки, сложить листки розъ и рѣзанные лимоны въ ве-

дерную бутылъ, залить чуть теплой отварной водой, закупорить, взболтать и поставить на солнечную сторону на окно, дать стоять 12 дней. Потомъ процѣдить сквозь волосяное сито въ глубокую посуду, всыпать 4 фунта мелкаго сахару, размѣшать, слить въ чистую бутылъ, закупорить, вынести въ холодное мѣсто, дать отстояться одни сутки. На другой день перелить въ бутылки, закупорить. можно засмолить, кто желаетъ, или обернуть свинцовой бумагою накрѣпко пробки, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ три дня, можно употреблять.

727. О р ш а д ъ.

Полфунта сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля ошпариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше; потомъ понемногу прибавляютъ холодной воды, размѣшиваютъ и процѣживаютъ черезъ холстъ, сильно выжимая, оставшіяся выжимки помѣщаютъ обратно въ ступку и продолжаютъ толочь, потомъ опять разбавляютъ водой и опять выжимаютъ въ ту же миску. Воды надо прибавлять столько, чтобы образовалось всего 4—5 стакановъ молока, къ которому прибавляютъ по вкусу сахару и выносятъ на погребъ.

728. Воды ягодныя.

Вскипятить полтора ведра воды съ 3 фун. сахару и 3 бут. какого угодно ягоднаго соку, дать остыть до комнатной температуры, прибавить 12 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости, и поставить въ теплое мѣсто бродить. Когда броженіе окончится, процѣдить чрезъ бумагу, разлить въ бутылки съ толстыми стѣнками и передъ закупориваніемъ положить въ каждую бутылку по 1 чайной ложечкѣ сахарной пудры, затѣмъ обвязать проволокой, засмолить и хранить на погребѣ. Черезъ 2 недѣли можно употреблять.

729. Воды фруктовыя.

Нашинковать полный 6 ведерный боченокъ кислосладкихъ яблокъ (лучше антоновскихъ) или другихъ фруктовъ, и залить кипяткомъ; когда остынетъ, прибавить четверть фун. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ этой же жидкости. Когда начнется броженіе, прибавить 3 фун. толченаго изюму. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долить холодной водой, закупорить, втулку замазать и поставить на ледъ на 1 мѣсяцъ. Послѣ этого разлить въ бутылки, обвязать веревками и хранить на леду.

730. Вода-шипучка.

Эту воду готовятъ изъ какихъ угодно ягодъ или фруктовъ, для чего въ бутылъ наливаютъ 5 штофовъ воды, прибавляютъ 5 фун. мелкаго сахару, размѣшиваютъ, пока сахаръ распустится, и затѣмъ кладутъ 5 фун. какихъ угодно спѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, нарезанныхъ кусочками, приливаютъ 1 штофъ водки и ставятъ въ теплое мѣсто, не закупоривая, на 2 недѣли, каждый день взбалтывая. Когда ягоды или фрукты начнутъ подыматься наверхъ, тогда жидкость процѣживаютъ чрезъ бумагу, разливаютъ въ бутылки и, не закупоривая, выносятъ на 3 дня на погребъ: по прошествіи этого времени бутылки хорошо закупориваютъ. Пить не ранѣе, какъ черезъ 6—7 недѣль.

731. Г л и н т в е й н ъ.

Кипятить полтора стакана воды; полторы бут. краснаго вина (медокъ или лафитъ), 20 шт. гвоздики, 20 штукъ крупно толченнаго кардамону, 2 золот. корицы въ палочкахъ, 1 крупно толченный мускатный орѣхъ и полбутылки рому; все хорошо прокипятить, разлить въ стаканы, положить въ каждый стаканъ по кусочку лимона сверхъ стакана положить чайную ложку, куда налить немного рому зажечь и подавать.

732. П у н ш ъ.

2 лимона, изрѣзанные на куски вмѣстѣ съ кожей, но безъ косточекъ, и двѣ щепотки чернаго чаю въ два съ половиной фун. воды увариваютъ въ закрытомъ сосудѣ, пока чайные листья сдѣлаются совершенно мягкими; тогда прибавляютъ 1 фун. мелкаго сахару, и, когда сахаръ разойдется, приливаютъ полбутылки хорошаго ямайскаго рому и 25 капель лимоннаго масла, фильтруютъ чрезъ бумагу, разливаютъ въ бутылки и хранятъ для употребленія.

Этотъ пуншъ идетъ для многихъ кондитерскихъ печеній, сладкихъ блюдъ и проч.

Какъ напитокъ, его употребляютъ такъ: наливаютъ четверть полстакана этого пунша, добавляют кипяткомъ, кладутъ по вкусу сахару, кусочекъ лимона и подаютъ вмѣсто чая.

733. Г р о г ъ.

Составляютъ изъ трехъ четвертей бутылки рому, $\frac{2}{3}$ бутылки воды и по вкусу сахару. Его пьютъ горячимъ. Часто, вмѣсто воды, ромъ льютъ въ чай, въ той же пропорціи, и прибавляютъ ломтики лимона.

734. К р ю ш о н ъ.

Нарѣзавъ апельсинъ кружками, положить въ каменную миску, всыпать сахару по вкусу, положить льду, налить — 1 бутылку финьшампань и 1 бутылку либффрау-милхъ или сочетать другіе два сорта винъ, — по вкусу.

735. Н а л и в к и.

Взять какихъ угодно спѣлыхъ ягодъ, перемять, перебрать, откинуть порченныя ягоды, дать обсохнуть, всыпать въ бутылъ на $\frac{2}{3}$ ея. Влить сюда самой лучшей водки до верху бутылки, закупорить пробкою, обернуть горлышко бумагою, поставить на окно, на солнечную сторону, держать такъ ровно 3 мѣсяца, время отъ времени потряхи-

вая бутылъ. Затѣмъ процѣдить наливку сквозь хлопчатую бумагу и плотную салфетку, дать еще отстояться, перелить въ бутылки, закупорить, засмолить, поставить въ холодное мѣсто въ наклонномъ положеніи. *Рябиновку* наставлять въ темномъ мѣстѣ и ягоды брать послѣ первыхъ морозовъ, прежде просушить, проявить ихъ нѣсколько. Сладкая наливка дѣлается такъ: профильтрованный (процѣженный) настой ягодъ вылить въ кастрюлю, насыпать въ нее сахару среднимъ числомъ считая по четверти фун. на 1 бутылку, проварить на плитѣ, пока сахаръ распустится, остудить, разлить по бутылкамъ.

736. Ш и б а й.

Оставшіяся изъ-подъ наливки ягоды въ бутылки налить прямо изъ самовара кипяткомъ съ сахаромъ — (въ самоваръ положить на ведерную бутылъ фунтовъ 6 — 8 сахару) — до верху бутылки. Когда остынетъ, закупорить бутылъ пробкою, поставить на окно, на солнечную сторону на одинъ — полтора мѣсяца. Затѣмъ процѣдить, разлить по бутылкамъ.

Или: всыпать въ бутылъ мелкаго сахару, сколько войдетъ на ягоды изъ-подъ наливки, дать постоять 2—3 мѣсяца, слить въ бутылки, — получится очень крѣпкій родъ ликера.

737. Ш о к о л а д ъ.

Добѣла растираютъ 4 желтка съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, прибавляютъ полфунта тертаго шоколада съ ванилью и хорошо растираютъ. Отдѣльно кипятятъ 3 бут. цѣльнаго, не снятого молока, когда вскипитъ, отставляютъ съ огня, и сначала растираютъ шоколадъ въ небольшомъ количествѣ остывшаго молока, потомъ его вливаютъ въ горячее молоко и слегка подогрѣваютъ нѣсколько минутъ, безпрестанно взбивая вѣнникомъ. Разливаютъ въ чашки или стаканы. Отдѣльно къ нему подаютъ сахаръ и бисквиты.

738. Питье для возбужденія аппетита.

На 6 чашекъ напитка положить 2 стол. ложки золототысячника, прибавить немного свѣжихъ померанцевыхъ листьевъ, одинъ разъ вскипятить и остудить. Принимать за часъ передъ ѣдой по 1 рюмкѣ.

739. К о ф е.

Лучшій способъ приготовленія кофе заключается въ томъ, чтобы сохранить въ немъ по возможности болѣе его ароматическихъ веществъ, и для этого никогда не слѣдуетъ его кипятить, а прямо обваривать его кипяткомъ, дать отстояться и разливать. Кто любитъ, чистый кофе можно смѣшивать въ разныхъ пропорціяхъ съ кофе изъ винныхъ ягодъ, желудковымъ, овсянымъ и пр.

740. Ш е р б е т ы.

1) ВИШНЕВЫЙ. Вишни очищаютъ отъ вѣточекъ и косточекъ съ 5 фун. ягодъ, раздавливаютъ въ фарфоровой ступкѣ, приливая 1 бут. воды, 2—3 чайныхъ ложечки лимоннаго сока; оставляютъ стоять 3 часа. Косточки толкутъ и кладутъ съ 2 фун. сахару въ каменную чашку, куда процеживаютъ чрезъ сукно всю жидкость и даютъ стоять сутки. Наконецъ опять процеживаютъ.

2) ВІНОГРАДНЫЙ. Дѣлаютъ настой изъ 2—3 золотниковъ бузиннаго цвѣта, высушеннаго въ тѣни, въ одномъ штофѣ горячей воды, и когда настой остынетъ, разминаютъ 3 фун. мускатнаго винограда такъ, чтобы зерна остались цѣльными; прибавляютъ 2 фун. сахару и соку 6 шт. лимоновъ; все оставляютъ стоять 3 часа, процеживаютъ чрезъ волосяное сито и ставятъ въ холодное мѣсто.

741. В и ш н о в к а.

