

365

**ОБЪДОВЪ**

ЗА 1 РУБ.

СОСТАВЛЕННЫЕ

ЛЮЦИНОЮ Ц.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

В. ЭРИКСОНЪ и К<sup>о</sup>

1884

365

# ОБЪДОВЪ

ЗА 1 РУБ.

СОСТАВЛЕННЫЕ

ЛЮЦИНОЮ Ц.

Издательницею единственныхъ практическихъ правилъ для приготоуленія  
тортовъ, варенья и разныхъ запасовъ на зиму.

ИСПРАВЛ. И ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.  
В. ЭРИКСОНЪ и К<sup>о</sup>.

Познисецкiй пр. № 21.

1884.

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Послѣ того какъ книга моя выдержала 11-ть изданій на польскомъ языкѣ, каждое въ количествѣ 5000 экземпляровъ, я рѣшилась въ видѣ опыта, издать ее въ русскомъ переводѣ съ цѣлью доставить русскимъ хозяйкамъ такіе совѣты въ приготовленіи кушаній, по которымъ кушанья эти, не теряя въ качествѣ, стоили бы по возможности дешевле; попытка моя увѣнчалась полнымъ успѣхомъ и въ короткое время первое русское изданіе было распродано. Побуждаемая такимъ прекраснымъ результатомъ, превзошедшимъ всѣ мои ожиданія, я приступила къ составленію втораго русскаго изданія. Всѣ ошибки и недомолвки перваго въ немъ исправлены, кромѣ того оно значительно дополнено новыми совѣтами и указаніями, почерпнутыми изъ долготѣней практики, — а потому весьма умными для хозяекъ. — Въ началѣ книги помѣщено росписаніе обѣдовъ на 365 дней, т. е. на каждый день года, соображаясь со временами его и соответствующими имъ припасами, кромѣ того меню трехъ роскошныхъ обѣдовъ, перечень блюдъ, употребляемыхъ на ужинъ или на званые завтраки; на время

поста составлено по три постныхъ обѣда въ недѣлю и 60 обѣдовъ постныхъ, кромѣ того для лицъ не любящихъ рыбное кушанье, здѣсь добавлено росписание 120 постныхъ обѣдовъ безъ рыбы. Подробныя указанія для приготовленія вареній, консервовъ, мороженнаго и т. п. помѣщены въ книгѣ подъ заглавіемъ *«Единственныя практическія правила для приготовленія вареній, всякаго рода печеній и разныхъ запасовъ на зиму»*.

Представляя мой новый трудъ на обсужденіе хозяекъ, я льщу себя надеждою, что ему будетъ оказанъ столь же радушный приѣмъ, которымъ было встрѣчено первое изданіе «365 обѣдовъ за одинъ рубль» въ русскомъ переводѣ.

**Люцина Ц.**

# РАСПИСАНІЕ ОБЪДОВЪ

на 365 дней

сообразно съ продуктами каждаго времени года.

## Я Н В А Р Ъ.

- 1 Бульонъ съ пирожками. <sup>1)</sup>  
Ростбифъ съ картофелемъ и огурцами.  
Сыгъ подъ бѣлымъ соусомъ.  
Рибчики съ брусникою. <sup>2)</sup>  
Шарлотка изъ яблокъ.
- 2 Супъ съ вермишелемъ.  
Мясо изъ бульона съ хрѣномъ.  
Марковъ съ гренками.  
Заяцъ съ компотомъ.
- 3 Ленивыи щи.  
Бистексъ съ картофелемъ.  
Блины съ вареньемъ.
- 4 Борщъ чистый мясной съ ушками.  
Штуфада съ картофелемъ.  
Рисъ съ яблоками.
- 5 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона со свеклой.  
Котлеты телячьи съ пюре изъ картофеля.
- † 6 Супъ изъ пива со сметаной.  
Щука тушенная съ зеленью.  
Пирожки изъ грибовъ.  
Пудингъ заварной съ малиновымъ сиропомъ.

---

1) Оглавленіе помѣщено въ концѣ книги.

2) Варятся маринаты и пр. см. въ книгѣ «Единственныя  
практическія правила приготовленія» и т. д.

- 7 Супъ гороховый со свиной.  
Паштетъ мясной въ кислому тѣстѣ.  
Рисъ съ кремомъ со сметною.
- 8 Бульонъ съ манною крупою.  
Мясо изъ бульона съ сарептской горчицей.  
Телятина съ салатомъ изъ капусты.
- 9 Супъ бѣлый\*  
Говяжье жаркое съ вареной свеклой.  
Хворостъ.
- 10 Пивной супъ со сметною.  
Говяжье жаркое въ кастрюлѣ.  
Осетрина съ шампюннымъ соусомъ.  
Курица съ салатомъ.
- 11 Кулибляка.  
Чистый бульонъ.  
Телятина съ салатомъ изъ сельдереп.
- 12 Супъ лимонный съ потрохами отъ индѣйки.  
Рубцы.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Индѣйка съ салатомъ изъ зелени.
- † 13 Супъ изъ помидоровъ постный.  
Яйца выпускныя на уксусѣ.  
Картофель жареный нъ сметанѣ.  
Сигъ жареный съ лимономъ.
- 14 Супъ изъ грибовъ съ клецками.  
Бигосъ изъ капусты съ мясомъ.  
Глухарь.  
Суфлетъ изъ лимона.
- 15 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо изъ бульона подъ хрѣномъ изъ печени.  
Фрикасе изъ телячьей грудки.  
Лаша съ апельсинной коркой.
- 16 Супъ темный румянаго цвѣта съ французскими клецками.  
Сосиски съ рѣпой.  
Капдуны съ кампотомъ изъ чернослива.  
Меренги съ вареньемъ.
- 17 Борщъ съ фаршированными яйцами.  
Зразы съ кашею.  
Пышки.
- 18 Бульонъ съ кашею.  
Кислый пирогъ съ мясомъ.  
Зеленый горошекъ съ грецкими.  
Рябчики съ огурцами.
- 19 Супъ изъ щавеля съ яйцами.  
Котлеты свиначьи съ картофелемъ.  
Шарлотта.

- † 20 Супъ грибной.  
Щука заливная.  
Оладья съ вареньемъ.
- 21 Блины съ икрою.  
Крупникъ.  
Рагу изъ утокъ съ каперсовымъ соусомъ.
- Х Пудингъ изъ черного хлѣба.
- 22 Бульонъ чистый съ мяснымъ пирогомъ.  
Запекъ со свеклой.  
Хворостъ.
- 23 Лѣвивыя щи.  
Говяжьи котлеты отбивныя.  
Лапша изъ печки съ петчиной.  
Молоко миндальное.
- 24 Бульонъ съ рисомъ.  
Мясо изъ бульона съ рыжиками маринованными.  
Зеленый горошекъ съ сосисками.  
Телячья печенка.
- 25 Борщъ чистый.  
Калдуны.  
Телячья грудинка фаршированная.  
Цыпки.
- 26 Блины.  
Бульонъ съ рисомъ.  
Головка телячья подъ румянымъ соусомъ.  
Дикія утки съ салатомъ изъ пикуди.
- † 27 Супъ бѣлый съ перловыми крупами.  
Судакъ съ голандскимъ соусомъ.  
Бобы съ помидоровымъ соусомъ.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 28 Супъ темный румянаго цвѣта.  
Говядина изъ бульона съ огурцами.  
Котлеты телячья съ горошкомъ.
- 29 Лимонный супъ.  
Биссексъ съ картофелемъ  
Линъ жареный.  
Саго со сметаной.
- 30 Блины съ икрою.  
Бульонъ.  
Говядина съ горчицею.  
Утки дикія съ брусникою.  
Хворостъ.
- 31 Бульонъ съ картофелемъ.  
Говядина поджареная.  
Лапша съ пармезаномъ.  
Телячья котлеты съ лимономъ.
-

ФЕВРАЛЬ.

- 1 Круппикъ изъ ячменныхъ крупъ.  
Телячья головка подъ стрымъ соусомъ  
Залць съ салатомъ изъ красной капусты.
- 2 Бульонъ съ бѣлымъ саго.  
Бобы бѣлые съ сосисками.  
Телятина съ компотомъ изъ яблокъ.
- † 3 Супъ огуречный (разсолъникъ) со сметаню.  
Котлеты изъ рыбы.  
Пудингъ съ морсомъ или масломъ.  
Осетрина жареная съ горчицнымъ соусомъ <sup>1)</sup>
- 4 Борщъ чистый съ яйцами.  
Котлеты говяжьи съ картофелемъ.  
Браунъ-коль съ каштанами.  
Индѣйка съ салатомъ.
- 5 Супъ темный съ гречками.  
Вырзка тушеная съ картофелемъ.  
Блиники съ вареньемъ.
- 6 Черный супъ изъ утокъ съ клецками.  
Утки съ бѣлымъ капсеровымъ соусомъ  
Картофель въ сметанѣ.  
Котлеты телячьи съ лимономъ.
- 7 Бульонъ съ рисомъ особо варенымъ.  
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.  
Зеленый горошекъ съ гречками.  
Говяжье жаркое съ салатомъ изъ сырой капусты.
- 8 Бульонъ изъ потраховъ и телятины со смоленской крушой.  
Курицы подъ бѣлымъ лимоннымъ соусомъ.  
Рисъ сладкй.
- Сѣрни (или дикая коза) съ грушами въ укусуѣ.
- 9 Борщъ со сметаню и тертымъ картофелемъ.  
Штуфада.  
Яичница съ вареньемъ.
- † 10 Уха съ клецками.  
Окунь съ яйцами и картофелемъ  
Львиные пирожки изъ творога.
- 11 Супъ лимонный съ потрахами.  
Пирожки въ блиновомъ тѣстѣ.  
Говяжье жаркое со свеклой.
- 12 Каша на бульонѣ.  
Пирожки съ мясомъ.  
Курицы съ капсеровымъ соусомъ.

---

1) Означенные крестикомъ постныя обѣды съ масломъ безъ говядины.

- 13 Бульонъ съ рисою.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Рѣпа со свинойю.  
Тетерка съ компотомъ изъ яблоковъ.
- 14 Картофельный супъ.  
Зразы съ ячменною кашею.  
Яблоки жареные въ тѣстѣ.
- 15 Бульонъ съ ризанной кашей.  
Мясо изъ бульона съ соусомъ изъ грибовъ.  
Пирожки круглыя съ вареньемъ.  
Вырѣзка свиная съ салатомъ изъ красной капусты.
- 16 Борщъ чистый съ ушками  
Языкъ съ сырѣмъ соусомъ.  
Телятина.  
Цыпки.
- † 17 Супъ изъ пива.  
Карпы съ сырѣмъ соусомъ.  
Пирогъ съ творогомъ и сметаной.
- 18 Крупины изъ перловыхъ крупъ.  
Штуцада съ картофелемъ и огурцами.  
Блины съ яблоками
- 19 Бульонъ съ бѣлыми бобами.  
Мясо изъ бульона съ селедочнымъ соусомъ.  
Марковь съ гречками.  
Рябчики съ брусничною.
- 20 Затирка съ масломъ какъ супъ.  
Солонина съ хриномъ.  
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 21 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо изъ бульона съ горчицею.  
Браунъ-коль съ каштанами.  
Индѣйка съ начинкою.  
Пудингъ заварной съ сабаіономъ.
- 22 Щавелевой супъ.  
Мясо изъ супа съ картофелемъ.  
Зеленой горошекъ съ телячьими котлетами.  
Запекъ съ грушами въ уксусѣ.
- 23 Кислая щи со свинойю и колбасой.  
Говяжье жаркое съ картофелемъ.  
Омлетъ съ вареньемъ.
- † 24 Борщъ со сметаною.  
Картофель.  
Судаки съ каперсовымъ соусомъ.  
Оладьи на дрожжахъ съ вишневымъ сокомъ.
- 25 Ленивыя щи.  
Зразы спернутыя.  
Ячная крупа со шпикомъ.  
Запекъ съ салатомъ изъ сырой капусты.

- 26 Супъ съ помидорами.  
Клопсъ съ соусомъ.  
Телятина съ салатомъ изъ яблокъ съ селедкойю.
- 27 Бульонъ чистый съ гречками.  
Вигосъ съ капустою.  
Котлеты телячьи отбивныя съ соусомъ.  
Рисъ со вабитою сметаною
- 28 Грибной супъ съ затертыми крупами.  
Свинячье жаркое съ красною капустою.  
Глухарь съ компотомъ изъ чернослива.  
Шудингъ апельсиновый.
- 29 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона съ корняионовымъ соусомъ.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Куропатки съ компотомъ изъ яблокъ.

## М А Р Т Ъ.

---

- 1 Борщъ съ ушками.  
Рубцы.  
Ленивые пирожки съ творогомъ.  
Заяцъ съ брусникою.
- 2 Супъ картофельный  
Сиги подъ бѣлымъ соусомъ.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 3 Супъ огуречный рассольникъ, съ гречками.  
Судакъ съ яйцами.  
Телятина съ картофельнымъ салатомъ.
- 4 Бульонъ со смоленскими крупами.  
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.  
Тетерки.  
Яблоки въ рассыпчатомъ тѣстѣ.
- 5 Супъ пюре изъ картофеля.  
Поросенокъ подъ хрѣномъ.  
Пирожки съ мясомъ.
- 6 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо изъ бульона съ грибнымъ соусомъ.  
Котлеты телячьи съ горошкомъ.  
Витыи сливки съ меренгами.
- 7 Борщъ со сметаною и тертымъ картофелемъ.  
Котлеты изъ рыбъ.  
Миндальный кисель.

- 8 Бульонъ съ рисомъ.  
Колбаса съ капустою.  
Куропатки съ компотомъ.
- 9 Кашка на грибномъ наварѣ.  
Котлеты изъ картофеля.  
Пирожки круглые съ вареньемъ.  
Корюшка жареная.
- 10 Супъ гороховый съ гречками.  
Щука маринованная.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Пудингъ бисквитный съ вареньемъ.
- 11 Супъ лимонный съ перловыми крупами.  
Солонина съ хрѣномъ.  
Горюхъ съ масломъ.  
Телячьи котлеты съ лимономъ.
- 12 Бульонъ съ французскими клецками.  
Мясо изъ бульона съ свеклою.  
Зеленый горошекъ съ гречкою.  
Телятина съ салатомъ изъ сельдерея и репы.
- 13 Борщъ съ колбасою.  
Кулябика.  
Индѣйка съ салатомъ изъ красной капусты.
- 14 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо изъ бульона съ сырымъ хрѣномъ.  
Тетерки съ брусничною.
- 15 Супъ гороховый со свищиною.  
Говяжье жаркое въ кастрюляхъ со свеклою.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 16 Рыбный супъ съ клецками.  
Марковь.  
Жареные караси.  
Слоеные пирожки съ вареньемъ.
- 17 Бульонъ темный румянаго цвѣта съ гречками.  
Мясо съ селедочнымъ соусомъ.  
Рябчики съ огурцами и брусничною.  
Шарлотка изъ яблокъ.
- 18 Бульонъ изъ потроховъ съ рисомъ.  
Зразы съ картофелемъ.  
Курица съ компотомъ изъ чернослива.
- 19 Борщъ съ картофелемъ.  
Котлеты говяжьи со скобленнымъ хрѣномъ.  
Яблоки жаренныя въ тѣстѣ.
- 20 Крушникъ изъ ячменныхъ крупъ.  
Говяжье жаркое съ капустою.  
Пудингъ лимонный.

- 21 Бульонъ съ картофелемъ.  
Бигосъ изъ остатковъ жаркаго съ яблоками.  
Клецки изъ гречневой муки со шпикомъ.  
Глухарь съ салатомъ.
- 22 Кислый щи со свишной,  
Колдуны.  
Телятина съ картофельнымъ салатомъ.
- 23 Уха.  
Щука тушеная съ хрѣномъ.  
Котлеты изъ картофеля.  
Ряпушка жареная.
- 24 Щавельный супъ съ яйцами  
Брюква съ сосискамъ.  
Ростбифъ съ салатомъ.
- 25 Супъ гороховый со свишнымъ хвостомъ.  
Ветчина съ хрѣномъ и картофелемъ.  
Рябчики съ кампотомъ.
- 26 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо изъ бульона съ сарделевымъ соусомъ.  
Зеленый горошекъ съ гренкамъ.  
Курсы съ маршпанскими грушами.
- 27 Бульонъ со смоленской крупю.  
Мясо съ коришоновымъ соусомъ.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Ножки телячьи жаренныя съ соусомъ.
- 28 Супъ огуречный съ гренками.  
Битки съ пюре изъ картофеля.  
Блины съ яблокамъ.
- 29 Борщъ съ колбасою.  
Утка съ канерсовымъ соусомъ.  
Смоленская крупа разсыпчатая на бульонъ.  
Пудингъ съ сабаіономъ.
- 30 Супъ гороховый кислый.  
Лѣзвивые пирожки.  
Сигъ жареный съ лимономъ.

## А П Р Ъ Л Ъ.

- 1 Бульонъ съ веришелемъ.  
Мясо подъ хрѣномъ.  
Рябчики съ брусничною.
- 2 Супъ съ кореньями и гренками.  
Телятина съ бишамелемъ.  
Лалша запеченая съ ветчиною.

- 3 Щи.  
Штуфада съ картофелемъ.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 4 Бульонъ съ клецками французскими.  
Мясо съ луковымъ соусомъ.  
Индѣйка съ салатомъ.
- 5 Борщъ съ ушками.  
Телятина съ салатомъ.  
Пудингъ апельсиновый.
- 6 Гороховый супъ со свиной.  
Телячья грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.  
Глухаръ съ компотомъ или салатомъ.
- 7 Миндальный супъ съ рисомъ.  
Лещъ заливной съ хреномъ и яблокамъ  
Макаронны запеченныя со сметаною.
- 8 Бульонъ съ бѣлыми обанами.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Курицы жареныя съ салатомъ.
- 9 Бульонъ съ рисомъ.  
Ростбифъ съ картофелемъ и огурцами.  
Пудингъ съ сабаіономъ.
- 10 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо съ селедочнымъ соусомъ.  
Котлеты со шпинатомъ.
- 11 Щи.  
Солонина съ горчицею и картофелемъ.  
Ножки телячьи жареныя съ вишневымъ сокомъ.
- 12 Супъ изъ щавеля съ фаршированными яйцами.  
Телячья грудинка съ начинкой.  
Рябчики.
- 13 Супъ лимонный.  
Вырзка съ макаронами.  
Струдель съ вареньемъ.
- 14 Супъ огуречный со сметаною.  
Блины съ икрою.  
Лещъ.  
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 15 Супъ карльсбидеи.  
Ростбифъ съ гарниромъ.  
Пудингъ изъ блиновъ съ вареньемъ.
- 16 Крушникъ съ перловыми крупами.  
Говижье жаркое подъ названіемъ гусарское, съ капустой.  
Омлетъ съ вареньемъ.
- 17 Борщъ со сметаною.  
Сосиски съ соусомъ и картофелемъ.  
Котлеты телячьи со шпинатомъ.  
Пудингъ со сметаною.

- 18 Бульонъ съ клецками.  
Мясо съ корншоннымъ соусомъ.  
Индвйка съ салатомъ.
- 19 Супъ лимонный съ гренками.  
Зразы съ кашею.  
Телячьи печенка жареная съ салатомъ.
- 20 Затирка вмѣсто супа.  
Телячья грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.  
Тетерка.
- 21 Супъ изъ ершей.  
Щука въ маринадѣ.  
Картофель со сметанюю.  
Окуни жареные.
- 22 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо изъ бульона съ хрѣномъ со сметанюю.  
Поросенокъ съ начинкою.
- 23 Супъ изъ щавеля съ гренками.  
Котлеты телячьи отбивные съ картофелемъ.  
Сливки битыи съ бисквитиками.
- 24 Бульонъ съ французскими клецками.  
Мясо изъ бульона съ корншонами.  
Марковь съ гренками.  
Дикія утки.
- 25 Крушникъ съ ячменною крупюю.  
Пирожки съ мясомъ.  
Вырѣзка съ соусомъ изъ свеклы.  
Пуховая кашка съ соусомъ.
- 26 Супъ à la Julienne.  
Мясо съ соусомъ изъ грибовъ.  
Шпинатъ съ яичницею.  
Капунъ съ салатомъ.
- 27 Супъ огуречный съ гренками.  
Телятина съ салатомъ.  
Пудингъ бисквитный, переложенный вареньемъ.
- 28 Супъ изъ грибовъ съ перловыми крупами.  
Пирогъ съ рыбою и капустою.  
Яйца на уксусѣ.  
Заварное тѣсто.
- 29 Бульонъ съ пирожками.  
Мясо изъ бульона съ хрѣномъ со сметанюю.  
Курицы съ салатомъ.
- 30 Щавельный супъ съ яйцами.  
Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.  
Говижье жаркое съ салатомъ.

М А Й.

- 1 Борщъ.  
Вместе съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ.
- 2 Бульонъ съ пирожками, жареными въ жирѣ.  
Мясо изъ бульона съ сморчками.  
Котлеты телячьи съ горошкомъ.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 3 Супъ лимонный.  
Штуфада съ разной зеленью.  
Спаржа.  
Грудинка телячья фаршированная.
- 4 Бульонъ со щавельными листьями и пирожками.  
Морковь съ котлетами изъ мозговъ.  
Цыплята со сметаню.
- + 5 Саго на винѣ или на молокѣ.  
Судакъ съ каперсовымъ соусомъ.  
Спаржа.  
Кремъ кофейный.
- 6 Бульонъ со смоленской крупюю.  
Мясо изъ бульона съ селедочнымъ соусомъ.  
Сморчки съ соусомъ изъ петрушки.  
Телятина съ салатомъ.
- 7 Борщъ со сметаню и картофелемъ.  
Фрикасе изъ телячьей грудинки съ бѣлымъ соусомъ.  
Цыплята съ салатомъ.
- 8 Раковый супъ.  
Угри маринованные.  
Говяжье жаркое съ салатомъ изъ огурцевъ.  
Гренки съ виномъ.
- 9 Щавелевый супъ съ гренками  
Ростбиѣ съ картофелемъ.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 10 Бульонъ со смоленской крупюю.  
Осетрина съ каперсовымъ соусомъ.  
Каллунъ съ грушами въ укусѣ.
- 11 Супъ изъ грибовъ съ пледками.  
Пирогъ съ мясомъ.  
Цыплята съ салатомъ.  
Блиники со сметанюю.
- 12 Супъ картофельный.  
Карпъ съ сырнымъ соусомъ.  
Угри жареные съ салатомъ.  
Кисель миндальный.

- 13 Бульонъ съ рисою.  
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.  
Шпинатъ съ омлетомъ.  
Цыплята со сметаною.
- 14 Крупникъ съ перловыми крупами.  
Котлеты говижки съ картофелемъ.  
Раки со сметаною.
- 15 Супъ лимонный.  
Пирожки въ блинкахъ.  
Индѣйка съ сарделевымъ мас  
Саго изъ формы холодное.
- 16 Бульонъ съ картофелемъ.  
Осетрина маринованная.  
Телятина съ салатомъ.
- 17 Супъ гороховый съ ветчиною.  
Штуфада со свеклою.  
Пышки заварныя.
- 18 Супъ изъ щавеля съ яйцами.  
Бигосъ изъ жаркаго съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцевъ.  
Пирожки круглыя жареныя въ маслѣ.
- 19 Клецки на молокѣ.  
Картофель жареный.  
Угри съ каперсовымъ соусомъ.  
Оладьи на дрожжахъ съ малиновымъ сокомъ.
- 20 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо подъ соусомъ изъ зеленого лука.  
Зеленый горошекъ съ котлетками изъ мозговъ.  
Цыплята со сметаною.
- 21 Раковый супъ.  
Зразы съ ячменными крупами.  
Телячья печенья тушеная.  
Омлетъ бисквитный съ вареньемъ.
- 22 Бульонъ съ пирожками.  
Телятина съ салатомъ изъ огурцевъ.  
Спаржа.  
Битая сметана съ бисквитами.
- 23 Борщъ чистый съ пирожками.  
Вуръзка съ сарделовымъ масломъ и картофелемъ.  
Суле изъ лимоновъ.
- 24 Супъ изъ спаржи.  
Ветчина вареная съ хрѣномъ.  
Котлеты телячьи со шпинатомъ.
- 25 Крупникъ съ перловыми крупами.  
Штуфада съ картофелемъ.  
Осетрина печеная съ салатомъ.  
Пудингъ съ шафраномъ.

- 26 Борщъ со сметаною.  
Пирожки съ грибами.  
Шпикать съ яичницею.  
Караси съ салатомъ.
- 27 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона съ горчицею.  
Котлеты телячьи съ марковью.
- 28 Супъ грибной бѣлый.  
Зразы съ картошелемъ.  
Сигъ жареный съ салатомъ.
- 29 Пирогъ съ мясомъ.  
Бульонъ чистый.  
Клонсъ англійскій.  
Пудингъ изъ сметаны.
- 30 Крупа смоленская на бульонѣ.  
Курицы подъ бѣлымъ или шампинионъ вмѣ соусомъ.  
Грудинка телячьи съ салатомъ.
- 31 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо изъ бульона со сморчками.  
Цыплята съ салатомъ пзъ огурцевъ.  
Пирогъ съ творогомъ и сметаной.

## І Ю Н Ъ.

---

- 1 Раковый супъ.  
Говяжьи котлеты съ хрѣномъ.  
Цыплята съ салатомъ.  
Спаржа.
- 2 Супъ изъ земляники.  
Окуши съ яйцами.  
Рагу изъ раковъ съ гречневой крупою  
Кремъ шоколадный.
- 3 Щавельный супъ съ фаршированными яйцами.  
Телячьи котлеты съ рисомъ на бульонѣ.  
Индѣйка съ салатомъ.
- 4 Ботвинья или холодецъ.  
Говяжій языкъ съ хрѣномъ.  
Пудингъ изъ пшюма и миндаля.  
Телячьи грудника съ начинкой.
- 5 Борщъ съ ушками.  
Щука съ соусомъ изъ петрушки и варъ  
Говижье жаркое съ салатомъ.

- 6 Чистый бульонъ.  
Пирогъ съ мясомъ.  
Бобы съ гренками.  
Цыплята со сметаною.
- 7 Супъ изъ помидоровъ.  
Мясо изъ супа съ горчицею.  
Морковь со свѣжимъ горошкомъ.  
Телячьи котлеты съ салатомъ.
- 8 Супъ лимонный.  
Бифтексъ съ картофелемъ.  
Поросенокъ съ салатомъ.  
Саго со сметаною.
- † 9 Раковый супъ.  
Яйца тушенныя въ укусѣ.  
Осетрина жареная съ салатомъ.  
Гречневые пироги съ творогомъ и сметаною
- 10 Гороховый супъ со свиניною.  
Вырзка съ картофелемъ.  
Кисель изъ земляники со сливк
- 11 Крупникъ.  
Мясо изъ супа со сморчками.  
Цыплята.  
Пуховал кашка со сливочнымъ соусомъ.
- 12 Бѣлый супъ изъ перловыхъ крупъ съ грибами.  
Угорь съ каперсовымъ соусомъ.  
Ростбиѣ съ салатомъ.
- 13 Щавелевый супъ.  
Бигосъ изъ остатковъ жаркаго съ картофелемъ.  
Телячья печенка тушеная.  
Гренки съ вареньемъ.
- 14 Супъ раковый.  
Бифтексъ съ картофелемъ.  
Спаржа.  
Сладкіе пирожки съ крыжовникомъ.
- 15 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо изъ бульона съ соусомъ изъ зеленого лука.  
Рапа со сметаною.  
Цыплята съ салатомъ.
- 16 Грибной супъ.  
Судакъ съ хрѣномъ.  
Свѣжій картофель.  
Струдель съ миндаломъ.
- 17 Борщъ чистый съ пирожками.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.  
Шудингъ изъ апельсинъ.

- 18 Капа на бульонѣ.  
Цыплята подѣ бѣлымъ соусомъ.  
Спаржа.  
Щудингъ изъ изюма и миндаля.
- 19 Бульонъ съ картофелемъ.  
Мясо изъ бульона со сморчками.  
Морковь съ гречками.  
Капунъ съ компотомъ изъ крыжовника.
- 20 Лѣвныя щи.  
Мозги въ раковинахъ.  
Мясо изъ бульона съ солеными огурцами.  
Телячья грудинка съ начинкою.
- 21 Супъ со свѣжею зеленью.  
Жаркое говяжье гусарское съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ изъ огурцевъ.
- 22 Супъ лимонный съ перловыми крупами.  
Солонина со свѣжимъ горошкомъ.  
Котлеты телячьи со щавелевымъ соусомъ.  
Сладкіе пирожки заварные съ малиновымъ желе.
- 23 Клецки на молокѣ.  
Спаржа.  
Осетрина жареная съ салатомъ.  
Омлетъ съ вареньемъ.
- 24 Борщъ изъ свѣжей ботвины со сметаною и колбасой.  
Зразы съ картофелемъ.  
Кисель изъ земляники.
- 25 Бульонъ съ картофелемъ.  
Мясо съ сарделевымъ соусомъ.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Телятина съ салатомъ.
- 26 Бульонъ со щавелевыми листьями и яйцами.  
Пирожки въ блинахъ.  
Мясо съ соусомъ изъ зеленого лука.  
Цыплята съ салатомъ.
- 27 Супъ лимонный.  
Колдуны съ мясомъ.  
Раки со сметаною.  
Баранина съ салатомъ.
- 28 Ботвинья (холодникъ).  
Бигосъ изъ баряного жаркаго съ крыжовникомъ.  
Спаржа.  
Рисъ со сметаною.
- 29 Румяный супъ.  
Мясо изъ супа со сморчками.  
Телячья грудинка подѣ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ.  
Щудингъ бисквитный съ вареньемъ.

- 30 Борщъ изъ ботвиньи со сметаною.  
Связжіи картофель съ голандскою селедкою!  
Сигъ жарёный.  
Спаржа съ сабаіономъ.

І Ю Л Ъ.

---

- 1 Бульонъ съ гренками.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Морковь съ горохомъ и фаршированными раками.  
Цыплята со сметаною.
- 2 Крушникъ.  
Виштексъ съ картофелемъ.  
Паштетъ въ кисломъ тѣстѣ.
- 3 Ботвинья.  
Жаркое гусарское съ картофелемъ.  
Цветная капуста.  
Поросенокъ съ начинкою.
- 4 Борщъ съ яйцами.  
Зразы съ картофелемъ.  
Спаржа.  
Земляника со сливками.
- 5 Супъ изъ черники съ гренками.  
Языкъ съ сырнмъ соусомъ.  
Баранья котлета.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 6 Бульонъ съ рисомъ.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Горошекъ съ котлетами изъ мозговъ.  
Цыплята съ салатомъ.
- † 7 Окрошка.  
Окуни съ яйцами.  
Спаржа.  
Пудингъ изъ земляники.
- 8 Супъ раковый съ гренками.  
Мясо со щавелевымъ соусомъ.  
Телячьи котлеты съ салатомъ.
- 9 Бульонъ съ клецками французскими.  
Мясо изъ бульона подрумяненное съ разною зеленью.  
Телятина съ салатомъ изъ огурцевъ.
- 10 Щавелевый супъ съ яйцами.  
Телячья печенка тушеная.  
Ростбиѣ съ салатомъ.  
Сладкіе пирожки съ ви

- 11 Раковый супъ съ рисою.  
Мясо изъ супа съ огурцами.  
Грибы въ сметанѣ.  
Баранина.
- 12 Супъ à la Julienne съ пирожками.  
Мясо изъ бульона подрумяненное, съ картофелемъ.  
Марковь съ горошкомъ и гренками.  
Поросенокъ съ салатомъ.  
Компотъ изъ вишенъ.
- 13 Супъ съ рисою.  
Говяжье жаркое въ кастрюли съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ.  
Рисъ со сметаной.
- 14 Ботвинья съ лососиною.  
Свѣжій картофель.  
Осетрина жареная съ салатомъ.
- 15 Крупицки.  
Поросенокъ подъ хрѣномъ.  
Цвѣтная капуста.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 16 Борщъ чистый съ яйцами.  
Бистексъ съ сарделевымъ масломъ.  
Цыплята съ салатомъ.  
Земляника со сливками.
- 17 Окрошка.  
Баранина съ рисою и шарлотками.  
Молодые утки съ салатомъ.
- 18 Супъ бѣлый съ грибами.  
Говяжьи котлеты съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ.  
Кремъ изъ земляники.
- 19 Бульонъ со слоеными пирожками.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Цвѣтная капуста.  
Баранина съ салатомъ.
- 20 Борщъ чистый съ яйцами.  
Мозги въ раковинахъ.  
Мясо съ луковымъ соусомъ.  
Грибы въ сметанѣ.
- 21 Грибной супъ.  
Пирогъ съ сиромъ и вязигю.  
Жареный ливъ съ салатомъ.  
Земляника.
- 22 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Рѣпа молодая съ гренками.  
Цыплята съ компотомъ изъ вишенъ.

- 23 Щавелевый супъ съ гренокмп.  
Зразы съ кашею.  
Телятина съ салатомъ,  
24 Борщъ со сметаною.  
Ростбивъ съ картофелемъ и салатомъ.  
Оладьи съ малиновымъ сокомъ.  
25 Супъ со свиняною.  
Языкъ съ сырмъ соусомъ.  
Клецки рванныя съ сыромъ.  
Цыплята со сметаною.  
26 Кружаникъ изъ перловыхъ крупъ.  
Мясо изъ супа подъ хрѣномъ.  
Зеленый горошекъ съ гренками.  
Свинина жареная съ салатомъ.  
27 Раковый супъ съ рисомъ.  
Зразы завернутыя съ картофелемъ.  
Цыплята съ салтомъ изъ огурцовъ.  
Меренги съ битыми сливками.  
28 Щавелевый супъ съ яйцами.  
Клецки съ масломъ.  
Угорь жареный съ салатомъ.  
Круглый пирогъ съ вишнями.  
29 Окрошка.  
Поросенокъ съ голандскимъ соусомъ.  
Шпиагъ съ яичницею.  
Баранина съ салатомъ,  
30 Кружаникъ.  
Гусарское жаркое съ картофелемъ.  
Сафой фаршированный.  
Бараньи котлеты.  
31 Борщъ чистый съ пирожками изъ заварнаго тѣста.  
Мясо подрумяненное съ картофелемъ.  
Цыплята.  
Кисель изъ клубники.

---

А В Г У С Т Ъ.

---

- 1 Супъ изъ курицы съ клецками.  
Курица подъ бѣлымъ соусомъ съ шампиніонами.  
Крапива.  
Баранина съ салатомъ изъ огурцовъ.  
2 Бульонъ со смоленской крупой.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Раки со сметаною.  
Цыплята съ салатомъ.

- 3 Щавелевый супъ съ яйцами.  
Клопсъ изъ говядины.  
Оладьи съ сыропомъ.
- † 4 Супъ изъ черники.  
Картофель.  
Угорь жареный съ кеперцевымъ соусомъ.  
Струделъ изъ яблоковъ.
- 5 Окрошка.  
Бистексъ съ грибами.  
Телятина съ салатомъ.
- 6 Бульонъ чистый съ пирожками.  
Рыжики въ маслѣ.  
Бекасы съ салатомъ.
- 7 Супъ изъ помидоровъ съ рисомъ.  
Говяжье жаркое съ картофелемъ.  
Яблоки въ слономъ тѣстѣ.
- 8 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ съ ячменною крупкою.  
Бигосъ изъ жаркаго съ яблоками.  
Молодая рѣпа съ бараниной.  
Каплукъ съ анчоусовымъ масломъ.
- 9 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Цвѣтная капуста.  
Молодой гусь начиненный яблоками.
- 10 Супъ изъ вишень съ гренками.  
Пильмени.  
Баранина съ салатомъ.
- 11 Борщъ съ фаршированными яйцами.  
Грибы въ сметанѣ.  
Рѣзанная лапша съ сыромъ.  
Караси жареные.
- 12 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ съ клецками.  
Телятина съ салатомъ.  
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 13 Ботвинья. ✕  
Ростбифъ съ картофелемъ.  
Цыплята съ салатомъ изъ огурцевъ.  
Сладкіе заварные пирожки съ битыми сливками.
- 14 Супъ пюре изъ картофеля. ✕  
Битки съ соусомъ.  
Бобы зеленые. ✕  
Молодая дичь съ компотомъ изъ вишень.
- 15 Бульонъ съ верипшелемъ. ✕  
Мясо съ луковымъ соусомъ.  
Смѣой фаршированный.  
Курица съ салатомъ.

- 16 Помидоровый супъ съ рисою.  
Бястекъ съ картофелемъ.  
Цвѣтная капуста.  
Шарлотка въ гренкахъ.
- 17 Щавелевый супъ съ яйцами.  
Рись съ бараниной.  
Говяжье жаркое со свѣжею капустой.
- 18 Грибной супъ.  
Судакъ съ яйцами.  
Макарены съ помидорами.  
Печенныя яблоки.
- 19 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо съ огурцами.  
Бараньи котлеты съ марковью.  
Рись со сметаною.
- 20 Пирогъ съ капустой и сегомъ.  
Супъ пюре изъ свѣжаго горошка съ гренками.  
Баранина съ салатомъ.  
Пудингъ заварной съ малиновымъ сокомъ.
- 21 Раковый супъ.  
Штуеада съ огурцами.  
Цвѣтная капуста.  
Кремъ миндальный.
- 22 Бульонъ изъ цыплятъ съ смоленскою крупюю.  
Языкъ съ хрѣномъ.  
Рѣпа съ бараниной.  
Утки съ салатомъ.
- 23 Супъ изъ вишень.  
Рубцы.  
Цыплятъ съ салатомъ.
- 24 Помидоровый супъ съ виномъ и гренками.  
Мясо изъ супа подрумяненное съ картофелемъ.  
Телятина съ салатомъ.
- 25 Пюре изъ перловой крупы.  
Налимы съ каперцевымъ соусомъ.  
Марковь съ горошкомъ и со спаржею.  
Струдель изъ яблоковъ.
- 26 Бульонъ съ рисою.  
Вырѣзка съ анчоусовымъ масломъ.  
Сливочный кремъ съ бисквитами.
- 27 Раковый супъ съ фрикадельками.  
Бараньи котлеты съ соусомъ à la Soubise.  
Молодая дичь съ салатомъ.  
Яблочный кремъ.
- 28 Супъ изъ утокъ съ клецками.  
Утки подъ бѣлымъ соусомъ.  
Раки со сметаною.  
Телятина съ салатомъ.

- 29 Ботвинья.  
Мякоть съ котлетами изъ мозговъ.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 30 Румяный супъ съ пирожками.  
Ростбифъ съ хрѣномъ и картофелемъ.  
Цвѣтнал капуста.  
Компотъ изъ разныхъ фруктовъ.

---

С Е Н Т Я Б Р Ъ.

---

- 1 Помидоровый супъ съ рисомъ.  
Вырѣзка тушеная съ шампіоновымъ соусомъ.  
Сладкая капуста фаршированная.  
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 2 Ботвинья съ лососиною.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Окуни жареные съ салатомъ.  
Блины съ вареньемъ.
- 3 Супъ картофельный.  
Баранья грудинка съ помидоровымъ соусомъ.  
Раки.  
Куропатки.
- 4 Бульонъ съ французскими клецками.  
Мясо съ огурцами.  
Грибы со сметаню.  
Утки начиненныя яблоками.
- 5 Супъ изъ свѣжаго гороха съ гренками.  
Мясо съ горчицею.  
Телятина съ салатомъ.
- 6 Бульонъ съ гренками.  
Котлеты говяжьи отбивныя съ грибами.  
Заяцъ съ компотомъ.
- 7 Супъ помидоровый.  
Мясо съ луковымъ соусомъ.  
Соусъ начиненный яблоками.
- 8 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо подъ хрѣномъ со сметаню.  
Баранина съ салатомъ изъ огурцевъ.
- 9 Супъ изъ яблоковъ и грушъ.  
Картофель съ селедкой.  
Зеленый горошекъ съ раками.  
Окуни жареные.

- 10 Щавелевый супъ.  
Поросенокъ съ желтымъ соусомъ.  
Цыплята съ салатомъ.
- 11 Бульонъ съ картофелемъ.  
Мясо съ огурцами.  
Кольраби съ бараниною.  
Телятина съ салатомъ.
- 12 Помидоровый супъ.  
Баранья котлеты съ соусомъ à la Soubise.  
Куропатки съ компотомъ.
- 13 Супъ пивной съ творогомъ.  
Телячья голова съ сврымъ соусомъ.  
Зеленый горохъ сахарный въ стручкахъ.  
Цыплята по вѣнски съ салатомъ.
- 14 Борщъ чистый съ фрикадельками.  
Мозги въ раковинахъ.  
Рѣпа съ бараньей грудяночкой.  
Компотъ изъ яблоковъ.
- 15 Супъ пюре изъ разной зелени съ гренками.  
Баранья грудинка съ помидоровымъ соусомъ.  
Жареный гусь.
- 16 Уха.  
Щука съ разной зеленью.  
Пудингъ заварной съ сырпомъ.
- 17 Бульонъ съ вермишелью.  
Мясо съ рыжиками.  
Цветная капуста.  
Телячьи ножки жареныя.
- 18 Борщъ съ фаршированными яйцами.  
Зразы съ ячменною крупною.  
Рыжики тушеные въ маслѣ.  
Цыплята съ салатомъ.
- 19 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.  
Англійскій клопсъ.  
Рѣпа съ жареными ножками.  
Баранина съ салатомъ.
- 20 Раковый супъ.  
Угорь маринованный.  
Бястексъ съ картофелемъ.
- 21 Супъ картофельный съ бараниной.  
Телячьи мозги въ маслѣ съ соусомъ изъ шарлотокъ.  
Рѣпа съ сосисками.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 22 Бульонъ съ пирожками.  
Мясо съ салатомъ изъ огурцевъ.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Телячья грудинка съ начинкою.

- 23 Супъ изъ щавеля.  
Пирогъ съ капустою.  
Караси жареные.  
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 24 Бульонъ со смоленской крупой.  
Мясо подрумяненное съ гарниромъ.  
Цыплята со сметаною.
- 25 Раковый супъ съ фрикадельками.  
Ростбиѣ съ картофелемъ.  
Цвѣтная капуста или артишоки.  
Молодая дичь съ салатомъ.  
Пудингъ бисквитный съ сыропомъ.
- 26 Крупианикъ съ перловыми крупами.  
Зразы свернутыя.  
Свинныя котлеты съ капустой.  
Сладкіе пирожки со свѣжими сливами.
- 27 Гороховый супъ съ свиногою.  
Баранья грудинка съ помидоровымъ соусомъ.  
Цвѣтная капуста.  
Кисель изъ яблоковъ.
- 28 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мясо съ огурцами.  
Марковъ съ гренками.  
Цыплята съ салатомъ.
- 29 Супъ пюре съ гренками.  
Телячьи котлеты съ грибами.  
Пудингъ изъ апельсиновъ.
- 30 Супъ изъ чернослива.  
Картофель съ грибами.  
Щука по еврейски.  
Вафли со взбитыми сливками.

---

О К Т Я Б Р Ъ.

---

- 1 Бульонъ съ вермишелью.  
Мясо съ гарнировкой и горчицею.  
Ризъ съ бараньей и шарлотками.  
Омлетъ съ вареньемъ.
- 2 Супъ лимонный.  
Баранина со свеклой.  
Оладьи съ сабаіономъ.

- 3 Супъ помидоровый съ рисою.  
Рубцы.  
Бараньи котлеты съ грибами.  
Яблоки въ крутомъ тѣстѣ.
- 4 Раковый супъ.  
Бѣстекъ съ картофелемъ.  
Рыжики въ маслѣ.  
Заяцъ съ компотомъ или брусникой.
- 5 Смоленская крупа на бульонѣ.  
Вигосъ изъ зайца съ яблоками.  
Каллунъ или курица съ салатомъ.
- 6 Бульонъ съ картофелемъ.  
Мясо съ огурцами.  
Цыплита.  
Струдель изъ яблоковъ.
- 7 Грибной супъ съ клецками.  
Лещъ съ хрѣномъ и яблоками.  
Картофель со сметаню.  
Сладкіе пирожки заварные съ сабаіономъ.
- 8 Борщъ съ ушками.  
Бараньи котлеты съ соусомъ à la Soubise.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 9 Щи со свиной и съ кашей.  
Вырѣзка тушеная съ картофелемъ.  
Пирогъ съ вареньемъ.
- 10 Супъ миндальный съ рисою.  
Жаркое гусарское со свеклою.  
Блинки съ яблоками.
- 11 Бульонъ съ клецками.  
Мясо изъ бульона съ огурцами.  
Артишоки.  
Пудингъ съ компотомъ.
- 12 Супъ изъ рыжиковъ съ ячменною крупюю.  
Сосиски съ капустою.  
Телтина съ компотомъ.
- 13 Борщъ чистый съ фаршированными яйцами.  
Паштетъ изъ кислаго тѣста.  
Телячьи котлеты отбивныя съ лимономъ.  
Сладкіе пирожки со свѣжими сливами.
- 14 Клецки (затирка) на молокѣ.  
Щука съ картофелемъ.  
Яйца тушенныя въ маслѣ.  
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 15 Бульонъ съ вермишелью.  
Мясо съ картофельнымъ соусомъ и горчицею.  
Заяцъ со свеклою.

- 16 Пирогъ слоеный съ вязигою и сягомъ.  
Супъ à la Julienne.  
Вырѣзка тушеная съ гарниромъ.  
Цыплита съ салатомъ.  
Кремъ изъ яблоковъ.
- 17 Гороховый супъ съ гренками  
Ростбивъ съ салатомъ.  
Пудингъ заварной съ сиропомъ.
- 18 Супъ изъ свѣжихъ сливъ.  
Рисъ съ потрохами индѣйки.  
Индѣйка съ салатомъ.
- 19 Крупняникъ изъ перловыхъ крупъ.  
Рагу изъ остатковъ индѣйки,  
Бараньи котлеты съ грибами.  
Кисель.
- 20 Бульонъ съ рисомъ.  
Мясо съ огурцами.  
Кремъ ванильный.
- 21 Грибной супъ съ клецками.  
Судагъ подъ бѣлымъ соусомъ.  
Марковь съ гренками.  
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 22 Помидоровый супъ съ гренками.  
Макароны съ ветчиною.  
Тетерка съ компотомъ.
- 23 Бульонъ съ фрикадельками.  
Паштетъ изъ дичи.  
Цвѣтная капуста.  
Каплуны или пуллардн съ салатомъ.  
Бланманже.
- 24 Супъ изъ яблоковъ.  
Рубцы.  
Баранина съ компотомъ.
- 25 Щи съ кашею.  
Бифтексъ съ картофелемъ.  
Льняные пирожки съ изюмомъ.
- 26 Борщъ съ ушками.  
Говляье жаркое съ салатомъ.  
Пудингъ лимонный.
- 27 Супъ картофельный.  
Языкъ съ сѣрымъ соусомъ.  
Куропатки съ компотомъ изъ яблоковъ
- 28 Уха.  
Карпы съ сѣрымъ соусомъ.  
Макароны съ грибами.  
Битыи сливки съ бисквитами.

- 29 Пивной супъ.  
Зразы съ кашею.  
Рябчики.  
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 30 Борщъ со сметаною.  
Ножки телячьи съ сѣрымъ соусомъ.  
Говяжье жаркое рубленное съ салатомъ изъ сельдерея.  
Слоеный пирогъ съ яблоками.
- 31 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо съ горчицею.  
Браункодь съ каштанами.  
Индѣйка съ компотомъ.

---

## Н О Я Б Р Ъ.

---

- 1 Супъ картофельный.  
Солонина съ хрѣномъ.  
Телячья грудинка съ начинкой.  
Гренки съ виномъ.
- 2 Борщъ чистый съ колбасою.  
Говяжье жаркое съ картофелемъ.  
Оладьи изъ кислаго тѣста съ сиропомъ.
- 3 Помидоровый супъ съ рисомъ.  
Фаршированная капуста.  
Утки съ яблоками.
- 4 Супъ грибной кислый съ перловыми крупами.  
Сягъ подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ.  
Пудингъ съ сабаіономъ.
- 5 Супъ лимонный.  
Битки съ картофелемъ.  
Тетерька съ брусникой.  
Яблоки въ крутомъ тѣстѣ.
- 6 Бульонъ изъ курицы съ смоленской крупой.  
Курица таже подъ бѣлымъ соусомъ.  
Брюква.  
Баранина.
- 7 Борщъ чистый съ яйцами.  
Гусарское жаркое съ картофелемъ.  
Пудингъ изъ лапши.
- 8 Разсольникъ.  
Мясо изъ супа съ гарниромъ.  
Индѣйка съ начинкой.  
Шарлотка въ гренкахъ.

- 9 Бульонъ съ помидорами.  
Зразы.  
Рябчики съ брусникою.  
Рисъ холодный со взбитыми сливками и вареньемъ.
- 10 Бульонъ изъ утокъ съ клецками.  
Рагу изъ утокъ съ каперцевымъ соусомъ.  
Яблоки жареные въ тѣстѣ.
- 11 Картофельный супъ.  
Жареные сига или караси.  
Яйца тушенны въ уксусъ.  
Кремъ пуншевой.
- 12 Щи съ кашею.  
Барабы котлеты съ соусомъ.  
Каштаны со взбитыми сливками.
- 13 Крупьяникъ съ перловыми крупами.  
Мясо съ огурцами.  
Льняные пирожки съ творогом  
Глухарь съ компотомъ.
- 14 Борщъ чистый съ ушками.  
Гусарское жаркое съ картофелемъ.  
Шафранный пудингъ.
- 15 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо съ пикуляки.  
Судакъ съ яйцами и англійскою горчицею.  
Куропатки съ компотомъ.
- 16 Помидоровый супъ чистый съ гречками  
Курица подъ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ.  
Баранина съ маринованными рыжиками.
- 17 Борщъ чистый съ яйцами и колбасою.  
Котлеты говяжьи съ картофелемъ.  
Кремъ изъ яблоковъ.
- 18 Уха.  
Окуни съ яйцами.  
Бѣлые бобы съ грибнымъ соусомъ.  
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
- 19 Бульонъ съ клецками.  
Мясо съ помидоровымъ соусомъ.  
Молоко съ вареньемъ.
- 20 Грибной супъ съ перловой крупкою.  
Солонина съ горошкомъ и тертымъ картофелемъ.  
Караси въ сметанѣ.  
Тетерьки съ салатомъ.  
Компотъ изъ грушъ, яблоковъ и винограду.
- 21 Борщъ изъ утокъ.  
Зразы изъ бареней грудки съ рисомъ.  
Вырзка или толстое филе съ салатомъ изъ красной капусты.

- 22 Крутяникъ съ ячменною крупю.  
Марковъ съ котлетами изъ мозговъ.  
Курицы жареныя, съ салатомъ изъ сельдерея и рыжиками.
- 23 Супъ лимонный.  
Мясо подъ хрѣномъ со сметаню.  
Рябчики съ брусникою.
- 24 Супъ à la Julienne.  
Мясо съ корняшогами.  
Тетерька съ компотомъ изъ яблоковъ.
- 25 Супъ картофельный.  
Децъ съ сѣрымъ соусомъ.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Гренки съ вареньемъ.
- 26 Помидоровой супъ съ рисомъ.  
Ростбивъ съ картофелемъ.  
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 27 Борщъ съ пирожками.  
Курицы подъ бѣлымъ соусомъ съ шампиніонами.  
Вырѣзка жареная съ салатомъ.  
Шпанскій вѣтеръ.
- 28 Бульонъ съ рисомъ.  
Мясо съ луковымъ соусомъ.  
Индѣйка съ начинкою.
- 29 Супъ бѣлый.  
Рагу изъ утокъ со сладкою капустою.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.  
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 30 Щи съ кашею.  
Баранина жареная съ картофельнымъ салатомъ.  
Пудингъ заварной.

---

Д Е К А Б Р Ъ.

---

- 1 Бульонъ съ гренками.  
Бифстекъ съ картофелемъ.  
Заяцъ съ салатомъ изъ шинкованной капусты.  
Шарлотка въ гренкахъ.
- 2 Пивной супъ.  
Картофель начиненный грибами.  
Осетрина жареная съ красною капустою.  
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 3 Бѣлый супъ съ гренками.  
Телячья ножка съ брюквою.  
Говяжье жаркое съ огурцами.

- 4 Бульонъ чистый.  
Пирогъ слоеный съ вязигою.  
Бараньи котлеты съ соусомъ à la Soubise.  
Рябчики.  
Кремъ кофейный.
- 5 Борщъ со сметаною и картофелемъ.  
Гусарское жаркое.  
Пудингъ лимонный.
- 6 Бульонъ съ рисомъ.  
Мясо съ картофельнымъ соусомъ.  
Заяцъ со свеклою.  
Сладкіе слоеные пирожки съ вареньемъ.
- 7 Крупяникъ.  
Рубцы.  
Тетерьки съ брусникою.
- 8 Бульонъ съ гренками.  
Вигосъ съ капустою.  
Рябчики съ бруснякою.  
Компотъ изъ яблоковъ и апельсиновъ.
- † 9 Уха.  
Щука тушеная съ коренья  
Окуни жареные.  
Слоеные пирожки съ яблоками.
- 10 Гороховый супъ.  
Говяжье жаркое съ салатомъ.  
Кремъ изъ яблоковъ.
- 11 Бульонъ съ фрикадельками.  
Мясо подрумяненное съ гарниромъ.  
Браунъ-коль съ каштанами.  
Телятина съ салатомъ.  
Желе апельсиновое.
- 12 Кашка на бульонъ.  
Паштетъ въ кислое тѣсто.  
Телячьи котлеты съ лимоннымъ соусомъ.  
Пышки.
- 13 Борщъ съ фрикадельками.  
Рагу изъ жареныхъ утокъ.  
Заяцъ съ салатомъ.  
Гренки съ виномъ.
- 14 Супъ картофельный.  
Ростбивъ съ гарниромъ.  
Кисель изъ клюквы.
- 15 Бульонъ съ бобами.  
Мясо съ икрою.  
Телячья грудка съ начинкою.  
Вяники съ творогомъ.

- † 16 Грибной супъ кислый съ клецками.  
Лещъ съ сырѣмъ соусомъ.  
Горошекъ съ гренками.  
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 17 Крупьяникъ.  
Штуфада съ картофеелемъ.  
Пудингъ изъ апельсиновъ.
- 18 Бульонъ съ пирожками.  
Судакъ съ голандскимъ соусомъ.  
Индѣйка съ салатомъ.  
Кремъ въ родѣ мороженнаго.
- 19 Щя съ кашею.  
Бистоксъ съ картофеелемъ.  
Рибчики съ брусникою.
- 20 Бульонъ съ картофеелемъ.  
Мясо съ огурцами.  
Горошекъ съ гренками.  
Капаунъ или пуллардка.
- 21 Пюре изъ картофееля съ гренками.  
Телятина съ салатомъ.  
Пудингъ изъ яблоковъ.
- 22 Супъ изъ помидоровъ съ гренками.  
Курицы подъ бѣлымъ соусомъ.  
Заяцъ съ компотомъ.
- † 23 Борщъ со сметаною и грибами.  
Судакъ съ яйцами.  
Пудингъ бисквитный переложенный вареньемъ.

## ВЪ СОЧЕЛЬНИКЪ.

### Блюда на выборъ.

- 24 а) Саго на винѣ.  
Борщъ чистый съ ушками изъ грибовъ.  
Уха.  
Супъ миндальный или грибной.
- б) Пирожки съ рыбой на постномъ маслѣ.
- в) Щука заливная.  
Судакъ и форель подъ маіонезомъ.
- г) Сягъ или окуни съ яйцами.
- д) Гречневая мелкая крупа на грибномъ отварѣ.  
Зеленый горошокъ съ гренками.  
Макароны итальянскія съ грибами.  
Рисъ съ шафраномъ и шоколадомъ.
- е) Карпъ или лещъ съ сырѣмъ соусомъ.

- ж) Блѣчки со сливами и грушами.  
Пирожки рассыпчатые.
- з) Личь или сигъ жареный съ бѣлой или красной капустой.  
Котлеты изъ сома.
- и) Шарлотка изъ яблоковъ.  
Пудингъ съ собоюномъ.  
Пудингъ заварной съ сиропомъ.
- к) Макъ съ булкой.  
Рассыпчатые пирожки съмакомъ.
- 25 Бульонъ съ вермишелемъ.  
Мозги въ раковинахъ.  
Ростбивъ съ гарниромъ.  
Горошекъ съ гренками.  
Индѣйка съ салатомъ.  
Кремъ въ родѣ мороженнаго.
- 26 Борщъ съ фрикадельками.  
Вырѣзка съ макаронами.  
Рябчики съ брусникою.  
Кремъ изъ яблоковъ.
- 27 Бульонъ съ пирожками.  
Штуфадъ съ капустою.  
Пудингъ съ сабаіономъ.
- 28 Супъ лимонный съ гренками.  
Мясо съ хрѣномъ и сметаною.  
Куропатки.  
Яблоки жареные въ тѣстѣ.
- 29 Лѣнныя щи.  
Мясо со свеклою.  
Марковъ съ котлетами изъ мозговъ.  
Курицы съ салатомъ.
- 30 Кашка на молокѣ.  
Щука съ петрушковымъ соусомъ.  
Лапша изъ формы съ апельсиною коркою.
- 31 Борщъ съ пирожками.  
Рубцы.  
Рябчики съ салатомъ.  
Бисель яблочвенный.

## ОБЪДЫ НА ВЫБОРЪ НА ГОДЪ ВИСОКОСНЫЙ.

---

- 1 Бульонъ темный.  
Пирожки.  
Мясо изъ бульона съ красной тушеной капустой.  
Свинныя котлеты съ горошкомъ.  
Пулярдка съ компотомъ изъ грушъ.  
Кремъ шоколадный.
  - 2 Супъ à la Julienne.  
Тушеная говядина.  
Рагу изъ курицы съ рисомъ.  
Заяцъ съ салатомъ изъ красной капусты.  
Шарлотка изъ яблоковъ.
  - 3 Борщъ чистый съ пирожками.  
Телячьи котлеты отбивныя съ зеленымъ горошкомъ.  
Рябчики съ брусникой.
- 

## ЗВАННЫЙ ОБЪДЪ, ЗИМОЮ.

---

- 1 Бульонъ темный, à la Julienne и борщъ чистый.  
Пирожки.  
Маюнезъ изъ пулярдокъ.  
Ростбифъ съ гарниромъ.  
Сиги или форели съ калерцевымъ соусомъ.  
Паштетъ изъ рябчиковъ въ слоеномъ тѣстѣ.  
Зеленый горошекъ съ гренками, пирожками или котлетами изъ мозговъ.  
Серна или заяцъ съ компотомъ лѣтнимъ изъ яблоковъ, апельсиновъ и винограда.  
Кремъ съ меренгами.  
Желе лимонное или миндальное бланманже.

## Обѣдъ званнѣй весною и лѣтомъ.

---

- 2 Супъ à la Julienne и раковой.  
Пирожки въ раковинахъ и въ слоенномъ тѣстѣ.  
Англійская вырѣзка съ гарниромъ изъ свѣжей зелени и анчоусовымъ масломъ.  
Солонина съ острымъ соусомъ.  
Рагу изъ каплуновъ съ трюфелями.  
Спаржа, горошекъ, шпинатъ, марковь гарнированныя раковыми шейками.  
Цыплята, молодыя индѣйки съ салатомъ.  
Желе изъ пунша и апельсинавъ.  
Мороженое, ягоды.
- 3 Чистый крѣпкій бульонъ съ гренками.  
Помидоровый супъ.  
Судакъ подъ маіонезомъ.  
Ростбифъ съ гарниромъ.  
Паштетъ изъ дичи.  
Артишоки и цвѣтная капуста.  
Рябчики, каплуны, индѣйки.  
Кремъ сливочный, желе мали  
Виноградъ и персики.
- 

На званномъ завтракѣ подается послѣ разныхъ закусокъ бульонъ и борщъ чистый въ чашкахъ.

---

### Изъ блюдъ употребляющія:

---

- Пирогъ съ рыбой или капустой.  
Маіонезы изъ рыбъ или дичи.  
Окорокъ горячій съ хрѣномъ.  
Солонина горячая или англійская вырѣзка съ гарниромъ.  
Разныя котлеты.  
Разныя рагу и паштеты.  
Рыбы цѣликомъ подъ соусомъ.  
Разное жаркое.  
Варенье и пирожки сладкіе.

На званыхъ ужинахъ, послѣ закусокъ, подаютъ тоже бульонъ въ чашкахъ, хотя безъ этого можно обойтись, изъ блюдъ подается слѣдующее:

---

Маіонезы изъ рыбъ или дичи.  
Ростбивъ или котлеты съ горошкомъ.  
Рагу или паштетъ.  
Спаржа, артишоки или горошекъ съ грекками.  
Разное жаркое изъ домашнихъ птицъ и дичи.  
Кремы, желе, мороженое и macedoine.

---

## ПОСТНЫЕ ОБЪДЫ \*).

- 1 Борщъ съ грибами.  
Бѣлуга съ тертымъ хрѣномъ.  
Пуховая кашка съ сливочнымъ соусомъ.
- 2 Супъ грибной съ перловыми крупами.  
Капуста шинкованная съ рпушкой.  
Клюквенный кисель.
- 3 Пирогъ съ капустою и грибами.  
Уха.  
Жареная корюшка съ лимономъ.  
Кашка съ орѣхами холодная.
- 4 Щи съ грибами  
Картофель съ селедкою.  
Сигъ подъ бѣлымъ киперцевымъ соусомъ.  
Комподъ изъ чернослива.
- 5 Грибной супъ съ крупою.  
Осетрина заливная съ тертымъ хрѣномъ.  
Оладьи на постномъ маслѣ съ вареньемъ.
- 6 Картофельный супъ съ грибами.  
Свѣтки зажареные на сковородѣ.  
Саго изъ формы.
- 7 Пирогъ съ вязгою и сигомъ.  
Цвѣтная капуста или артишоки.  
Караси жареные съ салатомъ.  
Яблочный кремъ.

---

\*) Эти обѣды готовятъ въ постные дни, на прованскомъ, горчичномъ или подсоленномъ маслѣ, а кушанья со сливками, и творогомъ и масломъ замѣняются постными.

- 8 Гороховый супъ съ осетровой головой.  
Карпъ съ сырѣмъ соусомъ.  
Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ.
- 9 Борщъ со сметаною и тертымъ картофелемъ.  
Рисъ съ шампинионнымъ соусомъ.  
Окуни жареные.  
Сладкіе заварные пирожки съ взбитыми сливками.
- 10 Грибной супъ съ клецками.  
Бѣлорыбица подъ соусомъ.  
Зеленый горошекъ съ гренками.  
Суфле изъ яблоковъ.
- 11 Уха изъ окуней.  
Окуни подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ.  
Макарони съ грибами.  
Желе апельсинное.
- 12 Кислый пирогъ съ капустою на постномъ маслѣ.  
Грибной супъ съ перловыми крупами.  
Брюква печеная.  
Кисель изъ малиноваго сиропа.
- 13 Щи со свѣтками и кашею.  
Жареный слгъ.
- 14 Борщъ съ пирожками и съ начинкою изъ грибовъ.  
Картофельныя котлеты съ луковымъ краснымъ соусомъ.  
Осетрина жареная съ салатомъ.  
Пуншевое желе.
- 15 Супъ лимонный съ гренками.  
Винегретъ.  
Жареная корюшка.  
Рисъ холодный.  
Кисель.
- 16 Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ съ прижками.  
Судакъ съ каперцевымъ соусомъ и картофелемъ.
- 17 Супъ бѣлый на отварѣ изъ грибовъ.  
Картофель съ грибами.  
Карпъ съ сырѣмъ соусомъ.  
Миндальное желе.
- 18 Щи.  
Щука по еврейски.  
Компотъ изъ яблоковъ.
- 19 Борщъ съ ушками начиненными грибами.  
Жареный картофель на постномъ маслѣ.  
Рисъ изъ формы холодный съ миндальнымъ молокомъ.
- 20 Супъ гороховый.  
Карпъ съ сырѣмъ соусомъ.  
Пудингъ заварной съ сиропомъ.

- 21 Уха.  
Судакъ подъ майонезомъ.  
Зеленый горошекъ съ гренками.  
Лещъ жареный съ салатомъ.  
Миндальный кисель.
- 22 Супъ картофельный.  
Налимы подъ бѣлымъ соусомъ.  
Салатъ изъ ершей.  
Оладьи.
- 23 Грибной супъ съ клецками.  
Винегретъ съ селедкой.  
Цветная капуста.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 24 Пюре изъ ячменныхъ крупъ съ гренками.  
Щуки тушенныя съ хрѣномъ и сметаной.  
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабиономъ.
- 25 Бѣлый борщъ со свѣжею ботвиньей съ фарширован. яйцами.  
Вареники.  
Угрь жареный съ каперцевымъ соусомъ.
- 26 Разсольникъ.  
Судакъ съ яйцами.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Саго со взбитою смѣтаной.
- 27 Супъ грибной.  
Бѣлуга съ хрѣномъ.  
Бляны съ икрою.
- 28 Супъ бѣлый лимонный.  
Карпъ съ сырнымъ соусомъ.  
Сухіе бобы.  
Сладкія булочки начиненныя вареньемъ.
- 29 Уха.  
Лещъ жареный съ красною капустою.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 30 Щи съ грибами.  
Пирогъ съ рыбою.  
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 31 Уха изъ ершей и окуной.  
Окуни съ грибнымъ соусомъ.  
Оладьи съ вареньемъ.
- 32 Салатъ изъ ершей.  
Гороховой супъ съ гренками.  
Пирогъ съ грибами.  
Клюквенный кисель.
- 33 Щи со слятками.  
Осетрина съ хрѣномъ.  
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.

- 34 Селянка.  
Щецъ съ капустой.  
Миндальный кисель.
- 35 Супъ кислый изъ ряпушки.  
Пирогъ съ вязитою.  
Компотъ изъ чернослива и яблоковъ.
- 36 Борщъ съ грибами.  
Кортофель жареный съ селедкою.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 37 Уха изъ налимовъ.  
Котлеты изъ судака съ грибнымъ соусомъ.  
Желе лимонное.
- 38 Овсянка протертая съ черносливомъ.  
Пирогъ съ капустою.  
Клюквенный кисель.
- 39 Гороховый супъ.  
Судакъ заливной холодный.  
Оладьи съ вареньемъ.
- 40 Супъ съ лимономъ изъ бѣлорыбицы.  
Бѣлорыбца съ каперцевымъ соусомъ.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 41 Щи съ грибами.  
Корюшка жаренная съ картофелемъ.  
Компотъ изъ разныхъ фруктовъ.
- 42 Супъ изъ черники.  
Сиги жаренныя съ капустою.  
Макаронныя съ грибами.
- 43 Супъ съ перловою крупкою и огурцами.  
Пирогъ съ рыбою.  
Миндальный кисель.
- 44 Борщъ съ ушками.  
Ряпушка жаренная.  
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 45 Осетрина съ хриномъ.  
Гороховый супъ.  
Пирогъ съ вареньемъ.
- 46 Уха изъ стерляди.  
Стерлядь съ грибнымъ соусомъ.  
Рисовая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 47 Гороховый супъ съ гречками.  
Щецъ жаренный съ капустою.  
Компотъ.
- 48 Винигретъ.  
Супъ съ грибами и перловою крупкою.  
Макаронныя.
- 49 Селянка.  
Пирогъ съ грибами.  
Клюквенный кисель.

- 50 Супъ кислый изъ ряпушки.  
Котлеты изъ картофеля съ грибнымъ соусомъ.  
Булка облитая вареньемъ.
- 51 Уха изъ окуней и налимовъ.  
Окуни съ каперцевымъ соусомъ.  
Оладьи съ вареньемъ.
- 52 Борщъ съ грибами.  
Сяги жареныя съ картофелемъ.  
Компотъ.
- 53 Супъ съ перловой крупой и огурцами.  
Винигретъ.  
Пирожки съ яблоками.
- 54 Щи съ грибами.  
Корюшка жареная.  
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 55 Овсянки протертая съ черносливомъ.  
Пирогъ съ вязигою и рыбою.
- 56 Уха изъ ершей.  
Лещъ жареный.  
Желе миндальное.
- 57 Супъ изъ рыбы съ лимономъ.  
Судакъ съ грибнымъ соусомъ.  
Макароны съ грибами.
- 58 Борщъ съ ушками.  
Корюшка жареная съ лимономъ.  
Рисовая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 59 Гороховый супъ съ гренками.  
Бѣлорыбца съ каперцевымъ соусомъ.  
Оладьи съ вареньемъ.
- 60 Винигретъ.  
Супъ лимонный изъ бѣлорыбцы.  
Булка облитая черникою.
- 61 Щи съ грибами.  
Лещъ жареный.  
Компотъ.

---

## Обѣды постныя безъ рыбъ, зимою.

---

- 1 Супъ изъ пива со сметаной.  
Клецки съ масломъ.  
Яйца выпускныя на уксусъ.  
Пудингъ шоколадный.

- 2 Супъ грибной кислый съ клецками.  
Картофель со сметаной.  
Ячневая крупа запеченая.  
Блины съ вареньемъ.
- 3 Огуречный рассольникъ со сметаной.  
Котлеты изъ селедокъ.  
Макароны итальянскія съ пармезаномъ.  
Пеза съ соусомъ.
- 4 Затиры съ масломъ на водѣ.  
Селедки копченныя.  
Бѣлая баба съ кислымъ соусомъ.  
Пудингъ изъ хлѣба.
- 5 Супъ изъ пива.  
Картофель тушонный въ сметанѣ.  
Яйца фаршированныя.  
Пирожки лѣнявые съ творогомъ.
- 6 Супъ картофельный.  
Вермишель запеченный.  
Шарлотка изъ яблоковъ.
- 7 Борщъ съ грибами со сметаной.  
Картофель съ грибами.  
Яйца выпускныя на маслѣ.  
Блины съ яблоками.
- 8 Супъ грибной съ перловой крупой.  
Селедки копченныя.  
Клецки рваныя съ масломъ.  
Клюквенный кисель.
- 9 Щи постные съ грибами.  
Круглый горохъ съ масломъ.  
Личница.  
Булочки начиненныя вареньемъ.
- 10 Супъ лимонный на грибномъ паварѣ.  
Пирожки изъ блиновъ съ грибами.  
Зеленый горохъ съ гренками.  
Яблоки въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 11 Борщъ бѣлый съ капустой и яйцами.  
Пирогъ съ рисомъ.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 12 Затиры съ масломъ.  
Листья капусты начиненныя рисомъ и грибами.  
Пеза съ вареньемъ.
- 13 Супъ молочный съ меренгами.  
Селедки съ картофелемъ. ✕  
Пудингъ изъ риса.
- 14 Борщъ со сметаной.  
Картофель. ✕  
Яйца фаршированныя.  
Оладьи.

- 15 Супъ гороховый съ гречками.  
Яйца выпускные на укусѣ.  
Блины со сметаной.
- 16 Щавелевый супъ.  
Клецки изъ гречневой муки.  
Шарлотка съ яблоками.
- 17 Кашка на грибноѣ каварѣ.  
Марковъ съ гречками.  
Пудингъ заварной съ вишн мѣ сиропомъ.
- 18 Супъ помидоровый.  
Жареный картофель и копченыя селедки.  
Яблоки жареныя въ тѣстѣ.
- 19 Пюре изъ картофеля.  
Вареники съ грибами.  
Омлетъ съ вареньемъ.
- 20 Супъ грибной кислый.  
Миногъ.  
Лѣнныя пирожки съ творогомъ.  
Пышки заварныя.
- 21 Кашка на молокѣ.  
Клецки баварскія съ грушами.  
Пудингъ лимонный или апельсинный.
- 22 Супъ щавелевый (зеленыя щи) съ яйцами.  
Картофель со сметаной.  
Браунколь съ каштанами.  
Кисель клюквенный.
- 23 Борщъ со сметаной.  
Селедки копченыя съ картофелемъ.  
Пудингъ шоколадный.
- 24 Затиры на молокѣ.  
Картофель съ грибами.  
Пирожки лѣнныя съ творогомъ.  
Яблоки въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 25 Супъ бѣлый грибной.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Кремъ миндальный.
- 26 Борщъ со сметаной.  
Селедки жареныя съ картофелемъ.  
Пеца съ малиновымъ сиропомъ.
- 27 Супъ помидоровый.  
Клецки съ грушами.  
Пудингъ изъ пшюма и миндаля.
- 28 Щи съ грибами.  
Пирожки съ грибами.  
Котлеты изъ картофеля.  
Блины со сметаной.

- 29 Супъ картофельный. X  
Пирогъ съ вапустой.  
Кисель миндальный.  
30 Саго на винѣ.  
Яйцы фаршированыя.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Шарлотка съ яблоками.
- 

## Обѣды постныя безъ рыбъ, весною.

---

- 1 Супъ раковый.  
Спаржа.  
Омлетъ съ вишневымъ вареньемъ.  
2 Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.  
Клецки рѣзаныя съ масломъ.  
Молодые коротель съ грецкими.  
Пирожки рассыпчатые съ вареньемъ.  
3 Холодецъ изъ земляники.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Раки.  
Пирожки съ взбитымъ  
4 Супъ лимонный.  
Картофель съ грибами (сморчками).  
Спаржа.  
Завернутое тѣсто (струдель) съ миндалемъ.  
5 Супъ щавелевый (зеленая щи).  
Гречневые пирожки съ творогомъ.  
Блины съ земляничнымъ компотомъ.  
6 Затиры на молокѣ.  
Раки со сметаной.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Омлетъ съ вареньемъ.  
7 Вотвинья.  
Картофель и зеленые бобы.  
Пудингъ лимонный.  
8 Супъ изъ пива со сметаной.  
Клецки съ масломъ.  
Спаржа.  
Пудингъ изъ сметаны.  
9 Зеленая щи съ яйцами.  
Молодой картофель.  
Пудингъ изъ блиновъ съ взбитыми сливками.

- 10 Супъ бѣлый грибной.  
Яйца выпускныи на укусѣ.  
Суде изъ земляники.
- 11 Борщъ со сметаною.  
Молодой картофель, спаржа.  
Саго на холодное со сметаною.
- 12 Супъ грибной съ клецками..  
Марковъ съ горошкомъ и съ гренкамп.  
Каша пуховал со сливочнымъ соусомъ.
- 13 Холодецъ.  
Спаржа.  
Пеца съ сабоіономъ.
- 14 Зеленяя щи съ яйцами.  
Свѣжія селедки съ молодымъ картофелемъ.  
Клецки съ масломъ.  
Пирожки съ земляникой.
- 15 Борщъ со сметаною.  
Шпинатъ съ омлетомъ.  
Пудингъ заварной съ земляничнымъ сиропомъ.
- 16 Калика на молокѣ.  
Вареники съ творогомъ.  
Пудингъ изъ шоколада.
- 17 Холодецъ изъ черники.  
Молодой картофель.  
Пудингъ изъ апельсиновъ.
- 18 Борщъ изъ свѣжаго сполыника.  
Яйца фаршированные.  
Спаржа.  
Пирожки лѣнныя съ творогомъ.
- 19 Супъ грибной съ перловыми крупами.  
Зеленыя бобы съ селедкой.  
Пудингъ изъ риса.
- 20 Супъ щавелевый (зеленяя щи) съ гренк  
Спаржа.  
Пудингъ изъ вермишеля.
- 21 Зптры съ масломъ.  
Яйца выпускныи на укусѣ.  
Молодой картофель.  
Омлетъ бисквитный.
- 22 Холодецъ изъ черники.  
Гречневия клецки съ масломъ.  
Спаржа.  
Булочки начиненныя вареньемъ.
- 23 Кашка на грибномъ отварѣ.  
Пирожки съ грибами въ слоеномъ тѣстѣ.  
Шпинатъ съ яйцами.  
Пудингъ изъ сметаны.

- 24 Клецки гречнепыя на молокъ.  
Картофель.  
Марковь съ гречками.  
Кремъ славочный.
  - 25 Борщъ со свѣжаго свекольника съ яйцами.  
Пирожки лѣнивые съ творогомъ.  
Блины.
  - 26 Земляника со сливками.  
Кашка съ укропомъ.  
Вареники съ творогомъ.  
Пудингъ съ сабоіономъ.
  - 27 Супъ грибной.  
Картофель.  
Соусъ изъ щавеля съ яйцами.  
Блины съ творогомъ.
  - 28 Супъ изъ пшеа со сметаню.  
Клецки съ масломъ.  
Пудингъ заварной.
  - 29 Супъ миндальный съ рисомъ.  
Вареники съ творогомъ.  
Гречки съ виномъ.
  - 30 Супъ лимонный.  
Шпнватъ съ омлетомъ.  
Пудингъ краковскій.
- 

## Обѣды постныя безъ рыбъ, лѣтомъ.

---

- 1 Супъ пивной холодный.  
Горошекъ съ марковью и гречками.  
Пирожки съ крыжевникомъ.
- 2 Холодецъ изъ вишень.  
Цвѣтная капуста.  
Саго съ взбитыми сливками.
- 3 Овсянка съ изюмомъ.  
Пирожки лѣнивые съ творогомъ.  
Завернутое тѣсто (струдель) съ яблоками.
- 4 Холодецъ изъ вишень.  
Картофель.  
Спаржа.  
Пирожки лѣнивые съ творогомъ.
- 5 Холодецъ.  
Грибы со сметаню.  
Блины съ вишневымъ компотомъ.