При этомъ необходимо надо брать совершенно спѣлыя черныя сливы, и собирать ихъ въ тотъ моментъ, когда сойдетъ роса; срывать безъ хвостиковъ и помѣщать на холстъ въ одинъ рядъ, чтобы вишня не лежала на вишнѣ,

что дѣлаютъ на солнечной сторонѣ. Если день былъ жаркій, то вишня къ вечеру начнетъ покрываться какъ бы медомъ, начнетъ липнуть къ рукамъ, слипаться въ комья и на вкусъ дѣлается очень сладкой.

Когда такимъ образомъ вишни просохнутъ, ихъ чрезъ втулку всыпаютъ въ боченокъ, постепенно встряхивая его, чтобы вишни хорошо улеглись, и наливаютъ хорошо очищеннаго крѣпкаго виннаго спирту настолько, чтобы онъ только покрылъ вишни. Боченокъ закупориваютъ деревянной пробкой, ставятъ на погребъ, на подставки, чтобы онъ не касался пола, и на другой день смотрятъ, не впитали ли въ себя ягоды спиртъ, если впитали, то опять доливаютъ спиртомъ, и т. д., что дѣлаютъ 5—6 дней; черезъ 10—15 дней ввинчиваютъ внизу боченка мѣдный кранъ, выпускаютъ чрезъ него всю жидкость и потомъ вливаютъ ее обратно въ боченокъ чрезъ втулку; по прошествіи 4—6 недѣль наливка будетъ готова; она называется *первачъ*.

При употребленіи этой наливки надо не забывать вливать всякій разъ во втулку столько очищенной 40% водки, сколько будетъ взято наливки, выпущенной чрезъ кранъ, что дѣлается до тѣхъ поръ, пока не будетъ замѣтно, что наливка отдаетъ немного водкой, тогда вливаніе водки прекращается, и наливка расходится въ такомъ видѣ, въ какомъ она есть.

Если эту наливку желаютъ сохранить на долгое время или пускать въ продажу, то водку не приливаютъ, а сохраняютъ только „первачъ“, который разливаютъ по бутылкамъ, хорошо закупориваютъ пробкой и, засмоливъ ее, сохраняютъ или отправляютъ въ продажу. Чѣмъ „первачъ“ будетъ храниться дольше, тѣмъ онъ вкуснѣе и тѣмъ дороже.

742. Малороссійская запеканка.

Наложить въ муравленный горшокъ какихъ угодно ягодъ, налить водки. Горшокъ обвязать толстой сѣрой бумагой, которую проткнуть булавкой въ 3—5 мѣстахъ

и поставить въ теплую печь, чтобы ягоды упрѣли; процѣдить. Если желаютъ, то можно подсластить сотовымъ медомъ или сахаромъ

Лучшая запеканка получается изъ венгерскихъ сливъ, а также изъ черной спѣлой вишни.

743. Дулевка.

Для этого берутъ дули не только спѣлыя, но даже нѣсколько полежавшія и покраснѣвшія въ серединѣ; разрѣзаютъ каждую на четыре части, сушить сначала на солнцѣ, потомъ досушиваютъ въ печи, накладываютъ въ боченокъ и наливаютъ теплой водой. Боченокъ долженъ быть крѣпкій, съ желѣзными обручами, а въ прочемъ поступаютъ какъ въ № 744.

744. Наливки изъ варенья.

На 1 ф. какихъ-либо ягодъ берется 1 ф. сахару. Варятъ какъ обыкновенное варенье, но много жиже. Когда готово, остудить, сложить въ банку и развести французскимъ виномъ или мадерой, съ прибавленіемъ очищенной водки, причемъ на 4 ф. сахару, свареннаго съ 4 ф. ягодъ, берутъ 8 бут. вина и 1 штофъ водки, размѣшавъ, даютъ стоять 4—8 дней, часто помѣшивая. Когда хорошо отстоится, не взбалтывая, слить въ другую банку и дать вторично отстояться; потомъ процѣдить чрезъ бумагу, разлить по бутылкамъ, закупорить и хранить въ пескѣ. Отъ долгаго стоянія наливка много улучшается. Изъ оставшейся гущи получается отличный уксусъ.

745. Сокъ красной смородины.

Ягоды, безъ стебельковъ, положить въ глиняный, горшокъ, поставить на огонь и варить, подавливая ихъ ложкою, пока дадутъ изъ себя сокъ; тогда протереть ягоды съ сокомъ сквозь сито, а остатки сока выдавить сквозь полотенце и оставить стоять на ночь, чтобы гуща осѣла на дно; послѣ чего сокъ опять процѣдить въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, и, безпрестанно вымѣшивая

ложкою и снимая пѣну, уварить густо и, разливъ въ бутылки, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Какъ во время варенія сока въ горшкѣ, ягоды могутъ прикипать къ стѣнкамъ, отъ чего сокъ теряетъ свой вкусъ, то лучше ставить горшокъ въ наполненный водою котель, стоящій уже на огнѣ. Не подслащенный сокъ держится прочнѣе, нежели подслащенный, который отъ доступа воздуха приходитъ въ броженіе.

746. Сокъ брусничный.

Истолокши брусничныя ягоды въ деревянной ступкѣ, выдѣленный сокъ процѣдивъ, варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густъ, какъ патока. Разлить въ бутылки, закупорить и осмолить.

747. Сокъ вишневый.

1) Ощипать отъ вишенъ стебельки, растолочь ягоды вмѣстѣ съ косточками изъ гущи выдавить сокъ, который поставить отстояться на два часа. Когда мутность осядетъ на дно, процѣдить чистую жидкость сквозь сито и, подваривъ немного, разлить въ бутылки, заливъ сверху въ горлышкѣ, на палецъ, прованскимъ масломъ; потомъ заткнуть и сохранять на погребѣ. — 2) Очищенные отъ стебельковъ и косточекъ вишни растереть и на слабомъ огнѣ разварить; потомъ процѣдить сквозь сито и уварить сокъ до сгущенія. Когда хотять имѣть сокъ этотъ сладкимъ, то на каждую бутылку сока прибавить полфунта сахару и вскипятить.

748. Сокъ яблочный.

Съ самыхъ простыхъ кислыхъ яблокъ очистить кожу и изрубить ихъ въ куски, въ чистой кадочкѣ такъ, какъ рубятъ капусту. Потомъ положить кусочки въ холстинныя мѣшки и выжать изъ яблокъ сокъ прессомъ или такимъ станкомъ, которымъ выжимаютъ конопляное масло. Сокъ варится съ медомъ или сахарнымъ пескомъ, въ мѣд-

номъ тазѣ, до тѣхъ поръ, пока не станетъ садиться; тогда его нужно остудить, процѣдить, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ погребѣ. Сахаръ или медъ кладутъ въ него по вкусу. Этотъ сокъ должно долго уваривать.

749. Сокъ малиновый.

1) Горшки наполняютъ раздавленными ягодами малины, ставятъ въ погребъ на 3—4 дня. При этомъ отъ начинающаго броженія слезистыя части выдѣляются, и чрезъ выжиманіе получается большое количество сока. Его оставляютъ на холоду въ теченіе 24 часовъ и процѣживаютъ чрезъ войлочные цѣдилки и, закупоривъ очень слабо, ставятъ въ котелъ.

Воду нагреваютъ до кипѣнія сока, что обнаруживается жѣлтой, выходящею изъ подъ пробокъ. Кипятятъ четверть часа; послѣ чего бутылки плотно закупориваютъ и засмоливаютъ.

2) Наложить малиной полную бутылъ, налить бѣлымъ уксусомъ и дать стоять въ теплѣ 1—2 недѣли, послѣ чего сокъ слить, а малину выжать и этимъ настоемъ опять налить новую партію малины, и дать опять стоять недѣлю, что повторить и въ третій разъ и дать стоять 1 мѣсяцъ. Послѣ этого слить, выжать, процѣдить и на каждый фунтъ этой жидкости положить полтора стакана мелкаго сахару, разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

Сокъ этотъ очень хорошее прохладительное средство; при употребленіи его, берутъ 2—3 чайныхъ ложки на стаканъ холодной воды.

Безъ примѣси сахара всѣ соки сохраняются дольше. Хранить надо въ прохладномъ мѣстѣ.

Часть VI.

Необходимыя свѣдѣнія для хозяйки.

750. К у х н я.

Во всѣхъ поваренныхъ книгахъ принято безъ апелляціонно указывать на то, что плита важнѣе русской печи, что кухонную посуду надо имѣть мѣдную и т. п.

Между тѣмъ всѣмъ хорошо извѣстно, что существующее хозяйство съ покупкой поваренной книги не можетъ перемѣниться. Если въ квартирѣ нѣтъ плиты, то поневолѣ приходится обходиться русской печью и примѣняться къ ней. Если есть фаянсовая, желѣзная, чугунная или даже глиняная посуда, то нельзя думать, что въ ней не пригото-вишь такъ, какъ въ мѣдной. Все зависитъ отъ умѣнья хозяйки, а умѣнье это достигается сильнымъ желаніемъ добиться успѣха въ своемъ дѣлѣ и терпѣньемъ.

Говорить о чистотѣ въ кухнѣ конечно дѣло излишнее. Какая-же хозяйка не знаетъ, что чистота необходима. На случай-же, когда хозяйство заводится снова, и молодая, неопытная хозяйка, что наиболѣе необходимо приобрести для кухни, мы постараемся дать самыя нужныя указанія.

751. Необходимая посуда.

ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА. Пирожная доска изъ бѣлаго мягкаго дерева, гладко выстроганная. Доска для разрубки мяса и рубки зелени. Одна, или двѣ деревянные тарелки. Мутовка. Колотушка. Скалка. Нѣсколько ситъ и рѣшетъ,

съ частою и рѣдкою тканью. Ящикъ съ отдѣленіями для пряностей. Ящикъ для муки. Солонка или двѣ. Ведро для воды (лучше желѣзное, луженое). Корытце для мытья посуды (хорошо и металлическое, луженое). Корытце для рубки мяса. Два три голичка (вѣнчикъ). Полдюжины ложекъ.

Прежде, чѣмъ пускать въ дѣло деревянную посуду, надобно хорошенько ее вымыть, а еще лучше выпарить крѣпкимъ щелокомъ.

ПОСУДА ИЗЪ ГЛИНЫ И СТЕКЛА. Нѣсколько блювъ разной величины, мисокъ и проч. Нѣсколько муравленыхъ горшковъ. Воронки.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА. Бульонныя кастрюли. Ложка для сниманія пѣны. Друшлякъ для мяса, овощей и жаренаго. Уполовникъ. Ложки для рагу; одна изъ нихъ употребляется для сниманія жира. Кастрюли различной величины съ крышками. Блюда для сотирования, каждое съ крышкой. Овальная кастрюля съ рѣшеткой, для приготовления душеннаго мяса, окороковъ, телячьихъ ножекъ, почечнаго тѣста и рыбы. Кастрюля съ крышкой для глазированія мяса. Сковорода для рыбы. Кастрюля съ рѣшеткой для рыбы. Форма для шарлотовъ. Цилиндрическая форма для желе. Пастетная форма. Два листа и крышки, которыя употребляются при приготовленіи пастетовъ, а также такихъ кушаній, которыя набиваются въ формы. Котелокъ для бланжированія. Сосудъ и вѣнчикъ для взбиванія бѣлковъ. Сковороды съ ручками для жаренья. Желѣзные рѣшетки для жаренья. Холодильникъ изъ жести. Круглый рѣзецъ. Машинка для выниманія сердцевинъ изъ плодовъ. Само собою разумѣется, ножи, вилки, косари и проч. мелочи. — Вертель, для жаренія говядины, баранины и дичи. Рашпоръ для натиранія хрѣна, сыра, различныхъ кореньевъ, шоколада и проч. требуется имѣть терку изъ плотной бѣлой жести. Шинковка. Противень. Вафельница. Мороженица. Ступка. Игла для шпига.

752. О покупкѣ рыбы и мяса.

Если рыба пріобрѣтается въ теплое время сонной, то чешуя ее должна быть блестящей и скользкой, глаза на выкатѣ, а не провалившіеся, жаберы свѣтло-красныя, но не багрово-красныя.

Если рыба мороженная, то кромѣ этихъ признаковъ надо обратить вниманіе на цвѣтъ чешуи, которая должна быть темноватаго цвѣта, свойственной породѣ, а не бѣлаго цвѣта. Если чешуя совершенно свѣтлая (почти бѣлая), то это происходитъ отъ того, что попортившуюся рыбу торговцы промываютъ обильно водою для отнятія отъ нея гниlostнаго запаха, а затѣмъ замораживаютъ. Покупая такую рыбу, дурного запаха вы не почувствуете, но въ приготовленномъ кушаньи (при варкѣ или въ жаренномъ видѣ) мясо рыбы будетъ дряблѣе, отстающее отъ костей и безусловно вредное для желудка.

Особенное вниманіе слѣдуетъ обращать на мелкую рыбу корюшку, салаку и проч., здѣсь въ замороженномъ видѣ попадаетъ чуть ли не половина гнилой и не свѣжей рыбы. Между тѣмъ извѣстно, что рыбный ядъ самый опасный и отравленіе этимъ ядомъ можетъ быть смертельно.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себѣ названіе каждой отдѣльной части говядины и назначеніе этихъ частей для различныхъ кушаній. На прилагаемомъ рисункѣ быка (см. обложку), показаны всѣ общепринятые части разубки мяса въ русскихъ мясныхъ лавкахъ.

1. Шея быка берется на приварокъ для артелей рабочихъ.

2. Голова на студень, а языкъ на холодное подъ соусомъ, свѣжій или копченый, мозги на соусъ или для жаренья, почки на супъ (разсолъникъ).

3, 4, 5 и 6. Ноги на студень.

7. Филей на ростбифъ.

8. Вырѣзанной филей или вырѣзка самая дорогая часть говядины берется на бифштексъ.

9. Тонкій край, мякоть, можно тоже брать для бифштекса, но эта мякоть, жестче вырѣзанаго филея, поэтому

лучше ребра тонкаго края употреблять на борщъ или щи, а мякоть на зразы и жаркое.

10. Бедро, голяшка, хвостъ и огузокъ употребляется для бульона; огузокъ кромѣ того и на жаркое.

11. Грудинка, часть тонкаго края и мозговья кости даютъ отличный бульонъ для супа.

12. Толстый край идетъ на жаркое.

13. Кострець и ссѣкъ—для зразъ, тушеной и разварной говядины, для рубленныхъ котлетъ и фарша въ пирожки.

14. Лопатку можно жарить и подавать вареную подъ соусомъ.

15. Пашина вообще мало употребляется, развѣ только на приварокъ къ дешевымъ артельнымъ щамъ.

Мясо быка послѣ разрубки, дѣлится на 4 главные сорта:

1 сортъ составляютъ наружный и внутреннй филей, вырѣзка, тонкій край, огузокъ, ссѣкъ, бедра и кострець.

2 сортъ—толстый и передняя лопатка.

3 сортъ—грудинка, кострець, завятокъ и подбедерокъ.

4 сортъ—голова, ноги, шея, языкъ, почки, ливеръ и сердце.

753. Баранина.

Баранина не должна быть стара; должна быть отъ валуха, или овцы, а не отъ барана, и облита жиромъ, особенно почечная часть ея. Всѣхъ цѣлаго освѣжеваннаго барана, т. е. безъ внутренностей, не должно превышать 30—40 фунтовъ. Баранина бываетъ русская и ордынская. Первая пользуется значительнымъ преимуществомъ передъ второю, потому-что она не имѣетъ того непріятнаго, своеобразнаго запаха, которымъ снабжена послѣдняя. Отличить на глазъ русскую баранину отъ ордынской трудно, а потому приходится довѣряться добросовѣстности мясника. Впрочемъ, у русскаго барана жиръ бѣлѣе и плотнѣе.

754. Телятина.

Блѣдно-розовый цвѣтъ мяса и бѣлый жиръ могутъ служить признакомъ, что теленокъ былъ отпоенъ чистымъ

молокомъ, безъ подмѣси воды и муки, т. е. не болтушкой. Чѣмъ теленокъ тяжеловѣснѣе, тѣмъ мясо его сочнѣе и жирнѣе. Очень хорошей телятины нельзя имѣть какъ, по крайней мѣрѣ, отъ двухъ-пудоваго теленка, но бываетъ телятина въ 4, 5 и 6 пудовъ. Лучшій теленокъ для употребленія въ пищу бываетъ 6-ти недѣльный или 2-хъ мѣсячный. Задней четверти отдается предпочтеніе. За ней слѣдуетъ: часть печеночная, т. е. между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и ливеръ съ печенкой.

755. Свинина и поросята.

Свинина, получаемая отъ хорошо выкормленныхъ, не старыхъ свиней, отличается бѣлымъ цвѣтомъ, нѣжную кожу. Окорокъ, или копченая свинина, должна имѣть въ разрѣзѣ ломтя ярко-красный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разрѣзаться и разрываться, а непременно имѣть компактность. Жиръ въ дурномъ окорокѣ обыкновенно бываетъ мягокъ и даже какъ-бы мажется; волокна мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Слѣдуетъ быть осторожнымъ при покупкѣ различныхъ колбасъ и мясныхъ фаршевъ, такъ какъ всѣ эти товары готовятся, къ сожалѣнію, крайне небрежно, изъ разныхъ мясныхъ, иногда значительно попортившихся. Преимущественно надо остерегаться, такъ-называемыхъ *кровяныхъ* и *ливерныхъ* колбасъ. Долго лежалыя и потому испорченныя колбасы, какъ извѣстно, содержатъ въ себѣ *колбасный ядъ*, а потому и ядовиты. Отличить такія колбасы не трудно, такъ-какъ онѣ мягки, какъ каша, мѣстами окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками.

Достоинство поросятъ состоитъ въ ихъ бѣлизнѣ и сытости. Но чистота отдѣлки и *надуванье* поросятъ, чѣмъ очень тщательно занимаются торговцы, вводятъ нерѣдко неопытнаго покупателя въ ошибки.

756. Гуси, индѣйки, утки и куры.

Появляются (парныя) съ начала августа и бываютъ довольно дороги, хотя далеко не жирны; большею частью въ

это время продаютъ молодыхъ утокъ. Очень сытая птица бываетъ въ продажѣ зимой, подвозятъ ее къ Рождеству, и находится она въ продажѣ до мая. Самую отборную птицу въ концѣ зимы окунаютъ нѣсколько разъ въ холодную воду, выставя ее послѣ каждаго погруженія въ воду на морозъ, отчего на птицѣ образовывается ледяная кора. Такихъ индѣекъ, куръ, каплуновъ, утокъ и гусей сохраняютъ до лѣта на погребахъ, зарывая въ снѣгъ; но птица эта далеко уже не такъ вкусна, хотя и очень свѣжа.

757. Какъ рѣзать птицу и мясо.

Разбивка птицы важное дѣло. Непосвященные въ таинство кулинарнаго искусства, обыкновенно разбиваютъ птицу, и притомъ такъ, что невольно можетъ придти на мысль, что ее не рѣзали, а прямо рвали руками; въ большей части случаевъ стараются срѣзать одно лишь мясо, а кости оставить на кухнѣ, отчего куски выходятъ очень малы и не красивы.

Вотъ общія правила для подачи и разбивки птицъ:

1) Мелкую птицу, каковы: бекасъ, дупель, гаршнепъ, перепелъ, дроздъ, молодая куропатка и молодой рябчикъ подаются цѣликомъ.