- 6 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ съ клецкамл.  
Зеленые бобы.  
Пудингъ шафранный.
- 7 Супъ помидоровый.  
Картофель.  
Рѣпа молодая.  
Вареники съ черникой.
- 8 Борщъ изъ свѣжаго свекольника.  
Яйца фаршированные.  
Вареники съ творогомъ.  
Каша пуховая съ соусомъ.
- 9 Супъ изъ сливъ съ гренками.  
Пирогъ со свѣжею капустой.  
Грибы со сметаною.  
Пудингъ бискупный.
- 10 Затвры на молокъ.  
Картофель съ селедкой.  
Вареники.
- 11 Супъ съ зеленого горошка.  
Цвѣтная капуста.  
Рисъ съ лблоками.
- 12 Супъ картофельный.  
Макароны съ пармезаномъ.  
Шарлотка въ гренкахъ.
- 13 Супъ щавелевый (зеленяя щи).  
Котлеты изъ картофеля съ каперцевымъ соусомъ.  
Вареники съ черникой со сметаной.
- 14 Холодецъ изъ вишенъ.  
Картофель.  
Котлеты изъ селедки.  
Саго со сбityми сливкамл.
- 15 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.  
Картофельный салатъ съ селедкой.  
Цвѣтная капуста.  
Блины съ лблоками.
- 16 Борщъ со сметаною.  
Картофель.  
Селедки жареныя съ начинкой.  
Кольраби тушеная.  
Цеза со сметаною.
- 17 Зеленяя щи съ яйцами.  
Гречневяя клецки.  
Капуста сырая тушеная.  
Оладьи съ компотомъ изъ красной смородины.
- 18 Супъ изъ грушъ.  
Вареники съ творогомъ.  
Пудингъ заварной съ сабоіономъ.

- 19 Холодецъ.  
Пирожки съ грибами.  
Вермишель запеченый.
- 20 Холодецъ изъ черники съ гренками.  
Кашка на грибномъ отварѣ.  
Котлеты изъ селедки.  
Пудингъ изъ сметаны.
- 21 Супъ изъ сливъ съ гренками.  
Вареники гречневый съ творогомъ.  
Цветная капуста.  
Суфле лимонный.
- 22 Супъ изъ яблоковъ.  
Грибы со сметаною.  
Булочки начиненныя вишнями.
- 23 Супъ помидоровый съ рисомъ.  
Картофель съ грибами.  
Омлетъ бисквитный.
- 24 Супъ молочный съ меренгамъ.  
Яйца фаршированныя.  
Марковъ съ гренками.  
Суфле изъ малины.
- 25 Супъ раковый.  
Картофель.  
Клецки саксонскія съ грушамъ.  
Шарлотка въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 26 Кашка на молокъ.  
Селедки жареныя.  
Грибы со сметаною.  
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 27 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.  
Яйца выпускныя на уксусѣ.  
Цветная капуста.  
Пудингъ заварной.
- 28 Супъ изъ сливъ.  
Котлеты изъ картофеля съ каперцевымъ соусомъ.  
Свѣжая капуста съ яблокамъ.  
Пирожки съ крыжовникомъ.
- 29 Супъ изъ грушъ.  
Картофель съ селедкой.  
Грибы со сметаною.  
Пудингъ изъ риса.
- 30 Богвинья.  
Клецки гречневый съ масломъ.  
Шарлотка изъ яблоковъ.

## Обѣды постныя безъ рыбъ, осенью.

- 1 Супъ помидоровый.  
Картофель начиненный грибами.  
Капуста соею тушоная.  
Пеца съ сабоіономъ.
- 2 Затиры на молокъ.  
Яйца выпускныя на маслѣ.  
Рыжикъ тушоныя.  
Пирожки со сливами.
- 3 Борщъ со сметаной и крутыми яйцами.  
Картофель.  
Цвѣтная капуста.  
Омлетъ бисквитный.
- 4 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ съ ячменной крупю.  
Пирогъ съ свѣжею капустою.  
Пудингъ изъ сметаны.
- 5 Супъ изъ слявъ съ гречками.  
Яйцы фаршированныя.  
Котлеты изъ картофеля.  
Вермишель запеченный.
- 6 Супъ гороховый съ гречками.  
Яйца выпускныя на уксусѣ.  
Влины.
- 7 Супъ грибною.  
Яичница.  
Капуста тушоная съ яблоками.  
Пеца съ сиропомъ вишневымъ.
- 8 Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.  
Котлеты изъ селедокъ съ корншоловымъ соусомъ.  
Вареники съ творогомъ.  
Пудингъ съ сабоіономъ.
- 9 Супъ лимонный.  
Клецки греченыя съ масломъ.  
Марковь съ гречками.  
Яблоки въ рассыпчатомъ тѣстѣ.
- 10 Супъ картофельный.  
Пирогъ съ капустою и грибами.  
Пудингъ шоколадный.
- 11 Борщъ со сметаною.  
Картофель тертый съ масломъ.  
Шарлотка изъ яблоковъ съ гречками.
- 12 Супъ миндальный съ рисомъ.  
Макароны съ пармесаномъ.  
Пудингъ съ сабоіономъ.

- 13 Супъ изъ зеленого горошку.  
Пирогъ съ рисою.  
Буфле лимонный.
- 14 Супъ изъ пива со сметаною.  
Котлеты изъ картофеля съ паперцевымъ соусомъ.  
Каша пуховая со сливочнымъ соусомъ.
- 15 Клецки гречневый на молокъ.  
Кашка на грибномъ отварѣ.  
Зеленый горошекъ съ грибами.  
Блины съ вареньемъ.
- 16 Саго на винѣ.  
Клецки баварскія съ грушами.  
Пеза съ сабонономъ.
- 17 Борщъ со сметаною.  
Картофель съ масломъ.  
Пирожки лѣзвые съ творогомъ.  
Гренки съ виномъ.
- 18 Супъ помидоровый съ рисою.  
Яйца фаршированные.  
Вареники съ капустой.  
Пудингъ изъ хлѣба.
- 19 Супъ грибной съ кашкой затертой яйцомъ.  
Яйца выпускныя на уксусѣ.  
Вареники съ творогомъ.  
Булочки начиненныя вареньемъ.
- 20 Супъ лимонный.  
Пирогъ съ капустой.  
Пудингъ изъ риса.
- 21 Супъ картофельный.  
Капуста съ грибами.  
Блины со сметаною.
- 22 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ.  
Котлеты изъ картофеля.  
Цвѣтная капуста.  
Пирожки съ вареньемъ.
- 23 Затиры на молокъ.  
Картофель съ грибами.  
Пудингъ шоколадный.
- 24 Кашка на грибномъ отварѣ.  
Клецки баварскія съ грушами.  
Кольраби.  
Пудингъ изъ блиновъ.

- 25 Супъ изъ пива.  
Прогъ съ грибами.  
Бѣлые бобы съ помидорами.  
Завернутое тѣсто (струдель) съ яблонями.
- 26 Супъ бѣлый.  
Вареники съ творогомъ.  
Грибы со сметаною.  
Пудингъ заварной.
- 27 Супъ изъ слявѣ съ гренка  
Котлеты изъ картофеля.  
Цвѣтная капуста.  
Саго съ взбитыми сливками.
- 28 Супъ изъ грушъ.  
Картофель тушоный въ сметанѣ.  
Рыжики тушоные въ маслѣ.  
Пудингъ изъ хлѣба.
- 29 Супъ помидоровый съ рисомъ.  
Пирожки лѣвныя съ творогомъ.  
Яблоки жареныя въ тѣстѣ.
- 30 Борщъ со сметаною.  
Картофель съ грибами.  
Булочки начиненныя вареньемъ.  
Кремъ кофейный.
- 

## Порядокъ какимъ подаются вина при обѣдѣ.

---

На званыхъ обѣдахъ, послѣ супа подается Мадера и Хересь, за недостаткомъ таковыхъ, хорошее красное, немного подогрѣтое. Послѣ втораго блюда красное, далѣе Рейнвейнъ и Венгерское. Послѣ жаркаго Шампанское, которое должно быть очень холодное, а послѣ десерта сладкія вина Мускатъ-Люнель, и Токайское. Послѣ рыбы подается замороженный пуншъ римскій. При устрицахъ бѣлыя французскія, Шабли и Сотернъ. Передъ обѣдомъ Абсентъ и горькія водки, послѣ обѣда кое и разные ликеры.

## ОТДѢЛЕНІЕ I.

### С У П Ы.

#### 1. Супъ изъ говядины или бульонъ чистый.

Каждый супъ, особенно кислый, лучше варить въ глиняной кастрюлѣ или горшкѣ. Въ мѣдной посудѣ кипить все гораздо скорѣе и сильно испаряется — глина же худшій проводникъ тепла и вслѣдствіе этого равномернѣе удерживаетъ кипѣніе.

Для крѣпкаго бульона требуется 1 ф. мяса на человѣка, на слабый же довольно  $\frac{1}{2}$  ф. Налить въ кастрюлю холодной рѣчной воды и поставить на легкій огонь, чтобы варился исподволь и постоянно снимать наварившуюся пѣну. По прошествіи одного часа, когда пѣна уже не будетъ подниматься, отставить бульонъ и влить одну ложку холодной воды, вслѣдствіе чего жиръ подымется наверхъ и поставить бульонъ отстояться, а затѣмъ аккуратно собрать жиръ сверху, процѣдить бульонъ черезъ густое сито или грубое полотно, мясо выполоскать въ чистой водѣ и кастрюлю тоже, положить опять говядину, залить процѣженнымъ бульономъ и поставить на огонь. Когда же бульонъ закипитъ, посадить его, положить нарезанную на кусочки зелень, петрушки, сельдерею, моркови, порею и даже одну или двѣ цѣлыя луковицы, подрумяненные предварительно на плитѣ или въ печкѣ, отъ чего супъ получить желтый цвѣтъ.

Зелень требуется въ супѣ соразмѣрно количеству мяса, такъ напр. на 5 ф. мяса довольно 3 моркови, 3 петрушки,

1 сельдерей, 2 порея. Цвѣтная и брюссельская кануста придаетъ прекрасный вкусъ супу, но предварительно слѣдуетъ ее обварить и опустить въ супъ за одинъ часъ до обѣда. Супъ долженъ вариться въ продолженіи 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> до 3-хъ часовъ не больше и все на легкомъ огнѣ. Передъ подаваніемъ на столъ, оставивши кастрюлю, чтобы все опало внизъ, снять жиръ сверху и потихонько процѣдить супъ въ миску куда предварительно положено, что слѣдуетъ къ супу и немного рубленой зеленой петрушки. Жиръ снятый съ супа собирается для домашняго употребленія или продается на мыльный заводъ. Этотъ же бульонъ подается на завтракъ или ужинъ въ чашкахъ.

## 2. Бульонъ.

Сварить по вышесказанному, довольно жидкій бульонъ изъ остатковъ мяса отъ жаркаго, взявъ четверть фунта французскаго сухаго бульона нарѣзать на кусочки, бросить въ кипящій бульонъ, и черезъ четверть часа бульонъ готовъ. послать его по вкусу и подавать въ чашкахъ. Если надо скорѣе то можно, вмѣсто говяжьяго бульона, развести его наваромъ изъ коревьевъ или просто въ кипяткѣ, прибавляя ложку хорошаго масла. Четверть фунта бульона достаточно на десять чашекъ. Къ этому бульону подаются гренки или опускаются яйца въ мѣшечкѣ.

## 3. Супъ изъ телятины, курицы или утки.

Точно также надо поступать какъ и съ говядиной, только этотъ супъ варится гораздо скорѣе т. е. супъ изъ телятины, или изъ не очень старой курицы, или утки 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа, а изъ цыпленка около часу. Надо чаще смотрѣть чтобы курица или утка не переварились, потому что обыкновенно ихъ подаютъ на второе кушанье. Въ бульонъ этотъ можно всыпать рису или опустить клецки.

#### 4. Бульонъ темный (румянаго цвѣта).

Кусокъ мяса отъ ссѣка по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка, разрѣзать на кусочки не перебивая его въ водѣ, бросить ихъ въ кастрюлю, прибавить заранѣе подрумяненныхъ въ печкѣ двѣ или три луковицы и морковки, и не подливая ничего, дать говядинѣ зарумяниться какъ на жаркое, потомъ влить не много воды и дать покипеть.

Послѣ этого налить сколько слѣдуетъ воды и варить какъ обыкновенно варится бульонъ. За часъ до обѣда процѣдить бульонъ, положить въ него разной зелени наръзанной на кусочки и варить до конца.

Можно въ этотъ бульонъ опустить клецки, или фрикадельки или особо разваренный рисъ.

#### 5. Супъ à la Julienne.

Такъ называемый супъ не что другое какъ крѣпкій, румянаго цвѣта бульонъ съ разной зеленью, очень хлопотливъ, но очень вкусный.

На 6 человѣкъ взять  $3\frac{1}{2}$  фунта ссѣку, поставить варить какъ обыкновенный бульонъ, не годные же на жаркое кусочки какъ говядины, телятины, а также ножки и шейки гуриць или индѣйки, наръзать мелкими кусками, положить въ кастрюлю и подрумянить, смотря чтобъ не подгорѣли, подливая по немногу воды. Нашинковать разныхъ корешковъ за исключеніемъ порея, и подливая по немногу бульону потушить въ маслѣ. Когда все это будетъ мягкое, а бульонъ готовъ, т. е. мясо уже мягкое, процѣдить бульонъ въ подтушенные корешки, добавить сокъ, полученный изъ подрумянившихся кусковъ мяса и потроховъ и на готовый уже супъ, бросить на мелко раздѣленные куски цвѣтную капусту, а если есть, то мелко наръзанную спаржу и не много брюссельской капусты, ложку зеленого горошку предварительно на 24 часа помоченнаго въ водѣ, если онъ былъ сушеный,

а когда все это почти готово, бросить въ супъ полосками нарѣзанныхъ листьевъ шпинату или щавелю. При подачѣ влить рюмку бѣлаго вина. Къ супу этому подаются пирожки или гренки съ пармезаномъ.

## 6. Бульонъ съ подправкой.

Подается также бульонъ подправленный желтками. Въ случаѣ довольно слабаго бульона, взять на 6 человекъ 4 желтка, взбить съ малымъ количествомъ холоднаго бульона, а передъ отпускомъ на столъ развести горячимъ бульономъ, выжать одинъ лимонъ и вылить въ миску на отдѣльно сваренный съ масломъ рисъ.

## 7. Лѣнныя щи.

Сварить обыкновенный бульонъ, когда начнетъ кипѣть, положить разной зелени связанной въ одинъ пучекъ, когда супъ хорошо уварится, то процѣдить его и пучекъ зелени выбросить, а положить въ него кочанъ бѣлой капусты средней величины предварительно обваренной кипяткомъ и разрѣзанной на восемь частей, считая по куску на человека. Надо варить часъ и даже больше не накрывая крышкой. За четверть часа до обѣда положить горсть ложечкой вырѣзаннаго картофеля. Къ лѣпнымъ щамъ подается сметана и перецъ, чтобы каждый положилъ самъ по вкусу.

## 8. Супъ пюре съ курицею.

Варить изъ старыхъ курицъ бульонъ, до тѣхъ поръ пока мясо не отстанетъ отъ костей, затѣмъ снять кожу, отдѣлить мясо и изрубить мелко, потомъ протереть сквозь сито поливая бульономъ. Взять рису хорошо развареннаго съ масломъ, взбить въ кашу, смѣшать супъ съ протертой курицей, дать

вскипѣть вмѣстѣ и подавать на столѣ. Этотъ супъ очень питателенъ, хорошо давать его больнымъ. Подается съ гренками жареными въ маслѣ.

## 9. Крупяникъ.

Удобнѣе варить крупяникъ въ тотъ день когда на обѣдъ жарится говядина или зразы; все негодное на жаркое мясо и кости выварить на бульонъ хотя и не очень крѣпкій; разварить отдѣльно одинъ стаканъ ячмой или перловой крупы въ густую кашу, положить въ нее полную столовую ложку масла и хорошенько взбить, чтобы она побѣлѣла, а затѣмъ залить бульономъ, размѣшать и дать вскипѣть вмѣстѣ, всыпать немного рубленной петрушки. Многія засыпаютъ просто крупой не разваривая ее, но за то супъ не будетъ такъ вкусенъ и бѣлъ.

## 10. Борщъ чистый.

Хорошій вкусъ борща совершенно зависитъ отъ свѣжаго свекольнаго кваса. Приготавливается же онъ слѣдующимъ образомъ: надо очистить нѣсколько красныхъ свекель, положить въ горшокъ, залить чуть теплой водою, поставить въ тепломъ мѣстѣ и черезъ пять или шесть дней квасъ будетъ готовъ, тогда вынести его на холодъ и употреблять когда понадобится.

Сварить бульонъ, лучше всего изъ бедра съ мозговою костью или изъ сѣка; можно также употреблять оставшіеся отъ жаркаго обрѣзки и кости. Зелень нарѣзать длинными кусочками особенно свеклы, посыпать темнаго сахаромъ, когда пуститъ сокъ, бросить все въ кипящій бульонъ и вмѣстѣ съ этимъ одинъ сушеный грибъ и луковичу, когда все это достаточно выварится, то не за долго передъ обѣдомъ долить въ супъ приготовленнаго какъ выше сказано свекольнаго квасу по вкусу и дать вскипѣть одинъ разъ, вслѣдствіе долгаго кипѣнія вкусъ дѣлается непріятный.

Можно также прибавить къ говядинѣ кусочекъ свѣжей свинины, окорока или конченной свиной грудины; все это разрѣзается на кусочки и кладется въ борщъ.

Если цвѣтъ борща блѣватый его надо подкрасить слѣдующимъ образомъ: стереть на теркѣ сырую красную свеклу, положить въ сито и процѣдить черезъ него борщъ въ миску. Еще надо испечь или сварить пару свеколъ, и нарѣзать длинными кусочками, и бросить въ миску при выдачѣ на столъ.

Если хотять чтобы борщъ красиво выглядѣлъ надо его совсѣмъ процѣдить и подавать въ чашкахъ или тарелкахъ, спустя въ каждую яйцо въ мѣшечкѣ. Обыкновенно въ борщъ опускають ушки или сосиски нарѣзанныя пласточками.

## 11. Борщъ со сметаною.

Вышесказаннымъ способомъ сваренный борщъ можно забѣлить сметаною, но обыкновенно забѣливають сметаною постный борщъ т. е. варенный безъ говядины. Отварить пять или шесть сухихъ грибовъ, двѣ луковицы, двѣ или три свеклы и немного разныхъ кореньевъ. Особо же отъ нихъ нѣсколько свеклъ, нарѣзать продолговатыми кусочками и залить свекольнымъ квасомъ. На 2 бутылки борща взять два средней величины стакана сметаны и двѣ ложки муки, размѣшать муку со сметаной и вливать по немногу въ борщъ постоянно мѣшая. Положить въ борщъ нашингованную свеклу облитую свекольнымъ квасомъ, добавить также отваренные грибы, дать одинъ разъ вскипѣть и подавать на столъ.

Къ этому борщу подаются въ крутую сваренныя яйца, разрѣзанныя на четыре части, или тертый картофель съ масломъ.

Въ борщъ совсѣмъ постный на мѣсто сметаны сыплютъ смоленскую крупу, выпускають ушки съ грибами.

## 12. Квасъ для борща литовскаго.

Взять  $\frac{1}{2}$  фунта чернаго хлѣба, нарѣзать въ куски, поло-

жить въ большой каменный горшокъ, нарѣзать туда же шесть очень красныхъ, очищенныхъ свеклъ, налить чуть тепленькой водою и поставить днемъ на солнцѣ, ночью подъ плиту, вымѣшивая нѣсколько разъ въ день, а на третьи сутки борщъ будетъ готовъ. Приготовленный такимъ образомъ борщъ можетъ быть изъ мяса, а также постный грибной и изъ однихъ кореньевъ, подправленный сметаной, очень вкусенъ. Не надо забывать что борщъ, т. е. самая закись, льется въ бульонъ не задолго передъ выдачею на столъ, нужно чтобы все вмѣстѣ вскипѣло не болѣе двухъ разъ.

### 13. Супъ пюре изъ крапивы.

Сварить бульонъ изъ 2-хъ фунтовъ говядины, лучше всего изъ грудинки и 1 ф. ветчины, процѣдить, мясо нарѣзать кусками и положить въ процѣженный бульонъ. Фунта 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> или 2 молодой крапивы очистить отъ корешковъ, вымыть, положить въ кастрюлю, залить кипяткомъ и не покрывая варить до мягкости, откинуть на дуршлакъ, перелить нѣсколько разъ холодной водою, выжать, очень мелко срубить и протерѣть сквозь сито. Въ кастрюлю положить ложку масла, когда вскипитъ положить приготовленную крапиву, поджарить, развести бульономъ. Въ суповую миску положить отваренной и взбитой съ масломъ перловой крупы и мелко нарѣзанной зеленой петрушки.

### 14. Супъ изъ помидоровъ.

Сварить обыкновенный бульонъ. Взять напр. на пять человекъ, отъ шести до восьми помидоровъ смотря по величинѣ, разрѣзать ихъ на части, положить въ кастрюлю кусокъ масла, помидоры и немножко мякиша булки, варить такъ съ полчаса; потомъ протерѣть все это чрезъ сито, развести процѣженнымъ бульономъ и прибавить полъ стакана бѣлаго вина, для лучшаго вкуса. Къ этому супу подаются гренки жаренны въ маслѣ.

Можно также заправить его сметаною; но тогда не надо прибавлять вина.

## 15. Супъ изъ помидоровъ съ капустою.

Этотъ супъ можно варить безъ мяса, тогда только надо гораздо больше употребить масла и заправить его сметаною растертою съ мукой, считая 1 стаканъ сметаны на 2 человѣка, вмѣсто бульона развести его наваромъ изъ разной зелени и разварить къ нему рисовой крупы съ масломъ, положить это въ миску и залить горячимъ супомъ.

Сварить обыкновенный говяжій супъ и когда онъ почти готовъ, положить въ него примѣрно на 4 человѣка: 2 средней величины свеклы особо сваренныя и разрѣзанныя длинными кусочками, одинъ кочанъ бѣлой капусты обваривши его кипяткомъ, можно даже дать ему разъ вскипеть, и сливши воду нарѣзать его мелкими четвертушками; кромѣ того четыре помидора тушить въ маслѣ и протерѣть ихъ сквозь сито тоже въ этотъ супъ и дать всему этому вскипеть одинъ разъ. При выдачѣ на столъ положить въ миску 4 ложки хорошей свѣжей сметаны и говядину изъ супа разрѣзанную на довольно мелкія куски.

## 16. Борщъ -подольскій.

Сварить обыкновенный бульонъ, отдѣльно же сварить 2 свеклы и 2 кочна капусты разрѣзанной на 4 части обдать нѣсколько разъ кипяткомъ и одинъ разъ вскипятить, слить воду и положить въ бульонъ чтобъ вмѣстѣ кипѣло, свеклу нарѣзать полосками и положить туда же. Четыре большихъ помидоровъ подтушить въ маслѣ, протерѣть, влить въ супъ, и варить все вмѣстѣ. Въ миску положить 4 ложки хорошей сметаны и кусками нарѣзанное мясо изъ бульона.

## 17. Супъ изъ раковъ.

Штукъ тридцать небольшихъ раковъ сварить съ укропомъ и съ солью, когда остынуть очистить шейки и ножки, выбрать пятнадцать скорлупокъ, чтобы нафаршировать, остальную скорлупу истолочь мелко, положить ее вмѣстѣ съ кускомъ масла въ кастрюлю и поставить чтобы она понемногу жарилась. Когда масло сдѣлается краснаго раковаго цвѣта налить въ него бульону и подымающееся къ верху обращенное масло собрать ложкою въ особую кастрюльку, остальное процѣдить и протерѣть черезъ тонкое сито или толстое полотно: прибавляя къ протираемой массѣ столько бульона сколько нужно имѣть супа на четыре особы. 2 стагана сметаны, ложку муки и собранное особо раковое масло смѣшать хорошо и этимъ заправить кипящій супъ. — Можно вмѣсто сметаны употребить желтки, считая одинъ желтокъ на человека, тогда не употреблять муки, а положить въ супъ развареннаго рису. Съ желтками супъ долженъ только согрѣться а отнюдь не кипѣть. Фаршъ для скорлупъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: срубить мелко мясо вынутое изъ раковыхъ ножекъ, добавить ложку свѣжаго масла, 2 ложки сухарей, соли, перцу, мелко нарѣзаннаго укропа и 2 желтка, вымѣшать, наложить этимъ скорлупы и передъ тѣмъ какъ подправлять супъ сметаню, бросить въ супъ чтобы сварилась.

Въ миску положить очищенныя шейки и ножки, фаршированную скорлупу и мелко изрубленнаго укропу.

## 18. Супъ изъ дичи.

Обыкновенно употребляются на этотъ супъ переднія части серны, оленя или зайца, заднія части идутъ на жаркое. И такъ взять напр. переднюю часть зайца на три персоны и разныхъ кореньевъ, немного сухихъ грибовъ и варить такъ, чтобы мясо отпадо отъ костей, а затѣмъ слить бульонъ, отобрать

мясо отъ костей, мелко изрубить его и протерѣть черезъ дуршлякъ, поливая бульономъ. Влить въ это все около стакана бѣлаго вина, ложечку уксуса и ложечку сахара. Взять ложку масла растереть съ  $1/2$  ложкою муки, заправить этимъ супъ и подавать съ грёнками или пирожками. Можно супъ этотъ дѣлать и изжаренной уже дичи.

Можно эковомпчно приготовить этотъ супъ замѣняя вино легкимъ уксусомъ.

### 19. Супъ изъ щавеля.

Срубить мелко щавель, считая лѣтомъ 1 горсть на 2 персоны, весною же 1 горсть на 1 человѣка, изжарить его съ кускомъ масла въ кастрюлѣ, развести бульономъ, дать цовариться и заправить сметаною смѣшанною съ одною ложкою муки,—когда вскипитъ подавать на столъ.

Постный щавелевый супъ требуетъ больше масла—разводиться наваромъ изъ разныхъ кореньевъ, потомъ надо взять стакана два сметаны, разбить ее съ двумя ложками муки и тремя желтками, заправить этимъ супъ, дать вскипѣть и подавать. Къ щавелевому супу, подаются яйца или грёнки. Съ маринованнымъ щавелемъ на зиму, варится супъ точно также.

### 20. Супъ съ листьями щавеля.

Сварить крѣпкій говяжій супъ, когда таковой готовъ, отлить изъ него немного въ особый горшокъ и въ таковомъ сварить горсть или больше по желанію, листьевъ щавеля, которые заранѣе слѣдуетъ выполоскать и высушить. Щавель варится очень скоро, то и слѣдуетъ его варить не долго до обѣда. Подавая на столъ процѣдить въ миску супъ и положить туда сваренный щавель.—Къ этому супу подаются яйца въ мѣшечкахъ, надо ихъ разливая супъ класть на тарелки; а если ихъ положить въ миску то они могутъ разойтись и придать супу не чистый видъ.

## 21. Супъ изъ гороху.

Четыре стакана гороху залить тремя бутылками воды, поставить варить; когда хорошо вскипитъ нѣсколько разъ, отлить воду, выполоскать въ ней же горохъ и палить его свѣжею горячею водою, положить туда же фунта два проросшей жиромъ конченной свинины или коченый хвостъ, обваривъ его раньше кипяткомъ, и поставить варить, прибавивъ коренья. Когда горохъ совсѣмъ разварится, вынуть мясо, горохъ протерѣть чрезъ сито или мелкій дуршлакъ, варѣзать кусочками свинину, положить въ протертый горохъ, дать вскипѣть, и подавать съ гренками изъ чернаго и бѣлаго хлѣба поджаренными въ маслѣ. Въ миску всыпать немного маіерану.

Если этотъ супъ варится безъ мяса, то надо употребить больше гороха и когда онъ будетъ протертъ, положить въ него немного, прежде разваренной перловой крупы, ложку хорошаго масла и подавать на столъ съ гренками.

## 22. Супъ изъ спаржи.

Когда уже спаржа старѣеть и не такъ вкусна, или наберется довольно много тоненькой, то надо варѣзать ее на кусочки и разварить въ жидкомъ бульонѣ, когда совсѣмъ разварится, протерѣть чрезъ сито, заправить сметаной разтертой съ мукой и дать вскипѣть. Нѣсколько штукъ крупной спаржи очистить и сварить особенно, варѣзать на довольно большіе куски и опустить въ миску въ супъ.

Когда нѣтъ бульона, можно варить этотъ супъ на наварѣ изъ зелени, прибавляя въ него кусочекъ сухаго бульона.

## 23. Супъ Неаполитанскій.

Имѣя обыкновенный бульонъ, взять на 3 персоны ложку масла, поджарить на бѣло съ 1 ложкой муки и двумя ложками

тертого пармезана, мѣшая непрерывно деревянной лопаточкою, когда все составитъ одну сплошную массу, развести стаканомъ сливокъ, вскипятить, заправить двумя желтками не допуская болѣе кипѣть, развести нужнымъ на 3 персоны количествомъ бульона. Отдѣльно же сварить немного тонкихъ итальянскихъ макаронъ, изломанныхъ въ мелкіе куски, положить въ миску и вылить на нихъ супъ, и подать на столъ тертый пармезанъ.

## 24. Супъ à la tortue.

Сварить очень крѣпкій бульонъ, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, положить трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками вмѣстѣ съ сокомъ въ которомъ варились онѣ. Отварить особо телячью головку съ корешками и солью, часть ея нарѣзать на куски и уложить въ миску, кромѣ того положить туда отваренный и разрѣзанный въ куски телячій спинной мозгъ и три яйца въ крутую, нарѣзанныя въ четвертушки. Однимъ словомъ супъ долженъ быть совершенно густой, хотя безъ всякой подправки.

## 25. Супъ кровяной изъ утки или поросенка.

Супъ этотъ дѣлается изъ поросенка, утки или даже изъ передней части гуся. Надо вскипятить немного уксуса, посолить, простудить и въ этотъ уксусъ спустить кровь при зарѣзываніи поросенка, гуся или утки. Поросенокъ послѣ обыкновеннаго очищенія рѣжется на куски и варится изъ него бульонъ, отъ гуся же берутся только потроха которые варить надо съ 2 ф. говядины, какъ обыкновенный бульонъ съ прибавкой 2 грибовъ сухихъ, луку и кусочка свѣжаго шпеку со шкуркой. Когда все сварится до мягкости, процѣдить бульонъ, поросенка или утку вынуть на блюдо и покрыть, чтобы не почернѣло потому что изъ нихъ дѣлается рагу, для котораго надо отлить немного бульону; —  $\frac{1}{4}$  фупта пряниковъ (лепе-

шекъ въ каждой булочни извѣстныхъ) размочить въ водѣ, растерѣть и влить въ уксусъ съ кровью, вымѣшать хорошо и этимъ заправить процеженный бульонъ, попробовать супъ, если онъ не довольно кисель подбавить уксусу, положить нѣсколько кусковъ сахару, нарѣзать маленькими кубиками сваренный шпекъ, положить въ супъ и вскипятить вмѣстѣ смотря чтобъ не свернулось. Особенно сварить сушеныхъ грушъ, яблоковъ и чернослива, и вмѣстѣ съ водой въ которой варились влить въ миску. Еще особо отварить нарѣзанныхъ клецекъ, какъ для бульона и уложить въ миску, также какъ и потроха негодные на рагу и залить все это супомъ.

## 26. Кислыя щи на говядинѣ.

Самые вкусныя щи на говядинѣ. Поставить мясо какъ на обыкновенный бульонъ, съ меньшимъ количествомъ воды, послѣ снятія пѣны влить соуса съ небольшимъ количествомъ рубленной капусты, положить нѣсколько сушеныхъ грибовъ, изрѣзанную луковицу, посолить и варить пока мясо не будетъ мягкое. Тогда подправить ложкой муки растертой съ жиромъ снятымъ сверху, грибы вынуть, пошинковать и уложить въ миску. Можно тоже варить щи на ветчинѣ, которую равьше надо нѣсколько разъ обдать кипяткомъ.

## 27. Щи.

Сварить обыкновеннымъ образомъ крѣпкій бульонъ, выжавъ сокъ изъ рубленной капусты положить ее въ кастрюлю съ масломъ, подлить бульону и тушить пока не будетъ мягкая и не приметъ темнаго цвѣта. Подавал на столъ, развести капусту, въ которой должно быть много бульону. Для этого супа подается, рассыпчатая грѣчневая крупа или такая же крупа сваренная съ масломъ, простуженая на плоско растянутомъ блюдѣ, разрѣзанная длинными кусками и поджареными въ маслѣ.

## 28. Супъ изъ свѣжаго горошка.

Два фунта лущеннаго горошку залить водой, чтобъ покрыть горошекъ и варить съ кореньями пока не сдѣлается совершенно мягкимъ, протерѣть черезъ сито и развести бульономъ. Когда все протерто, подправить 2 желтками на 4 персоны, согрѣть, но не кипятить и вылить въ миску. Особо подать рубленные гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ.

## 29. Супъ лимонный.

Сварить обыкновенный бульонъ, взять стакана два сметаны—человѣкъ на шесть, три желтка, сокъ изъ одного большаго лимона, все это хорошо размѣшать и развести бульономъ. Разварить перловой крупы, растерѣть ее съ масломъ до бѣла и положить въ заправленный супъ и вскипятить. Обыкновенно, этотъ супъ дѣлаютъ постный, вмѣсто же бульона берутъ наваръ изъ сухихъ грибовъ, разныхъ кореньевъ и луку и поступаютъ какъ выше сказано. Вмѣсто перловой крупы можно употребить рисовую крупу, супъ будетъ бѣлѣе, варѣзать ломтиками лимонъ и положить въ миску.

## 30. Супъ огуречный (разсолъникъ) на почкахъ.

Сварить почки цѣликомъ, съ мясомъ или костями, съ корешками, какъ обыкновенный бульонъ. Въ процеженный бульонъ влить по вкусу огуречнаго рассола и положить нѣсколько очищенныхъ и нарѣзанныхъ на кусочки огурцевъ, а когда нѣсколько разъ вскипитъ заправить сметаной, или подать супъ чистый съ поджаренными нарѣзанными ломтиками картофелю. Почки нарѣзать ломтиками и положить въ миску.

## 31. Супъ грибной бѣлый.

Супъ этотъ дѣлается обыкновенно изъ потроховъ гуся

или утки. Сварить изъ нихъ бульонъ съ кореньями и грибами, отдѣльно же сварить до мягка  $\frac{1}{4}$  ф. перловой крупы, когда готова, разбить до бѣла съ ложкой масла, влить въ нее 1 ф. хорошей сметаны, развести бульономъ, вскипятить и подать на столъ. Если супъ этотъ долженъ быть постный, то дѣлать его на отварѣ изъ однихъ корешковъ.

### 32. Супъ бѣлый Карльсбадскій.

Этотъ супъ очень питательный, рекомендуется для больныхъ. Фунта два телятины, остатки отъ жаркаго какъ то: лапки и потроха отъ птицъ или просто два фунта телятины и курицу, съ кореньями варить какъ можно больше, снимая пѣну. Особо разварить два стакана перловой или овсяной крупы или даже рисовой безъ соли съ кускомъ масла, обращая вниманіе чтобы не пригорѣло. Когда крупа разварится протерѣть сивозъ сито разводя по немногу бульономъ. Супъ долженъ быть довольно густой т. е. какъ гороховый, размѣшать его хорошенько и поставить прокипѣть. Для здоровыхъ опустить гренки поджаренные въ маслѣ, прибавивъ петрушки и укропу.

### 33. Супъ изъ зелени.

Взять разной зелени, маркови, рѣпы, брюквы, гороху, луку, сельдерею, петрушки, картофлю, всю эту зелень очистить, разрѣзать на кусочки и обварить кипяткомъ, слить его, залить свѣжей холодной водой и варить до мягкости, а затѣмъ протерѣть все вмѣстѣ. Если же есть остатки мяса, то поварить ихъ прежде нѣсколько времени отдѣльно, снять пѣну и тогда положить приготовленную зелень. Супъ будетъ гораздо вкуснѣе. Заправить протертой супъ ложкою масла растертаго съ двумя желтками, поставить чтобы согрѣлось и подавать съ гренками обжаренными въ маслѣ.

### 34. Супъ картофельный.

Этотъ супъ готовится разными способами, лучше всего на бульонѣ, вываренномъ изъ остатковъ мяса отъ жаркаго и костей. Положить въ супъ кореньевъ, вырѣзанныхъ разными фигурками для красоты и пучекъ зеленой петрушки, которую выбросить потомъ прочь. За полчаса до обѣда опустить въ супъ, картофель наръзанный звѣздочками и обваренный кипяткомъ; картофелю должно быть довольно много, чтобы супъ съ таковымъ наварился. Кто любитъ густой супъ, слѣдуетъ протерѣть нѣсколько штукъ картофелю чрезъ сито, размѣшать съ супомъ. Можно варить этотъ супъ постный, какъ обыкновенно съ наваромъ изъ грибовъ, заправлять поджареннымъ масломъ съ мукою и подавать съ гренками. Въ картофельный супъ всегда сыплется петрушка и укропъ.

### 35. Супъ пюре картофельный.

Дѣлаютъ еще картофельный супъ слѣдующимъ образомъ: сварить бульонъ изъ кусковъ говядины не годной ни на жаркое, ни на битки или изъ баранины, какъ всегда съ кореньями; отдѣльно же сварить очищенный цѣльный картофель съ солью, когда станетъ мягокъ отлить, положить ложку масла и протерѣть черезъ рѣшето, развести процеженнымъ бульономъ и заправить 2 желтками, забитыми съ теплымъ топленнымъ масломъ, всыпать мелко наръзаннаго укропу и петрушки, согрѣть на огнѣ и подать на столъ. Въместо желтковъ можно употребить ложку муки съ масломъ.