2) Старога рябчика, сѣрую куропатку, средняго цыпленка, тетерева и вальдшнепа разбиваютъ вдоль, по хребту и груди, на двѣ равныя части. При обилии блюдъ, рябчика, куропатку и большого цыпленка, а также и тетерева можно разбить и на три части, тоже вдоль по хребту и груди.

3) Болѣе крупную птицу, каковы: каплунъ, обыкновенный тетеревъ, утка, курица, молодая индѣйка разбиваютъ на восемь частей, слѣдующимъ образомъ: отнимаютъ по суставамъ отъ корпуса два крыла съ частью грудного мяса и двѣ ноги, послѣ этого корпусъ раздѣляется на двѣ части — грудь и спину, изъ которыхъ каждая разсѣкается поперекъ, ударомъ ножа — грудь на двѣ части. Грудь средней индѣйки можно разбить на три, на четыре куска, а равно и спину.

Съ самой крупной дичью поступаютъ также, но каж-

дую ногу разсѣкаютъ на двѣ части, а равно и крылья разрѣзываютъ на два куска; грудь разбиваютъ на четыре, спину на столько же. Дрофу и очень большую индѣйку можно разбить на 15—20 кусковъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ каждое крыло приходится разрѣзать на три части, ногу то же, грудь частей на пять; отъ груди можно отрѣзать съ боковъ куска по два: спину тоже надо разрубить кусковъ на пять.

Разбитую на части крупную птицу укладываютъ на блюдо такъ: сначала кладутъ спину, обращая внутренней стороной къ блюду, на спину — грудь, къ груди приставляютъ крылья къ тому именно мѣсту, отъ котораго они отрѣзаны, а къ концу груди, т. е. къ низу ея — ноги. Уложенная такимъ образомъ птица представляется какъ-бы цѣлая.

ЗАЙЦА разбиваютъ слѣдующимъ образомъ: сначала отсѣкаютъ обѣ ноги и каждую разбиваютъ на двѣ части, хребетъ разбиваютъ поперекъ на четыре куска. Укладываютъ на блюдо зайца въ томъ же порядкѣ, какъ онъ и былъ разсѣченъ.

ТЕЛЯТИНУ, БАРАНИНУ, слѣдуетъ рѣзать такъ, чтобы остріе ножа стояло перпендикулярно къ главной кости, т. е., рѣзать мясо непременно въ торцѣ, а не по слою его.

СЪ РОСТБИФОМЪ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: сперва срѣжьте съ кости жирную внутреннюю часть его; потомъ изрѣжьте эту часть ростбифа на ломти, разумѣется поперекъ. Другую сторону — исподъ или затылокъ рѣжьте на ломти такъ, чтобы ножъ былъ параллеленъ позвонку ростбифа и притомъ нѣсколько закашивайте ломтики.

Ростбифъ, какъ внутреннюю его сторону — бифштексъ, такъ равно и нижнюю — затылокъ или изъ подъ филея, должно укладывать на одну же верхнюю сторону кости, какъ бы кусокъ ни былъ разрѣзанъ, т. е. класть ломти въ томъ же порядкѣ, но въ перемѣшку: ломоть бифштекса, ломоть затылка, ломоть бифштекса, ломоть затылка, и т. д.

КОТЛЕТЫ можно укладывать двумя способами. слиЕ

обѣдаютъ много, то кладите котлеты на круглое блюдо, притомъ одну на другую и немного наискось; а въ середину помѣщайте принадлежности—картофель, фасоль, горошекъ, грибы, шпинатъ и проч. Если же обѣдающихъ мало, то кладите котлеты на продолговатое блюдо, на середину его, тоже немного наискось и чтобы одна захватывала другую, а принадлежности по бокамъ.

БИФСТЕКСЪ подается точно также.

728. Время для жаренія мясъ.

Мясо разныхъ животныхъ, такъ-же и птицъ, требуетъ для своего прожариванія *разнаго времени*. И чтобы быть вполне увѣреннымъ, къ какому часу оно должно быть подано на столъ, мы прилагаемъ здѣсь небольшую табличку, *приблизительно вѣрную*, о времени, необходимомъ для жаренья того или другого мяса. Мы говоримъ *приблизительно вѣрную* потому, что для точности необходимо примѣняться къ печи или плитѣ.

Говядина кускомъ отъ 15—20 ф.	требуетъ.	3	—3½ ч.
„ „ „ 10—15 „ „	„ „	1½	—2½ „
„ „ „ 5 фун.	„ „	1½	— „
Телятина также какъ и говядина.	„ „	—	„
Свинина 6—7 фун.	„ „	2½	—3 „
Поросенокъ большой.	„ „	2½	— „
„ малый	„ „	1	— „
Большая дичь отъ 10—15 фун.	„ „	2	—2½ „
Заяцъ	„ „	1½	— „
Индѣйка	„ „	1½	— „
Пулярдка и каплунъ	„ „	¾	—1 „
Цыплята, смотря по величинѣ	„ „	¼	—¾ „
Гусь	„ „	1½	— „
Утка	„ „	½	—¾ „
Рябчикъ	„ „	½	—¾ „
Тетеревъ	„ „	½	— „
Бекасъ	„ „	20	м.
Всѣ мелкія птицы	„ „	10	—20 „

729. Кухонные термины.

(Слова по кулинарной специальности).

БЛАНКОТЬ — наръзанные, одинаковые ломтики какого нибудь продукта.

БРЕЗЪ — жиръ, снятый во время варки бульона и содержащій въ себѣ немного бульона.

БЕНЪ-МАРИ — сковорода съ водой, въ которую ставятъ кастрюлю, для того, чтобы содержащее въ ней не кипѣло, но было горячо.

ВЗБИТЬ — сдѣлать пышнымъ.

ВЫТЯНУТЬ — кускомъ масла сдѣлать соусъ блестящимъ.

ГЛЯССЪ — прозрачный, крѣпкій бульонъ изъ подъ костей, мяса и сухожилий.

ЗАТЯНУТЬ, ЗАКРѢПИТЬ — дичь въ кипяткѣ нагрѣвается, но не кипятится, чтобы мясо окрѣпло.

ЗАКОЛЕРОВАТЬ — зажарить до румянца.

ЗАПАНИРОВАТЬ — обвалить въ толченыхъ сухаряхъ или бѣлыхъ высушенныхъ хлѣбахъ

ЗАЧИСТИТЬ — отдѣлить мясо отъ костей, жилъ и жира.

КАРКАСЪ — птичій костяной остовъ, или раковая скорлупа.

КОКЛЬ — раковины.

КАРБУЛЬОНЪ — бульонъ, сваренный изъ костей рыбы или дичи, съ пряностями.

ЛЪЕЗОНЪ — желтки и сливки для связыванія пюре или желтки и масло для соусовъ.

МАСЕДУАНЪ — гарниръ изъ кореньевъ и зелени или изъ фруктовъ и ягодъ.

НАКАТАТЬ — залить водой.

ОБЛАНЖИРИТЬ — ошпарить кипяткомъ.

ОТКОЛЕРОВАТЬ — раскалить жиръ или масло до кипяченія.

ОТКИНУТЬ — выложить на рѣшето, чтобы стекла вода.

ПАССЕРОВКА — дѣлается изъ муки для соусовъ.

ФРИТЮРЪ — чистый жиръ безъ воды.

ФЮМЕ — тоже, что и гляссъ, только не прозрачный.

760. Уксусъ эстрагонный.

Обрываютъ цвѣтъ съ эстрагонной травы и обливаютъ послѣднюю, въ приличномъ сосудѣ, крѣпкимъ уксусомъ, къ которому прибавляютъ немного чистой уксусной кислоты. На 1 ф. травы берется 8—12 бутылокъ уксуса. Черезъ нѣсколько дней смѣсь отжимаютъ и фильтруютъ. Для ароматизированья уксуса также употребляется эстрагонное эфирное масло, отчего въ препаратѣ не будетъ содержащагося въ растеніи горькаго начала. По причинѣ крѣпкаго вкуса, эстрагонный уксусъ употребляютъ въ видѣ прибавки, къ другимъ сортамъ уксуса.

761. Уксусъ лимонный, столовый.

Стерши съ нѣсколькихъ лимоновъ цедру, наливаютъ на 12 ся лотовъ 6 штофовъ уксуса, и, завязавши бутылки пузыремъ, выставляютъ недѣли на двѣ на солнцѣ, или ставятъ въ теплое мѣсто на столько же времени; потомъ жидкость сливаютъ, остатокъ процеживаютъ, и уксусъ готовъ.

762. Уксусъ слабый, сдѣлать крѣпкимъ.

Если выставить уксусъ въ боченкѣ, или другой какой-либо посудинѣ, которая не портится отъ морозовъ, во время сильнаго зимняго мороза на воздухъ, то онъ замерзнетъ и превратится въ ледъ, но не весь: внутри посуды останется, конечно, немного, но самый крѣпкій уксусъ, для полученія котораго должно расколоть осторожно ледъ надъ какою-нибудь посудой, слить въ нее незамерзшій уксусъ и беречь въ приличномъ мѣстѣ.

763. Средство сохранять сыръ.

Чтобы сохранить сыръ долгое время безъ порчи, должно обертывать его ветошкою, намоченною въ коровьемъ маслѣ; или, сдѣлавъ въ немъ ямку, налить въ нее виннаго спирту, обернуть сыръ мокрою холстиною и поставить непременно въ погребъ, который долженъ быть устроенъ такъ, чтобы кругомъ сруба, наполненнаго льдомъ, были подѣланы полки.

764. Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.

Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть досуха полотенцемъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо; въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д., пока всѣ грибы не пережарятся. Когда остынутъ, сложить въ небольшія стеклянныя или каменныя банки, шляпками вверхъ, и заливать каждый растопленнымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самаго верха, черезъ нѣсколько часовъ обвязать пузыремъ и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ, подлить самой свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

765. Какъ подавать на столъ.