---

## СУПЫ ПОСТНЫЕ.

### 36. Супъ грибной.

Этотъ супъ хорошо заливаетъ бульонъ въ постные дни. Можно готовить его преснымъ и кислымъ. Взять десять сухихъ

грибовъ на пять или шесть особъ, вымыть ихъ хорошенько и налить водою, поставить варить, когда они съ полчаса покипятъ, положить туда равной зелени, двѣ луковицы, немного перцу и варить все это пока грибы не будутъ мягки, тогда процѣдить супъ, вынуть грибы, тонко ихъ нашинковать, бросить опять въ супъ и влить уксусъ по вкусу, если хотять имѣть супъ кислый. Поджарить ложку масла съ ложкою муки, а кто любитъ то и поджаренную луковицу, заправить этотъ супъ и поставить вскипѣть. Опускаются въ него клецки. Кто хочетъ имѣть этотъ супъ прѣсный не нужно лить въ него уксусъ, а клецки замѣняются смоленской крупой растертой съ яйцомъ и уже тогда лукъ поджаренный не годится въ супъ. Точно также варится супъ изъ свѣжихъ грибовъ только всегда прѣсный. Крупа протирается слѣдующимъ образомъ: взять чайную чашку крупы, высыпать на глубокую тарелку и впустить туда одно яйцо и растереть до тѣхъ поръ пока яйцо соединится съ крупой, тогда разложить эту массу по тарелкѣ и поставить сохнуть въ легкую печь или на солнцѣ. Этой же самой крупой засыпается супъ изъ курцы, утки или цыпленка.

### 37. Супъ изъ рыжиковъ или шампиніоновъ.

Очистить и вымыть хорошенько грибки, нашинковать довольно мелко, залить ихъ наваромъ изъ кореньевъ и варить пока не сдѣлаются мягкими, шампиніоны же варятся дольше рыжиковъ, поджарить масло съ мукой, заправить этимъ супъ и можно опустить въ него клецки. Грибовъ должно употребить довольно много, чтобы супъ былъ вкусный. Въ миску положить зеленой петрушки, укропу, и кто любитъ не много перцу.

### 38. Кашка на грибномъ отварѣ.

Выварить нѣсколько сухихъ грибовъ и кореньевъ, когда они будутъ мягки, процѣдить ихъ, посолить и въ этотъ от-

варь всыпать смоленской крупы, протертой съ яйцомъ, какъ сказано въ § 36. и положить кусокъ масла. Если желаютъ имѣть кашу густую надо положить по больше крупы.

### 39. Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.

Взять стаканъ крупы ячневой, перловой или овсяной, залить водою и поставить варить на густую кашу, когда начнетъ кипѣть положить кусокъ масла, развареную совсѣмъ крупу растерѣть до бѣла масломъ, развести чистымъ кипяткомъ, какъ кто хочетъ гуще или жиже, процѣдить сквозь сито и тогда только посолить, иначе супъ будетъ красноватый. Передъ выдачею приготовить очищеннаго и нашинкованнаго миндаля и явиюму положить въ супъ и дать разъ вскипѣть. Въ миску опустить гренки, поджареные въ маслѣ.

### 40. Уха.

Самая лучшая изъ карасей, угря, налима и ершей. Сварить много кореньевъ съ нѣсколькими луковицами, за 20 или 25 минутъ передъ выдачею на столъ положить рыбу, когда готова, вынуть осторожно, супъ процѣдить, положить подправку состоящую изъ ложки масла съ мукой и сварить въ немъ нарѣзанныя какъ для бульона клецки. Рыба мелкая подается съ супомъ виѣстѣ, но крупная же особеннымъ блюдомъ подъ соусомъ.

### 41. Супъ постный миндальный.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля и пять штукъ горькаго обварить, очистить и истолочь въ ступкѣ, прибавить немого воды чтобы не замаслился. Развести эту массу двумя бутылками воды и процѣдить черезъ салфетку, еще разъ протолочь и процѣдить такимъ же образомъ; положить отъ полфунта до трехъ четвертей сахару и размѣшать. Разварить рисъ въ молокѣ или въ водѣ (если супъ совсѣмъ постный),

съ сахаромъ, корицею и изюмомъ, положить это въ миску и развести миндальнымъ молокомъ. Этотъ супъ можно подавать холодный или теплый.

#### 42. Супъ изъ пива со сметаною.

Вскипятить въ кастрюлѣ бутылку обыкновеннаго не горькаго пива. Разбить въ чашкѣ стаканъ сметаны съ четырьмя желтками и ложкою сахару, размѣшать потихоньку съ пивомъ, дать ему согрѣться, но не вскипѣть, постоянно мѣшая и подать на столъ. Къ этому супу подаютъ свѣжій творогъ, отжатый отъ сыворотки и гренки изъ ситного хлѣба, поджаренные въ маслѣ.

#### 43. Супъ изъ пива.

Поставить въ кастрюлѣ на огонь бутылку пива, всыпать хорошую горсть черстватаго натертаго на теркѣ хлѣба, немного корицы, гвоздики, изюму, кто любитъ имбирю, положить кусокъ свѣжаго масла, вскипятить и подавать.

#### 44. Затиры или гречневья клецки на молокѣ.

Обыкновенно на затиры дѣлается крѣпкое тѣсто изъ муки, яицъ и воды, рвутъ его или рубятъ на маленькіе кусочки и бросаютъ въ кипящее или горячее молоко и даютъ вскипѣть заправляя масломъ. Гречневья же клецки дѣлаются другимъ способомъ: взять два стакана гречневой муки и ложку пшеничной, заварить это нѣсколькими ложками кипятку и все мѣшать пока совсѣмъ не останется сухой муки. Въ кипящее молоко опускать серебряною или жестяною ложкою продолговатыя клецки очень скоро, когда всплывутъ на верхъ, супъ готовъ.

#### 45. Саго на винѣ.

Четверть фунта краснаго или бѣлаго саго обдать кипят-

комъ и слить, а затѣмъ залить 8 стаканами и варить постоянно мѣшая пока не сдѣлается прозрачнымъ, тогда вылить на сито, чтобы вода стекла. Вскипятить 4 стакана бѣлаго или красного французскаго вина съ двумя стаканами воды, всыпать три четверти фунта сахару, положить лимонной корки и корицы кусочками, пару гвоздики, положить процеженное саго, согрѣть вмѣстѣ и вылить въ миску, въ которой должно находиться нѣсколько ломтиковъ лимона. Красное саго варится только на красномъ винѣ, бѣлое можно какъ кто хочетъ.

#### 46. Холодецъ.

Сварить хорошій бульонъ изъ кусочковъ говядины и телятины, однимъ словомъ изъ разныхъ обрѣзковъ отъ мяса приготовленнаго на жаркое, процедить и добавить по вкусу несколько квасцовъ (см. № 10). Нарѣзать малыми кусками вмѣстѣ съ листочками свѣжаго свекольника, отварить вмѣстѣ съ мелко нарубленнымъ укропомъ, процедить, положить въ миску. На пять тарелокъ этого супа взять 4 стакана сметаны, вымѣшавъ хорошо въ мискѣ со свекольникомъ и укропомъ и не переставая мѣшавъ, вылить на это 4 стакана горячаго бульона, вымѣшавъ хорошо, положить нѣсколько ломтиками наръзанныхъ крутыхъ яицъ, раковыхъ шеекъ и ножекъ, свѣжихъ огурцовъ кубиками наръзанныхъ, также наръзанной осетрины, лососины, или телятины и куриныхъ грудей, чтобы только мясо было бѣлое и вынести на ледникъ. Для подправки бульона, можно къ этому супу употреблять огуречный рассоль. Подавая на столъ, нужно на каждую тарелку положить по куску льда. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ супъ этотъ подаютъ просто на простоквашу, которую размѣшиваютъ вмѣстѣ со сметаною, кладутъ свекольникъ и всѣ другія принадлежности и подаютъ на столъ.

#### 47. Ботвинья.

Очистить, вымыть и сварить съ солью полфунта щавеля

и половину молодого свекольника съ листочками, протерѣть черезъ сито. Въ миску положить чайную ложку сарептской горчицы, ложку мелкаго сахару, ложки двѣ соли, немного мелкаго перца, растереть вмѣстѣ, вложить протертую зелень, вымѣшать, налить 3 бутылки кваса и вынести на ледникъ. Въ супу тому подается отварная дососина, осетрина, бѣлорыбца или семга, а на особомъ блюдѣ мелко рубленый зеленый лукъ, мелко рубленныя крутыя яйца, четырехугольными кусочками рѣзанные свѣжіе огурцы и тертый хрѣнъ.

#### 48. Окрошка.

Жареную дичь, курицу, индѣйку, телятину, баранину, говядину, солонину, языкъ, все что кто имѣетъ оставшагося дома, нарѣзать четырехугольными кусочками, прибавить мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцевъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленнаго зеленого лука, немного укропа, сложить все въ суповую чашку, влить фунта 1½ сметаны, прибавить соли и перцу и разбавить квасомъ по вкусу.

#### 49. Холодецъ изъ земляники.

Стакановъ 8 земляники выполоскать и протереть сквозь сито съ тремя стаканами горячей воды; всыпать стаканъ сахару, влить стаканъ легкаго бѣлаго вина, размѣшать все и подогрѣть, стараясь только чтобы не вскипѣло; такъ сваренный супъ вынести на ледникъ и подавать съ кренделями обваренными кипяткомъ и посыпанными сахаромъ, или гренки изъ бѣлаго хлѣба, которые надо помочить въ молоко и поджарить въ масле.

#### 50. Холодецъ изъ черники.

Стакановъ 8 черники залить водою такъ, чтобы только ягоды покрылись, поставить варить до тѣхъ поръ пока ягоды

не полопаются, протереть сквозь сито, поставить чтобы густота опала, слить чистый сокъ, всыпать полтора стакана сахару, нѣсколько кусочковъ корицы, влить полъ стакана краснаго вина, разболтаннаго съ неполной ложкой пшеничной муки, поставить на огонь, когда закипитъ всыпать чашку отобранныхъ ягодь, дать разъ вскипѣть, снять съ огня и вынести въ ледникъ. Многіе заправляютъ этотъ супъ сметаной, но безъ ней онъ вкуснѣе и здоровѣе. Для запаха можно бросить немного лимонной корки. Къ супу подаютъ гренки.

### 51. Холодецъ изъ вишень.

Стакановъ 8 вишень безъ стебельковъ залить водой, вложить кусокъ корицы, 2 гвоздики, вскипятить нѣсколько разъ и протереть черезъ дуршлакъ, всыпать  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, влить стаканъ краснаго вина, разболтаннаго съ ложкой пшеничной муки, вскипятить вмѣстѣ, вылить въ миску и вынести въ ледникъ. Подавать съ гренками.

### 52. Холодецъ изъ яблоковъ и груши.

Нарѣзать четвертушками зрѣлыя груши или яблоки, налить воды столько чтобы ихъ покрыло и варить до тѣхъ поръ, покуда не разварятся. Тогда протереть черезъ дуршлакъ, всыпать по вкусу сахару, немного толченой корицы, заправить сметаной, вскипятить разъ, остудить и подавать съ гренками. Можно этотъ супъ подавать и теплый.

### 53. Супъ изъ сливъ.

Стакановъ 8 зрѣлыхъ сливъ очистить отъ косточекъ, налить водой лишь только чтобы ихъ покрыло и варить мѣшая чтобы сливы не пригорѣли. Когда разварятся, протереть сквозь дуршлакъ, всыпать стаканъ сахару, положить кусокъ корицы, влить стаканъ воды разболтанный съ полъ ложку

муки, вскипятить и подавать съ гренками горячимъ; кто желаетъ можно подавать холоднымъ.

#### 54. Супъ пивной холодный.

На 2 бутылки пива взять 3 лимона и  $\frac{3}{4}$  ф. мелкаго сахара. Всыпать сахаръ въ миску и залить его стаканомъ пива, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, а третій наръзать ломтиками выбрасывая старательно косточки.  $\frac{1}{4}$  фунта изюма безъ косточекъ выполоскать въ холодной водѣ и обдать кипяткомъ, послѣ нѣсколькихъ минутъ отлить воду и положить изюмъ въ миску вмѣстѣ съ кускомъ корицы и ложкою тертаго ржанаго, столоваго хлѣба, влить  $\frac{1}{2}$  бутылки краснаго вина а по недостатку онаго рюмку рома. Все вымѣшать хорошо и развести остальнымъ пивомъ.

#### 55. Супъ изъ молока съ меренгами.

На двѣ бутылки молока, взять шесть желтковъ, разбить ихъ со стаканомъ сахара, поставить молоко на огонь, когда вскипитъ, вливать по немногу желтки, мѣшая постоянно и не давая кипѣть, а только чтобы молоко погустѣло, положить туда кусокъ корицы или ванили, вылить въ миску и поставить остыть въ холодномъ мѣстѣ. Бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать съ двумя ложками сахара и немного корицы и опускать эту пѣну серебряною ложкою на кипящее молоко, и варить какъ яйца, когда сварятся вынимать изъ дуршлага ложкою въ миску, молоко же заправить желтками какъ сказано выше. Въ этотъ супъ кладутъ также разварной рисъ съ сахаромъ и корицею.

*Замѣчаніе.* Я потому не даю пропорцію къ супу, что лучшая пропорція считать большой стаканъ на персону. Большую роль въ супѣ играетъ бульонъ и когда недостаетъ мяса, можно подбавлять кусочекъ сухаго бульона, чтобы супъ былъ по крѣпче.

## ОТДѢЛЕНІЕ II.

---

### РАЗНЫЯ ПРИБАВЛЕНІЯ КЪ СУПУ.

---

#### 1. Рисъ.

Взять четверть фунта рису на четыре персоны, налить горячей водой, размѣшать, рисъ опадеть въ низъ, мутную воду слить, повторить тоже самое, потомъ залить его холодною водою и пусть такъ постоитъ съ часъ, отъ чего рисъ будетъ бѣлѣе. Слить воду, налить теплою и поставить, мѣшая чаще, чтобы не пригорѣлъ, когда начнетъ развариваться, положить кусокъ масла, соли и варить пока не будетъ совсѣмъ мягкій, подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ миску.

#### 2. Макароны.

Для супа гораздо вкуснѣе покупныхъ, приготовленныхъ домашніа макароны, дѣлаются же онѣ слѣдующимъ образомъ: взять два стакана самой лучшей муки и три яйца, замѣсить очень густое тѣсто, потомъ раскатать его какъ можно тоньше.

Когда готово, оставить его на доскѣ съ полъ часа, пусть подсохнетъ, тогда разрѣзать въ длину, положимъ пальца въ три, положить одну полоску на другую, и рѣзать какъ можно по товше, нарѣзанныя манаровы разбросать по столу, чтобъ еще подсохли и за четверть часа до обѣда положить въ супъ чтобы вскипѣли. Пропорціи эта человекъ на восемь.

### 3. Кашка.

Въ супъ просто всыпать полъ чайной чашки смоленской или манной крупы или вскипятить немного воды съ солью, съ кускомъ масла и засыпать крупу, сварить густую кашу, часто мѣшая чтобы не пригорѣла, когда готово разложить ее и плоское блюдо разгладить ложкой, помоченной въ масло и когда совсѣмъ остынетъ, то нарѣзать четырехъ-угольными кусочками и опустить въ миску. Эту кашку можно подавать на другое кушанье, горячую облитую поджареннымъ масломъ; также для больныхъ варютъ ее по жиже т. е. засыпая меньше крупы. Можно стереть крупу яйцомъ, высушить и всыпать въ супъ.

### 4. Клецки французскія.

Взять ложку хорошаго масла, размѣшать до бѣла, вбить четыре желтка постоянно мѣшая въ одну сторону, всыпать полъ стакана муки и влить ложку холоднаго жиру, снятого съ бульона, размѣшать хорошенько, вбить бѣлки и перемѣшать съ тѣстомъ посыпая полъ ложкою муки. Въ кастрюльку отлить бульону, когда вскипитъ опускать осторожно серебряною ложкою клецки, мокая ее за каждымъ разомъ въ супъ, дать вскипѣть и выливать въ миску.

### 5. Клецки французскія безъ пѣны.

Растерѣть до-бѣла  $\frac{1}{2}$  ложки фритюра съ 1 ложкой хорошаго масла, впустить по одному 2 желтка и продолжать те-

рѣть пока не сдѣлается густымъ, добавить по одному 2 цѣльныхъ яйца и тереть опить до густоты. Тогда по немногу всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, вымѣшать съ нею отлично, но не тереть долго, а то выгладѣть будетъ свернувшийся и опускать серебрянной ложкой въ бульонъ; варить подѣ крышкой чтобы поднялись. Клецки эти могутъ въ сыромъ видѣ быть сохранены до слѣдующаго дня, до того они прочныя.

## 6. Клецки французскія на-скоро.

Ложку масла, двѣ ложки муки и 3 яйца разбить въ латкѣ не болѣе 5 минутъ и сейчасъ ложкой опускать въ бульонъ. Не будутъ очень нѣжныя, но вкусныя.

## 7. Клецки заварныя.

Масла полъ стакана и стаканъ воды вскипятить, всыпать стаканъ муки, мѣшать на огнѣ пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюлки, отставить, когда остынетъ, вбить два или три яйца и размѣшать какъ можно лучше. Опустить ложкою въ супъ, какъ сказано выше о французскихъ клецкахъ, или укладывать ложкой клецки на листъ и поставить въ печку.

## 8. Клецки нарѣзанныя.

Замѣсить тѣсто изъ двухъ стакановъ муки, одного яйца и немного воды не очень крѣпко, раскатать на столѣ, нарѣзать четырехъ-угольные или длинноватые кусочки, бросить въ кипятокъ, когда всплывутъ на верхъ, выбросить ихъ на дуршлакъ, облить холодною водою, чтобы онѣ не слиплись и положить въ миску.

Въ грибномъ или рыбномъ супѣ можно ихъ прямо варить, на бульонѣ же варить ихъ не слѣдуетъ, будетъ мутный бульонъ.

## 9. Фрикадельки къ супу.

Взять полъ фунта жиру отъ вырѣзки, изрубить мелко отбрасывая жилки, растереть въ массу, положить тертой булки, двѣ ложки бульона, немного перцу, соли, мускатнаго орѣха, мелко нарубленной зеленой петрушки или укропу, вбить два яйца, размѣшать все какъ можно лучше, скатать шарики и варить въ бульонѣ.

## 10. Фрикадельки въ борщу.

Вышеописанныя фрикадельки могутъ служить и въ борщѣ, но лучше приготовить ихъ слѣдующимъ образомъ: полъ фунта хорошей говядины и четверть фунта жиру или мозгу изъ кости, изрубить мелко, посолить и посыпать перцомъ, изрубить луковку и выжать изъ нея сокъ или испечь ее и растерѣть съ рубленою говядиною, положить одно яйцо, немного тертой булки, размѣшать все хорошенько, катать катышки и варить въ борщѣ.

## 11. Ушки въ борщѣ.

Оставшійся отъ жаркаго кусокъ говядины или вареной изъ супа, изрубить мелко; съ кусочкомъ свиного жиру, ложку масла положить въ кастрюлю чтобъ закипѣло; бросить туда одну луковицу истертую или печеную, дать разъ только вскипѣть, но не поджарить и снять съ огня, положить въ это масло, изрубленную говядину, два или три сухихъ гриба, прежде отваренныхъ и мелко изрубленныхъ, подлить немного навару отъ грибовъ, немного тертой булки, два яйца; посолить, посыпать перцомъ и хорошо вымѣшать.

Замѣсить тѣсто не очень твердое изъ двухъ стакановъ муки, одного яйца, немного воды, раскатать довольно тонко, разрѣзать на четырехъ-угольные кусочки, положить на каждый кусочекъ немного фаршу, края тѣста помазать бѣлкомъ,

сложить косыночкой которой два противуположные конца сложить вмѣстѣ, бросить въ кипятокъ посоленный, когда всплывутъ отцѣдить, положить въ миску и залить супомъ. Въ постъ ушки вмѣсто говядины начиняются грибами. Очень вкусны поджаренныя въ маслѣ. Пропорція на 6 человѣкъ.

## 12. Фрикадельки изъ жареной телятины.

Кусокъ жареной телятины изрубить, положить туда два яйца, ложку сметавы, ложку булки тертой, рубленого луку, перцу, соли, вымѣшать хорошенько, катать катышки въ муку или сухаряхъ и варить въ супѣ или борщѣ.

## 13. Фрикадельки изъ рыбы.

Снять кожу съ судака или щуки, положимъ въ два фунта, вынуть кости, мясо изрубить и посолить. Взять ложку масла, тертаго луку, кусокъ булки вымоченной въ молокѣ выжавъ ее положить два яйца, вымѣшать все хорошенько, посыпать столъ мукою и катать продолговатыя палочки длиною въ палець. Бросать въ посоленной кипятокъ, когда всплывутъ на верхъ вылить на дуршлакъ и когда остынутъ нарѣзать въ миску пластинками. Эти самыя фрикадельки подаются съ бѣлымъ со сметавою соусомъ, только тогда не надо ихъ рѣзать, а подавать цѣльными, можно прибавить нарѣзанныя клецки.

## 14. Раки начиненные.

Сварить тридцать раковъ съ солью, съ укропомъ, когда остынутъ, вычистить шейки и ножки, отобравъ по большему шеекъ по крупнѣе, остальные изрубить мелко, смѣшать съ ложкою масла, ложкою тертой булки, немного мелко изрубленнаго укропа, посолить, посыпать перцомъ, вбить два желтка, вымѣшать все вмѣстѣ, наложить этою массою скор-

лунки отъ раковъ и опустить въ кипящій супъ. Такии раками обкладываютъ также разную зелень, какъ напр. горохъ и пр.; къ чему хорошо поджарить ихъ на маслѣ; шейки укладываются между зеленью.

### 15. Яйца въ мѣшечкѣ.

Поставить въ низкой и довольно широкой кастрюлкѣ воды на полъ вершка вышиною и влить ложку уксуса, посолить, когда закипитъ, впустить яйцо разбивъ потихонько скорлупу, и держа ее надъ самой водою бокомъ и какъ только бѣлокъ затянется кругомъ, вынимать осторожно ложкою съ дырочками (дуршлакомъ) лучше прямо на каждую тарелку по одному или по два яйца.

### 16. Яйца начиненныя.

Сварить яйца въ крутую, когда остынутъ разрѣзать по поламъ яйцо вмѣстѣ со скорлупою, вынуть яйцо стараясь не испортить скорлупы, изрубить мелко, вымѣшать хорошенько съ ложкою масла, немного соли, перцу и мелко рѣзаннаго зеленого луку, наложить этимъ фаршемъ скорлупу, посыпать сверху толченымъ сухаремъ. Распустить на сковородкѣ масло, положить въ него фаршемъ внизъ яйца, когда зарумянятся подавать особо къ супу.

### 17 Гренки съ пармезаномъ.

Обрѣзать со всѣхъ сторонъ корку булки, середину же нарѣзать ломтиками, растопить немного свѣжаго масла, макать въ него ломтики булки, чтобы масло впиталось, а затѣмъ посыпать натертымъ пармезаномъ и за полъ часа до обѣда поставить въ печь.

## 18. Разные гренки.

1. Нарѣзанную ломтиками булку подсушить въ печкѣ или держа на вилкѣ надъ угольями.

2. Нарѣзать булку кусочками и поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, постоянно переворачивая, пока подсохнутъ, подаются они къ гороховому или огуречному супу.

3. Ломтики булки помочить въ сливки или молоко, потомъ въ разбитое яйцо, обсыпать сухаремъ и поджарить въ маслѣ по обимъ сторонамъ. Можно жарить не мокая въ яйцо. Эти гренки подаются къ супамъ: фруктовымъ, а также изъ щавеля и помидоровъ; къ фруктовымъ супамъ посыпаются сахаромъ.

## ОТДѢЛЕНИЕ III.

---

### СОУСЫ.

---

Въ соусы обыкновенно употребляется масло и мука; — можно приготовить изъ этого запасъ на недѣлю впередъ. Взять фунтъ масла, растопить, слить въ кастрюльку, чтобы масло было совсѣмъ прозрачное и поставить на маломъ огнѣ и когда закипитъ всыпать по немногу, постоянно мѣшая, два стакана муки, дать вскипѣть нѣсколько разъ поддерживая слабый огонь, вылить тогда въ чашку и употреблять смотря по надобности. Также можно приготовить поджареный сахаръ: — полъ фунта сахару кусочками смочить водою на сковородѣ и поставить на огонь, чтобы разошелся и сдѣлался темно-коричневаго цвѣта, слить его въ чашку, и когда нужно придать соусамъ темный цвѣтъ, употреблять отогрѣвая немного.

Не всѣ соусы закрашиваются жженымъ сахаромъ, особенно острые, вмѣсто сахару употребляется поджареное масло; — стаканъ сухой муки всыпать въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать до тѣхъ поръ, пока она не потемнѣетъ, тогда отставить и мѣшать пока совсѣмъ не

остыцетъ; тогда всыпать въ сухую бутылку и держать въ сухомъ мѣстѣ; а когда нужно употребить съ масломъ какъ выше сказано.

### 1. Соусъ изъ каперцевъ.

Если есть приготовленное масло съ мукою, то надо взять полную ложку этого соуса; если же нѣтъ, то взять ложку масла, вскипятить, всыпать туда ложку муки, размѣшать стаканомъ горячаго бульона, положить каперцевъ, два куска сахару или немного подожженного заранѣе сахару, выжать соку изъ лимона по вкусу, вскипятить все вмѣстѣ, и облить — котлеты, утку или поросенка, а также и говядину. Въ этотъ соусъ можно положить немного маринованныхъ грибовъ или шампионовъ.

Этотъ самый соусъ, можно дѣлать бѣлымъ къ телятинѣ, баранинѣ, курицѣ, цыплятамъ, уткѣ и къ разной рыбѣ, онъ не подтемняется сахаромъ, заливается вмѣсто бульона вывареннымъ супомъ изъ приготовленныхъ продуктовъ подъ соусъ, сахару не кладется, а только нѣсколько ломтиковъ лимона.

### 2. Соусъ темный съ корншонами.

Поджарить сильно ложку масла, всыпать ложку муки, размѣшать, развести темнымъ бульономъ; особо въ кастрюлѣ, вскипятить въ бульонѣ нарѣзанные корншоны и когда будутъ мягки смѣшать вмѣстѣ съ соусомъ; если не довольно кисло, подлить уксусу, положить ложечку поджаренаго сахару и даже больше кто любитъ по слаще.

### 3. Соусъ бѣлый съ шампионами.

Очистить шампионы отъ верхней кожицы, вымыть, нарѣзать длинными кусочками, залить не много водою и варить, когда закипятъ выжать подъ лимона выбравъ зер-

нышки, достаточно на шесть шампиньоновъ, отчего они дѣлаются бѣлѣе; когда грибы будутъ мягки, растопить ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, развести наваромъ изъ шампиньоновъ, если мало прибавить бульону, полъ стакана бѣлаго вина, положить отваренные грибы и вскипятить все вмѣстѣ.

#### 4. Соусъ изъ анчоусовъ или селедокъ.

Поджарить въ ложкѣ масла штукъ 20 очищенныхъ и изрубленныхъ анчоусовъ или 2 селедки вмѣстѣ съ молоками и одной маленькой, изрубленной луковицей, особо поджарить ложку масла съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ, вымѣшать съ поджаренными анчоусами или селедками, по вкусу прибавить лимону или каперцевъ съ уксусомъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ, вскипятить и полить говядину или телятину.

#### 5. Соусъ изъ огурцовъ.

Этотъ соусъ употребляется къ вареной говядинѣ, или въ посту къ картофельнымъ котлетамъ съ селедкой.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести наваромъ сухихъ грибовъ, влить рассолу отъ соленыхъ огурцовъ, если недовольно кислый, прибавить кипяченаго уксусу, положить два или три нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, жженаго сахару, все вскипятить и обливать кушанье.

#### 6. Соусъ сѣрый съ изюмомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ и полъ стаканомъ вина, вскипятить; кусочка два сахару подрумянить, положить въ соусъ вмѣстѣ съ горстью изюма или кишмиша, прибавить ложку уксуса, вскипятить вмѣстѣ и обливать телячьи ножки, головку, или языкъ;

обливаютъ этимъ соусомъ рыбу, и тогда вмѣсто бульону льютъ наваръ отъ рыбы, передъ выдачею на столъ положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ.

### 7. Соусъ изъ щавеля.

Фунтъ или два щавеля очистить, тщательно переполоскать, изрубить и отварить въ водѣ съ солью; слить воду, тушить не много щавель съ масломъ подливъ не много бульону; протерѣть, влить ложки двѣ сметаны, разболтанной съ ложкою муки и ложкою сахара, размѣшать, вскипятить и облить говядину или телячьи котлетки.

### 8. Соусъ съ зеленымъ мелкимъ лукомъ.

Ложку масла вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, влить ложку уксусу, всыпать горсть зеленого луку мелко порубленного, вскипятить все вмѣстѣ и облить говядину.

### 9. Соусъ изъ луку (à la Soubise).

Десять большихъ, бѣлыхъ луковицъ очистить и залить соленымъ кипяткомъ минутъ на десять, вынуть изъ кипятка лукъ, накрошить и тушить накрывъ крышкою, съ четвертью фунта масла, обращая вниманіе, чтобы не пригорѣло и не подрумянилось, когда будетъ готово развести бульономъ, всыпать большую ложку муки, размѣшать и развести стаканомъ не густыхъ сливокъ, и еще варить на маломъ огнѣ все мѣшая, чтобъ не пригорѣло; всыпать не много сахару, протереть соусъ сквозь сито, и подавать къ бараньимъ котлетамъ.

### 10. Соусъ съ острымъ лукомъ.

Нѣсколько кусковъ сахару намочить водою и не много

подрумянить, положить кусокъ масла растертаго съ мукою, развести бульономъ, положить нѣсколько изрубленныхъ луковичъ и варить пока не будутъ мягки; влить ложки двѣ уксусу, вскипятить хорошенько и протереть сквозь сито; — кто хочетъ соусъ болѣе острый надо прибавить ложечку сарептской горчицы. Подается къ говядинѣ или баранинѣ.

*Примѣчаніе.* Употребляя лукъ въ кушанье слѣдуетъ его послѣ очистки обварить сильно кипяткомъ, или испечь въ печкѣ и протерѣть сквозь сито.

## 11. Соусъ голландскій (hollandaise).

Подъ этимъ соусомъ подаются обыкновенно болѣе нѣжныя кушанья напр. рыба и т. п., готовить его очень старательно, употребляя совершенно свѣжее и высшей доброты масло, а потому онъ и обходится дорого.

Двѣ ложки хорошаго винограднаго уксуса посолить, добавивъ очень мало бѣлаго перца и кипятить въ кастрюлькѣ объемомъ въ бутылку до тѣхъ поръ, чтобы осталось только всего чайная ложка. — Тогда снявши съ огня налить въ кастрюлю двѣ ложки холодной воды и 2 разбитыхъ желтка, очистить ихъ такъ, чтобы и слѣдовъ бѣлка не оставалось, и поставивши кастрюльку на слабый огонь, мѣшать постоянно и очень старательно пока желтокъ не станетъ густѣть. Заразѣ надобно раздѣлить 30 золотниковъ самого лучшаго масла на 5 равныхъ частей, и изъ нихъ одну часть положить въ кастрюлю когда яйца начинаютъ густѣть, снять ее сейчасъ съ огня и мѣшать пока масло не растаетъ, тогда поставить ее опять на слабый огонь и постоянно мѣшая, продержать ее на огнѣ но буквально одну минуту; — тогда опять снять съ огня, добавить вторую часть масла, вымѣшать чтобы разстаяло и опять минуту продержать на огнѣ мѣшая, снявши третій разъ кромѣ масла добавить двѣ ложки холодной воды, чтобы яйца не свернулись и всю эту операцію повторить разъ пять, т. е. чтобы все масло положено

было частями въ кастрюлю. Соусъ долженъ быть густовать, безъ крупенокъ на подобіе хорошей сметаны. Тогда надо заправить его по вкусу лимономъ или каперсами или наконецъ бѣлымъ виномъ. Во всякомъ случаѣ прибавляется немножечко сахару, чтобъ утончить вкусъ соуса.— Въ этотъ соусъ мука совсѣмъ не употребляется. Можно его приготовить заранѣе, и подавая на столъ подогрѣть.

## 12. Соусъ лимонный.

Соусъ лимонный употребляется къ вареной курицѣ, цыплятамъ, уткѣ, телятинѣ и даже къ рыбамъ, какъ то: къ шукѣ и судаку. Растереть ложку муки съ ложкой чисто оттопленнаго масла, развести бульономъ, выжать сокъ одного лимона, всыпать половину чайной ложки мелкаго сахара и вскипятить вмѣстѣ. Можно употреблять для этого соуса шампюны свѣжіе или маринованные, которые надо отварить особо, многіе прибавляютъ къ этому соусу желтка, но отъ этого онъ принимаетъ желтый цвѣтъ.

## 13. Соусъ лимонный красный.

Подрумянить ложку масла съ ложкой муки, развести  $\frac{1}{2}$  стаканомъ вѣрикаго сухого бульона разбавленнаго въ маломъ количествѣ воды, выжать  $\frac{1}{2}$  лимона, заколировать жженымъ сахаромъ, вскипятить, процѣдить черезъ сито и облить котлеты, на которыя раньше уложить ломтиками наръзанный лимонъ.

## 14. Соусъ бѣлый.

Вскипятить ложку масла съ ложкою муки, развести бульономъ, положить двѣ ложки сметаны, если есть — мелко изрубленнаго укропу, кто любитъ кусокъ сахару, вскипятить и облить курицу или телятину. Если этотъ соусъ употребляютъ

въ рыбѣ, напримѣръ къ карасямъ, то развести надо его рыбнымъ бульономъ.

## 15. Соусъ грибной.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести наваромъ сухихъ грибовъ съ лукомъ, положить мелко изрубленные грибы и луковицу, влить ложку уксуса, вскипятить все вмѣстѣ и подавать къ говядинѣ.

Этотъ соусъ приправляется сметаной вмѣсто уксусу, грибы же изрѣзываются на тонкія длинныя полоски, подается къ уткамъ и картофельнымъ котлетамъ.

## 16. Соусъ изъ помидоровъ.

Четыре зрѣлыхъ помидора, разрѣзать на кусочки и тушить съ кускомъ масла, подливая по немного бульону; когда совсѣмъ разварятся, протереть сквозь рѣдкое сито, такъ чтобы сѣмяна не прошли, всыпать ложечку сахару, растереть ложку муки съ ложкою масла, размѣшать съ протертыми помидорами и развести бульономъ на столько, чтобы соусъ былъ довольно густой, вскипятить все вмѣстѣ и подавать къ говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ или уткѣ.

## 17. Соусъ раковый.

Сварить раки какъ всегда съ укропомъ и солью, очистить шейки и ножки, скорлупу же истолочь и тушить въ хорошемъ маслѣ. Взять ложку масла, растереть на огнѣ съ ложкой муки; масло раковое протереть черезъ сито разбавляя бульономъ, вымѣшать съ приготовленнымъ масломъ съ мукой, выжать сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, вскипятить, уложить шейки и ножки на кушанье (рыбное или мясное) уложенное на блюдѣ и облить соусомъ.

## 18. Соусъ сливочный.

Два стакана сливокъ вскипятить съ двумя ложками сахару и немного толченой ванили завязанной въ кисею; потомъ остудить, размѣшать съ четырьмя желтками и двумя ложками холодныхъ сливокъ, вынуть кисею съ ванилью и поставить на легкій огонь, согрѣть, чтобы соусъ сдѣлался густой но не закипѣлъ. Этотъ соусъ подается въ холодному рису и пудингамъ.

## 19. Бешамель.

Взять двѣ ложки свѣжаго масла и вскипятить съ ложкою муки, развести однимъ стаканомъ крѣпкаго бульона, вскипятить доливая по немногу 2 стакана сливокъ, мѣшая постоянно чтобы не пригорѣло, добавить соли и дать время чтобы соусъ сдѣлался совершенно густымъ. Когда остынетъ, подправить 3 желтками разболтанными съ небольшимъ количествомъ воды. Такимъ бешамелемъ обливаются телятина или индѣйка когда уже почти дожарены.

## 20. Соусъ изъ соковъ къ пудингамъ.

Стаканъ какого нибудь соку малиноваго или смородиннаго и полъ стакана краснаго вина, стаканъ воды размѣшанной съ ложкою картофельной муки, ложки двѣ сахару, если очень кислый, то больше сахару, вымѣшать хорошенько и поставить варить на легкомъ огнѣ постоянно мѣшая.

## 21. Соусъ горчичный.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ говяжьимъ или рыбнымъ, всыпать полную ложку сарептской или англійской горчицы, влить немного вина и уксусу, положить немного сахара, вскипятить и обливаетъ говядину, колбасы или рыбу.

## 22. Хрѣнъ со сметаною.

Три корешка хрѣна стереть на теркѣ, размѣшать въ кастрюлькѣ съ тремя ложками хорошей сметаны, ложечкою сахару, полъ ложкою муки, немного соку изъ лимона или уксусу по вкусу, вскипятить, отставить, вбить два желтка, посолить, подогрѣть и подавать. Можно хрѣномъ этимъ облить нарѣзанную ломтиками и уложенную на мѣдномъ блюдѣ говядину изъ бульона и запечь 15 минутъ въ печкѣ.

## 23. Соусъ татарскій къ холоднымъ кушаньямъ.

Десять въ крутую сваренныхъ желтковъ, растереть прибавляя ложку холодной воды въ массу, развести четырьмя ложками прованскаго масла, добавить 2 чайныя ложки сарептской горчицы, чайную ложку сахара и понемногу добавлять крѣпкаго уксуса, смотря на то чтобъ соусъ остался густымъ, кто любитъ добавить можетъ мелко рѣзаннаго зеленого луку, каперцевъ, оливокъ или тонко нарѣзаныхъ корнишоновъ.

## 24. Соусъ изъ желтковъ для маіонезовъ.

15 свѣжихъ яицъ залить холодною водою и сварить въ крутую, готовые залить опять холодною водою, чтобъ желтокъ сталъ крутой. Взять одни желтки, отбрасывая бѣлокъ и въ мискѣ безъ глазури тереть скалкою, прибавляя одну ложечку соли и два сырые желтка, когда болѣе не будетъ кусковъ, взять полъ фунта лучшаго прованскаго масла и добавляя по ложечкѣ все продолжать тереть пока въ пѣну не собьется, тогда добавить ложечку очень мелкаго сахару и двѣ ложки хорошаго уксусу или черезъ ситечко выжать сокъ изъ одного лимона. Тереть надо очень долго, не менѣе одного часа времени, чтобъ все обратилось въ одну массу и тагъ какъ даже дня два соусъ держать можно было не безъ опасности, чтобъ масло отдѣлилось отъ желтковъ.

Соусъ этотъ употребляется ко всякимъ маіонезамъ: изъ рыбъ, пулярдокъ, куръ, раковъ и проч. соусъ очень вкусенъ если старательно сдѣланъ.

## 25. Соусъ съ ромомъ для пудинговъ и омлетовъ.

Вскипятить стаканъ бѣлаго вина, всыпать четверть фунта сахару, влить большую рюмку рома, выжать полъ лимона выниная зернышки, 4 желтка разбить съ ложкой воды, влить въ нихъ горячее вино и мѣшать на огнѣ пока не сдѣлается довольно густымъ.

## 26. Соусъ сабаіонъ.

Чашку сахару растереть съ 6-ю или 8-ю желтками до бѣла, развести стаканомъ бѣлаго вина, поставить на огонь и взбивать метелкою до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ но не давать кипѣть, а то желтки свернутся.

## 27. Какъ приготовлять горчицу.

Способъ 1. Взять полъ фунта англійской или сарентской горчицы всыпать въ горшокъ, облить тремя ложками прованскаго масла и оставить стоять часовъ двѣнадцать, послѣ этого, обварить стаканомъ экстрагоннаго уксуса, наливая по немногу и крѣпко растирать покуда совсѣмъ не остынетъ, добавить двѣ ложки мелкаго сахару и немного подоженного — для цвѣту, вымѣшать все вмѣстѣ и горчица готова.

Способъ 2. Полъ фунта горчицы заварить въ кастрюлькѣ стаканомъ кипящаго экстрагоннаго уксуса, всыпать стаканъ сахару и ложку подоженного, вымѣшать тщательно, поставить на огонь, вскипятить, отставить, вылить въ миску и растирать покуда остынетъ. Если горчица густа, подливать немного горячаго уксусу.

## 28. Масло изъ анчоусовъ.

Анчоусы ополоснуть въ водѣ, столочь въ ступѣ, на полъ фунта анчоусовъ взять полъ фунта сливочнаго масла, растереть вмѣстѣ, посыпать немного перцемъ, протереть сквозь сито и кто любитъ прибавить мелкаго луку; оно довольно долго сохраняется т. е. недѣли двѣ.

## 29. Свекла.

Взять молодой свеклы, ополоснуть и отварить въ мягкой водѣ, очистить и нарѣзать маленькими ломтиками, уложить въ банку, пересыпая ряды тминомъ, тертымъ и кусочками хрѣномъ, положить кусокъ сахару и немного ягодъ можжевельника и все это залить крѣпкимъ отвареннымъ но остуженнымъ уксусомъ; дня черезъ два можно употреблять.

## 30. Подправка къ пикантнымъ соусамъ.

Взять два стакана хересу или мадеры, рюмку очень крѣпкаго эстрагоннаго уксуса, положить 12 штукъ очищенныхъ анчоусовъ, немного перцу, полъ истертаго мускатнаго орѣха, нѣсколько штукъ гвоздики, кусокъ тертаго хрѣна, кусочекъ лимонной корки, 4 корешка петрушки и все вмѣстѣ поставить кипѣть пока анчоусы не разварятся совершенно, тогда процѣдить все черезъ сито, а когда остынетъ слить въ бутылку и крѣпко закупорить. Подправа эта употребляется до всѣхъ пикантныхъ красныхъ соусовъ, добавляя къ ней поджареное съ мукой масло и бульонъ. Соусы эти употребляются къ рыбамъ, дичи, почкамъ и бараньимъ котлетамъ. Сохранять можно подправу эту годъ цѣлый въ прохладномъ мѣстѣ.

## 31. Телячьи спинные мозги.

Хребтовые телячьи мозги выполоскать, обдать кипяткомъ

съ солью и ложкой уксуса, вылить на сито, а когда остынутъ снять жилы съ верхней оболочки, варѣзать въ кусочки полъ вершка длины и положить въ соусъ для рагу или котлетокъ, чтобы вмѣстѣ вскипѣло. Употребляются для корншоповаго, лимоннаго, каперцеваго и шампиніоннаго соусовъ.

### 32. Жжёный сахаръ.

Три куса или два лота мелкаго сахару, налить немножко водой и на желѣзной сковородкѣ поджарить въ очень темный цвѣтъ, смотрѣть чтобъ не сгорѣлъ, такъ какъ тогда будетъ горькій.

## ОТДѢЛЕНІЕ VI.

---

### ПАШТЕТЫ И ТѢСТО КЪ ПАШТЕТАМЪ.

---

#### 1. ТѢСТО слоеное для паштетовъ, пирожковъ и пирожнаго.

Взять 1 фунтъ самой лучшей пшеничной муки, 1 яйцо и немного воды, замѣсить тѣсто чтобы было рыхлое не очень крутое и при раскатываніи не приставало бы къ скалкѣ. Вымѣсить на доскѣ тѣсто, подсылая изрѣдка немного муки и такъ приготовленное оставить чтобы улежалось. Къ этому взять три четверти фунта масла, только не горькаго и не очень соленого, вымыть такъ, чтобы не остялось въ немъ соли, положить въ чистую холодную воду на цѣлый часъ, вынувши изъ воды, выжать до суха въ салфеткѣ; тѣсто растянуть руками на доскѣ, положить на него масло плоскими кусочками, сложить края тѣста въ видѣ конверта и раскатывать осторожно; когда тѣсто будетъ раскатано въ полъ дюйма толщиною, опять сложить его въ четверо и раскатывать снова, повторяя это четыре раза, оставляя каждый разъ

тѣсто сложеннымъ на 10 минутъ. Чтобы тѣсто было хорошо, нужно постоянно катать скалкой по направлению отъ себя впередъ. Слоеное тѣсто непремѣнно должно быть приготовляемо въ холодномъ мѣстѣ, на ледникѣ. Печь должна быть натопленною, какъ на дроживые хлѣбы, т. д. должно ставить тѣсто сразу въ горячую печь, иначе оно будетъ твердое и не будетъ слотиться.

## 2. Тѣсто полуслоеное на дрожжахъ.

Четыре стакана муки растворить стаканомъ холоднаго молока съ тремя золотниками дрожжей, смѣшать съ тремя желтками и однимъ цѣльнымъ яйцомъ разбитымъ особо съ ложкою сахара, можно прибавить для запаха немного цедра изъ лимона; тѣсто должно быть довольно густое, какъ на булки, мѣсить до тѣхъ поръ, чтобы пузырьки изъ него стали подниматься, тогда поставить не на очень тепломъ мѣстѣ, чтобы медленно поднималось. Въ это время изъ полъ фунта сливочнаго или хорошаго свѣжаго несоленнаго масла, выжать всю воду черезъ салфетку, раскатать его какъ можно тоньше на тарелкѣ и поставить на ледникъ или въ погребъ чтобы окрѣпло. Когда тѣсто хорошо поднимется, раскатать его слегка въ квадратъ на доскѣ въ холодномъ мѣстѣ, и уложивши плоско масло, сложити вмѣстѣ въ родѣ конверта, опять раскатать осторожно не прижимая, и повторять это три раза, оставляя каждый разъ тѣсто нѣсколько минутъ въ покоѣ. Изъ этого тѣста вырѣзываются стаканомъ круглыя пластинки, длинныя полоски которыя можно свернуть въ крендели, четырехугольныя куски и свернуть ихъ въ подковы или пирожки начиняя таковыя вареньемъ, миндальною начинкою, говяжимъ или другимъ какимъ либо скоромнымъ и постнымъ фаршемъ, и наконецъ кауустою, укладывать на жестяные листы, дать подняться, смазать яйцомъ, сладкия посыпать крупнымъ сахаромъ и печь въ очень горячей печкѣ.

### 3. Тѣсто сдобное для пирожковъ.

Всякаго рода пирожки чаще всего дѣлають въ слоеномъ или такъ называемомъ сдобномъ тѣстѣ, которое готовится слѣдующимъ образомъ, взять 1 фунтъ муки, полъ фунта вымоченнаго въ холодной водѣ до твердости масла, два яйца и нѣсколько ложекъ воды или сливокъ; вымѣсить все это вмѣстѣ, закатать тояко, сложить въ четверо, опять раскатать, это повторить два или три раза и оставить сложеннымъ на 10 минутъ; передъ употребленіемъ опять раскатать тонко и вырѣзывать стаканомъ круглыя пластинки, которыхъ края помазать бѣлкомъ, на средину накладывая фаршъ и покрывая другою пластинкою; верхъ смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на полъ часа.

### 4. Тѣсто рассыпчатое.

Фунтъ лучшей муки и полъ фунта свѣжаго почечнаго жира, надо растерѣть въ рукахъ вмѣстѣ такъ, чтобы изъ всего сформировалась ровная крупа, когда вся мука такъ передѣланная, влить столько холодной воды, чтобы изъ этого вышло не слишкомъ тугое тѣсто, всыпать соли и раскатать въ холодномъ мѣстѣ, не слишкомъ тояко; употреблять тѣсто это для пирожковъ, рантовъ для разнородной зелени и пр.

### 5. Паштетъ изъ куропатокъ, дикихъ утокъ, зайцевъ, дроздовъ и разной другой дичи.

Дичь какаая есть, приготовить какъ для жаркаго, густо нашпиковать, посолить, испечь на вертелѣ или въ печкѣ не совсѣмъ допекая, разрѣзать на куски, вынуть большія кости. На паштетъ средней величины, взять большую телячью печенку, снять кожу, нашпиковать и испечь не допекая со-

всѣмъ, и наскоблить ее ножемъ какъ можно лучше, 1 ф. какойнибудь дичи, передней части зайца а если нѣтъ дичи, то кусокъ мягкой говядины, наскобленной ножемъ (и въ маслѣ съ истертымъ лукомъ, немного утушить), 1 ф. свѣжаго шпика (хорошо растереть), всѣ печенки изъ дичи и все мясо оставшееся при костяхъ, полтора фунта свинины и одинъ фунтъ очень мягкой телятины нарѣзать кусочками и въ маслѣ утушить подливая бульономъ. Когда будетъ мягко изрубить, и послѣ все вмѣстѣ истолочь въ ступкѣ; наконецъ одну или двѣ булки безъ корокъ, вымоченныя въ молоко и выжатыя, половину головки чесноку растертую на теркѣ, немного соли, перцу, щепотку мускатнаго толченаго орѣха и 4 желтка, и все вмѣстѣ хорошо вымѣшать и растереть хорошо вмѣстѣ съ фаршемъ въ мискѣ. Взять жестяное глубокое блюдо, выложить край и дно тонко слоенымъ тѣстомъ, такъ чтобы блюдо все было покрыто и накладывать фаршъ и дичь слоями, пока все блюдо не наполнится, тогда покрыть весь паштетъ слоенымъ тѣстомъ и сдѣлавши на немъ разныя узоры полосками изъ тѣста, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на полъ часа. Отдѣльно сдѣлать соусъ изъ крѣпкаго бульона, съ трюфелями, каперцами и лимономъ; можно его также подправить кровью отъ дичи, которая заправляется какъ обыкновенно, ложною муки и ложною масла и все вмѣстѣ до краена поджарить. Передъ выдачею къ столу, приподнять маленькій кусочекъ тѣста по срединѣ паштета, который въ сыромъ тѣстѣ долженъ быть немного надрѣзанъ, для выхода пара, и чрезъ отверстие влить стаканъ соуса, а остальной подать въ соусникѣ. Если паштетъ изъ дроздовъ, то нѣсколько изъ нихъ испеченныхъ вмѣстѣ съ печенками и желудками, истолочь въ ступкѣ, протерѣть поливая бульономъ сквозь сито и положить въ фаршъ. Шейки, крылушки и ножки отъ дичи варятся для вкуса къ соусу. Если паштетъ изъ зайца, то не употребляемая для жаркаго куски изъ передней части, берутся на фаршъ, а также и печенка.

## 6. Экономическій паштетъ.

Если готовятъ зайцевъ на жаркое, то остаются переднія части, ихъ нужно очистить отъ жилъ, нашпиковать, посолить и испечь поливая масломъ. Взять отъ шести до восьми паръ свристелей, очистить, нашпиковать мягкія части и изжарить на небольшомъ огнѣ на мѣдной сковородѣ. Головки и шейки отъ птицъ, оставивъ не очищенными, связать вмѣстѣ и убрать паштетъ подавая къ столу. Положить въ кастрюлю головку, оставшееся мясо изъ передней части зайца, кореньевъ, луку, нѣсколько сушеныхъ грибовъ, лаврового листа, мускатнаго цвѣта, перцу и соли, налить на все это немного воды и варить пока останется бульону не болѣе двухъ стакаповъ. Сваренное мясо истолочъ въ ступкѣ. Двѣ зайчыи и двѣ телячыи печенки и одинъ фунтъ свинины испечь или утушить, печенки растереть на теркѣ, свинину же изрубить и истолочъ въ ступкѣ; фунтъ свѣжаго несоленнаго шпигу искрошить на массу; также и двѣ большія луковичи испечь и искрошить. Намочить въ молокѣ двѣ круглыя булки безъ корки, растереть скалкою и выжать молоко. Тогда истертая булки, печенки, зайчье мясо, шпикъ, свинину и луковичи смѣшать старательно съ четырьмя желтками, прибавивъ перцу, щепотку толченаго мускатнаго цвѣта и кто любитъ полъ головки истертаго на теркѣ чеснока. Взять довольно большое блюдо мѣдное или жестяное (можно и фарфоровое) но лучше жестяное и укладывать рядъ фарша, рядъ испеченнаго мяса отъ зайца, опять рядъ фарша, рядъ птичекъ и такъ далѣе; но наверху долженъ быть рядъ фарша, все покрыть слоеннымъ тѣстомъ, которымъ можно выложить блюдо, внизу, подъ фаршемъ смазать яйцемъ сверху тѣсто и поставить на полчаса въ очень горячую печь. Можно заказать въ кондитерской раять и крышку изъ слоенаго тѣста, и таковыми покрыть паштетъ когда онъ простоялъ полчаса въ печи; четверть часа достаточно чтобы тѣсто отогрѣть,

подавая на столъ убрать верхъ паштета головками птичекъ, сдѣлавши по срединѣ крышки въ тѣстѣ отверстіе. Для соуса разварить золотниковъ 12 бульона въ оставшемся наварѣ отъ зайца и этииъ развести ложку масла, поджарить до красна съ ложкою муки, прибавить ложечку лимоннаго соку, рюмку мад-ры и ложечку каперцевъ и подавать особо. Паштетъ этотъ дешевый.

## 7. Кушанье изъ переднихъ частей зайца въ слоеномъ тѣстѣ.

Часто случается, что на жаркое готовятъ за разъ нѣсколько зайцевъ, тогда переднія части остаются безъ употребленія и потому думаю что кушанье, которое я предлагаю ховаякамъ въ этой книгѣ, будетъ не лишнимъ. Очистивъ отъ жилъ переднюю часть зайца, нарѣзать въ куски, обмыть, нашпиговать часто и не много посолить. Между тѣмъ положить въ горшокъ обрѣзки мяса и ноги отъ зайцевъ, добавить туда коеньевъ, луку, нѣсколько сухихъ грибовъ и кусокъ сухаго бульона, немного перцу, лавроваго листа, мускатнаго орѣха и все вмѣстѣ сварить. Въ кастрюлю положить ложку муки съ масломъ, котораго должно быть не мало; когда начнетъ вариться, то положить туда куски мяса приготовленные на это кушанье, поджарить до красна и тогда вынимать каждый кусокъ отдѣльно вилкой, посыпать мукой и опять положить въ кастрюлю, залить не много приготовленнымъ бульономъ и стаканомъ краснаго вина, бросить туда кусочекъ чеснока и одну луковицу и нѣсколько гвоздики, свареную и истертую зайчью печенку положить туда же, залить все остальнымъ бульономъ и варить пока изъ всего не останется четвертой части. Тогда положить мясо на блюдо, выбросить изъ соуса лукъ и чеснокъ или весь соусъ протереть чрезъ сито; влить опять въ кастрюлю, подправить кровью зайца (которая при очищеніи зайца должна быть собрана и въ холодномъ мѣстѣ поставлена) заварить, вбросить туда не много каперцевъ, грибовъ тушенныхъ въ маслѣ (если у кого такіе имѣются)

и этимъ соусомъ залить блюдо съ зайцемъ. Отдѣльно должно быть приготовлено дно, рѣзъ и верхъ изъ слоенаго тѣста; въ эту форму можно влить весь соусъ накрыть верхомъ и на 10 минутъ поставить въ печь. Кто не хочетъ дѣлать тѣста, тотъ можетъ соусъ выложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, изжареною и въ маслѣ подрумяненою шарлоткой съ бѣлымъ виномъ и сахаромъ, верхъ обложить слоеными пирожками только безъ варенья.

## 8. Паштетъ холодный изъ дичи (pain de gibier).

Взять одного цѣльнаго зайца или переднія части отъ трехъ зайцевъ, очистить отъ жилъ и нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, одну большую телячью печенку или двѣ по меньше нашпиговать тоже и тушить все вмѣстѣ въ маслѣ, котораго должно быть много, добавляя двѣ луковицы и 1 фунтъ бѣлаго хлѣба изрѣзаннаго въ мелкіе куски, но предварительно снятъ верхнія корки. Когда все изжарится обрѣзать мясо отъ костей и вмѣстѣ съ печенкой изрубить или смолоть въ машинкѣ, а потомъ протереть черезъ самое лучшее проводочное рѣшето; домягкости, а затѣмъ въ эту массу всыпать соли, перцу простаго и англійскаго, мускатнаго тертаго орѣха, но очень маленькую дозу, потому что излишекъ пряностей испортитъ вкусъ паштета. Вымѣшать все отлично, и тереть въ мискѣ скалкой въ одну сторону, добавляя по одному отъ 6—8 яицъ. Когда вся масса будетъ отлично разтерта, влить 1 фунтъ топленнаго масла, вымѣшать, если кто любитъ можно положить  $\frac{1}{2}$  фунта мелко нарѣзаннаго, свѣжаго шпика. Кастриюлю вымазать масломъ, выложить въ узоръ тонко рѣзанными ломтиками вареннаго шпика и положить туда, а затѣмъ весь фаршъ, вставить въ другую кастриюлю съ горячей водою и варить какъ пудингъ на парѣ цѣлый часъ время, или поставить въ не очень горячую печку на  $\frac{3}{4}$  часа. Когда остынетъ, выложить на блюдо, рѣзать ломтиками подавая къ этому уксусъ и прованское масло. Подобный паштетъ можно дѣлать тоже изъ перосевка и утки.

## 9. Страсбургскій паштетъ изъ печенокъ.

Одну телячью печенку или 10 гусиныхъ нашпиговать и утушить въ маслѣ, потомъ стереть на теркѣ и протереть черезъ сито, всыпать соли, перцу и стаканъ топленого, столового масла или гусинаго жиру, вымѣшать отлично и уложить въ паштетную терину, подавая мазать на бѣдомъ хлѣбѣ.

## 10. Паштетъ холодный изъ разнаго мяса.

Фунта 2 хорошей говядины отъ толстаго филе, 2 фунта свиной вырѣзки, 2 фунта телятины, печенку телячью, все вмѣстѣ утушить въ маслѣ или испечь въ печкѣ, потомъ изрубить въ машинкѣ, добавить нѣсколько грибовъ сваренныхъ и мелко изрубленныхъ, 1 фунтъ варенаго шпика изрѣзаннаго въ куски, не много перцу простаго и англійскаго и соли до вкуса. Выварить клей изъ четырехъ телячьихъ ножекъ, смотря чтобъ его было не болѣе двухъ стакановъ, влить въ паштетъ вмѣстѣ съ грибнымъ отваромъ, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ форму или салатникъ, а какъ остынетъ, выложить на блюдо и нарѣзать въ ломтики. Чтобъ паштетъ сдѣлать еще вкуснѣе, добавить  $\frac{1}{2}$  зайца или 3 рябчика.

## 11. Паштетъ холодный безъ дичи.

Утушить телячью печенку въ маслѣ и стереть на теркѣ, 1 фунтъ мягкой телятины и  $\frac{1}{2}$  фунта свѣжаго шпика кусками утушить съ четырьмя луковицами, потомъ истолочь въ ступкѣ или срубить въ машинкѣ, 2 сушovýchъ грибка сварить и истолочь, все вмѣстѣ вымѣшать, протереть черезъ проволочное сито, всыпать соли, перцу и немножко мускатнаго цвѣту, влить четыре яйца, вымѣшать, положить въ кастрюлю вымазанную масломъ и выложенную ломтиками отварнаго шпика и поставить на  $\frac{3}{4}$  часа не въ очень горячую печку. Когда остынетъ, нарѣзать ломтиками и подавать съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и обложить желе.

## 12. Паштетъ холодный изъ гуся.

Очищеннаго жирнаго гуся и двѣ куропатки изжарить какъ на жаркое, когда остынутъ, очистить мясо отъ костей изрубить и отбрасывая кожу и жилы истолочъ въ ступаѣ. Особо утушить въ маслѣ одну телячью и одну гусиную печенку, а 1 фунтъ свѣжаго шпика сварить и изрѣзать въ кусочки, печенки же натереть на теркѣ. Взять 4 стакана желе вывареннаго изъ 8 телячьихъ ножекъ, распустить въ немъ 4 лота хорошаго сухаго бульона, вымѣшать съ рубленнымъ мясомъ и тертой печенкой и протереть вмѣстѣ черезъ рѣдкое сито, всыпать соли, перцу, немножечко мускатнаго цвѣту, положить нарѣзанный шпикъ, вымѣсить, влить въ форму, а когда остынетъ, нарѣзать ломтиками и подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

## 13. Паштетъ изъ раковъ.

Сварить 6 десятковъ раковъ средней величины, съ солью и укропомъ, когда остынутъ очистить шейки и отложить, ножки же очищенные изъ скорлупы срубить мелко, взять стаканъ очень мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей или стаканъ мелкой смоленской крупы сваренной въ водѣ съ масломъ, растереть скалкой съ изрубленными ножками, положить  $\frac{1}{4}$  фунта масла, мелко изрубленнаго укропу, перцу, 3 желтка, ложку раковаго масла выжареннаго изъ толченыхъ скорлупъ тѣхъ же раковъ. Сдѣлать слоеное или полуслоеное тѣсто, выложить имъ жестяное блюдо, уложивъ рядъ приготовленнаго фаршу, уложить на немъ шейки отъ раковъ и опять рядъ фаршу, покрыть тѣстомъ, обмазать яйцомъ и поставить на 15—20 минутъ въ очень горячую печку. Особо сдѣлать соусъ изъ остальнаго отъ жареныхъ сварлупъ, раковаго масла, заправивъ оное 4 желтками, развести водою въ которой варились рави, положить рубленнаго укропу, вскипятить вмѣстѣ и подать къ горячему паштету.

## ОТДѢЛЕНІЕ V.

### ПИРОЖКИ И ПИРОГИ.

#### 1. Пирожки.

Въ супу, бульону или борщу, самое лучшее подавать пирожки. Способъ приготовления тѣста очень вкуснаго. Взять въ миску 2 стакана хорошей и не очень кислой сметаны, всыпать въ нее 4 стакана муки, посолить и разбивши хорошо ложкою выложить на доску, брать куски величиною въ грецкій орѣхъ, дѣлать изъ нихъ круглыя лепешечки, провести по нимъ слегка скалкой, накладывать фаршъ и складывать въ продолговатые пирожки съ верху зачищая тѣсто. Уложить на жестяной листъ намазанный масломъ, смазать яйцомъ разбитымъ съ водою и за полъ-часа передъ обѣдомъ поставить въ очень горячую печь, на 15—20 минутъ; когда подрумянятся то ихъ можно вынуть и оставить на листѣ чтобы до обѣда не остыли. Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: вареная говядина изъ супа или оставшееся жаркое нужно изрубить и положить въ растопленное масло или свѣжій шпикъ; на фунтъ говядины считая четверть фунта масла; натереть луку, обварить и положить въ фаршъ, прибавить не много перцу, соли, ложку бульона, если же мало говядины то можно прибавить горсть тертой булки, дать остыть, вбить одинъ желтокъ и накладывать на лепешечки;

на фаршъ можно положить телячьихъ или воловьихъ мозговъ отваренныхъ съ солью и нарѣзанныхъ въ длинные кусочки, стараться чтобы мозги не смѣшались съ фаршемъ. Это превосходные пирожки, ихъ можно вмѣсто кушавья подавать послѣ супа. Эти пирожки можно жарить въ кострецѣ на горячемъ говяжьемъ жирѣ (фритурѣ).

## 2. Пирожки изъ мозговъ въ слоеномъ тѣстѣ.

Сдѣлавши слоеное тѣсто, какъ выше сказано, раскатать его толщиною въ полъ пальца, вырѣзать стаканомъ два раза столько кружковъ сколько должно быть пирожковъ; изъ половины кружковъ, вырѣзать рюмкою еще меньше кружки, намазать вырѣзанные разбитымъ желткомъ, положить на невырѣзанные и поставить на полъ часа въ горячую печь, а маленькія лепешечки испечь отдѣльно и ими послѣ накрыть пирожки. Фаршъ дѣлается такъ: на 20 пирожковъ, взять мозги изъ одной телячьей головки, а если нѣтъ то воловьей, только не большой, обварить ихъ водою съ солью и уксу-сомъ, очистить отъ жилокъ, изрѣзать мелко или растереть ложкой, посолить и посыпать перцомъ. Изжарить въ ложкѣ масла одну растертую луковицу, добавить ложку муки, влить двѣ ложки бульону и вскипятить; когда немного остынетъ, влить ложку сметаны, положить мозги, размѣшать и дать вскипѣть, наконецъ влить два разбитыхъ желтка и не много лимоннаго сока; когда сгустѣетъ, накладывать въ испеченныя пирожки, наврывать верхомъ и поставить въ печь чтобы согрѣлись.

## 3. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ.

На 12-ть пирожковъ взять мозги изъ двухъ телячьихъ головокъ, вымочить чтобы не было крови, не много телячьихъ аморетовъ и молоко, вымыть, обварить кипяткомъ съ

укусомъ, простывшіе мозги вмѣстѣ съ аморетками нарѣзать въ длинные кусочки; поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, печеную луковицу растереть и смѣшать съ мозгами, положить не много перцу и соли, влить двѣ ложки сметаны или лимоннаго сока и два желтка, размѣшать и накладывать раковины, sprыснуть растопленнымъ масломъ и поставить на четверть часа въ печь; когда будутъ готовы, посыпать толченымъ сухарикомъ. Очень хорошо прибавлять въ фаршъ не много рубленыхъ и въ маслѣ поджаренныхъ шампиньоновъ или нарѣзанныхъ и вымоченныхъ анчоусовъ.

#### 4. Пирожки изъ рассыпчатаго тѣста.

Для такихъ пирожковъ нужно имѣть маленькія проволочныя формочки въ видѣ корзиночекъ и въ нихъ дѣлать пирожки. 2 стакана муки, полъ фунта свѣжаго масла, одно яйцо и немного соли, растереть вмѣстѣ на холодѣ и раскатать; формочки намазать масломъ, выложить внутри тѣстомъ и поставить въ умѣренно жаркую печь на 15 минутъ, чтобы тѣсто зарумянилось, вынуть изъ печи и выбросить изъ формочекъ.

Отдѣльно сварить мозги изъ двухъ телячьихъ головокъ, вмѣстѣ съ аморетками, снять плену и изрѣзать въ куски, взять ложку свѣжаго масла, полъ ложки муки и растереть, выжать туда цѣлый лимонъ, влить ложку бульона, вскипятить, всыпать полъ чайной ложки сахара, подравить двумя желтками и въ соусъ положить изрѣзанные мозги, которые нужно не много посолить.—Прибавить вѣскольکو нарѣзанныхъ маринованныхъ или свѣжихъ шампиньоновъ, можно и бѣлыхъ грибовъ, которые прежде нужно тушить въ маслѣ.

Вымѣшать все осторожно, накладывать въ формы, посыпать петрушкой жареной въ маслѣ и поставить въ печь, чтобы разогрѣлись.—Пирожки эти очень нарядны и имѣютъ видъ корзиночекъ съ зеленью.

## 5. Пирожки жареные въ жиру.

Взять кислаго тѣста, не очень густо замѣшаннаго, скатать круглыя лепешки, подожить въ нихъ фаршъ мясной или рыбный съ вязигою, завернуть кругло и когда поднимутся опустить въ кастрюлю въ горячій свиной жиръ или въ масло пополамъ съ жиромъ, обжарить со всѣхъ сторонъ. Выниная положить на пропускную бумагу, чтобъ въ нее вошелъ жиръ.

## 6. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.

Мозги обваренные и очищенные, растереть ложкою или скалкою, прибавить къ нимъ масло съ растертымъ и жаренымъ лукомъ, всыпать соли, перцу, шампиньоновъ изрубленныхъ и поджареныхъ въ маслѣ, двѣ ложки бульону, сокъ изъ половины лимона и все вмѣстѣ размѣшать чтобы сгустѣло; когда простынетъ, положить одинъ желтокъ, вымѣшать еще и намазывать блины, свернуть послѣ въ трубку, обмокнуть въ яйцо, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ горячемъ маслѣ, пока хорошо не подрумянятся. Подавая къ столу, посыпать зеленой петрушкой, изжареной вмѣстѣ съ блинами въ маслѣ. Можно также свертывать блины иначе; разложить блины рядомъ такъ, чтобы одинъ заходилъ на другаго и размазать на нихъ фаршъ довольно толсто, — свернуть крѣпко вмѣстѣ, разрѣзать на длинныя куски и жарить, обмакивая въ яйцо. На блины изъ мозговъ отъ одной головки, взять 3 яйца и 2 стакава молока.

## 7. Пирожки жаренные изъ мяса домашнихъ птицъ (Croquettes).

Изъ жаренныхъ куръ, цыплятъ, каплуновъ или пулярдокъ, нужно стянуть кожу, отбросить кости и жилы и нарѣзать въ квадратныя кусочки. Отдѣльно нарѣзать одинаковое количество

трюфелей, шампиньоновъ и грибовъ тушеныхъ въ маслѣ, размѣшать это съ обыкновенной соусной подправкой (ложка муки, ложка масла и нѣсколько ложекъ бульона) и оставить на блюдѣ, пока не остынетъ. На доску посыпать толченыхъ и просѣяныхъ сухарей; и раздѣливъ приготовленную массу на сколько угодно равныхъ частей, сдѣлать изъ нихъ круглые или продолговатые пирожки, каждый пирожокъ обмакнуть въ разбитое съ солью, перцемъ и прованскимъ масломъ яйцо, посыпать тертымъ сухаремъ и за  $\frac{1}{4}$  часа до обѣда изжарить въ горячемъ жиру; когда зарумянятся разложить на салфетку, сложенную въ квадратъ и убрать зеленою петрушкой, поджареной въ маслѣ; потомъ все посыпать мелкою солью и подавать послѣ супа.

### 8. Пирожки изъ рыбы.

Фаршъ изъ рыбы: разрѣзать рыбу на мелкіе куски и посолить. Взять ложку масла, растопить, положить изрубленную луковицу и когда поджарится, положить перцемъ посыпанную рыбу, поджарить вмѣстѣ, и снявши съ огня опять изрубить, положить печенки отъ рыбы какія есть, изрубленные и растертые; горсть тертой булки, одинъ желтокъ и два яйца вкруто сваренныя и изрубленные; все это опять разогрѣть на огнѣ, размѣшать и начинать этимъ фаршемъ слоеные пирожки, наконецъ поставить ихъ на 10-ть минутъ въ печь.

### 9. Пирожки въ раковинахъ изъ лосося, угря или щуки.

Сварить одну изъ этихъ рыбъ съ кореньями и солью, дать ей остыть, отобрать кости и разщипать ее въ мелкіе куски, только не ножомъ, а вилкою; отдѣльно сдѣлать слѣдующій соусъ: большую ложку масла вскипятить до бѣла съ ложкою самой лучшей муки, растирая постоянно чтобы не было крупинокъ: развести бульономъ въ которомъ варилась рыба, выжать чрезъ ситечко, половину лимона; на два фунта

сырой рыбы или на фунтъ вареной, положить ложку каперцевъ безъ уксуса или кто любитъ то 6 очищенныхъ анчоусовъ, вымоченныхъ и нарѣзанныхъ небольшими кусочками, а за тѣмъ положить приготовленную рыбу, вымѣшать хорошо, уложить въ вымазанныя внутри раковины, полить достаточно масломъ подрумяненнымъ съ сухарями и поставить въ печь на четверть часа. Если берутся анчоусы вмѣсто каперцевъ, то масло должно быть безъ соли. Эти пирожки очень вкусны, особенно для постныхъ обѣдовъ.

### 10. Пирожки изъ раковъ.

Тѣсто слоеное или сдобное; фаршъ на 20 пирожковъ: 20 средней величины раковъ, сварить съ солью, очистить шейки и ножки, изрубить и поджарить въ ложкѣ масла съ ложкою сметаны, не много рубленнаго укропа, перцу, соли, два желтка согрѣть на огнѣ, когда сгустѣетъ накладывать въ пирожки; ежели въ слоеномъ тѣстѣ, то только разогрѣть, а если въ сдобномъ, то испечь.

### 11. Пирожки постные.

6 яицъ разбить съ солью какъ на яичницу, положить ложку свѣжаго масла въ кастрюльку и вскипятить, влить туда яйца и жарить густую яичницу постоянно мѣшая; наконецъ высыпать немного изрубленнаго мелкаго луку, если кто его любитъ. Обыкновенныя раковины вымазать внутри масломъ, положить туда, съ одной стороны ложку яичницы и съ другой мелко нарѣзанной лососины. Это отличные пирожки.

Если нѣтъ лососины, можно замѣнить ее какоюнибудь копченою рыбою, напр. корюшкой, камбалой и т. п.

### 12. Пирожки изъ грибовъ.

Сварить молодыхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ; взять ложку масла, вскипятить, положить изрубленную луковицу и поджарить; всыпать грибы, положить около двухъ ложекъ

сметаны, печенки изъ 1 рыбы, перцу, соли, горсть тертой булки; вымѣшать на огнѣ пока не сгустѣеть, тогда положить на лепешечки изъ сдобнаго тѣста, такой фаршъ идетъ лучше всего къ этому тѣсту. Вставляя въ печь, покрыть бумагою чтобы не пригорѣли.

### 13. Пирожки со спаржей.

Сдѣлать слоеное тѣсто, вырѣзать круглые кусочки толщиной въ полъ дюйма и еще другіе такой же величины, но немного тоньше, эти послѣдніе, верхніе, надрѣзать маленькой рюжкой, чтобы послѣ печенья легко было вырѣзать кружки; положить ихъ одинъ на другой, смазать яйцомъ и спечь въ очень жаркой печи. Сдѣлать фаршъ изъ тоненькой спаржи, которую сваривъ, изрубить въ мелкіе кусочки и тушить въ свѣжемъ маслѣ, прибавляя сливокъ и немного сахару; фаршъ долженъ быть бѣлъ какъ сливки. Изъ испеченныхъ пирожковъ вынуть надрѣзанные кружки, вынуть немного тѣста, положить фаршу, прикрыть кружками и подать на столъ, подгрѣвъ ихъ немного въ печкѣ.

### 14. Пироги съ говядиною.

На эти пироги можно дѣлать тѣсто сдобное какъ на постные пирожки, или тѣсто дрожжевое какъ на булки, то-есть: 3 стакана муки растворить однимъ стаканомъ полутеплаго молока и двумя лотами дрожжей размоченныхъ въ молокѣ; когда все подыметя вбить 3 яйца, двѣ большія ложки масла, соли и подправить еще 3-мя стаканами муки; мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ горшка или чашки и наблюдать чтобы тѣсто было такъ густо какъ на булки, когда оно опять поднимется, выложить на доску раскатать легко, а потомъ положить на листъ намазанный масломъ, растянуть на немъ тѣсто какъ можно тоньше, разложить на него остуженный фаршъ, закрыть тѣстомъ, слѣпить

крѣпко края, намазывая ихъ яйцомъ, также помазать весь пирогъ и поставить въ печь на мѣстѣ вымазанномъ масломъ. Можно также дѣлать, небольшіе продолговатые пирожки; изъ этой пропорціи выйдетъ пирогъ или 15 маленькихъ пирожковъ.

Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: изрубить два фунта тушеной говядины или дичи, можно также жареной телятины по поламъ съ вареной говядиной. Положить въ кастрюлю большой кусокъ масла, бросить горсть рубленого луку, а лучше поджарить, положить рубленую говядину, соли, перцу, влить нѣсколько ложкѣ бульону и немного потушить, когда остынетъ вбить 2 желтка, а 2 яйца круто сваренныхъ отдѣльно изрубить, накладывать фаршъ на тѣсто, а изрубленные яйца положить на верхъ; можно также въ фаршъ прибавить варенаго рису.

### 15. Пирогъ съ рыбой.

Пироги эти дѣлаются обыкновенно изъ слоенаго тѣста, хотя можно употреблять и кислое.

Вязигу намочить на ночь въ холодной водѣ, утромъ же сварить до мягка, слить воду изрубить въ деревянной чашкѣ, положить въ кастрюлю  $\frac{1}{4}$  ф. хорошаго масла вскипятить съ мелко нарѣзаннымъ зеленымъ лукомъ, положить мелко изрубленную вязигу, посолить и всыпать перцу до вкуса, и выложить въ каменную чашку чтобы остыла. Если пирогъ не очень большой, то на  $\frac{1}{2}$  фунта вязиги взять 10 яицъ, сварить въ крутую, срубить мелко и сваривъ  $\frac{1}{4}$  фунта масла опять же съ рубленнымъ зеленымъ лукомъ вымѣшать яйца съ этимъ масломъ, добавляя до вкуса соли, послѣ чего, или вымѣшать виѣстѣ съ вязигой, а если кто любитъ класть яйца, особеннымъ слоемъ выложить на блюдо, чтобы остыли. Рыбу предназначенную къ пирогу очистить, посолить, разрѣзать въ длину, вынуть кости, и до половины поджарить въ маслѣ. Тѣсто раскатать тонко, уложить на листъ, оставляя съ каж-

дой стороны столько тѣста, чтобы покрыло пирогъ, уложить вязигу, яйца и наконецъ рыбу такъ, чтобы съ каждой стороны пирога находилась, половина рыбы покрыть тѣстомъ, а если таковое слоеное, то сейчасъ смазать масломъ и ставить въ горячую печку, если же употреблено на пирогъ кислое тѣсто, то дать пирогу прежде подняться, а тогда только смазать желткомъ разбитымъ съ топленнымъ масломъ, посыпать просѣянными сухарями и ставить въ печь.

### 16. Пирогѣ съ капустой.

Одинъ большой качанъ капусты, разрѣзанной на четыре части, обварить кипяткомъ, выжать и изрубить мелко, положить въ кастрюлю кусокъ хорошаго масла и рубленную капусту, одну варѣзанную луковку, соли, перцу тушить до половины, остудить. Сварить густо 4 или 5 яицъ изрубить. На тѣсто выложить прежде капусту, а сверху яйца, закрыть тѣсто помазать яйцомъ посыпать тертымъ сухаремъ и ставить въ печь.