Предъ самымъ обѣдомъ подаютъ водку, крѣпкія вина, и при нихъ закуска: икра паюсная, маринованныя и соленыя сельди, редисъ, семга, балыкъ и т. п.

Столъ накрывается и украшается корзинами съ цвѣтами и плодами; вокругъ разставлены сладкія блюда. Каждое блюдо подается отдѣльно, въ слѣдующемъ порядкѣ: горячее, холодное, соусы изъ рыбы, дворовой птицы, дичи, говядины; овощи и зелень; жареное и салатъ; сладкія блюда, желе, кремы, суфле, и, послѣ стола, десертъ и кофе.

За завтракомъ столъ накрывается не такъ богато, какъ для обѣда. Приборы ставятся такъ же, какъ за обѣдомъ, но нѣтъ корзины съ цвѣтами или плодами. Всѣ кушанья, не болѣе 9 и не менѣе 3, ставятся разомъ всѣ. Когда собесѣдники отвѣдаютъ большихъ или главныхъ блюдъ, какъ-то: жареныхъ, соусовъ, тогда они снимаются и предъ хозяйкою ставится подносъ съ кофе, чаемъ и сливками. Хозяйка разливаетъ сказанные напитки и подаетъ поочередно собесѣдникамъ.



30-ть обѣдовъ.

766. Меню скоромныхъ обѣдовъ въ будни:

ОБѢДЪ 1-й.		ОБѢДЪ 6-й.	
Супъ картофельный . . .	1	Супъ изъ помидоровъ . .	14
Вареная говядина, обжареная	77	Битки	73
Оладьи изъ творога . . .	199	Пудингъ изъ макаронъ .	186
ОБѢДЪ 2-й.		ОБѢДЪ 7-й.	
Щи суточные	28	Лапша	23
Бефъ Строгановъ	81	Языкъ подъ соусомъ . .	107
Зефиръ изъ черного хлѣба	229	Зефиръ сливочный . . .	228
ОБѢДЪ 3-й.		ОБѢДЪ 8-й.	
Борщъ малороссійскій . .	29	Супъ разсолъникъ . . .	16
Печенка тушеная	115	Сосиски съ капустой . .	139
Пышки съ вареньемъ . . .	218	Блинчики	210
ОБѢДЪ 4-й.		ОБѢДЪ 9-й.	
Клецки мучныя	38	Фрикадельки	36
Тушеная говядина	80	Котлеты пожарскія . . .	84
Кисель изъ ягодъ	288	Пирожки	210
ОБѢДЪ 5-й.		ОБѢДЪ 10-й.	
Супъ перловый	2	Супъ изъ яицъ	4
Бараньи котлеты	102	Бараньи котлеты	102
Яблоки жареные	215	Рѣзники	224

767. Меню скоромныхъ обѣдовъ въ праздники:

ОБѢДЪ 1-й.		ОБѢДЪ 2-й.	
Супъ изъ телятины . . .	5	Раковый супъ	15
Кулебяка		Рагу изъ свинины . . .	138
Ветчина съ горошкомъ .	119	Цыплята подъ соусомъ .	124
Трубочки съ виномъ . .	240	Кремъ сливочный . . .	263
Фруктовое мороженое . .	233		

ОБѢДЪ 3-й.	
Супъ бѣлый	6
Пельмени	37
Телячья грудинка въ соусѣ	94
Пудингъ бисквитный . .	177

ОБѢДЪ 4-й.	
Борщъ по польски	34
Телячья печенка тушеная .	96
Мозги въ соусѣ	106
Вафли сливочныя	238

ОБѢДЪ 5-й.	
Московская солянка . . .	35
Почки въ соусѣ	105
Биштексъ по гамбургски	113
Пудингъ изъ яблоковъ .	191

ОБѢДЪ 6-й.	
Супъ по армандски . . .	7
Третьимъ или четвертымъ блюдомъ къ обѣдамъ № 7-й и 8-й можно подавать какое нибудь рыбное жаркое (см. часть 2-я).	

768. ОБѢДЪ 9-й. (На Пасху).	
Консоле (чистый бульонъ) и пирожки по вкусу	
Ветчина съ горошкомъ .	119
Жареная телятина	88
Жареная индѣйка	131
Заливное изъ дичи	152
Пулярдка	443
Кремъ сливочный	263
Фрукты	
Куличи и пасхи	

770. Меню постныхъ обѣдовъ въ будни:

ОБѢДЪ 1-й.		ОБѢДЪ 2-й.	
Рыбный борщъ	301	Щи кислыя съ грибами .	305
Жареный картофель . . .	114	Судакъ по болгарски . .	385
Оладьи	444	Кисель клюквенный . . .	284

Голубцы	108
Поросенокъ жареный	117
Омлетъ съ вареньемъ	206

ОБѢДЪ 7-й. (Горжественный).

Супъ по орлеански	7
Пирогъ съ любымъ фаршемъ (см. печ.)	4
Котлеты изъ курицы . . .	112
Бараній бокъ съ кашей . .	99
Пудингъ изъ сметаны . . .	180

ОБѢДЪ 8-й. (Имянинный).

Супъ пюре изъ птицы . . .	9
Пирогъ	
Котлеты марешаль	85
Рябчики подъ соусомъ . .	128
Мороженое	230

769. ОБѢДЪ 10-й.

(На Рождество).	
Поросенокъ заливной . . .	148
Кулебяка (см. часть 4-я) .	
Рыба разварная (см. часть 4-я)	
Майонезъ изъ дичи	150
Гусь съ яблоками	132
Жареная индѣйка	131
Жаркое бекасы	145
Пломбиръ сливочный . . .	273

ОБЪДЪ 3-й.

Грибной супъ съ ушками.	312
Рыба жареная.	353
Шарлотъ изъ яблокъ.	434

ОБЪДЪ 4-й.

Уха.	326
Грибы жареные 408 или.	409
Кисель яблочный.	285

ОБЪДЪ 5-й.

Супъ изъ грибовъ.	307
Картофельные котлеты.	397
Компотъ.	275

ОБЪДЪ 6-й.

Лапша рыбная.	320
Жареные окуни.	357
Кремъ изъ клюквы.	445

771. Меню постныхъ обѣдовъ въ праздники:

ОБЪДЪ 1-й.

Супъ изъ раковъ.	319
Разварной карпъ.	365
Жареный лещъ.	356
Яблочный пирогъ.	436

ОБЪДЪ 2-й.

Солянка грибная.	323
Капуста фаршированная.	394
Картофель съ грибами.	412
Пудингъ съ черносливомъ.	438

ОБЪДЪ 3-й.

Разсолъникъ съ осетриной.	324
---------------------------	-----

Бигосъ рыбный.	369
Солянка рыбная на скородокъ.	373
Жареные караси.	359
Наливашники.	442

ОБЪДЪ 4-й.

Супъ изъ налима.	333
Матлотъ изъ судака.	376
Щука въ соусъ.	383
Жареная осетрина.	361
Зелень по грузински.	406
Вареники съ вишней.	441

Къ праздничнымъ обѣдамъ подаются, вслѣдъ за первымъ блюдомъ еще постныя кулебяки или пироги.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Часть I.

Скромный столъ.

СУПЫ:

- | | |
|---|--|
| 1) Супъ картофельный. | 25) Овсяный супъ. |
| 2) Супъ перловый, рисовый, изъ вермишели, макаронъ. | 26) Молочный супъ. |
| 3) Супъ зеленый. | 27) Супъ изъ рубцовъ. |
| 4) Супъ изъ яицъ. | 28) Щи суточные. |
| 5) Супъ изъ телятины или курицы. | 29) Борщъ малороссійскій. |
| 6) Супъ бѣлый. | 30) Щи лѣтніе. |
| 7) Супъ по-орлеански. | 31) Щи сборныя. |
| 8) Супъ по-французски. | 32) Бураки. |
| 9) Супъ-пюре изъ домашней птицы. | 33) Бураки иначе. |
| 10) Бульонъ для больныхъ. | 34) Борщъ по польски. |
| 11) Супъ со спаржей или цветной капустой. | 35) Московская солянка. |
| 12) Супъ изъ утки. | 36) Фрикадельки изъ говядины или телятины. |
| 13) Супъ изъ гусиныхъ потроховъ. | 37) Сибирскія пылени къ супу. |
| 14) Супъ изъ помидоровъ. | 38) Клецки мучныя. |
| 15) Раковый супъ. | 39) Клецки изъ манной крупы. |
| 16) Супъ разсолъникъ. | 40) Клецки со сметаной. |
| 17) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ. | 41) Клецки картофельныя. |
| 18) Щи зеленые изъ щавеля или крапивы. | |
| 19) Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью. | |
| 20) Супъ съ саго. | |
| 21) Супъ изъ ливера. | |
| 22) Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ. | |
| 23) Лапша. | |
| 24) Супъ со звѣздочками, буквами и проч. | |

СОУСА:

- | |
|---|
| 42) Бѣлый соусъ. |
| 43) Красный соусъ. |
| 44) Жженый сахаръ для темныхъ соусовъ. |
| 45) Мука поджаренная для соусовъ. |
| 46) Фюме (крѣпкій бульонъ для соусовъ). |
| 47) Эссенція для крѣпкихъ соусовъ. |
| 48) Эссенція для подкрашиванія соусовъ. |