### 17. Пирогѣ съ рисомъ.

Къ шамъ или боршу, въ постные дни, дѣлаются пирогѣ съ гречневою кашею или рисомъ. Сварить рисъ или гречневую крупу такъ, чтобы она разсыпалась, положивъ въ воду, прежде крупы, большой кусокъ масла. Сварить нѣсколько яицъ круто, мелко ихъ изрубить, размѣшать съ кашею, и если кто любитъ всыпать немного маераву или мускатнаго орѣха и непременно перцу; положить фаршъ на тѣсто, свернуть и помазавъ яйцомъ испечь. Во время поста эти пирогѣ приготавлиются точно также, только съ прованскимъ, горчичнымъ или подсолнечнымъ масломъ.

### 18. Шпикъ кухенъ.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ, къ тѣсту изъ 3 фунтовъ муки взять 1 ф. свѣжаго шпика, нарѣзать въ мелкіе куски, положить въ кастрюлю и сварить на половину на лег-

комъ огнѣ—для того чтобы потерялъ сырой вкусъ, но не сварился, пока еще горячъ положить одну большую протертую луковицу, немного перцу и соли, хорошенько вымѣшать и отставить; когда остынетъ положить  $\frac{1}{4}$  ф. кишмишу, Когда тѣсто хорошо взойдетъ. брать куски величиною въ яйцо, раскатать круглыми лепешками, наложить форму, загнуть пополамъ, слѣпить края, положить на листъ, чтобы поднялось, а когда взойдетъ помазать яйцомъ, вставить на 20 минутъ въ жаркую печь. Превосходные пирожки!!!

### 19. Паштетъ въ кисломъ тѣстѣ.

4 стакана муки, 2 лота дрожжей, 2 стакана молока, четыре яйца и двѣ ложки хорошаго масла. Муку растворить молокомъ и дрожжами, когда подыметъ, влить вбитыя яйца, масла, прибавить остальную муку, и вымѣсить такъ, чтобы тѣсто было рыхлое, когда еще разъ подыметъ, брать куски тѣста. дѣлать въ рукахъ лепешки, накладывать фаршемъ, скатывать круглыми шариками, обмакивать въ растопленное масло и складывать ихъ одинъ около другаго въ кастрюлю, прежде вымазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, когда кастрюля наполнится до половины, облить еще масломъ и поставить въ горячую печь не больше какъ на 3 четверти часа. Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: остатки вареной и жареной говядины или телятины, изрубить какъ можно мельче, взять двѣ большихъ ложки масла и поджарить съ одной тертой луковицей, тогда подожить говядину, горсть тертой булки и два яйца, смотря по пропорціи; размѣшать все хорошо, всыпать перцу и накладывать въ шарики. Можно также дѣлать иначе, одни шарики накладывать вареньемъ, а другіе говядиною, и вмѣстѣ складывать въ кастрюлю. Когда испекутся, опрокинуть кастрюлю на блюдо и выйдетъ родъ паштета. Это великолѣпное кушанье, только требующее много масла, потому что это тѣсто много въ себя вбираетъ.

## 20. Пыза съ мясомъ.

Три фунта муки, два лота дрожжей, стаканъ молока, 4 яйца и 2 ложки хорошаго масла. Муку развести молокомъ и дрожжами, когда тронется—влиять вбитыя яйца, положить масла, добавить остальную муку, отлично вымѣсить, такъ чтобы тѣсто было рыхлое. Когда подыметя слѣдуетъ брать куски тѣста, распластывать ихъ на рукѣ, накладывать мяснымъ фаршемъ, свертывать въ шарики, смачивать ихъ растопленнымъ очищеннымъ масломъ и укладывать въ кострюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями (тертой булкой); укладывать слѣдуетъ одинъ шарикъ возлѣ другаго. Когда кострюля наполнится до половины — полить еще растопленнымъ свѣжимъ или очищеннымъ масломъ, дать снова подняться и тогда только поставить въ очень жаркую печь на три четверти часа не болѣе.

Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: остатокъ говядины жареной или вареной нужно изрубить какъ можно мельче, взять двѣ большія ложки масла, растопить, бросить одну большую тертую луковицу, когда подрумянится — положить мясо, вбить желтка два, смотря по количеству: если кострюля мала, то достаточно одного; хорошенько вымѣшать, посыпать немного перцемъ и начинать этимъ шарики. Можно также мѣшать: одни шарики наполнять мясомъ, а другіе повидлами и укладывать вмѣстѣ въ кострюлю. Когда испекутся — опрокинуть кострюлю на глубокое блюдо—кушавье будетъ имѣть видъ паштета. Не слѣдуетъ однако жалѣть хорошаго масла, потому что тѣсто его сильно впитываетъ въ себя.

## ОТДѢЛЕНІЕ VI.

### ГОВЯДИНА.

#### Наружные признаки доброты мяса.

Выбирая говядину слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы мясо, было свѣжее красное, а жиръ ярѣпкій и свѣтло желтаго почти бѣлаго цвѣта. Жиръ мягкій и потемнѣвшій свидѣтельствуесть о плохомъ сортѣ и не свѣжести мяса.

#### 1. Вареная говядина (boeuf au naturel).

Самое вкусное вареное мясо, это отъ сѣзка или отъ бедра, берется его по полъ фунта на человѣка и варится въ бульонѣ до тѣхъ поръ, покуда не будетъ мягкое, но не нужно разваривать. Подается говядина обложенная зеленью, наир. капустою нарѣзанною кусками, рѣпою, марковью, картофелемъ; эти овощи слѣдуетъ отваривать въ бульонѣ, а кто хочетъ можно заправить ложкою масла съ ложкою муки и облить говядину. Также подается соусъ изъ хрѣна.

#### 2. Говядина румяная.

Взять кусокъ мягкой говядины безъ костей, выбить ее хорошенько, посолить, обсыпать перцомъ, нашпиговать и положить въ кастрюлю съ кускомъ хорошаго масла подлить

бульономъ и тушить въ кастрюлѣ, часто переворачивая, чтобы не подгорѣла, когда мясо готово вынуть изъ кастрюли, всыпать ложку муки вскипятить и облить говядину. Эту говядину подають съ зеленою какъ-то: картофелемъ вырѣзаннымъ ложечкою, тушеною свеклою, красной капустою, грибами, марковью; всю эту зелень надо тушить въ маслѣ.

Очень красиво подавать эту говядину по поламъ съ бѣлой, описанной въ предыдущемъ номерѣ.

### 3. Говядина запеченая.

Вывуть изъ бульона вареную говядину, когда она уже мягка, нарѣзать кусочками, сложить на сковороду и облить приготовленнымъ соусомъ изъ хрѣна, сметаны и трехъ желтковъ и поставить въ печь, чтобы подрумянилась.

Также можно мочить каждый кусокъ въ соусѣ, такого рода: три луковицы поджарить въ маслѣ, только чтобы не подгорѣли, остудить и влить четыре яйца прежде разбитыя, мочить въ этотъ соусъ каждый кусокъ, положить на сковороду, осыпать тертой булкой и запечь. Когда готово, можно облить однимъ изъ соусовъ т. е. румянымъ острымъ, или бешамелемъ.

### 4. Говядина на пару.

Взять хорошій кусокъ средняго сѣку, отрѣзать кости, выбить хорошенько скалкой, нашпиговать толстыми кусками свѣжаго шпика, на полъ часа посолить, положить въ кастрюлю на 4 ф. мяса 1 ложку масла, положить туда мясо, посыпать съ верху тонко нарѣзанной маркови, петрушки, рѣпы, селдерею, одну луковицу, даже нѣсколько картофелинъ и цвѣтной калусты, положить на верхъ  $\frac{1}{2}$  ложки масла, покрыть кастрюлю крышкой и поставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, котораго, по мѣрѣ какъ выкипаетъ, постоянно добавлять. Варить такимъ образомъ отъ 4—5 часовъ на большомъ огнѣ, не

вскрывая крышки, чѣмъ больше будетъ кусокъ мясо, тѣмъ дольше варить его надо. Выложить на блюдо вмѣстѣ съ зеленью и корешками съ которыми варилось мясо и облить тѣмъ же соусомъ.

## 5. Говядина тушеная.

Взять кусокъ мягкій огузка, или сеѣку, выбить крѣпко скалкой, отрѣзать жилы оставляя жиръ, нашпиговать толсто наръзанными кусками свѣжаго шпика во всю толщину жаркаго, посолить, пусть полежитъ такъ часъ, а если очень большой кусокъ то и два часа времени. Выложить дно кастрюли ломтиками шпика самое лучшее шкуркой, чтобъ жаркое не подгорѣло, положить мясо такъ чтобъ тѣсно ему было, положить съ верху нѣсколько очищенныхъ, цѣльныхъ луковицъ, покрыть крышкой и поставить на плиту, но не на самомъ горячемъ мѣстѣ. Черезъ полъ часа вскрыть крышку, повернуть жаркое и влить нѣсколько ложекъ бульону. покрыть и опять тушить часъ часто повертывая жаркое, послѣ того времени, если мясо довольно изъ себя дало соку, отлить половину, положить на верхъ ложку масла, покрыть крышкой и поставить въ печку чтобы покойно дожарилось.

Особо на 6 фунт. мяса взять 2 помидора утушить въ маслѣ, протереть и влить въ жаркое на полъ часа передъ выдачей на столъ, добавить отлитый до того сокъ съ мяса, всыпать ложку тертаго чернаго хлѣба покрыть и поставить на плиту, на тепломъ и не на самомъ горячемъ мѣстѣ. Подавать съ картофелемъ и разной зеленью, но каждый сотръ особенно подтушить въ маслѣ. Тушится жаркое это 3—4 часа.

## 6. Штуфада.

Взять отъ 6 до 10 фунтовъ говядины отъ сеѣка наръзать вдоль ножомъ и вложить туда шпика, посолить, посыпать

перцемъ. Сильно разогрѣть кастрюлю, положить кусокъ масла и говядину, тушить на маломъ огнѣ, когда же пуститъ сокъ, положить пару луковиць, морковку, петрушку, рѣпу и прочей зелени накрыть и тушить далѣе, когда мясо будетъ мягко, вынуть, снять съ сока жиръ, остальной протереть сквозь сито положить въ кастрюлю говядину съ снятымъ жиромъ, когда поджарится со всѣхъ сторонъ, облить протертымъ сокомъ и потушить еще немного, подавать. Очень хорошо также взять кусокъ большой говядины отъ сѣзка посолить положить въ уксусъ на цѣлую недѣлю; потомъ тушить съ лукомъ, когда будетъ почти готово положить очищенный картофель и передъ подаваньемъ заправить хорошей ложкой сметаны. Отлично подавать эту штуфаду холодной.

## 7. Штуфада на холодное.

Большой кусокъ горбушки сѣзка, нашпиговать толстыми кусками шпика, залить горячимъ уксусомъ вскипяченнымъ съ перцемъ и какими кто любитъ пряностями, и оставить такъ отъ 8—10 дней. Тогда положить на дно кастрюли, дубовыя деревяшки на крестъ, а на нихъ жаркое, подливая уксусомъ въ которомъ лежало. Кастрюля должна быть плотно закрыта, а жаркое тушится отъ 5—6 часовъ времени.

## 8. Штуфада заливная.

Мягкій кусокъ говядины, нашпиговать по больше, посолить и оставить такъ на часъ времени; потомъ положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на огонь и переворачивать, чтобы со всѣхъ сторонъ поджарилась, послѣ этаго положить двѣ телячьи ножки. очищенные отъ костей и нарѣзанныя кусочками, разной зелени какъ-то: луку, моркови и пр. мелко нарѣзанной, залить все водою столько, чтобы покрыть говядину. накрыть и тушить три часа на легкомъ огнѣ. Вынуть говядину, положить въ глубокую чашку или форму,

соусъ протереть сквозь сито, влить на говядину и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Передъ подаваніемъ, вынуть изъ формы на блюдо.

## 9. Холодная говядина изъ бульона.

Хорошій, толстый кусокъ мяса, нашпиговать свѣжимъ шпикомъ обваленнымъ въ соли и перцѣ, залить теплой водой и варить какъ обыкновенный бульонъ. Когда мясо будетъ мягкое вынуть изъ супа, покрыть и остудить. Особо сварить 2 телячьи ножки съ корешками, процѣдить до чиста, заколировать ложечкой жженнаго сахару, вылить въ салатникъ и застудить. Рѣзать мясо ломтиками, и гарнировать рубленнымъ желе, и подавать къ этому уксусъ и прованское масло.

## 10. Гусарское жаркое.

Кусокъ говядины отъ края, а лучше отъ филе, выбить хорошенъко посолить и поджарить въ печкѣ, постоянно обливая сокомъ, нарѣзать тонкими кусочками и переложить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: растереть печеныхъ пару луковицъ, положить ложку масла, немного соли, перца и тертой булки.

## 11. Говядина тушеная шпигованая яблоками.

Кусокъ мяса вмѣсто шпигу, нашпиговать толсто нарѣзанными яблоками, подкладывая въ кастрюлю много тонко нарѣзаннаго, свѣжаго шпигу. Далѣе поступать какъ всегда. Яблоки даютъ очень пріятный вкусъ мясу.

## 12. Жаркое говяжье на вертелѣ.

Взять кусокъ говядины отъ толстаго филе или отъ края, почистить отъ жилъ и жиру и если мясо не очень мягкое завернуть въ салфетку намоченную уксусомъ и зарыть въ землю для на два.

Вынуть говядину, нашпиговать тонкими полосками свѣжаго шпика и на очень сильномъ огнѣ на вертелѣ или въ печкѣ жарить, постоянно смазывая или обливая масломъ, но не очень долго чтобы не пережарилась, если кусокъ говядины тонкій и длинный связать по поламъ и жарить.

Кто не имѣетъ вертела, то просто говядину ставить въ очень горячую печь и поливать масломъ, и когда одна сторона зарумянится то надо повернуть. Отъ 4 до 6 фунтовъ жарится три четверти часа, а если большой кусокъ, часъ не больше. За полъ часа, когда готово, положить кругомъ картофель и испечь въ соку вмѣстѣ съ говядиною.

### 13. Жаркое рубленое.

Срубить какъ можно мельче 3 фунта говядины отъ сѣрка или толстаго филе съ  $\frac{1}{2}$  ф. топленнаго жира, выбрать жилы, срубить разъ еще, положить мякиша бѣлаго хлѣба предварительно помоченнаго въ водѣ и выжатаго изъ оной, до вкуса положить соли, перцу, печеную и протертую луковцу, 2 желтка,  $\frac{1}{4}$  ф. скобленаго ножемъ свѣжаго шпика, вымѣсить все хорошо, сдѣлать форму длиннаго хлѣба, и поставить на  $\frac{3}{4}$  часа въ горячую печку. Можно жаркое это покрыть картофелемъ, который за ранѣе очищенъ надо отварить, слить воду, посолить, положить ложку масла, влить стаканъ сливокъ сырыхъ, растереть, вбить одно яйцо, вымѣшать все вмѣстѣ и когда остынетъ, а жаркое приготовленное чтобъ ставить въ печку, наложить на него толстымъ слоемъ вышеказаннымъ способомъ приготовленъ картофель, помазать сверху яйцомъ, посыпать сухарикомъ и ставить въ печь, какъ выше сказано на  $\frac{3}{4}$  часа. Подъ конецъ жаренья можно полить ложкой сметаны.

### 14. Вырѣзка англійская.

Вырѣзка готовится разными способами: 1-е можно жарить также какъ выше описанное жаркое на вертелѣ № 12,

только передъ подаваніемъ, въ соусъ который остается отъ жаркаго вливается, двѣ ложки сметаны, разболтанной съ ложкою муки, вскипятить и облить вырѣзку; 2-е нашпиговать вырѣзку и жарить до половины на вертелѣ или горячей печкѣ, поливая масломъ и уксусомъ, потомъ положить въ кастрюлю, полить сметаной и тушить, когда готово, взять оставшійся соусъ, на сковородѣ размѣшать съ ложкою муки, залить полъ стаканомъ мадеры или другимъ виномъ, вскипятить и облить подавая говядину.

Можно не шпиковать вырѣзку, а жарить или тушить въ маслѣ и сметанѣ, или просто запечь въ печкѣ, это еще лучше чѣмъ тушить, только надо смотрѣть, чтобы не пережарилась и не высохла, малый кусокъ довольно жарить полъ часа, большой часъ.

Вырѣзку гарнируютъ различно, картофелемъ отвареннымъ въ содовой водѣ и потомъ облитымъ соусомъ отъ вырѣзки, или жаренымъ въ маслѣ, макаренами отваренными и обсыпанными пармезаномъ, и разною зеленью, и грибами.

Также хорошо подавать къ вырѣзкѣ соусъ изъ анчоусовъ. Если вырѣзка подается какъ жаркое, то готовится къ ней салатъ, никуда или просто капуста.

## 15. Вырѣзка печеная на вертелѣ съ соусомъ, съ мадерой и трюфелями.

Вырѣзку отъ филе очистить отъ жилъ, нашпиговать, посолить, посыпать перцемъ, обложить ломтиками лука, завернуть въ бумагу намазанную масломъ, печь на вертелѣ или въ печкѣ цѣлый часъ; за десять минутъ до обѣда снять бумагу. Взять стаканъ мадеры, четыре лота сухаго бульона, вѣскольکو наръзанныхъ трюфелей, поварить вмѣстѣ; ложку масла растереть съ ложкою муки, развести мадерой съ бульономъ, вымѣшать и облить вырѣзку.

## 16. Ростбифъ.

Взять фунтовъ отъ 10 до 20, котлетной части съ англійскимъ филе, вмѣстѣ, посолить кругомъ, положить на большую

сковороду, гдѣ можно поворачивать кусокъ, чтобы не пригорѣлъ, и поставить въ самую горячую печь, чтобы жаръ сразу кругомъ охватилъ говядину. Отъ время до время накалывать вилокъ чтобы выпустить сокъ. Когда готовъ ростбифъ, снять ножомъ мясо отъ кости, нарѣзать длинными кусками и сложить обратно на кость, обсыпать наструганнымъ хрѣномъ и облить сокомъ оставшимся на сковородѣ. Можно очистить картофель и испечь на сковородѣ кругомъ ростбифа.

### 17. Бифстексъ.

Только три сорта говядины употребляются на бифстексъ, англійская вырѣзка, тонкій край и мягкій кусокъ толстаго филе. Очистивъ отъ жилъ и лишняго жира, нарѣзать куски  $\frac{3}{4}$  вершка толщины. Сильно разогрѣть мѣдную сковороду, на 3 бифстекса бросить  $\frac{1}{2}$  ложки масла и когда темно зарумянится положить куски мяса и жарить на открытой конфоркѣ на большомъ огнѣ, какъ только одна сторона поджарится, повернуть на другую, а обжаренную сейчасъ посолить и посыпать немного перцемъ, когда и другая сторона подрумянилась, снять бифстексъ на блюдо, на которомъ должно лежать столько кусковъ свѣжаго масла, сколько жарилось бифстексовъ, посолить другую поджаренную сторону, и съ легка нажимая плоской стороной ножа, выжать не много соку въ масло, тогда положить опять на сковороду, и дожарить съ обѣихъ сторонъ уже не на огнѣ а на плитѣ и подать на томъ же блюдѣ, на которомъ нажимали бифстексъ, поливая соусомъ въ которомъ жарился. Доброта бифстекса зависитъ отъ доброты мяса и хорошаго огня, отъ вкуса же зависитъ, подавать его болѣе или менѣе дожареннымъ.

### 18. Бифстексъ по гамбургски.

Приготовить вышеописаннымъ способомъ мясо и надавливая плоской стороной кухоннаго ножа, круглую форму кусковъ,

вымазать каждый прованскимъ масломъ и немного посолить; послѣ чего сейчасъ же жарить какъ и предъидущій на большомъ огнѣ на сильно раскаленныхъ малыхъ жестяныхъ тарелочкахъ, каждый кусокъ отдѣльно, бросить въ масло нарязанную мелко луковицу, на нее класть сейчасъ же мясо, подрумянивъ съ одной стороны осторожно, не выжимая соку, повернуть на другую, тогда положить съ одной стороны бифстекса немного грибовъ подтушенныхъ въ маслѣ, съ другой нѣсколько штукъ мелкаго картофеля, который долженъ быть предварительно отваренъ въ водѣ, а по двумъ остальнымъ, противоположеннымъ сторонамъ впустить осторожно по одному яйцу, когда бѣлокъ стянется и побѣдѣтъ, бифстексъ готовъ; облить 2 ложками крѣпкаго бульона и подавать на столъ на той же тарелкѣ на которой жарился, которая ставится на обыкновенную столовую тарелку.

## 19. Бифстексъ à la maître d'hôtel.

Сжарить бифстексъ по способу означенному въ № 17, когда готовъ, положить на блюдо и на каждый кусокъ положить ломтикъ свѣжаго масла, приготовленнаго за ранѣе слѣдующимъ образомъ. Кусокъ хорошаго столоваго масла, вымѣшать на тарелкѣ съ мелко изрубленной зеленой петрушкой, которой должно быть очень много съ перцемъ и лимоннымъ сокомъ, считая на полъ фунта масла, полъ лимона, когда масло это застынетъ, рѣжется отлично. Подавать къ этому бифстексу, картофель, который сырымъ нарезать ломтиками, обдать кипяткомъ отлить и жарить 15 минутъ съ кускомъ масла приготовленнаго для бифстекса.

## 20. Говяжьи котлеты „entre côte à la bearnaise“.

Вырѣзать котлеты изъ тонкаго края, вмѣстѣ съ костью и жиромъ, прокалотивъ съ легка, посолить и жарить въ не-

большомъ количествѣ масла. Въ кастрюльку же положить кусокъ масла, подрумянить въ темно желтый цвѣтъ, всыпать полъ ложки муки, вскипятить, положить чайную ложку сарептской горчицы, вымѣшать, подлить крѣпкого бульона, заправить соусъ разбитымъ желткомъ не дозволяя болѣе кипѣть, обдать этимъ соусомъ на бдюдѣ котлеты. Соусъ долженъ быть густъ такъ, чтобъ держался на котлетахъ.

## 21. Клопсъ.

Три фунта говядины отъ сѣрка наскоблить ножемъ или изрубить такъ, чтобы не осталось ни одной жилки, положить туда три желтка, двѣ ложки растопленнаго масла, или свѣжаго говяжьяго жиру, одну французскую булку, вымоченную въ водѣ и хорошо выжатую, растереть двѣ луковицы печеныя или вареныя, немного соли, перцу; все размѣшать, сдѣлать маленькiя кругленькiя котлетки, обсыпать сухарями, положить въ кастрюлю и налить бульономъ, такъ, чтобы онъ ихъ только покрылъ, прибавить ложку масла, выжать полъ лимона и полъ стакана бѣлаго вина, кусокъ сахару, немного каперцевъ, горсть тертой булки; накрыть крышкою и дать тушиться четверть часа. Клопсъ этотъ очень вкусенъ.

## 22. Клопсъ жареный.

Три фунта говядины отъ филе или сѣрка и внутренняго жиру изрубить мелко и очистить отъ жилъ, булку французскую вымочить въ бульонѣ, или молокѣ и хорошо выжать, посолить, посыпать перцемъ, положить одну или двѣ луковицы, все хорошо перемѣшать, сдѣлать продолговатыя, тонкiя котлеты и жарить въ маслѣ вмѣстѣ съ наръзаннымъ ломтиками лукомъ; когда готово, сложить на блюдо; въ масло же, которое на сковородѣ, положить хорошую ложку сметаны, размѣшанной съ ложечкою муки; вскипятить и облить клопсъ. Можно къ нему поджарить картофель.

### 23. Клопсъ англійскій.

Взять кусокъ говядины, лучше всего отъ филе, нарѣзать тоненькими ломтиками, побить ихъ, посолить и посыпать перцемъ. На три фунта говядины, взять 8 анчоусовъ или одну селедку, очистить отъ костей, изрубить мелко, одну луковицу стереть на тергѣ выжать черезъ кисею только сокъ, пожить большую ложку масла, немного тертой булки, одинъ желтокъ и сокъ съ полъ лимона, размѣшать все хорошенько. Кастрюлю вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить въ нее рядъ, нарѣзанной говядины и рядъ приготовленного фаршу, положить все въ кастрюлю такъ перекладывая, залить стаканомъ бѣлаго вина, накрыть крышкой, залѣпить тѣстомъ крышку, поставить въ печь часа на два, тогда осторожно вынуть чтобы не повортить круглой формы.

### 24 Зразы фаршированные.

Три фунта говядины отъ сѣрка или отъ филе и полъ фунта внутренняго жиру, срубить, смѣшать съ булкою вымоченную въ бульонѣ, немного соли, перца, тертаго луку, вымѣшать все хорошенько, расплостать на нѣсколько частей, свернуть каждую въ продолговатый зравикъ и поджарить кругомъ въ маслѣ. тогда подлить бульону, положить ложку сметаны, покрыть крышкой и потушить такъ съ четверть часа.

### 25. Зразы отбивныя.

Фунта два мягкой говядины, лучше всего вырѣзки, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ, обсыпать мукой и спустить въ горячее масло въ кастрюлю, покрыть и тушить. Когда подрумянятся, положить мелко нарубленнаго луку, потушить вмѣстѣ и подать на столъ.

## 26. Зразы завернутыя, польскія.

Взять довольно большой кусок говядины от сѣка или верхнюю часть от толстаго филе, нарѣзать большими, но очень тоненькими ломтиками, выбить ихъ, посолить и посыпать перцемъ. Взять ложку масла, штуки три печенаго лука, тертой булки или хлѣба, посолить, посыпать перцемъ вбить два желтка, вымѣшать все виѣстѣ и намазывать этимъ фаршемъ, нарѣзанные ломтики говядины, свернуть обвить ниткой и положить въ кастрюлю, въ масло, прибавить штуки три печенаго и протертаго луку, накрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ, когда зарумянятся, влить бульону, всыпать не много тертаго хлѣба потушить. Въ  $\frac{3}{4}$  часа зразы эти должны быть готовы.

## 27. Зразы à la Nelson.

Кусокъ вырѣзки нарѣзать довольно тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ. Положить на дно кастрюли, порядочный кусокъ масла, тертой булки или хлѣба, нарѣзаннаго ломтиками луку, который прежде надо обварить кипяткомъ, на это положить рядъ вырѣзки, потомъ опять кусокъ масла и луку, и опять рядъ вырѣзки, прибавить нѣсколько чищенаго и нарѣзаннаго картофелю, накрыть и тушить минутъ 20-ть, потрясывая довольно часто кастрюлю.

## 28. Зразы на скоро приготовленныя (à la hate).

Кусокъ мягкой говядины нарѣзать не большими кусочками, побить каждый хорошенько, обвалить въ рубленомъ лукъ съ смѣшаннымъ съ солью, перцемъ и съ ложкою муки. Въ кастрюлѣ распустить ложку масла, когда зарумянится, то положить туда приготовленную говядину и жарить съ четверть часа постоянно мѣшая, послѣ того влить туда, на полный стаканъ сливокъ, вскипятить разъ и подавать блюдо, обложивъ кругомъ жаренымъ картофелемъ.

## 29. Зразы французскія (lanquettes de boeuf).

Два фунта вырѣзки нарѣзать довольно тонкими ломтиками, немного побить, помазать съ двухъ сторонъ, свѣжимъ растопленнымъ масломъ и оставить такъ на блюдѣ одинъ часъ.

Два лота сухаго бульона разварить. Въ кастрюлѣ вскипятить хорошую ложку масла съ ложкою муки, развести это развареннымъ бульономъ, положить двѣ нарѣзанныя луковицы; зразы потомъ посыпать перцемъ и опустить въ кастрюлю, прибавить обваренныхъ кипяткомъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ, накрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ часа два. Если нѣтъ шампиньоновъ, намочить въ молокѣ, на 6-ть часовъ, сухихъ грибовъ, покрошить и засыпать зразы. Подавая, вмизъ на блюдо, положить вареный картофель, сверху зразы и все облить соусомъ.

## 30. Солонина.

Солонину надо перемыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, залить свѣжей водою и варить часа 4, а если кусокъ болѣе 10 ф. то и долѣе; когда будетъ выкипать, доливать кастрюлю свѣжею горячею водою, проколоть вилкой и когда говядина мягка, то и готова. Подается къ солонинѣ хрѣнъ разведенный уксусомъ. Очень хорошо тертый картофель обложить пополамъ съ вареной говядиной.

## 31. Языкъ съ сѣрымъ соусомъ.

Вымыть свѣжій языкъ и варить съ кореньями пока не будетъ мягкій, стянуть верхнюю кожу и подавать съ слѣдующимъ соусомъ. Два куска сахара обмокнуть въ воду и подрумянить на сковородѣ, въ кастрюлѣ распустить кусокъ масла съ ложкою муки, положить приготовленный сахаръ, развести бульономъ отъ языка, влить полъ стакана уксусу, немного вина, лимонной корки, горсть изюму, нѣсколько очищеннаго и нарѣзааннаго миндаля, вскипятить все вмѣстѣ и облить наискось нарѣзанный языкъ.

### 32. Языкъ соленый съ хрѣномъ.

Вымочить хорошо и отварить языкъ, нарѣзать вкось и обложить кругомъ вареную говядину; къ этому кушанью подается натертый хрѣнъ съ уксусомъ, въ который всегда хорошо всыпать ложечку мелкаго сахару.

### 33. Бигосъ изъ остатковъ жаркаго или говядины съ яблоками.

Оставшуюся говядину нарѣзать небольшими кусочками. Подрумянить ложку муки, съ ложкою масла, развести бульономъ или грибнымъ наваромъ и двумя ложками уксусу; штукъ пять кислыхъ яблокъ, очистить, нарѣзать кусочками и опустить въ соусъ, вскипятить; тогда положить туда нарѣзанную говядину, кусокъ сахара и истертый печеный лукъ, еще разъ вскипятить все вмѣстѣ. Можно вмѣсто яблоковъ, положить ломтиками соленыхъ огурцовъ ихъ каперцевъ. Передъ подаваніемъ положить на блюдо отвареннаго и нарѣзаннаго кусочками картофеля.

### 34. Бигосъ съ капустой.

Изъ кислой капусты выжать немного сокъ, положить въ кастрюлю кусокъ свѣжаго свиного жиру, на эту капусту и залить бульономъ; прибавить кусочекъ копченой жирной свинины, накрыть крышкою и тушить.

Оставшееся въ хозяйствѣ равное мясо нарѣзать кусочками, также вынуть копченую свинину изъ капусты и нарѣзать, смѣшать съ капустою; поджарить ложку муки съ масломъ и съ лукомъ, заправить капусту, посолить, посыпать перцемъ и тушить далѣе мѣшая чаще, чтобы не пригорѣло. Можно прибавить сосисокъ поджаренныхъ и нарѣзанныхъ кусочками. Это кушанье обыкновенно готовится на завтракъ; на обѣдъ же оно подается на первое кушанье, а послѣ него чистый бульонъ.

### 35. Бигось литовскій изъ свѣжей капусты.

Нашпиговать кочанъ капусты, посолить, а когда сокъ пуститъ, выжать хорошо, нашинковать двѣ бѣлыя луковицы и посолить вмѣстѣ съ капустой, два кислыхъ яблока нарезать мелко, равно какъ и жирную говядину или говяжье жаркое, всякіе остатки жареной дичи и сырую свинину уложить въ кастрюлѣ слѣдующимъ образомъ: ложка масла, капуста, яблоки, свинина и разное другое мясо и опять масло, капуста и пр. Такъ уложенное залить бульономъ, покрыть и тушить по крайнѣ мѣрѣ часа 2, потрихивая кастрюлей чтобъ не пригорѣло. Когда бигось готовъ, подправить двумя ложками масла съ ложкой муки, подтушить еще и подать на столъ. Бигось этотъ можно подогревать сколько разъ угодно, отъ этого онъ дѣлается вкуснѣе только.

### 36. Колдуны.

Фунтъ вырѣзки и фунтъ жиру. Мяса накоблить ножомъ, какъ можно мельче, но не рубить сѣчкою; жиръ особо накрошить и тогда смѣшать съ мясомъ, посолить, посыпать перцемъ и немного маіераномъ и прибавить соку и тертаго луку.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 ф. муки съ водой и 1 яйцомъ, смотрѣть чтобъ тѣсто не было тугое, раскатать очень тонко, накладывать ложечкой мясо, и вырѣзывать длинноватые пирожки, стараясь какъ можно меньше захватывать тѣста.

Передъ выдачею на столъ, опускать осторожно въ посоленный кипятокъ, котораго должно быть очень много, чтобы при варкѣ другъ друга не дотрогивали, когда всплывутъ на верхъ вынуть осторожно дуршлаковой ложкой и подать на блюдѣ не поливая ничемъ, такъ какъ они много жиру имѣютъ уже въ себѣ.

### 37. Пельмени съ мясомъ.

Оставшееся мясо изъ бульона изрубить, прибавляя къ нему если есть печенку или кусокъ свѣжаго шпикку до половины

отвареннаго, пару отваренныхъ сухихъ грибовъ или шампиньоновъ. Въ кастрюлю положить кусокъ масла, печенаго и натрѣтаго луку, поджарить, положить туда рубленое мясо, посолить, посыпать перцемъ, вбить одно или два яйца, вымѣшать хорошенько.

Сдѣлать тѣсто изъ муки, яйца и воды, раскатать тонко, разложить на него ложечкой фаршъ, закрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ или рюмкою пирожки, бросить въ кипятокъ; когда всплывутъ, подавать облитые масломъ и посыпанные сухарями. Можно эти пирожки просто поджарить въ маслѣ.

### 38. Гулачь венгерскій.

Взять мелкіе куски сыраго мяса величиною съ грецкій орѣхъ, хорошенько разбить, положить въ кастрюлю, въ которую предварительно положено говяжье сало въ соответствующемъ количествѣ, потушить немного подъ крышкою, прибавить много, нарѣзаннаго въ пластинки, луку, подлить воды и опять тушить; когда видно будетъ, что мясо мягко, — всыпать толченаго перцу краснаго или бѣлаго, немного англійскаго зелья, посолить и опять разъ прокипятить; во время тушенія постоянно подливать по ложкѣ холодной воды, чтобы мясо было хрупко.

Соусъ долженъ быть такъ густъ, какъ при польскихъ зразахъ, густота эта должна быть достигаема не прибавленіемъ муки, а изъ мяснаго соку, луку и перцу.

### 39. Рубцы.

Отлично очищенный рубецъ залить свѣжею рѣчною водою и варить снимая пѣну, потомъ вынуть и очистить еще разъ и варить отъ 4—5 часовъ, тогда вынуть изъ воды и нарѣзать длинными кусочками какъ лопшу. Сварить бульонъ изъ 2 фунт. телятины, если нѣтъ — то изъ говядины; залить этимъ бульономъ нарѣзанный рубецъ, прибавить разныхъ ко-

реневъ и варить еще два часа, покуда не будетъ мягокъ. За полъ часа до выдачи, всыпать немного перцу, соли, маіерану или мускатнаго орѣха. Ложку масла смѣшать съ ложкой муки, положить въ рубцы и вскапятить; это кушанье должно быть довольно густо. Дѣлаются къ рубцу фрикадельки изъ жиру, какъ къ бульону, и варятся вмѣстѣ. Рубецъ обкладываютъ также колбасой изъ гречневой крупы: взять мелкихъ гречневыхъ крупъ, обварить ихъ свинымъ жиромъ вмѣстѣ съ бульономъ, всыпать соли, перцу, маіерану, вымѣшать все хорошенько; взять очищенную бычью кишку, набить ее приготовленною кашею, завязать и отварить въ пятокъ, нарѣзать кусками и обложить рубецъ. На блюдѣ посыпать ихъ имбиремъ или тертымъ пармезаномъ.

*Фрикадельки для рубцевъ*, другимъ способомъ. Взять гусиную печенку или кусокъ телячьей, стереть на тертѣ, протереть черезъ сито, вымѣшать съ изрубленнымъ, внутреннимъ говяжьимъ жиромъ, самое лучшее отъ англійской вырѣзки, добавить мелкихъ сухарей, одно яйцо, перцу, мелко изрубленной зеленой петрушки, дѣлать круглые фрикадельки, сварить ихъ въ не подиравленныхъ еще рубцахъ, когда готовы вынуть осторожно. Когда рубцы будутъ подаваться на столъ, уложить фрикадельки на верху.

#### 40. Почки бычьи.

Отварить почки, очистить отъ жилъ, нарѣзать ломтиками и тушить съ лукомъ въ маслѣ или жирѣ, подливя немного воды, подъ конецъ посолить, посыпать перцемъ, прибавить тертой булки и когда будутъ мягки подавать на столъ.

#### 41. Говядина по способу Радецкаго.

Взять хорошей кусокъ мяса, отъ толстаго филе, или отъ огузка, нарѣзать большими ломтями, поколотить и посолить—

особо приготовить фаршъ изъ тертаго хрѣну и ложки масла, намазать этимъ фаршемъ каждый ломоть мяса, положить въ кастрюлю масла, и укладывать мясо, хрѣномъ въ верхъ. Поставить на плиту, при жареніи не поворачивать, а только встряхивать кастрюлей. Когда мясо подрумянится, посыпать съ верху мукой и залить нѣсколькими ложками сметаны, а подавая на столъ укладывать куски такъ, чтобъ хрѣнъ былъ съ верху.

## 42. Говяжій жиръ (gritûr).

Приготовленный ниже описаннымъ способомъ, не только что заступаетъ самое хорошее масло, но даже жаренные на немъ пирожки и пр. гораздо выходятъ красивѣе чѣмъ на маслѣ, не получая никакого жирнаго вкуса. Свѣжій, говяжій жиръ, нарѣзать мелкими кусками, положить въ кастрюлю, залить холодной водой и кипятить пока вода не выварится совершенно, когда брызги станутъ изъ кастрюли вылетать въ верхъ, доказательство что нѣтъ болѣе воды; — тогда слить въ чашку черезъ сито и вынести на ледникъ.

Жиръ этотъ совсѣмъ бѣлаго цвѣта и употребляется, для жаренія всякаго рода пирожковъ, рыбы и картофеля.

## ОТДѢЛЕНІЕ VII.

### ТЕЛЯТИНА.

Покупая телятину, надо смотрѣть чтобы жиръ ее былъ совершенно бѣлый, почти прозрачный, если же онъ красный, телятина ни куда не годится.

#### 1. Телятина жаркое.

Чтобы жаркое было вкусно, надо взять его отъ четырехъ до восьминедѣльнаго теленка, который обыкновенно въ это время отнямаеся отъ коровы, а если онъ поѣсть травы, то хорошій вкусъ мяса теряется.

Хорошій скорочекъ телятины мелко нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, кто любитъ жирнѣе, посолить и пусть такъ полежитъ еще часъ; потомъ положить на вертелъ или въ горячую печь на рѣшотку, жарить поливая постоянно масломъ. Подставить листъ подъ жаркое, чтобы стекалъ сокъ, который застынетъ какъ желе, и хорошо положить на оставшуюся холодную телятину. Передъ подаваніемъ облить масломъ и сокомъ отъ телятины и обсыпать сухаремъ. Кто не имѣетъ вертела, печь жаркое въ горячей печкѣ.

Можно также подавать къ телятинѣ соусъ названный бишамель (см. соусы).

Отлично тоже нарѣзать въ ломтики телятину, каждый кусокъ особо намазать бишамелемъ, положить кость на блюдо, на нее уложить обмазанные куски, посыпать пармезаномъ, полить немного растопленнымъ масломъ и поставить въ ду-

ховую печь, чтобъ подрумянить. Такимъ же образомъ можно подавать говядину изъ бульона. Верхнюю кость отъ жаркаго выварить съ разными кореньями и смѣшать наваръ съ сокомъ отъ жаркаго, чтобы вмѣстѣ застыло на желе.

## 2. Телятина жаркое въ родѣ дикой козы.

Хорошее телячье жаркое натереть и засыпать можжевельными толчеными ягодами, потомъ залить варенымъ уксусомъ и оставить отъ трехъ до шести дней; вынуть, выполоскать въ этомъ же самомъ уксусѣ и жарить какъ обыкновенно въ горячей печкѣ, поливая масломъ и наконецъ сметаню.

## 3. Окорокъ изъ телятины.

Четверть телятины отъ 15 до 20 фунтовъ посолить 4-мя лотами соли и натереть полъ лотомъ селитры, уложить въ кадочку, накрыть донышкомъ и притиснуть камнемъ, и переверачивать мясо каждый день, чтобы не сохло сверху. Такъ оно можетъ лежать отъ 10 дней до 2 недѣль, тогда надо послать въ колбасную для копченія на 2 дня, а потомъ, облѣпить ржанымъ тѣстомъ испечь въ очень жаркой печи.

## 4. Жаркое телятины съ пармезаномъ.

Зажарить телятину до половины, но чтобы была румяная со всѣхъ сторонъ, вынуть, наръзать глубоко рядами и вложить туда тертаго пармезана залить бишамелемъ и поставить на сковородѣ въ печь.

## 5. Фрикандо изъ телятины.

Кусокъ телятины отъ окорока распластать, вынуть кости, нашпиговать очень часто свѣжимъ шпикомъ и намазать хорошимъ масломъ, растертымъ съ перцемъ и съ сокомъ изъ лимона, свернуть въ большую зраву, завязать шнуркомъ и жарить въ горячей печкѣ, поливая масломъ.

## 6. Грудинка телячья фаршированная.

Грудинку телячью жирную посолить. Двѣ булки французскія помочить въ молоко. Четверть фунта свѣжаго шпика наскобленнаго пожемъ тушить съ лукомъ, обвареннымъ кипяткомъ, подъ крышкою, чтобы не подрумянить, прибавить туда половину изрубленной телячьей печени, немного тушеныхъ въ маслѣ шампинионовъ или маринованныхъ грибовъ, соли, перцу, мускатнаго цвѣта, ложку масла, вбить два цѣлыхъ яйца и выжатую изъ молока булку; все это тщательно размѣшать, положить подъ верхнюю кожу грудинки и жарить поливая масломъ.

Можно кастрюлю выложить тоненькими ломтиками шпика и жарить въ ней грудинку.

## 7. Соусъ изъ грудинокъ.

Положить грудинку въ горячую воду, поварить, снять пѣну, вынуть изъ кастрюли, вымыть въ холодной водѣ, бульонъ процѣдить и опять опустить туда телятину, посолить и прибавить разныхъ корней и варить до мягкости часъ или больше. Когда готово, сдѣлать къ телятинѣ соусъ лимонный или изъ шампинионовъ, или изъ каперцевъ, только бѣлый; а не румяный, развести соусъ бульономъ отъ телятины, положить въ него нарезанную кусками грудинку и еще разъ вскипятить вмѣстѣ.

Очень хорошъ къ телятинѣ соусъ съ гарниромъ; готовится слѣдующимъ образомъ: ложку масла вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, бросить туда нѣсколько шеекъ отъ раковъ, цвѣтной капусты и спаржи нарезанной кусочками, зеленой рубленной петрушки, поварить все вмѣстѣ и облить грудинку на блюдѣ, обложенную котлетками изъ телячьихъ мозговъ.

## 8. Грудинка съ рисомъ.

Отварить грудинку во первыхъ въ водѣ, а послѣ съ разною зеленью. Четверть фунта рису, считая на четыре особы, обварить кипяткомъ три раза, выполоскать и залить телячьимъ бульономъ, положить ложку масла и варить до мягкости; когда будетъ готовъ, положить въ рисъ грудинку, чтобы была горяча, вынуть на блюдо, перекладывая рисомъ и залить крѣпкимъ бульономъ или румянымъ масломъ съ сухарями.

## 9. Рагу изъ жареной телятины.

Приготовить соусъ: въ ложкѣ масла поджарить ложку тертой булки, положить туда застывшій сокъ отъ телятины, въсколькo ломтиковъ лимона или немного каперцевъ, вытиснуть сокъ изъ полъ лимона, развести бульономъ, положить нарѣзанное кусочками оставшееся жаркое, вскипятить и подавать. Въмѣсто каперцевъ можно употребить маринованные корнишоны или соленые огурцы.

## 10. Вѣнскій шницель.

Отъ задней четверти нарѣзать большими, но тоненькими, кусками телятину, побить, посолить, обвалить въ мукъ и положить въ кипящее масло, когда обжарится съ обѣихъ сторонъ, подавать съ рисомъ отвареннымъ въ бульонѣ и лимономъ.

## 11. Котлеты отбивныя.

Взять котлетную часть телятины, осторожно разрѣзать, чтобы при каждой котлеткѣ осталась косточка, побить ихъ, посолить и обмокнуть въ яйцо, осыпать густо сухарями, опустить на мѣдную сповороду въ кипящее масло, смотрѣть чтобы не пригорѣли; когда готовы положить одну около другой и облить поджареннымъ масломъ. Къ этимъ котлеткамъ подается зеленый горошекъ, соусъ изъ шпината и щавеля.

## 12. Котлеты телячьи рубленные.

Обрѣзать отъ костей передней части мягкое мясо, очистить отъ жилъ и мелко нарубить; на три фунта мяса положить одну французскую булку, вымоченную въ молоко и растертую съ масломъ. Два желтка, прежде растертые, вымѣшать все хорошенько руками и сдѣлать изъ этого продолговатыя котлеты, положить въ каждую по небольшой косточкѣ; передъ тѣмъ какъ жарить, посолить и обмочить въ яйцо, посыпать сухарями и жарить какъ отбивныя въ горячемъ маслѣ, когда будутъ жариться, накрыть на нѣсколько минутъ крышкою, отъ этого онѣ подымутся и будутъ вѣжнѣе. Къ этимъ котлетамъ подаются разные соусы, кому какой нравится, или обкладываютъ ими зелень, какъ-то: картофельное пюре, марковь, рѣпу или брюкву. Укладывая, на каждую котлетку кладется ломтикъ лимона и въ середину льется соусъ. Другой способъ готовить рубленные котлеты: мягкую телятину изрубить и влить двѣ ложки воды, пусть такъ съ часъ постоитъ, тогда сдѣлать котлеты, вложить косточку, посолить, обмочить въ яйцо, обсыпать сухарями и жарить.

## 13. Котлеты рубленные съ бычьими мозгами изъ масталышки.

Очистить отъ жилъ мягкой кусокъ телятины, нарѣзать маленькими кусочками, на 1 фунтъ телятины взять одну четверть фунта мозговъ и вмѣстѣ съ телятиной истолочь, въ ступкѣ, отбрасывая могущія найтись еще жилки, массу эту посолить немного; если кто желаетъ имѣть по больше котлетокъ, положить ложку намоченнаго мякиша бѣлаго хлѣба. Дѣлать тонкія котлеты, помазать желткомъ, разбитымъ съ водою, обвалять въ сухарикѣ и жарить на коларованномъ маслѣ. При жареніи надо покрывать тарелкой, тогда будутъ вѣжныя какъ губка.

## 14. Котлеты въ папильоткахъ.

Изрубить 1 фунтъ телятины, отнять пожесть всѣ жилки, положить помоченнаго въ молоко и выжатаго мякиша бѣлаго хлѣба; 2 желтка, полъ ложки масла, вымѣсить все вмѣстѣ на вѣжную массу, дѣлать длинныя, малыя котлеты и въ ту минуту когда ихъ надо жарить, посыпать по верху солью, рубленными отварными шампильонами или мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, завернуть каждую котлетку въ бумагу, и жарить на свѣжемъ маслѣ, которое должна быть коларованнымъ, но не подрумянившимъ. Жарить на слабомъ огнѣ, подавать съ бумагой.

## 15. Котлеты изъ оставшагося жаркаго.

Оставшееся жаркое особенно отъ почечной части, изрубить какъ можно мельче, всыпать кусокъ тертой булки, два взбитыя яйца, немного перцу, соли, кусокъ масла, обвареннаго кипяткомъ и растертаго луку, все хорошо вымѣшать, сдѣлать маленькія котлеты, посыпать мукою и жарить въ маслѣ.

## 16. Крокеты изъ оставшагося жаркаго съ поджаренною петрушкою.

Остатки жареной или вареной телятины мелко изрубить. На фунтъ мяса взять четверть фунта масла, вскипятить подъ крышкой, съ одной тертой луковицей, снять съ плиты положить туда рубленное мясо, одну тертую булку, немного перцу, соли, вбить два яйца, вымѣшать все вмѣстѣ и катать продолговатыя крокеты, помочить въ яйцо разбитое съ водою, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ на большомъ огнѣ. Когда готовы бросить въ масло зеленой петрушки обложить крокеты, которые подаются вмѣсто котлетъ къ зелени.

## 17. Телячья головка подь сѣрымь соусомь.

Очистить телячью головку, разрубить по поламь, вынуть мозгъ, выбросить прочь глаза и поставить варить, снять сверху пѣну, посолить, положить разныхъ кореньевъ и варить часа два, когда будетъ мягко отобрать мясо отъ костей, нарѣзать акуратными кусочками, положить въ яйцо, осыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Приготовить къ головкѣ слѣдующій соусъ: ложку муки поджарить съ ложкою масла, развести телячьимъ бульономъ, прибавить кусочекъ сухаго бульона, полъ стакана бѣлаго вина, кусокъ сахара, лимонной корочки, вытиснуть полъ лимона, поварить все вмѣстѣ и облить головку; мозги же обварить кипяткомъ, нарѣзать кусочками, положить въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить и обложить кругомъ блюдо.

Можно головку не жарить, а вареную подавать, тогда въ соусъ положить вмѣсто лимона каперцевъ.

## 18. Телячья головка à la vinegrette.

Очищенную головку разрѣзать по поламь, вынуть кости, мозгъ и языкъ. Каждую половинку разрѣзать на 3 части, такъ чтобы ухо формировало четырехъ-угольный кусокъ; положить въ большую кастрюлю и залить по крайней мѣрѣ 5—6 бутылками воды, варить 20 минутъ снимая постоянно пѣну. Отлить воду и полить головку нѣсколько разъ холодной водой. Въ ту же кастрюлю положить одну четверть фунта мелко изрѣзаннаго говяжьего жиру, растопить, всыпать полъ фунта лучшей пшеничной муки, одну четверть фунта луку, положить много разныхъ кореньевъ, кто любитъ зубчикъ чесноку, 3 гвоздики, 4 лота соли, 2 лота перцу, кусочекъ мускатнаго цвѣту, влить ложку эстрагоннаго крѣпкаго уксуса, бутылокъ 8—10 холодной воды, вымѣшать хорошо, а когда вскипятить положить головку, покрыть бѣлой бумагой, чтобъ не почернѣла и варить по крайнѣ мѣрѣ часа 2. Кастрюля должна быть

наполнена до  $\frac{3}{4}$ . Когда шкурка окажется мягкой, тогда головка готова, вынуть и уложить на блюдо на салфеткѣ, слѣдующимъ образомъ: языкъ прорѣзанный въ длину по срединѣ, на немъ въ раковинѣ или очищенной мозговой костѣ, мозгъ телячій, отваренный особо съ солью, по обоимъ концамъ блюда положить уши, остальное, вокругъ языка и мозга, украситъ вѣточками зеленой петрушки, и къ горячей головкѣ подавать особо соусъ изъ уксуса и прованскаго масла, въ которое положить много изрубленнаго зеленого луку, корнишоновъ изрубленныхъ и каперцевъ.

### 19. Ножки телячьи заливныя.

Очистить ножки и варить съ солью и кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и тремя ложками уксусу, варить до мягкости, снимая сверху пѣну. Вынуть ножки, бульонъ отставить, два бѣлка яйца разбить съ двумя ложками воды, влить это въ бульонъ, размѣшать и тогда поставить на легкой огонь, чтобы исподволь закипѣло, когда прокипитъ, то процѣдить сквозь полотно. Ножки очистить отъ костей, порѣзать кусочками, уложить въ форму и залить процѣженнымъ бульономъ, когда застынетъ, подается съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

### 20. Ножки подъ соусомъ.

Очищенные ножки обварить кипяткомъ, потомъ посолить и варить съ разными кореньями. Приготовить сѣрый соусъ (см. въ отдѣленіи соусовъ) съ изюмомъ, миндалемъ, положить въ него ножки, вскипятить и подавать. Можно также обжарить ножки, предварительно обмокнувъ въ яйцо и обсыпавъ сахаремъ.

### 21. Ножки телячьи жаренныя.

Очищенные и вымытыя ножки сварить въ водѣ съ солью. Когда будутъ мягки, вынуть, разрѣзать по поламъ въ длину,

между копытами (толстую же кость надо вынимать раньше чѣмъ ставить варить). Такъ разрѣзанныя ножки посыпать мукою, каждый кусокъ особо уложить на блюдѣ и держать въ тепломъ мѣстѣ. Разбить два желтка съ двумя ложками муки, подбавить немного молока или сметаны, бѣлки сбить въ пѣну, вымѣшать, обвалить въ этойъ ножки, посыпать сухарикомъ и жарить на колырованномъ маслѣ. Для такихъ ножекъ подается салатъ или морсъ, какъ къ сладкимъ пудингамъ.

## 22. Котлеты изъ телячьихъ мозговъ.

Взять пару телячьихъ мозговъ, намочить ихъ на часъ въ холодной водѣ, вынуть и обварить посоленнымъ кипяткомъ, налить туда ложки три уксусу, вспянуть мезги хорошенько, процѣдить, очистить отъ кожицы, варѣзать плоскими кусочками, обмочить въ яйцо, посыпать сухарями и жарить въ горячемъ маслѣ, чтобы зарумянились съ двухъ сторонъ. Этими котлетами обкладываютъ зелень; хорошо также прибавлять ихъ къ котлетамъ съ соусомъ.

## 23. Жареная печенка.

Вымочить печенку въ молокѣ часа два, очистить отъ кожицы, нашпиговать мелко свѣжимъ шпикомъ, положить на сковороду обложивъ масломъ, поставить въ печь и часто поливать масломъ, а подъ конецъ сметаню; когда до половины зажарится, посолить и посыпать мукой. Подавая на столъ облить сокомъ.

## 24. Печенка тушоная.

Вымочить печенку въ молокѣ, очистить и нашпиговать шпикомъ, прежде посоленнымъ и посыпаннымъ перцемъ. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, накрошенныхъ три го-

ловки луку, сельдерю, петрушки, положить тогда печенку, подлить бульономъ, накрыть крышкою и пусть по немногу тушится. Когда до половины будетъ готова, вынуть, посолить, обсыпать мукою, кто не любитъ луку, то соусъ процѣдить, положить обратно печенку, подлить ложки двѣ сметаны или полъ стакана вина, уксусу и тушить дальше, пробуя вилкою, если кровь не показывается то готова; кто любитъ можно прибавить нѣсколько зеренъ можжевельныхъ ягодъ. Подавая, разрѣзать тоненькими ломтиками и облить соусомъ. Другимъ способомъ: разрѣзать кусочками, посыпать можжевельникомъ, положить масла и тушить не долго, подлить сметаны и посолить.

## 25. Пудингъ изъ печенки.

Взять фунтъ печенки, фунтъ свинины и три четверти фунта свѣжаго шпикю. Намочить въ молокѣ печенку, очистить отъ кожицы, варѣзать кусочками и тушить съ кускомъ масла, лукомъ и шампиньонами, посыпать солью, перцемъ, маѣраномъ. Взять половину шпикю, истолочь въ ступкѣ, тушующую печенку тоже и протереть сквозь сито, шпикъ растереть съ тремя желтками, такъ чтобы онъ зашпиклся, всыпать тогда четыре ложки самой лучшей муки, размѣшать все вмѣстѣ съ протертою печенкою, прибавивъ еще два желтка. Оставшійся шпикъ, нѣсколько трюфелей или отваренныхъ шампиньоновъ разрѣзать тоненькими кусочками, изъ пяти бѣлковъ сбить пѣну, вымѣшать все хорошенько. Кастрюлю вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить въ нее приготовленную массу, поставить въ печь и держать въ ней около получаса. Хорошо подавать этотъ пудингъ холодный, къ горячему же подается соусъ острый или изъ шампиньоновъ, или изъ каперцевъ.

## 26. Форшмакъ.

Оставшееся мясо отъ вареной или жареной телятины срубить мелко вмѣстѣ съ почечнымъ бычьимъ жиромъ; на

1 фунтъ такого мяса взять одну селедку, очистить отъ костей, также срубить. Картофель нарѣзать длинными кусочками, поджарить сильно; все это вымѣшать вмѣстѣ, посолить, посыпать перцемъ, положить тертую луковицу, влить нѣсколько ложекъ сметаны, ложку крѣпкаго бульона, вбить 4 яйца, вымѣшать еще разъ все вмѣстѣ хорошенько, сложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, сверху посыпать тоже сухарями и поставить на полъ часа въ горячую печку. Изъ формы выйдетъ отлично. Подавать къ этому соусъ изъ луку, корнишоновъ, или топленое масло и сметану.

## ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

---

### БАРАНИНА.

---

Баранину какъ и говядину надо выбирать краснаго цвѣта, облитую бѣлымъ жиромъ. Худая баранина синеватаго цвѣта съ желтымъ жиромъ.

#### 1. Жаркое обыкновенное.

Жаркое баранина, если очень жирное отнять жиру, и обдать горячимъ уксусомъ на полъ часа, вынуть, нашпиговать чеснокомъ или шарлоткой, т. е. сдѣлать порѣзы и положить туда чесноку, посолить и оставить полежать такъ часа два, потомъ жарить въ печкѣ, поливая собственнымъ сокомъ, передъ концомъ жаренья осыпать мукою, зарумянить и подавая облить сокомъ, предварительно снявъ съ него жиръ.

Желая имѣть жаркое очень мягкое, слѣдуетъ завернуть его въ салфетку, намоченную въ уксусъ и закопать въ землю дня на два, а если въ подвалѣ, то въ сырой песокъ. Точно такъ можно поступать съ большимъ кускомъ говядины.

#### 2. Баранина тушенная со сметаной.

Баранину очистить отъ лишняго жиру и помочить дня на два въ отваренной съ грибами уксусъ, вынуть нашпиго-

вать. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, луку и разныхъ кореньевъ, кто любитъ нѣсколько зеренъ можжевельнику, потомъ заранѣе посоленную баранину, влить ложки двѣ уксусу въ которомъ она жила и тушить налегкомъ огня, поворачивая на всѣ стороны. Когда зарумянится—вынуть, обсыпать лукою, соусъ протереть, положить обратно баранину въ кастрюлю, залить соусомъ, прибавить стаканъ сметаны и тушить, покуда не будетъ мягка; передъ концомъ можно бросить въ соусъ шарики, каперцы или оливки. — Чтобы соусъ не былъ очень густъ, подливать понемногу бульону.

### 3. Баранина на вертелѣ.

Хорошую заднюю часть баранины очистить со всѣхъ сторонъ отъ жилъ, кожицы и жиру и обдать кипяченымъ, хорошимъ уксусомъ, котораго должно быть много. Когда остынетъ, слить уксусъ въ кастрюлю, вновь вскипятить, повернуть баранину на другую сторону и обдать вторично. Полъ фунта шпикку наскоблить ножемъ, вымѣшать съ солью и перцемъ, если кто любитъ, добавить къ этому зубчикъ чеснока, вымѣшать вмѣстѣ, и этой смѣсью пашигивать вынутую изъ простывшаго уксуса баранину, накладывая въ сдѣланныя ножемъ дырки, посолить и часа полтора печь на вертелѣ, поливая съ начала масломъ, а подъ конецъ сметаною. Можно жарить такимъ образомъ приготовленную баранину и въ печкѣ, но для этого надо ставить въ очень горячую печку, чтобы жаркое съ разу подрумянилось, не дозволяя истекать соку, дожаривать же надо при гораздо слабомъ огня. Въ соусъ подбавить ложку муки, вскипятить и подать къ жаркому.

### 4. Баранина приготовленная въ родѣ дикой козы.

Взять хребетъ бараній, т. е. котлетную часть, отрубить длинныя кости и оставить только середину, срезать жиръ,

очистить отъ жилъ. Сварить уксусу съ перцемъ, съ лавровымъ листомъ, съ можжевелникомъ, залить имъ баранину и вынести на холодъ дней на пять и больше, переворачивая каждый день.—Когда надо будетъ вынуть, ополоскать въ этомъ же уксусѣ, нашпиговать, посолить, посыпать перцемъ и дать полежать съ часъ, тогда поставить въ печь и поливать масломъ съ уксусомъ, а въ концѣ прибавить ложки три сметаны. Подавая осыпать сухарями и облить соусомъ.

### 5. Баранье жаркое маринованное.

Очистить баранину отъ жира и уложить въ деревянную кадочку. Вскипятить 2 стакана обыкновеннаго уксуса съ 2 стаканами пива, всыпать перцу простаго и англійскаго, вѣскольکو лавровыхъ листовъ и горячимъ обдать баранину, которую прежде того надо посыпать зернышками горчицы и розмариномъ. На три задвѣя части достаточно 4 стакана раствора; если кто желаетъ замариновать по больше, надо по вышеуказанной пропорціи добавить всего состава. Такая баранина держится очень долго, и такъ какъ и прочіи бараньи жаркія шпигуются шпикомъ и подъ конецъ жаренія поливаются сметаною.

### 6. Котлеты бараньи рубленныя.

Отъ лопатки или другой части баранины очистить мясо отъ костей, изрубить мелко, вынуть жилки, посолить, посыпать перцемъ, положить вымоченной булки, влить ложку масла и два желтка, все размѣшать и дѣлать котлеты, вложить въ каждую косточку, посыпать сухаремъ и жарить въ масле. Облить краснымъ соусомъ съ каперцами или гарнишонами или маринованными грибами.

### 7. Котлеты бараньи отбивныя.

Взять котлетную часть баранины, нарѣзать изъ нея котлеты, такъ чтобы при каждой была косточка, считать по 2

ребра на одну котлетку, выбить хорошенько, посолить, а истомъ обсыпать мукой и жарить въ горячемъ маслѣ на мѣдной сковородкѣ. Подаютъ же съ картофелемъ или обливаютъ острымъ соусомъ съ каперсами (см. соусы).

## 8. Грудинка баранья съ рисомъ (или пилавъ).

Поставить варить грудинку, снять лѣву, прибавить тогда разныхъ кореньевъ, луку, соли и варить до половины. Обварить полъ фунта рису, облить потомъ холодною водою, процидить, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, залить бульономъ отъ баранины и варить, когда вѣчпсть развариваться, положить разрѣзанную кусками баранину и варить далѣе, подливая по немногу бульону, подавая облить масломъ съ шарлотками, а кто любитъ, положить маленькаго лучку въ рисъ.

## 9. Грудинка баранья съ соусомъ изъ помидоровъ.

Отварить грудинку или лопатку съ разными кореньями, разрѣзать на куски, приготовить соусъ изъ помидоровъ (см. соусы). прибавить корншоновъ или маринованныхъ грибокъ, поварить баранину въ соусѣ и подавать на столъ.

## 10. Грудинка жаренная.

Отварить грудинку, разрѣзать на куски, обжарить въ желткѣ, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, обложить зеленью, напр. шпинатомъ или облить соусомъ съ каперсами или корншонами.

## 11. Рагу изъ жаренной баранины съ крыжовникомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ, влить оставшійся сокъ отъ жаркого, только безъ

жиру, всыпать стаканъ недоспѣлаго крыжовника, очищеннаго отъ хвостиковъ, кусокъ сахара, поварить немного, оставшееся жаркое нарѣзать кусочками, опустить въ соусъ и вскипятить. Если нѣтъ крыжовника, можно замѣнить его кислыми яблоками или корнишонами, наконецъ солеными огурцами.

### 12. Баранина съ рисомъ.

Отварить 3 или 4 фунта жирной баранины, снимая пѣну, положить много кореньевъ, а главное петрушки и луку, и варить не на большомъ огнѣ, пока не будетъ совершенно мягка. Обдать кипяткомъ полъ фунта рису, потомъ залить холодной водой, пусть въ ней постоитъ съ часъ время чтобы побѣлѣлъ, потомъ положить въ кастрюлю съ ложкой масла, залить бульономъ отъ баранины, положить одну восьмую фунта шарлотокъ заравѣе обданныхъ кипяткомъ, посолить и кипятить добавляя по мѣрѣ надобности бульономъ, чтобы не пригорѣлъ. Когда рисъ будетъ мягокъ, взять жестяное или фаянсовое блюдо, вымазать масломъ, рисъ отставить, чтобы остылъ, баранину изрѣзать кусочками, и укладывать на блюдо, перекладывая рисомъ посыпать сухарями, полить масломъ и поставить въ печку на полъ часа. Кто любитъ пармезанъ, то лучше этимъ послѣднимъ вмѣсто сухарей посыпать баранину. Доброта этого блюда зависитъ отъ того чтобъ рисъ былъ очень жирный, а не сухо сваренный.

### 13. Пилавъ турецкій.

Одинъ фунтъ лучшаго рису, всыпать въ большую кастрюлю съ кипяткомъ и на тихомъ огнѣ мѣшать постоянно минутъ съ 10—отлить на сито, чтобъ вся вода стекла. Жирную баранью грудинку или котлетную часть, нарѣзать въ куски, величиной обыкновенной котлетки, посолить, положить въ кастрюлю кусокъ масла или какъ по турецки бараньяго

жиру, укладывать рядъ мяса и рядъ рису, перекладывая очищенными и обданными кипяткомъ шарлотками, тщательно закрыть и поставить не на самое горячее мѣсто плиты. Черезъ четверть часа заглянуть въ кастрюлю, подбавить ложку воды и тушить дальше, повторять это дѣйствіе пока рисъ не будетъ мягокъ, такъ какъ въ два съ половиною часа долженъ быть готовъ. Рисъ будетъ рассыпчатый и очень вкусный.

#### 14. Бараньи почки.

Очистить съ жиру и надрѣзать до половины, надѣть на вертелъ и поливая масломъ сжарить на сильномъ огнѣ, подавая, положить въ каждую почку кусокъ свѣжаго масла съ перцемъ и зеленой петрушкой.

## ОТДѢЛЕНІЕ ІХ.

---

### СВИНИНА.

---

Свинина должна быть розоваго цвѣта, жирная, даже просшая бѣлымъ жиромъ, гладкая; если же на ней находятся круглыя болдырки, которыя очень легко замѣтить на кожѣ, она тогда не ровная, то свинина не здорова. Жиръ надо выбирать со свѣжимъ запахомъ, но не ѣдимъ.

#### 1. Буженина.

Взять фунтовъ пять свинины, котлетную часть, верхнюю кожу нарѣзать въ вѣточку, посолить, поставить въ печь и когда пустить сокъ, то поливать имъ; передъ концомъ прибавить ломтиками нарѣзаннаго луку и два пополамъ перерѣзанныхъ яблока, подавая облить свинину. Хорошо подавать къ этой свининѣ капусту или свеклу; можно начинить свинину капустой: взять кочанъ капусты, нашинковать, обварить кипяткомъ; 4 или 5 кислыхъ яблокъ, очистить, разрѣзать, сибѣшать съ капустой, положить ложку свиного жиру, соли, немного луку; вымѣшать все это хорошенько, срѣзать кожу со свинины, положить подъ нее и между костями приготовленную капусту, закрыть кожей, обвязать снуркомъ и жарить въ печи.

## 2. Вырѣзка изъ свинины.

Отдѣлить осторожно вырѣзку отъ кости, посолить и поставить въ печь, когда начнетъ жариться, поливать по немногу уксусомъ съ водою, когда уже почти будетъ готова, положить варѣзаннаго луку, обсыпать тертой булкой, зарумянить и подавать.

## 3. Котлеты свиныя.

Нарѣзать котлеты такъ, чтобы при каждой котлетѣ было порядочно мяса, выбить ихъ; посолить, посыпать перцемъ, подсыпать мукою и жарить въ маслѣ или въ жиру изъ свинины. Эти котлеты обливаются соусомъ изъ шарлота, луку, горчичнымъ или острымъ (см. соусы). Рубленныя котлеты приготавливаются точно также, какъ бараньи и подаются съ соусомъ или съ разною зеленью.

## 4. Окорокъ горячій.

Самые лучшіе окорока отъ свиней не старше года, а самый лучший способъ соленія таковыхъ, смотрѣть въ книгѣ: «Единственныя практическія правила» и т. д. Чтобы подать окорокъ горячимъ, достаточно ему недѣли 3 лежать въ соли. Вынувъ затѣмъ изъ соли, вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, если же оказался бы слишкомъ соленымъ, то даже помочить на нѣсколько часовъ, положить въ кастрюлю, залить водою, прибавить разныхъ кореньевъ и варить сначала на большемъ, а потомъ на маломъ огнѣ, покуда не будетъ мягокъ, доливая воды, чтобы весь былъ покрытъ ею; когда готовъ, снять кожу до половины, нарѣзать кусками съ жиромъ и на блюдо положить окорокъ по поламъ съ вареной говядиной; можно также подавать окорокъ по поламъ съ вареной говядиной; можно также подавать окорокъ съ тертымъ хрѣномъ, уксусомъ и горчицей; также обкладывать окорокъ картофельнымъ пюре. Даже когда окорокъ подаютъ холодный,

то все же лучше варить его съ кореньями и когда готовъ сейчасъ вынуть изъ воды, но для того чтобы кушать холоднымъ, надо варить копченый окорокъ, который до того обмыть надо горячей водой и помочить на нѣсколько часовъ.

## 5. Окорокъ запеченый.

Если очень соленый окорокъ, намочить его въ холодной водѣ на ночь, и вынуть вымыть хорошо. Раскатать пластъ ржаного хлѣбнаго тѣста, положить на него окорокъ, закрыть другимъ пластомъ, задрѣпить со всѣхъ сторонъ и положить на противень обсыпанную мукой и поставить въ горячую печь (какъ на хлѣбъ) часа на три. Вынуть изъ тѣста покуда горячъ, снять кожу, накрыть ею опять окорокъ и подавать его съ хрѣномъ и горчицей.

Свѣжій же окорокъ готовится слѣдующимъ образомъ: не соленый свѣжій окорокъ, посолить и облить въ горшкѣ варенымъ уксусомъ, перцемъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ и ложечкой селитры, поставить его такъ дней на пять. Вынуть его, снять кожу и печь на противнѣ, обращая вниманіе, чтобъ не подгорѣлъ.

## 6. Сосиски жареная съ соусомъ.

На крышку отъ мѣдной кастрюльки положить сосиски и налить немного воды, такъ чтобъ вода почти покрыла сосиски, поставить на легкій огонь и варить пока вода со-всѣмъ не испарится и останется жиръ, обращая вниманіе, чтобъ снизу не пригорѣло, прибавить тогда кусокъ масла, поджарить сосиски со всѣхъ сторонъ, влить нѣсколько ложекъ воды, немного уксусу, всыпать ложку сухарей, закрасить жженнымъ сахаромъ, вскипятить и подать на столъ. Можно къ этому соусу прибавить луку или шинкованныхъ корнишоновъ. Подать къ нимъ кислую капусту.

## 7. Сосиски въ пивѣ.

Положить сосиски на мѣдную сковороду, или крышку отъ кастрюли, залить ихъ пивомъ такъ, чтобы оно покрыло ихъ, прибавить ложку масла, кусокъ сухаго бульона, нѣсколько наръзанныхъ головокъ луку и варить, пока пиво не выкипитъ до половины; прибавить тогда ложку муки или горсть тертаго хлѣба, ложку каперцевъ или нѣсколько ломтиковъ лимона, а если и этого нѣтъ, то влить ложку уксусу, поварить и подавать.

## 8. Сосиски печенныя.

Заказать въ три или четыре раза толще сосиски обыкновенныхъ, положить на сковороду, подлить немного воды или пива и печь, поливая ихъ собственнымъ сокомъ.

## 9. Колбаса ливерная.

Взять въ колбасной ливерной колбасы, залить ее на четверть часа кипяткомъ, чтобы отогрѣть. Вынуть, наръзать кусочками и поджарить въ свиномъ жиру, поварачивая на всѣ стороны. Подать къ этому свобленный ножомъ хрѣнъ.

## 10. Поросенокъ жареный съ фаршемъ.

Обварить кипяткомъ поросенка, оскоблить, опалить оставшіеся волосы и положить въ холодную воду на одинъ часъ, вынуть изъ воды, натереть солью съ наружи и внутри, набить фаршемъ и зашить отверстие; обложить свѣжимъ свинымъ жиромъ, жарить въ печкѣ, часто поливая сокомъ и поварачивая, чтобы со всѣхъ сторонъ зарумянился.

Фаршъ готовится слѣдующимъ образомъ: сварить легкія и сердце отъ поросенка и кусокъ свѣжаго шпигу, печенку же оставить сырую; срубить все вмѣстѣ очень мелко,

протереть сквозь дуршлакъ, вбить два яйца, посолить, посыпать перцемъ, влить ложку масла, прибавить чашку тертой булки, вымѣшать все хорошенько и начинить поросенка, кто любить можно добавить ложку сахару и изюму. Другой способъ такой: сырую печенку отъ поросенка срубить, смѣшать съ грѣчной кашею, прежде приготовленную и поджареную съ свинымъ жиромъ, посыпать перцемъ, посолить и начинить этимъ поросенка.

### 11. Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ.

Сварить поросенка, наръзать акуратными кусочками, головку оставить цѣлую или разрубить по поламъ, такъ, чтобы въ каждой половинѣ остался мозгъ.

Приготовить къ поросенку соусъ бѣлый съ каперцами или лимономъ, или еще лучше съ желтымъ голландскимъ соусомъ, (см. соусы) разводить соусъ надо бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, облить на блюде, подавая на столъ.

### 12. Поросенокъ вареный съ сѣрымъ соусомъ.

Сварить и наръзать какъ выше сказано поросенка и облить такимъ соусомъ: ложку муки подрумянить съ ложкою масла, развести бульономъ отъ поросенка, прибавить 2 ложки уксуса, полъ стакана вина; (можно обойтись и безъ вина) положить сахару нѣсколько кусочковъ, кромѣ того поджарить сахару для цвѣта, положить горсть изюму обвареннаго, ложку накрошеннаго миндаля, вымѣшать все вмѣстѣ, вскипятить, передъ подаваніемъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона и облить этимъ соусомъ, поросенка.

### 13. Рулетъ изъ поросенка.

Очищеннаго и приготовленнаго поросенка, распластать, положить кожей внизъ, отдѣлать всѣ кости, соскребать съ

нихъ мясо, срубить его вмѣстѣ съ печенкою отъ поросенка, прибавить еще телячью и кусочекъ телятины, а также отдѣленное мясо отъ кожи и головки поросенка, срубивъ все это желко, поджарить  $\frac{1}{4}$  часа въ маслѣ, простудить, вымѣшать съ французскою булкою, вымоченною въ бульонѣ и вытиснутою, посолить, посыпать перцомъ, кто любитъ, прибавить кусочекъ чесноку, 3 цѣльныхъ яйца, протереть все черезъ дуршлакъ, помазать этимъ фаршемъ распластаннаго поросенка, положить на фаршъ кусочками наръзаннаго окорока съ жиромъ, пять крутыхъ яицъ наръзанныхъ ломтиками покрыть опять фаршемъ, свернуть это, зашить ниткою, чтобы не выпалъ фаршъ обвернуть въ салфетку и варить въ водѣ съ уксусомъ, солью, перцомъ и разными кореньями часа два. Подавать къ рудету уксусъ, горчицу и прованское масло.

#### 14. Поросенокъ заливной.

Поставить сварить поросенка, наръзаннаго кусками, снять пѣну, прибавить разныхъ кореньевъ, луку, одинъ сухой грибъ, двѣ ложки крѣпкаго уксусу, посолить и варить до мягкости; когда готовъ вынуть, ополоскать въ холодной водѣ, бульонъ же далѣе варить, чтобъ могъ застыть; если онъ не прозраченъ очистить бѣлками, процѣдить и залить куски поросенка сложенные въ формѣ. Подается къ этому свѣжая сметана съ тертымъ хрѣномъ, а также уксусъ и прованское масло.

#### 15. Свиныя почки съ мадерою.

Свиныя почки гораздо вкуснѣе бычьихъ.— Взять большія почки, вскипятить ихъ нѣсколько разъ, снять пѣну, вынуть, остудить. Ложку масла поджарить съ ложкой муки, развести стаканомъ бульона пополамъ съ мадерой, испечь одну луковицу и стереть въ соусъ. Почки наръзать ломтиками, посолить, посыпать немного мукой и перцемъ, опу-

стить въ соусъ, накрыть и тушить нѣсколько времени на легкомъ огнѣ. Если соусъ очень жидокъ, прибавить немного муки.

## 16. Свиныя почки на вертелѣ.

Почки помочить, посолить, надрѣзать до половины, надѣть на деревянную палочку, привязать къ вертелю, испечь надъ углями. Подавая вложить въ почки по куску свѣжаго масла, растертаго съ перцемъ и зеленой петрушкой.