- 49) Соусъ пикантъ.
- 50) Соусъ къ катлетамъ.
- 51) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- 52) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.
- 53) Соусъ нѣмецкій.
- 54) Соусъ бѣлый съ хрѣномъ.
- 55) Соусъ бешамель.
- 56) Соусъ шеврель.
- 57) Соусъ молочный.
- 58) Соусъ миндальный.
- 59) Соусъ изъ вишенъ къ пудингамъ.
- 60) Соусъ изъ помидоровъ.
- 61) Соусъ изъ клюквы.
- 62) Красный соусъ съ лукомъ.
- 63) Соусъ изъ цвѣтной капусты.
- 64) Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ.
- 65) Соусъ раковый.
- 66) Горчичный соусъ.
- 67) Соусъ перечный.
- 68) Соусъ крападинъ.
- 69) Соусъ тартаръ.
- 70) Соусъ правансаль.
- 84) Котлеты пожарскія.
- 85) Котлеты марешаль.
- 86) Турецкій пилавъ.
- 87) Простой пилавъ.
- 88) Жареная телятина.
- 89) Телятина шпикованная.
- 90) Телятина тушеная.
- 91) Котлеты телячьи по-англійски.
- 92) Грудинка телячья съ рисомъ.
- 93) Грудинка телячья съ горохомъ.
- 94) Грудинка, поджаренная съ краснымъ соусомъ.
- 95) Ножки телячьи въ тѣстѣ.
- 96) Телячья печенка тушеная.
- 97) Телячья печенка фаршированная.
- 98) Телячье легкое подъ соусомъ.
- 99) Бараній бокъ съ кашей.
- 100) Баранья грудинка.
- 101) Почки бараньи.
- 102) Бараньи котлеты.
- 103) Рагу изъ баранины.
- 104) Баранина въ сметанѣ.
- 105) Почки въ соусѣ.
- 106) Мозги въ соусѣ.
- 107) Языкъ говяжій подъ соусомъ.
- 108) Голубцы.
- 109) Курникъ малороссійскій.
- 110) Капунъ подъ соусомъ.
- 111) Котлеты отбивныя подъ соусомъ.
- 112) Котлеты изъ курицы или индѣйки.
- 113) Бифштексъ по-гамбургски.
- 114) Мозги жареные.
- 115) Печенка жареная тушеная.
- 116) Шашлыкъ по-грузински.
- 117) Поросенокъ жареный.
- 118) Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ или кисло-сладкимъ.
- 119) Ветчина съ горошкомъ.
- 120) Вымя тушеное.

ЖАРКІЯ БЛЮДА:

- 71) Жареная говядина по-англійски.
- 72) Ростбифъ.
- 73) Битки.
- 74) Зразы.
- 75) Бифштексъ изъ филея.
- 76) Говядина на скоро.
- 77) Вареная говядина обжаренная.
- 78) Котлеты изъ вареной говядины.
- 79) Форшмакъ изъ вареной говядины.
- 80) Тушеная говядина.
- 81) Бефъ-Строгановъ (скоблѣнка).
- 82) Котлеты отбивныя изъ говядины (антрекотъ).
- 83) Котлеты въ папильютахъ.

- 121) Клоксъ.
- 122) Рубцы.
- 123) Цыплята съ пармезономъ.
- 124) Цыплята подъ соусомъ.
- 125) Сальми изъ утокъ.
- 126) Гусъ фрикасе.
- 127) Рагу изъ индѣйки.
- 128) Рябчики подъ соусомъ.
- 129) Котлеты изъ рябчика.
- 130) Свиныя ноги.
- 131) Индѣйка жареная начиненная.
- 132) Гусъ жареный съ яблоками.
- 133) Гусъ съ кислѣй капустой.
- 134) Гусъ съ кашей.
- 135) Жареный заяцъ.
- 136) Заяцъ тушеный.
- 137) Жаркое свинина.
- 138) Рагу изъ свинины.
- 139) Сосиски съ капустой.
- 140) Буженина.
- 141) Куропатка съ капустой.
- 142) Жареная утка.
- 143) Пулярка.
- 144) Жаркое тетерка.
- 145) Жаркое бекасы.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА:

- 146) Гарниръ мясной.
- 147) Майонезъ.
- 148) Скоромное заливное.
- 149) Майонезъ изъ цыплятъ.
- 150) Майонезъ изъ дичи.
- 151) Заливное изъ говядины.
- 152) Заливное изъ дичи.
- 153) Ветчина на холодное.
- 154) Холодная телятина.
- 155) Холодная телятина а ля-метръ д'отель.
- 156) Окрошка скоромная.
- 157) Майонезъ изъ телячьихъ ножекъ.
- 158) Майонезъ изъ поросенка.
- 159) Паштетъ Страсбургскій.

- 160) Студень говяжій.
- 161) Свиной студень по малороссійски.
- 162) Сибирскій шолеть.
- 163) Винегретъ изъ мяса.
- 164) Холодникъ.
- 165) Салатъ Оливье.
- 166) Холодное жаркое.
- 167) Каблїомъ.

СЛАДКІЯ БЛЮДА:

- 168) Соусъ бешамель.
- 169) Соусъ ромовый.
- 170) Соусъ изъ изюма.
- 171) Соусъ изъ сливокъ.
- 172) Соусъ изъ малины.
- 173) Соусъ миндальный.
- 174) Пудингъ съ вареньемъ.
- 175) Пудингъ изъ французской булки.
- 176) Пудингъ изъ творога.
- 177) Пудингъ бисквитный.
- 178) Пудингъ изъ сухарей.
- 179) Пудингъ молочный заварной.
- 180) Пудингъ заварной изъ сметаны.
- 181) Пудингъ миндальный.
- 182) Пудингъ изъ саго.
- 183) Пудингъ изъ риса (англійскій).
- 184) Пудингъ голландскій.
- 185) Зеленый пудингъ.
- 186) Пудингъ изъ макаронъ.
- 187) Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 188) Пудингъ изъ рису, съ вишнями.
- 189) Пудингъ изъ рису, съ вишнями.
- 190) Пудингъ изъ пшени.
- 191) Пудингъ изъ яблоковъ.
- 192) Пудингъ лимонный.
- 193) Пудингъ крыжевный.
- 194) Тыковникъ.

- 195) Пудинг шоколадный.
- 196) Пудинг кофейный.
- 197) Шарлотка изъ яблокъ.
- 198) Оладьи на дрожжахъ.
- 199) Оладьи изъ творога.
- 200) Оладьи изъ пшена или манны.
- 201) Вафли обыкновенныя.
- 202) Вафли въ дрожжахъ.
- 203) Безе.
- 204) Пальчики.
- 205) Рикото.
- 206) Омлетъ съ вареньемъ.
- 207) Омлетъ съ яблоками.
- 208) Безе со сливками
- 209) Пирожки со сливками.
- 210) Блинчики обыкновенныя.
- 211) Блинчики съ миндальной мас-
сой.
- 212) Блинчики рассыпчатые.
- 213) Блинчики съ рисомъ или тво-
рогомъ.
- 214) Блинчики съ черникой.
- 215) Яблоки жареные.
- 216) Оладьи въ сметанѣ.
- 217) Пышки обыкновенныя.
- 218) Пышки съ вареньемъ.
- 219) Хворостъ.
- 220) Пончики сладкія.
- 221) Миндальные пирожки.
- 222) Виньетъ яблочный.
- 223) Розанчики.
- 224) Рѣзники.
- 225) Молочное пирожное.
- 226) Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.
- 227) Воздушный пирогъ.
- 228) Зефиръ сливочный.
- 229) Зефиръ изъ чернаго хлѣба.
- 230) Приготовление мороженого.
- 231) Старинное русское мороженое.
- 233) Фруктовое мороженое.
- 234) Мороженое шоколадное, ко-
фейное и проч.
- 235) Вафли миндальныя.
- 236) Вафли рисовыя на дрожжахъ.
- 237) Вафли сметанные.
- 238) Вафли сливочныя.
- 239) Вафли рассыпчатые.
- 240) Трубочки съ виномъ.
- 241) Пирожное сливочное.
- 242) Пирожное миндальное.
- 243) Англійскій кекъ.
- 244) Гурьевская каша.
- 245) Коровай.
- 246) Миндальное пирожное.
- 247) Пирожное англійское.
- 248) Пирожное на желткахъ.
- 249) Пирожное столѣтнѣе.
- 250) Пирожное песочное.
- 251) Пирожное рассыпчатое съ ро-
момъ.
- 252) Пирожное шоколадное.
- 253) Приготовление желе.
- 254) Желе съ сотерномъ и друг.
- 255) Желе лимонное.
- 256) Желе ананасное.
- 257) Желе изъ дыни.
- 258) Желе изъ свѣжихъ вишенъ.
- 259) Желе изъ фруктовъ.
- 260) Пуншъ.
- 261) Кремъ.
- 262) Кремъ орѣховый съ фисташ-
ками.
- 263) Кремъ сливочный.
- 264) Кремъ изъ сметаны.
- 265) Кремъ изъ земляники, клуб-
ники или малины.
- 266) Кремъ яблочный.
- 267) Кремъ шоколадный.
- 268) Кремъ брюле.
- 269) Кремъ яичный.
- 270) Фруктовые кремы.
- 271) Пломбиръ.
- 272) Пломбиръ обыкновенный.
- 273) Пломбиръ сливочный.
- 274) Пломбиръ рисовый.
- 275) Компотъ фруктовый.
- 276) Компотъ вишневый.
- 277) Компотъ изъ яблокъ.
- 278) Компотъ изъ клубники и зем-
ляники.

- 279) Компотъ изъ риса.
- 280) Бланманже шоколадное.
- 281) Бланманже миндальное.
- 282) Бланманже изъ фисташекъ.
- 283) Бланманже сливочное.
- 284) Кисель клюквенный.
- 285) Кисель яблочный.
- 286) Кисель шоколадный.
- 287) Кисель миндальный.
- 288) Кисель лимонный или апель-
синный.
- 289) Кисель изъ свѣжихъ вишенъ,
малины или смородины.
- 290) Кисель молочный.

Часть II.

Постный отдѣлъ.

Рыба, грибы и овощи.

- 292) Свойства рыбъ.
- 293) Бульонъ изъ рыбы.
- 294) Гарниръ рыбный.
- 295) Заливное изъ рыбы.
- 296) Фаршъ рыбный.
- 297) Мука раковая.
- 298) Молоко постное.
- 299) Основной постный соусъ.
- 300) Грибной бульонъ.
- 301) Рыбный борщъ.
- 302) Грибной борщъ.
- 303) Борщъ изъ печеной свеклы.
- 304) Щи изъ кислой капусты, съ
рыбой.
- 305) Щи изъ кислой капусты, съ
грибами.
- 306) Супъ гороховый.
- 307) Супъ изъ сухихъ грибовъ.
- 308) Супъ-пюре изъ картофеля.
- 309) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
- 310) Супъ овсянный.
- 311) Супъ изъ помидоровъ.
- 312) Грибной супъ съ ушками.
- 313) Ушникъ.
- 314) Рисовый супъ.
- 315) Супъ грибной съ сухарями.
- 316) Лапша.
- 317) Луковый супъ.
- 318] Лапша гороховая.
- 319) Супъ пюре изъ раковъ.
- 320) Рыбная лапша.
- 321) Солянка рыбная, жидкая.
- 322) Солянка польская.
- 323) Солянка грибная.
- 324) Разсольникъ съ осетриной.
- 325) Супъ изъ щуки, по-еврейски.
- 326) Уха обыкновенная.
- 327) Уха изъ ершей и пискарей.
- 328) Уха изъ налимовъ.
- 329) Уха съ фаршемъ.
- 330) Уха изъ осетрины и судака.
- 331) Уха изъ стерляди.
- 332) Стерляжья уха съ печенками
налима.
- 333) Супъ изъ налима.
- 334) Постные соусы.
- 335) Соусъ раковый.
- 336) Соусъ грибной.
- 337) Соусъ изъ сардинокъ.
- 338) Соусъ постный, горячій.
- 339) Соусъ съ рыбнымъ паште-
томъ.
- 340) Кнелъ изъ рыбы.
- 341) Соусъ съ каперсами.
- 342) Соусъ женеваузъ изъ кор-
еньевъ.
- 342) Соусъ женеваузъ (изъ корен-
ковъ).
- 343) Соусъ къ разварной рыбѣ,
холодный.

- 344) Соусъ холодный.
 345) Соусъ сладкій съ изюмомъ.
 346) Соусъ изъ луку острый.
 347) Тушеные свѣжые грибы.
 348) Капустный соусъ.
 349) Соусъ изъ бобовъ.
 350) Фаршированная рѣпа.
 351) Котлеты изъ рыбы.
 352) Жареная булка изъ рыбы.
 353) Рыба жареная.
 354) Жареные снятки.
 355) Жареные пискари.
 356) Жареный лещъ съ начинкой.
 357) Жареные окуни.
 358) Жареная навага.
 359) Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.
 360) Судакъ по польски.
 361) Жареная свѣжая осетрина.
 362) Разварная стерлядь по-русски.
 363) Щука въ соусъ.
 364) Фаршированные окуни.
 365) Разварной карпъ.
 366) Разварная лососина.
 367) Форель.
 368) Котлеты изъ селетки.
 369) Бигосъ рыбный.
 370) Волованъ съ рыбой.
 371) Тѣльное.
 372) Соусъ изъ тѣльнаго.
 373) Солянка рыбная на сковородкѣ.
 374) Судакъ по польски.
 375) Судакъ по-нѣмецки.
 376) Матлотъ изъ судака.
 377) Матлотъ изъ рыбы.
 378) Щука по-еврейски.
 379) Вареная селедка.
 380) Жареная селедка.
 381) Фаршированная селедка.
 382) Салатъ изъ лососины.
 383) Грибы а-ля „бордолезъ“.
 384) Лососина по франкфуртски.
 385) Судакъ по болгарски.
 386) Семга вареная.
 387) Окуни по-шведски.
 388) Вареные окуни.
 389) Карпы въ пивѣ.
 390) Тушеная щука.
 391) Жареная щука.
 392) Щука съ шампиньонами.
 393) Филе изъ сига, соусъ томатъ.
 394) Капуста фаршированная.
 395) Картофель съ селедкой.
 396) Тушеные яблоки.
 397) Картофельныя котлеты.
 398) Котлеты изъ грибовъ.
 399) Бѣлая фасоль и горохъ лу-
 щеный.
 400) Фасоль другимъ способомъ.
 401) Зеленый горошекъ съ грена-
 ками.
 402) Бобы съ саломъ.
 403) Пюре изъ гороха съ грена-
 ками
 404) Пюре изъ бобовъ.
 405) Шпинатъ, щавель, крапива,
 лебеда и зелень рѣдиски
 или молодой рѣдкѣ.
 406) Зелень по грузински (мхали).
 407) Грибы жареные, соленые.
 408) Грибы жаренные сушеные.
 409) Жареные грибы свѣжые.
 410) Картофель разварной.
 411) Жареный картофель.
 412) Картофель фаршированный
 грибами.
 413) Земляныя груши.
 414) Цвѣтная капуста съ салатомъ.
 415) Маседуанъ изъ овощей.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА:

- 416) О заливныхъ блюдахъ.
 417) Осетрина уборная, заливная.
 418) Судакъ заливной.
 419) Холодная стерлядь.
 420) Лососина холодная, уборная.
 421) Селедка съ гарниромъ.

- 422) Осетрина, бѣлуга и севрюга
 холодная.

- 423) Холодная головизна.
 424) Холодная вязига.
 425) Сигъ съ холоднымъ соусомъ.
 426) Щучья икра.
 427) Икра грибная.
 428) Окрошка изъ грибовъ.
 429) Сборный постный винигретъ.
 430) Окрошка изъ рыбы.
 431) Бетвинья.
 432) Винегретъ изъ разныхъ гри-
 бовъ.

- 433) Сборный винегретъ съ ры-
 мой.

Постныя сладкія блюда:

- 434) Шарлотъ изъ яблоковъ.
 435) Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба.
 436) Яблочный пирогъ.
 437) Яблоки съ рисомъ.
 438) Пудингъ изъ риса съ чер-
 носливомъ.
 439) Саго съ краснымъ виномъ.
 440) Каша на миндальномъ мо-
 локѣ.
 441) Вареники съ вишнями.
 442) Наливашники.
 443) Рисъ съ шоколаднымъ соу-
 сомъ.
 444) Олады.
 445) Кремъ изъ клюквы и друг.
 ягодъ.

Часть III. ЗАКУСКИ:

Приготовленіе скоромныхъ и постныхъ закусокъ.

- 446) Лукъ испанскій въ сметанѣ.
 447) Кильки съ яйцами.
 448) Сыръ къ завтраку.
 449) Баклажаны по-грузински.
 450) Лукъ фаршированный.
 451) Рѣдка или рѣдиска.
 452) Корнишоны.
 453) Огурцы соленые.
 454) Бѣлые грибы маринованные.
 455) Рыжики маринованные.
 456) Грузди соленые
 457) Шампиньоны маринованные.
 458) Провѣшенная солонина.
 459) Англійскій разсолъ для раз-
 ныхъ мясъ.
 460) Англій способъ соленія око-
 роковъ.
 461) Колченіе окорока.
 462) Русскіе провѣшенные говяжьи
 окорока.
 463) Сосиски обыкновенныя.
 464) Помидоры.
 465) Сыръ роккезъ.
 466) Бутерброты.
 467) Тоже
 468) Бутербротъ a la reine.
 469) Бутербротъ съ каперсами.
 470) Фаршъ рыбный въ кокиль
 (траковицы).
 471) Фаршъ изъ телятины и се-
 летки въ кокиль.
 472) Канапэ.
 473) Икра изъ баклажанъ.
 474) Грузди по-гастрономически.
 475) Сыръ грибной.
 476) Саль изъ рыбы.
 477) Соя.
 478) Горчица французская.
 479) Хрѣнь.
 480) Колбасы сырыя.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 481) Сало малоросійское. | 499) Яблоки моченые по домашнему. |
| 482) Маринованіе огурцовъ. | 500) Сливы маринованные. |
| 483) Огурцы въ огурцахъ. | 501) Вишни маринованные. |
| 484) Кочанная капуста. | 502) Брусника моченая. |
| 485) Шинкованная капуста. | 503) Свѣжій зеленый салатъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ. |
| 486) Мвашеніе свеклы. | |
| 487) Вишни въ уксусѣ. | 504) Свѣжій салатъ со сметаной. |
| 488) Соленіе вишенъ. | 505) Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ. |
| 489) Соленіе бѣлой сливы. | |
| 490) Соленіе арбузовъ. | 506) Салатъ изъ свѣжей красной или бѣлой капусты. |
| 491) Соленіе брусники. | 507) Салатъ изъ цвѣтной капусты. |
| 492) Соленіе смородины. | 508) Салатъ изъ кислой шинкованной капусты. |
| 493) Соленіе зеленого гороха. | 509) О закускахъ. |
| 494) Сухой бульонъ изъ помидоръ. | |
| 495) Моченіе яблоковъ. | |
| 496) Сушеніе вишенъ. | |
| 497) Смородина сушеная | |
| 498) Яблоки и груши маринованные. | |

Часть IV.

Печенія и варенія:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 510) Хлѣбы. | 528) Сухари панскіе. |
| 511) Хлѣбъ ржаной, кисло-сладкій. | 529) О печеніи тѣста на дрожжахъ. |
| 512) Хлѣбъ кисло-сладкій пеклеванный. | 530) Баба на желткахъ. |
| 513) Хлѣбъ ситный заварной. | 531) Баба инымъ способомъ. |
| 514) Хлѣбъ пеклеванный. | 532) Баба сливочная. |
| 515) Хлѣбъ домашній. | 533) Баба бѣлая. |
| 516) Хлѣбъ шведскій. | 533) Баба заварная украинская. |
| 517) Булки заварныя. | 534) Баба бѣлая. |
| 518) Булки съ цукатами. | 535) Баба шоколадная. |
| 519) Булки къ чаю. | 536) Баба греческая. |
| 520) Сухари. | 537) Баба парижская. |
| 521) Папушникъ малоросійскій. | 538) Баба разсыпчатая. |
| 522) Подковки. | 539) Баба хлѣбная. |
| 523) Плетенки. | 540) Баба лимонная. |
| 524) Жаворонки. | 541) Куличъ польскій. |
| 525) Крендели обыкновенные. | 542) Куличъ англійскій. |
| 526) Крендели заварные. | 543) Куличъ заварной. |
| 527) Крендели на маслѣ. | 544) Куличъ обыкновенный. |
| | 545) Куличъ шоколадный. |

- | | |
|---|---|
| 546) Куличъ изъ конфетной муки. | 579) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ голландскимъ или швейцарскимъ сыромъ. |
| 547) Приготовленіе тѣста для пироговъ. | 580) Блины. |
| 548) Тѣсто для постныхъ пироговъ. | 581) Блины гречневые. |
| 549) Пирогъ-кулебяка по русски. | 582) Гречневые блины по другому. |
| 550) Пирогъ-растегай скоромный. | 583) Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой. |
| 551) Пирогъ русскій съ вязигою. | 584) Блины обыкновенные пшеничные. |
| 552) Кулебяка съ рыбой. | 585) Блины гречневые съ яйцами. |
| 553) Пирогъ со свѣжей капустой. | 586) Блины гречневые постные. |
| 554) Пирогъ изъ сита. | 587) Блины любительскіе. |
| 555) Пирогъ съ кислой капустой. | 588) Блины красные. |
| 556) Картофельный пирогъ. | 589) Блины молочные. |
| 557) Пирогъ съ морковью. | 590) Блины обыкновенные, скоро-спѣлые. |
| 558) Пирогъ яблочный. | 591) Яблочные блины. |
| 559) Пирогъ яблочный. | 592) Блины изъ пшена (изъ просыаной крупы). |
| 560) Пирогъ имянинный. | 593) Блины кисло-сладкіе. |
| 561) Слоеное тѣсто для пирожковъ. | 594) Блинчики. |
| 562) Тѣсто разсыпчатое. | 595) Блинчики яблочные. |
| 563) Сдобное тѣсто. | 596) Блинчики манные. |
| 564) Тѣсто разсыпчатое по другому. | 597) Волованы. |
| 565) Тѣсто на дрожжахъ. | 598) Вѣнчики. |
| 566) Тѣсто на скорую руку. | 599) Глазурь для украшенія куличей и разныхъ пирожныхъ. |
| 567) Сдобное тѣсто на сметанѣ или на сливкахъ. | 600) Колодки архангельскіе. |
| 568) Пирожки съ говяжьимъ фаршемъ. | 601) Мазурка миндальная. |
| 569) Пирожки съ грибами. | 602) Мазурка королевская. |
| 570) Пирожки съ капустою и рыбой. | 603) Мазурка украинская. |
| 571) Пирожки съ телячьимъ ливеромъ. | 604) Кексъ англійскій. |
| 572) Пирожки блинчатые. | 605) Овсяники. |
| 573) Пирожки блинчатые-кромески. | 606) Печенье альбертовское. |
| 574) Пирожки маделанъ. | 607) Плячки. |
| 575) Пирожки изъ булочекъ. | 608) Плячки на дрожжахъ къ чаю и кофе. |
| 576) Пирожки съ гречневой кашей. | 609) Коврижки. |
| 577) Пирожки съ рисомъ и яйцами или съ рисомъ, вязигою, яйцами. | 610) Лепешки миндальныя. |
| 578) Гренки изъ бѣлаго хлѣба. | 611) Пряники бабушкины. |
| | 612) Кремы сырые и заварные. |
| | 613) Кремъ сырой изъ сливокъ. |

- 614) Кремъ сырый малиновый.
 615) Кремъ брюле заварной.
 616) Пирожное миндальное.
 617) Пирожное изъ анису.
 618) Пирожное изъ чернаго хлѣ-
 хлѣба.
 619) Пирожное изъ сметаны.
 620) Печенье меленда.
 621) Марципаны.
 622) Лепешки миндальныя.
 623) Лепешки къ чаю.
 624) Печенье сухое.
 625) Мазарины.
 626) Печенье лимонное.
 627) Пряники батоны.
 628) Пряники бѣлые.
 629) Пряники миндальные.
 630) Пряники шоколадные.
 631) Тортъ миндальный.
 632) Трубочки масляныя.
 633) Пончики заварныя.
 634) Хворостъ на дрожжахъ.
 635) Хворостъ на желткахъ.
 636) Хворостъ миндальный.
 637) Пирожное мазарины.
 638) Меренги.
 639) Зефиръ яблочный.
 640) Бисквиты.
 641) Бисквиты дюшесъ.
 642) Суфле съ ванилью.
 643) Крокеты парижскіе.
 644) Кутя.
 645) Гречневики кондитерскіе.
 646) Яйца и творогъ.
 647) Яичница обыкновенная гла-
 зуныя.
 648) Яичница съ ветчиной.
 649) Яичница съ зеленью.
 650) Яичница по-грузински.
 651) Фаршированныя яйца.
 652) Сырники или творожники.
 653) Сырники блинчатые.
 654) Вареники.
 655) Пампушки.
 656) Варенецъ.
- 657) Простокваша.
 658) Ватружки съ творогомъ.
 659) Пасха.
 660) Пасха красная.
 661) Пасха съ фишанками.
 662) Пасха кондитерская.
 663) Печенье песочное.
 664) Пастила яблочная.
 665) Пастила изъ чернослива. и
 черной смородины.
 666) Пастила медовая.
 667) Варенье.
 668) Варенье изъ вишенъ.
 669) Варенье изъ малины.
 670) Варенье апельсинное.
 671) Варенье изъ терну, или ки-
 зиля.
 672) Варенье барбарисовое.
 673) Варенье грушевое.
 674) Варенье яблочное.
 675) Варенье изъ крыжовника.
 676) Варенье изъ сливъ.
 677) Варенье изъ арбузной корки.
 678) Варенье абрикосовое.
 679) Варенье изъ брусники съ яго-
 дами.
 680) Варенье изъ клюквы.
 681) Варенье рябиновое.
 682) Мармеладъ.
 683) Мармеладъ изъ яблокъ.
 684) Мармеладъ изъ грушъ.
 685) Мармеладъ изъ сливъ.
 686) Мармеладъ изъ персиковъ.
 687) Мармеладъ изъ малины.
 688) Мармеладъ изъ крыжовника
 и смородины.
 689) Мармеладъ изъ сладкихъ ви-
 шенъ.
 690) Варенье сухое, кievское.
 691) Консервы.
 692) Цукаты.
 693) Груши обсахаренныя.
 694) Помадка конфетная.
 695) Помадки коньяныя.
 696) Помадка малиновая.

- 697) Рахатъ-лукумъ.
 698) Обсахаренная клюква.
 699) Орѣхи обливные.
 700) Орѣхи грецкіе въ карамели.
 701) Тянушки.
 702) Леденцы.
- 703) Монпасье.
 704) Мороженое сливочное.
 705) Мороженое шоколадное.
 706) Мороженое фишанковое и изъ
 другихъ орѣховъ.
 707) Мороженое фруктовое и ягод-
 ное.

Часть V.

НАПИТКИ:

- 708) Фруктовый и ягодный квасъ.
 709) Квасъ бутылочный боварскій.
 710) Квасъ дешевый.
 711) Хлѣбный квасъ на скорую
 руку.
 712) Квасъ верховой.
 713) Квасъ баварскій (по другому).
 714) Сухарный вась.
 715) Квасъ клюквенный.
 716) Пиво домашнее.
 717) Пиво деревенское или брага.
 718) Пиво изъ патоки.
 719) Пиво дешевое.
 720) Щи кислыя.
 721) Медъ обыкновенный.
 722) Медъ изъ патоки.
 723) Медъ крѣпкій.
 724) Мемъ виноподобный.
 725) Сбитень.
 726) Прохладительное питье.
 727) Оршадь.
 728) Воды ягодныя.
- 729) Воды фруковыя.
 730) Вода-шипучка.
 731) Глинтвейнъ.
 732) Пуниъ.
 733) Грогъ.
 734) Крюшонъ.
 735) Наливки.
 736) Шибай.
 737) Шоколадъ.
 738) Питье для возбужденія аппе-
 тита.
 739) Кофе.
 740) Шербеты.
 741) Вишневка.
 742) Малороссійская запеканка.
 743) Дулевка.
 744) Наливки изъ варенья.
 745) Сокъ красной смородины.
 746) Сокъ брусничный.
 747) Сокъ вишневый.
 748) Сокъ яблочный.
 749) Сокъ малиновый.

Часть VI.

Необходимыя свѣдѣнія для хозяйки.

- 750) Кухня. 765) Какъ подавать на столъ.
 751) Необходимая посуда,
 752) О покупкѣ рыбы и мяса.
 753) Баранина.
 754) Телятина.
 756) Гуси, индѣйки, утки и куры.
 757) Какъ рѣзать птицу и мясо.
 758) Время для жаренія мяса.
 759) Кухонные термины.
 760) Уксусъ эстрагонный.
 761) Уксусъ лимонный столовый.
 762) Уксусъ слабый сдѣлать крѣпкимъ.
 763) Средство сохранять сыръ.
 764) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.
- 766) Меню скоромныхъ обѣдовъ въ будни.
 767) Меню скоромныхъ обѣдовъ въ праздники.
 768) Обѣдъ на Пасху.
 769) Обѣдъ на Рождество.
 770) Меню постныхъ обѣдовъ въ будни.
 771) Меню постныхъ обѣдовъ въ праздники.

30-ть Обѣдовъ.



484634

Książnica Podlaska

im. Ł. Górnickiego w Białymstoku



KP-BG-0490331