## ОТДѢЛЕНІЕ X.

---

### Р Ы Б Ы.

---

#### Какъ узнавать качество рыбъ.

Свѣжія рыбы узнаются по краспотѣ жаберъ, по блеску и полнотѣ глазъ, а также и твердости кожи, по запаху не всегда можно узнать ея качество, иногда и очень не свѣжая рыба не имѣетъ гнилаго запаха, но кожа тогда бываетъ мягкой и темною, тогда не нужно брать. Зимною свѣжесть замерзшей рыбы узнается по выпуклости глазъ; если глаза впалые, то рыба не свѣжа. Чтобы долго сохранить рыбу нужно свѣже-пойманную рыбу распластать отъ головы до хвоста, внутренности выбросить, а мясо посыпать съ обѣихъ сторонъ, пережженною солью, и сложивъ опять вмѣстѣ укладывать одну на другую въ вадку или чашку и каждый день поливать ихъ собственнымъ сокомъ; когда берутся для употребленія. то нѣсколько разъ нужно ихъ вымыть. Чтобы сохранить нѣсколько дней рыбу живою. то нужно зимою положить ей въ ротъ кусокъ хлѣба намоченаго въ водкѣ и положить рыбу въ снѣгъ; лѣтомъ влить ей въ ротъ рюмку водки или вина и обложить ее ихомъ въ погребѣ.

## 1. Щука или судакъ цѣльный съ шампиньоннымъ соусомъ.

Ошибочно думаютъ, что только въ рыбномъ котелкѣ можно приготовить рыбу въ цѣлости. Имѣя большую плоскую обыкновенную кастрюлю, можно также ее приготовить въ цѣлости; нужно положить рыбу внутри кругомъ кастрюли, спиною внизъ, налить приготовленнымъ бульономъ и варить; когда будетъ готова, подложить большую шумовку подъ голову, а другою рукою взять за хвостъ и скоро вынимая, растянуть на длинное блюдо и облить отдѣльно приготовленнымъ соусомъ. Можно также, если рыба очень большая завернуть ее въ салфетку и также варить въ кастрюлѣ и когда будетъ готова, то въ салфеткѣ ее расправить и тогда положить на блюдо; такъ она никогда не полопается, но вся клейкость или жиле, войдетъ въ салфетку и вообще наваръ не будетъ имѣть хорошаго вкуса.

Варить рыбу нужно слѣдующимъ образомъ:

Очистить и посолить часа за два до приготовленія, отдѣльно сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и разрѣзаннаго лука и этимъ налить положенную въ кастрюлѣ рыбу, варить на большомъ огнѣ, только наблюдая чтобы не переварилась. Въ отдѣльной кастрюлѣ растереть ложку не соленнаго свѣжаго масла съ большой ложкой муки, двумя ложками сметаны и полъ ложечкой сахару; все развести почти двумя стаканами (смотря по густотѣ) рыбнаго бульона, и вскипятить все вмѣстѣ; отдѣльно имѣть сваренные свѣжіе или маринованные шампиньоны съ ложечкой лимоннаго сока, который дѣлаетъ ихъ бѣлыми (только не съ уксусомъ) сокъ этотъ вмѣстѣ съ шампиньонами влить въ соусъ, и облить только что вынутую изъ кастрюли рыбу, которая постоянно должна лежать въ тепломъ бульонѣ, чтобы не остыла; эта пропорція соуса для рыбы отъ 4-хъ до 5-ти фунтовъ. Также готовится и разрѣзанная на части рыба, которая подается съ разными бѣлыми соусами: лимоннымъ, каперцевымъ, соусомъ

изъ петрушки, который готовится такъ: масло съ мукой поджарить, развести рыбнымъ бульономъ и бросить зеленой петрушки.

## 2. Щука тушоная съ зеленью.

Нарубить мелко нѣсколько толстыхъ корешковъ петрушки, два корня сельдерея, нѣсколько моркови и луку, положить кусокъ масла въ кастрюлю, всыпать рубленные корни, положить на это кусокъ очищенной и солью осыпанной рыбы, посыпать перцемъ, опять положить масла, потомъ кореньевъ и рыбу; на верхъ еще насыпать кореньевъ, перцу и кусокъ масла, накрыть крышкой и тушить слегка на угольяхъ; въ полъ часа рыба должна быть готова. Передъ самымъ обѣдомъ, всыпать горсть тертой булки, встряхнуть кастрюлю и осторожно ложкой перевернуть куски, чтобы не развалились.

## 3. Линь или лещъ, тушоные со шпикомъ и кореньями.

Приготавливается совершенно какъ щука: положивъ на дно кастрюли ломтики свѣжаго шпика, перекладъ рыбу такими же ломтиками шпика и рубленными кореньями, масла также нужно положить, но не много; лукъ нужно изрубить и залить кипяткомъ, въ которомъ долженъ полежать минутъ десять. При употребленіи лука всегда съ нимъ нужно такъ поступать; или также употребляютъ печеный.

## 4. Щука, судакъ или сигъ тушоные съ хрѣномъ.

Положить въ кастрюлю ложку масла, на масло куски очищенной и солью обсыпанной рыбы, насыпать на нее тертаго хрѣна, опять ложку масла, рыбу и опять рядъ хрѣна, наконецъ залить сметаною и тушить на легкомъ огнѣ, подъ крыш-

кой; сначала можно перевертывать осторожно ложкой, а посаф встряхивать только, чтобы не пригорѣло въ кастрюлѣ, чрезъ три четверти часа рыба должна быть готова.

## 5. Щука фаршированная по жидовски.

Очищенную рыбу распластать по поламъ, отдѣлить мясо отъ костей, (кожи не портить, голова и хвостъ должны быть также цѣлы); посолить, изрубить очень мелко съ лукомъ, (обвареннымъ прежде въ кипяткѣ) печенкой и молоками отъ рыбъ, добавить перцу, булку вымоченную въ молоко и выжатую, мускатнаго цвѣта, около двухъ ложекъ масла и два яйца, вымѣшать все хорошо; начинить этимъ кожу отъ щуки и зашить крѣпко; положить въ салфетку, связать и сложивъ въ кастрюлю, налить кипяткомъ свареннымъ съ кореньями и лукомъ, варить полъ часа; вынуть изъ салфетки и подавать къ столу, съ бѣлымъ соусомъ съ петрушкою или только съ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Такую рыбу холодную можно подавать наръзанную пластинками, съ уксусомъ и прованскимъ масломъ. Также можно начинать кожу отъ рыбы наръзанной прежде кусками не слишкомъ большими, изъ каждаго куска вынувши осторожно мясо ножомъ и опять наладывать въ кожу.

## 6. Щука или сигъ жаренные на вертелѣ.

Стянуть со щуки или сига кожу, очистить внутри, посолить, (чтобы не сломалась, вставить во всю длину палочку) и привязать къ вертелу бичевкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Взять стаканъ бѣлаго французскаго вина, стаканъ сметаны, выжать цѣлый лимонъ и полную ложку масла, разогрѣть это на огнѣ и поливать рыбу, поворачивая на вертелѣ; когда потрескается и начнетъ раздѣляться въ листочки, то она готова, тогда соусъ вскипятить и на блюдѣ залить рыбу.

## 7. Судакъ жареный въ печи со шпикомъ.

Очищеннаго и посоленнаго судака обложить всего тонкими пластинками шпика, обвязать нитками и испечь на вертелѣ или въ печкѣ, поливая собственнымъ его соусомъ.

## 8. Лососина—форель или судакъ въ цѣлости съ маіонезомъ.

Всякая большая рыба, которая назначается для маіонеза, чистится, посынается солью внутри и съ наружи въ нѣсколько часовъ до приготовления. Отдѣльно вываренный бульонъ изъ кореньевъ луку, еще теплый, влить въ рыбный котелокъ, положить въ него рыбу, и накрывъ крышкой, варить, наблюдая постоянно, чтобы не переварилась, и для осторожности можно голову обернуть чистымъ полотномъ, и во время варки доливать понемногу холодной воды. Два лота желатина на 8 до 10-ти фунтовъ рыбы, разорвать въ кусочки, налить 3-мя стаканами рыбнаго бульона и сварить до половины; процѣдить до прозрачности, простудить такъ, чтобы стало густѣть, прибавить стаканъ прованскаго масла, ложку крѣпкаго подслащеннаго уксуса или сокъ выжатый изъ 1 лимона и не много соли; все это взбивать проволоочною метелкой въ холодномъ мѣстѣ, пока не окрѣпнетъ. Свареную рыбу положить на длинное блюдо и совсѣмъ холодную обложить толстымъ слоемъ этой пѣны, такъ чтобы рыбы не было видно, а верхъ убрать разными фигурками изъ корнишоновъ, моркови, свеклы, зеленаго горошка, каперцевъ, оливковъ, маринованныхъ грибовъ и круто вареныхъ яицъ, все это должно быть уложено на маіонезѣ. Можно также сдѣлать часть пѣны изъ краснаго желатина, нарѣзать ее кусками, а убрать въ перемѣшку съ бѣлою, съ фигурками, но тогда нужно взять 3 лота желатина на 8 или 10 фунтовъ рыбы.

## 9. Маіонезъ извѣстный подъ именемъ „provençal“.

Отбить одинъ желтокъ, отдѣляя тщательно отъ бѣлка, и тереть скалкой въ глиняной мискѣ, прибавляя по чайной ложечкѣ прованскаго масла, 1 фунтъ или болѣе, по мѣрѣ надобности, такимъ образомъ тереть до тѣхъ поръ, пока не сотрется въ одну густую массу. Послѣ каждой ложки хорошо растертаго прованскаго масла, надо добавлять ложечку хорошаго уксуса, немножко соли и немножко бѣлаго столоваго перца, а подъ конецъ всыпать ложку мелкаго сахару и облить рыбу.

## 10. Щука фаршированная заливная.

Съ очищенной рыбы снять кожу, отрѣзая ее около головы, мясо осторожно снять съ костей и изрубить въ массу. На 3 фунта рыбы взять одну булку намоченную въ молокѣ и выжатую, растереть хорошо, посолить, всыпать перцу, вбить 3 яйца, положить истертую луковицу и размѣшать все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ кожу, зашить крѣпко и варить въ бульонѣ изъ кореньевъ и луку. Когда варится, нѣжно подливать немного холодной воды, чтобы кожа не лопалась. Голову и кости отъ рыбы варить съ кореньями, наливъ очень немного воды, когда голова хорошо разварится и будетъ видно, что желе застынетъ — процѣдить наваръ и поставить, чтобы устоялся. Между тѣмъ свареную рыбу остудить, положить не очень большими кусками, выложить соусникъ или форму, нарѣзанными корнишонами, рыжиками, морковью и вообще разными пикулями и крутовареными и нарѣзанными пластинками яйцами, положить холодную рыбу облить совершенно простывшимъ желе. Такъ приготовленную рыбу можно безъ желе подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

## 11. Судакъ, карпъ, лещъ или линь заливной.

Всякую изъ этихъ рыбъ, вычищенную и посоленную (лина нужно обварить кипяткомъ, чтобы очищался) налить кипяткомъ варенымъ съ кореньями и лукомъ, какъ выше сказано; поставить на огонь и варить пока не будетъ готово, тогда вынуть шумовкой всё куски на блюдо и накрыть; бульонъ варить еще такъ, чтобы его осталось только двѣ трети; когда остынетъ, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ для очищенія и также ложку очень вѣрпаго эстрагоннаго уксуса, вскипятить вмѣстѣ, снять съ огня и дать отстояться, тогда процѣдить; рыбу положить въ салатникъ или форму, которую сперва нужно выложить ломтиками лимона и крутоваренными яйцами, а также разными пикулями, потомъ налить желе и когда застынетъ, то положить рыбу (внизъ лучшіе куски), тогда залить до верху желе и вынести въ холодное мѣсто чтобы застыло; подавая обложить форму полотенцемъ, намоченнымъ въ кипяткѣ и обернуть на блюдо, галантиръ выйдетъ какъ нельзя лучше. Когда галантиръ дѣлается изъ карпа, то вмѣсто пикулей и другихъ украшеній, можно только подкрасить желе ложечкой жженого сахара. Къ такой рыбѣ подается уксусъ и прованское масло.

## 12. Рыба заливная безъ костей.

Очистить, посолить и отварить съ кореньями какую кто хочетъ рыбу, смотря чтобъ не разварилась, вынуть дуршлаковой ложкой, отваръ процѣдить черезъ салфетку, когда остынетъ, сколаровать на тихомъ огнѣ, вливъ два бѣлка разбитые съ водой, на четыре ставана отвару; варить пока не станетъ совершенно чистымъ, тогда влить ложку жженого сахару, чтобъ желе получило желтый цвѣтъ и процѣдить опять черезъ салфетку. Наполнить четверть формы этимъ желе и дать простыть. Сваренную кусками рыбу: лососину, судака или угря, очистить отъ костей, разобрать на малые

куски, вымѣшать съ разными пикулями, отварной и ловко нарѣзанной морковкой, зеленымъ горошкомъ, каперцами и въ крутую сваренными яйцами, уложить въ форму на простывшее желе и дополнить форму совершенно холоднымъ оставшимся желе.

### 13. Судакъ или окунь съ яйцами.

Очистивъ рыбу, посолить на полъ часа, тогда валить кипяткомъ, вложить петрушки, сельдереи, пару луковицъ, перцу, и если кто любитъ лаврового листа, и варить на большомъ огнѣ около полу часа, подбавляя по немногу холодной воды. Когда готовы, выложить на блюдо и покрыть толстымъ слоемъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, вымѣшанныхъ съ зеленымъ лукомъ, который предварительно надо вымѣшать въ растопленномъ, но не подрумянившемъ маслѣ.

### 14. Судакъ или сигъ съ шампиніонами, названный *au gratin*.

Вычищенного судака распластать по поламъ, вынуть хребтовую кость, мясо посолить на 3 или 4 часа; судакъ долженъ вѣсить отъ 3 до 5 фунтовъ; большой хорошо не испечется. Взять блюдо жестяное или мѣдное: вымазать хорошо масломъ, посыпать тертою булкою, зеленою петрушкою и шампиніонами до половины утушенными въ маслѣ, на это положить обѣ половины рыбы, одна возлѣ другой; полить стаканомъ бѣлаго легкаго вина и на верхъ опять насыпать шампиніоновъ, петрушки и толстый слой тертой булки, на которую въ вѣсколькихъ мѣстахъ разложить полъ фунта свѣжаго масла. Вставить блюдо въ очень горячую печь, чтобы скорѣе зарумянилось, смотрѣть только чтобы не пригорѣло, и потому часто перевертывать блюдо, когда на верху образуется толстая корка изъ булки и шампиніоновъ, то рыба готова; стоять она должна въ печи не больше часу, смотря

по величинѣ рыбы. Съ шампиніоновъ нужно сперва снять кожу, изрубить мелко, обварить, посолить и не менѣе четверти часа тушить въ маслѣ; чтобы вся сырость вышла; иначе они вредны.

### 15. Судакъ, сигъ или окунь съ голландскимъ соусомъ.

Очищенную и посоленную рыбу положить въ рыбный котелокъ и налить бульономъ свареннымъ съ кореньями, пряностями и лукомъ, варить на большомъ огнѣ полъ часа, вынуть, положить на длинное блюдо и облить голландскимъ соусомъ (см. соусы).

### 16. Судакъ по французски.

Очищеннаго судака, посолить часа на два жженою солью и варить цѣликомъ или разрѣзавъ только пополамъ, съ кореньями, въ очень маломъ количествѣ воды и смотрѣть чтобы не разварился. Когда остынетъ, очистить отъ костей, разкрошить на мелкіе куски и уложить на жестяное блюдо, перекладывая тушовыми шампиніонами, свѣжими, молодыми грибами, телячьимъ спиннымъ мозгомъ, шейками раковъ и налить слѣдующимъ соусомъ: растереть ложку масла съ ложкой просѣянной муки, разбавить отваромъ отъ рыбы, выжать цѣлый лимонъ, всыпать чайную ложку мелкаго сахара, заправить двумя желтками разбитыми съ ложкой холоднаго отвара, вымѣшавъ все вмѣстѣ, процѣдить черезъ сито и сырымъ подить рыбу, посыпать сухарикомъ, облить подрумяненнымъ масломъ и поставить на четверть часа въ горячую печь. Подавать на столъ въ ту минуту, когда соусъ станетъ подыматься въ верхъ.

### 17. Судакъ жареный безъ костей.

Вычистить судака, распластать въ длину, вынуть хребтовую кость и очистить отъ маленькихъ костей. Каждую по-

ловину разрѣзать еще въ длину и нарѣзать продолговатые кусочки, посолить и положить на нѣсколько часовъ, послѣ вытереть до-суха пропускной бумагой; разбить нѣсколько яицъ безъ воды, взбить до пѣны, обмакивать каждый кусокъ рыбы въ яйца и класть на доску, на которую насыпать толстый слой толченыхъ и просѣяныхъ сухарей, обвалить въ нихъ рыбу, чтобы нигдѣ не просвѣчивалась. Распустить, непременно на мѣдной сковородѣ, хорошаго масла, взявъ на каждый фунтъ рыбы по четверти фунта масла, когда вскипитъ, но не зарумянится, бросить рыбу и жарить до-красна, вынимая каждый уже дожаренный кусокъ вилокъ на блюдо. Подавать складывая въ клетку хрѣбомъ въ верхъ и обсыпать поджаренною на томъ же маслѣ зеленою петрушкой.

## 18. Осетрина печеная съ шампиніоннымъ соусомъ.

Очистить осетрину, снять кожу, нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, посолить и испечь на противнѣ, положивъ кусокъ масла. Взять мелкихъ шампиніоновъ, вычистить, вымыть и тушить въ маломъ количествѣ воды и не много уксуса. Отдѣльно взять ложку масла, распустить на огнѣ съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ (ежели не постъ), положить двѣ ложки сметаны, рюмку мадеры, выжать полъ лимона или положить ложку каперцевъ, влить шампиніоны вмѣстѣ съ сокомъ, въ которомъ варились, вскипятить все вмѣстѣ и залить нарѣзанную въ куски, на блюдѣ, осетрину.

## 19. Осетрина печеная на вертелѣ.

Кусокъ свѣжей, вычищенной и посоленной осетрины, sprysнуть хорошо не крѣпкимъ уксусомъ и дать полежить одинъ часъ, потомъ надѣть на вертелъ или привязать бичевой къ вертелу и печь на сильномъ огнѣ, какъ телятину,

поливая съ начала масломъ съ уксуомъ, а послѣ сметаной. Когда начнетъ румяниться, обсыпать тертой булкой или мукою, подрумянить соусъ, который стекаетъ на сковороду, процѣдить и вскипятить въ кастрюлькѣ, чтобы сметана сгустѣла и обливъ осетрину, подать на жаркое съ салатомъ или сырой капустой. На другой день можно остатокъ такой осетрины подать холоднымъ, съ уксуомъ и прованскимъ масломъ.

## 20. Бѣлорыбица.

Отварить кусокъ бѣлорыбицы съ лукомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ и горячую подавать, облитую сокомъ изъ шампиніоновъ или съ сухими грибами, корншопами и каперсами. (См. соусы).

## 21. Осетрина и бѣлуга.

Отварить кусокъ осетрины или бѣлуги, застудить и подавать съ хрѣномъ и уксуомъ.

## 22. Осетрина или щука маринованная.

Очистить свѣжую осетрину или щуку, нарѣзать въ куски, посолить и положить на два часа. Между тѣмъ сварить не крѣпкого укуса по поламъ съ французскимъ виномъ, положить въ него нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ: луку, перцу простаго и англійскаго, лавроваго листа, маіерану и нѣсколько листиковъ шалфея и варить это цѣлый часъ, тогда вять рыбу и не вымывая отъ соли, положить въ укусъ и варить отъ 25—30 минутъ, когда остынетъ, положить въ стеклянную или каменную банку, укусъ выварить еще лучше, простудить и процѣженнымъ залить рыбу, доливая на верхъ крѣпкого отвареннаго укуса. Если рыба готовится для скорого употребленія, то есть на нѣсколько дней, то сварить ее въ бульонѣ изъ кореньевъ и укуса и залить отварен-

нымъ не крѣпкимъ уксусомъ. Подавая посыпать петрушкой, укропомъ или мелкимъ, зеленымъ, рубленнымъ лукомъ и перцемъ, полить прованскимъ масломъ и уксусомъ.

### 23. Щука по турецки.

Очистить, наръзать кусками и посолить на нѣсколько часовъ щуку. Тогда обтереть до-суха чистой пропускной бумагой, и ничѣмъ не обсыпая поджарить въ прованскомъ маслѣ на тихомъ огнѣ, смотря чтобъ не подгорѣла и не подрумянилась даже. Когда готова, уложить на блюдо или салатникъ, и пока рыба горячая—посыпать мелкорѣзаннымъ бѣлымъ лукомъ и зеленой петрушкой, которой и надобно насыпать дно блюда; посыпать немножко перцемъ и выжать на все лимонный сокъ, считая одинъ лимонъ на 2 фунта рыбы. Надо смотрѣть, чтобъ зернышки не попадали, которые весь вкусъ сдѣлали бы горькимъ. Рыба эта подана холодною, составляетъ очень пріятное кушанье.

### 24. Угорь жаренный съ каперцевымъ или другимъ соусомъ.

Угря чистятъ такимъ образомъ: сперва нужно надрѣзать кожу около головы, послѣ повѣсить угря за голову и стянуть кожу до самого хвоста. Такъ приготовленнаго нужно промыть, наръзать кусками, посолить, вытерѣть салфеткой до-суха, обмокнуть въ разбитыя яйца, обсыпать сухаремъ и жарить въ маслѣ. Такой угорь подается съ каперцевымъ соусомъ; но можно и съ горчичнымъ, лимоннымъ и разными другими соусами,—только всегда красными.

### 25. Угорь маринованный.

Съ утра приготовленнаго для маринованія можно не снимать кожу, потому что подъ кожей находится больше всего

жиру. Когда изъ угря хотять сдѣлать супъ (который также хорошъ, какъ и изъ самой лучшей рыбы), нужно сварить бульонъ, какъ обыкновенно къ рыбамъ, изъ кореньевъ, грибовъ и пряностей; когда будетъ готовъ, бросить угря нарѣзаннаго кусками и только за полъ часа до этого, посоленнаго, варить до мягкости и вынуть; въ уху всыпать маленькихъ клецекъ или картофля и подавать вмѣсто супа, а угря залить варенымъ не крѣпкимъ соусомъ. Но лучше мариновать такъ: сварить въ небольшой кастрюлкѣ бульонъ изъ кореньевъ, луку и пряностей, какъ для осетрины, опустить въ него нарѣзаннаго угря такъ чтобы его только покрыло бульономъ, когда будетъ вариться, долить стаканъ бѣлаго вина и рюмку крѣпкаго уксуса, еще нѣсколько разъ вскипятить, чтобы угорь былъ совсѣмъ мягкимъ, лучше угря переварить нежели не доварить; вынуть его изъ бульона, въ которомъ варился и который нужно еще поварить и залить холоднымъ въ банкѣ уложеннаго угря. Подавая на столъ посыпать петрушкой, укропомъ или мелкимъ зеленымъ рубленымъ лукомъ.

## 26. Угорь заливной съ раками.

Живаго угря убить, отрѣзать ему голову, когда кровь сойдетъ, очистить несомъ и солью, вымыть, нарѣзать кусками, не снимая кожи, посолить и сварить въ наварѣ изъ кореньевъ (навару должно быть немного) снять осторожно кожицу, желе очистить и дать простыть. Отдѣльно сварить раковъ средней величины, очистить шейки и ножки; когда желе начинаетъ уже застывать, налить его въ соусникъ нѣсколько дожекъ, положить раковыя шейки и ножки, переложить вѣточками петрушки или укропа, уложить угря и залить остальнымъ желе.

## 27. Карпъ, лещъ или линь съ сѣрымъ соусомъ.

Карпа можно варить съ шелухой и безъ шелухи; гастрономы находятъ что подъ шелухой находится самый лучший

жиръ, но это не красиво. Прежде всего нужно помнить, чтобы заколовши карпа, всю кровь которая въ немъ есть, спустить въ уксусъ вскипяченный съ солью; безъ крови, хорошо карпа приготовить нельзя. Очищеннаго и варѣннаго въ куски, посолить вмѣстѣ съ икрой и молоками, которая въ карпѣ очень вкусны. Между тѣмъ сварить лива положивъ въ него петрушки, сельдерею, царю, маркови, немного перца простаго и англійскаго, нѣсколько разрѣзанныхъ ломтями луковиць и также разрѣзать одинъ лимонъ, залить этимъ рыбу въ кастрюлѣ, корки отъ чернаго хлѣба и сварить на большомъ огнѣ, наблюдая чтобы не пригорѣла. Отдѣльно поджарить до красна ложку масла и ложку муки; развѣшать съ кровью отъ карпа спущенную въ уксусѣ, положить нѣсколько кусковъ сахару и ложечку жженнаго; все это развести ухю, въ которую для вкуса влить полъ стакана краснаго вина или сокъ изъ половины лимона, всыпать горсть обвареннаго изюма и подправить соусъ чтобы не былъ жидокъ; положить карпа на блюдо, убрать пластинками лимона, изюмомъ и залить соусомъ, котораго должно быть не мало. Также готовится лещъ и линь, съ сѣрымъ соусомъ, который дѣлается съ изюмомъ (см. соусы), очень хорошо прибавлять въ этотъ соусъ маринованныя въ уксусѣ вишни.

## 28. Карпъ на бѣломъ или красномъ винѣ.

Очистить и посолить карпа, молоку тщательно ссхранить, которая въ карпѣ очень вкусна. На 3 ф. карпа взять 1 сельдерея, 2 петрушки, 2 соленыхъ огурца, все разрѣзать въ куски положить вмѣстѣ съ карпомъ въ кастрюлю, посолить, и добавить перцу, немного мускатнаго цвѣта, залить огуречнымъ рассоломъ по поламъ съ бѣлымъ виномъ, такъ, чтобы покрыло рыбу и поставить на маломъ огнѣ, чтобы потихоньку тушилось подъ крышкой. Когда рыба будетъ готова, отлить соусъ, ложку масла вскипятить съ ложкой муки, развести

соусомъ, добавить полъ стакана вина, вскипятить, уложить карпа на блюдо вмѣстѣ съ кореньями и полить соусомъ. Такимъ же образомъ готовятъ треску.

### 29. Лещъ съ хрѣномъ и яблоками.

Очистить и посолить леща, какъ обыкновенно готовятъ всѣ рыбы, залить вскипяченнымъ не крѣпкимъ уксусомъ; и оставить нѣсколько минутъ закрытымъ, вынувъ изъ уксуса, налить бульономъ изъ кореньевъ и варить на большомъ огнѣ; выложить на блюдо, убрать ломтиками лимона и обложить тертымъ хрѣномъ переиѣшаннымъ съ кислыми тертыми яблоками, уксусомъ и ложечкой сахара. Яблоковъ должно быть много.

### 30. Караси въ сметанѣ.

Самые лучшіе готовятся такимъ образомъ: очищенные и посоленные караси, за часъ до приготовления, налить горячимъ бульономъ вывареннымъ изъ кореньевъ, луку и пряностей, смотря чтобы бульонъ едва покрывалъ рыбу и варить на сильномъ огнѣ отъ 15 — 25 минутъ. Отдѣльно поджарить въ кастрюлѣ большую ложку масла, съ ложкою самой лучшей муки (къ бѣлымъ соусамъ необходимо брать самую лучшую муку) когда мука поджарится положить 3—4 ложки хорошей сметаны, одинъ кусокъ сахара, немного мелко изрубленнаго укропа, развести рыбнымъ бульономъ, обращая вниманіе чтобы соусъ былъ довольно густой; вскипятить все вмѣстѣ и залить на блюдѣ рыбу. Къ каждому соусу, подается картофель отваренный съ солью, (разумѣется не на парадныхъ обѣдахъ).

### 31. Сомъ или сигъ подъ бѣлымъ соусомъ.

Сваривъ обыкновеннымъ образомъ рыбу, приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: вскипятить ложку масла съ

ложкой муки, растереть до бѣла, развести рыбныиъ отварами, влить 2 ложки хорошей сметаны, немного рубленнаго укропа, вскипятить и полить рыбу.

Ломтиками жареный сомъ, величиною съ отбивныхъ телячьихъ котлетъ, очень вкусенъ.

### 32. Лососина.

Очистить, посолить и сварить съ кореньями, смотрѣть чтобъ не разварилась. Подавать съ голландскимъ или каперцевымъ соусомъ, или же только съ растопленнымъ масломъ и лимономъ. Самый вкусный холодный съ маіонезомъ провенçal.

### 33. Лососина маринованная.

Сырую рыбу варѣзать кусками и посолить на вѣскольکو часовъ, тогда сварить обыкновеннымъ образомъ съ кореньями, смотря чтобъ не разварились куски. Уложить лососину въ каменный горшокъ и залить заранѣе вскипяченнымъ съ черцомъ и простуженнымъ уксуcomъ; съ верху налить немного прованскаго масла и положить дубовое донышко и прижать камнемъ. Такимъ способомъ маринуются тоже угри.

### 34. Треска.

Хорошій кусокъ трески помочить на 12 часовъ въ началѣ въ чуть теплой, а потомъ въ холодной водѣ, которую въ теченіи этого времени надо перемѣнять 4 раза. Если бы еще оказался слишкомъ соленъ, положить на четверть часа не болѣе въ теплую воду. Тогда положить въ большую кастрюлю, налить полную, водою и какъ вскипитъ снять съ огня, отлить воду, переложить на блюдо и полить свѣжимъ, теплымъ масломъ, въ которое предварительно выжать сокъ одного лимона; обложить отварнымъ съ солью картофелемъ.

### 35. Линь на холодное.

Очистить, разрѣзать по поламъ въ длину, вынуть всё кости, нарѣзать кусками и немного посолить. Растопить масло, положить мелко изрубленнаго луку, вскипятить, положить рыбу и держать на слабомъ огнѣ, чтобъ рыба тушилась, а отнюдь не жарилась и не подрумянилась; когда будетъ готова, уложить въ форму вымазанную масломъ, укладывая звена нижнею ихъ частью въ низъ, нажимая плотно. Въ масло, въ которомъ жарилась рыба, влить нѣсколько ложекъ хорошаго уксуса, сваренаго до того съ пряностями, вымѣшать вмѣстѣ, полить рыбу, покрыть деревяннымъ довышкомъ и прижать камнемъ; когда остынетъ, вынуть изъ формы, нарѣзать ломтиками и подавать къ этому уксусъ и прованское масло. Въ холодномъ мѣстѣ можетъ долго держаться.

### 36. Зразы рыбныя.

Взять хорошую щуку, очистить, разрѣзать въ длину, нарѣзать тонкими ломтиками, съ легка посолить и каждый ломтикъ наложить ниже описаннымъ фаршемъ, свернуть крѣпко, обмочить въ разбитомъ яйцѣ, посыпать сухарикомъ и жарить на кодерованномъ маслѣ въ румяный цвѣтъ. Фаршъ готовится слѣдующимъ способомъ: изрубить нѣсколько луковиць, выжать съ нихъ сокъ черезъ толстое полотенно, тогда порубивъ еще по мельче и положить въ кипящее масло, вскипятить; когда остынетъ всыпать ложку сухариковъ, немного перцу, вбить одно яйцо, вымѣшать и накладывать этимъ зразы.

### 37. Котлеты изъ рыбъ или селедокъ.

Самыя лучшія изъ сома, но хороши также изъ судака. Очистить рыбу, вынуть кости и посолить; селедки же мочить

въ водѣ 24 часа. Вскипятить немного тертаго луку въ ложкѣ масла, когда простынетъ положить изрубленную въ массу рыбу или селетки, добавить размоченнаго въ молоко и выжатаго до-суха мякиша бѣлаго хлѣба, немного перцу, ложку свѣжаго масла, два яйца, судя по пропорціи, мѣшать пока вся масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается рыхлой; посыпать доску мукой и дѣлать котлеты какой кто желаетъ величины, обмокнуть въ разбитомъ яйцѣ, посыпать сухарикомъ съ мукой и жарить на колерованномъ маслѣ. Къ этимъ котлеткамъ подается соусъ изъ корнишоновъ, каперцевъ, лимонный или луковый.

### 38. Сигъ, судакъ, окуни, караси и разная жареная рыба.

Очистить, нарѣзать кусками и посолить назначенную къ жаренью рыбу; мелкую рыбу жарятъ въ цѣлости, большую кусками; очень толстые куски лучше распластать на-двое. Когда рыбы полежатъ около часа посолеными, нужно ихъ вытереть до-суха салфеткой или пропускной бумагой, обмокнуть въ желтки разбитые съ водой, обсыпать со всѣхъ сторонъ толченымъ и просѣянымъ сухаремъ и класть куски рыбы на мѣдную сковороду, впрямѣнно въ горячее масло (или фритюръ), котораго должно быть много, чтобы рыба жарилась свободно. Къ жаренымъ рыбамъ подаютъ салатъ, лимонъ, или свѣжое масло.

### 39. Жареная корюшка.

Свѣжо очищенную и приготовленную какъ каждую рыбу къ жаренью корюшку, обвалять въ мукѣ или толченыхъ сухаряхъ и жарить въ прованскомъ маслѣ, это великолѣпное кушанье на великій постъ. Изжаренную корюшку укладывать въ банку и залить уксусомъ свареннымъ съ пряностями и шарлотками.

подавая ихъ какъ жаркое, нужно непременно давать къ нимъ лимонъ.

#### 40. Селедка жареная съ начинкою.

Намочить четыре селедки не менѣе какъ на 36 часовъ, вынуть изъ воды, обтереть до-суха пропускной бумагой; не снимая кожи, вычистить селедки внутри, молоки изрубить съ лукомъ очень мелко, взять ложку масла, горсть тертой будки, немного перцу и одно яйцо, вымѣшать все вмѣстѣ и начинить селедки, потомъ обмакивать ихъ въ разбитое яйцо, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ горячемъ масле. Эти селедки очень хороши къ борщу со сметаной или къ картофелю.

#### 41. Селедки маринованныя.

Селедки назначенныя къ маринованію нужно намочить не менѣе какъ на 3 часа, вымоченныя выжать изъ воды и вытереть до суха, послѣ приготовить какъ для жаренья, уложить въ банку, перекладывая лукомъ нарѣзаннымъ ломтиками, англійскимъ и простымъ перцемъ и залить кипяченымъ и остуженымъ уксусомъ. Можно молоки отъ селедокъ изрубить, протереть, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ и залить селедки. Вмѣсто прованскаго масла можно взять сливокъ, на десять селедокъ полтора стакана хорошихъ сливокъ, съ которыми растереть молоки, а послѣ развести крѣпкимъ уксусомъ. Другой способъ маринованія слѣдующій: вымоченныя и очищенныя селедки вытереть до-суха, молоки изрубить и растереть съ прованскимъ масломъ, котораго должно быть много, вмѣсто уксуса развести лимоннымъ сокомъ, переложить селедки лукомъ и ломтиками лимона, съ которыхъ выбросить зернушки и срѣзать желтую кожу; залить выше сказаннымъ соусомъ и поставить въ холодное мѣсто. Однѣ и другія на другой день готовы къ употребленію.

## 42. Селедки маринованныя въ родѣ миногъ.

Намочить селедки на 36 часовъ, потомъ отрѣзвать имъ головы, зацѣпить ниткой за хвосты и повѣсить на 12 часовъ, чтобы вода вся сошла, тогда налить на сковороду прованскаго масла и жарить слегка съ обѣихъ сторонъ. Выложить въ салатникъ, пересыпать простымъ и англійскимъ толченымъ перцомъ, переложить пластинками лимона и залить переваренымъ и застуженымъ уксусомъ, съ прибавленіемъ прованскаго масла со сковороды.

## 43. Раки.

Взять 30 раковъ, хорошо ихъ вымыть, когда вода сойдетъ положить ихъ въ кастрюлю средней величины, положить одну луковицу нарѣзанную пластинками, горсть зеленой петрушки и укропу, немного соли, перцу и влить стаканъ краснаго вина, закрыть хорошо кастрюлю и варить десять минутъ на сильномъ огнѣ, нѣсколько разъ встряхивая кастрюлею; когда раки сдѣлаются совсѣмъ красными, то это знакъ, что они готовы. Подавая на столъ, отбросить лукъ и петрушку, выложить раки на салфетку на блюдо въ видѣ горки, а на верхъ положить пучекъ свѣжей петрушки. Также готовятъ ихъ слѣдующимъ образомъ: въ кастрюлю положить укропу, четверть фунта масла и два стакана сметаны, утушить въ ней раки; такъ приготовленные бываютъ очень вкусны, но здоровѣе—раки вареные съ виномъ.

## 44. Рагу изъ раковъ.

Два небольшихъ стакана смоленской крупы растереть съ двумя желтками и высушить. Вскипятить воду, бросить четверть фунта масла, соли, укропу и рубленой петрушки; всыпать крупу и сварить круто. Когда будетъ готово, размѣшать съ двумя яйцами и начинать этимъ раковыя спинки, раньше

свареныя въ соленой водѣ; вычищеныя раковыя шейки и ножки укладывать въ кастрюлю вмѣстѣ съ начинеными спинками; положить ложку масла, двѣ ложки сметаны, рубленого укропа и тушить четверть часа, подавая обсыпать тертою булкой.

#### 45. Винегрედъ.

Оставшуюся жареную или вареную рыбу, очистить отъ костей и разрѣзать на кусочки. Отварить картофелю, свеклы, остудить, накрошить также и соленыхъ огурцовъ, добавить 3 ложки прованскаго масла и ложку крѣпкаго уксуса, вымѣшать все вмѣстѣ съ рыбою, положить на блюдо; сверху убрать маринованными грибами, корнишонами, каперцами и подавать съ слѣдующимъ соусомъ: шесть желтковъ круто сваренныхъ растереть съ полу-ложкой приготовленной сарептской горчицы, всыпать чайную ложечку сахара, немного соли, влить 2 или 3 большія ложки прованскаго масла, растереть далѣе, а потомъ развести соусъ уксусомъ, чтобы былъ довольно жидкій.

## ОТДѢЛЕНІЕ XI.

---

### ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

---

Какъ узнавать хорошія качества домашнихъ птицъ.

При выборѣ птицъ надо обращать вниманіе на ихъ мягкость. Мягкость курицы узнается по толщинѣ лапъ и шеи. Молодые имѣютъ всегда лапы толстыя, у старыхъ же лапы и шея худыя, а кожа на бедрахъ цвѣта блѣдно фіолетоваго. Потомъ нужно попробовать толстую часть крыла и верхнюю часть груди, если кожа на этихъ частяхъ мягкая, можно безъ опасенія взять курицу для употребленія. Старая курица ни въ какомъ случаѣ не должна быть употребляема въ кушанье, изъ нея никогда ничего хорошаго выйти не можетъ. Старая курица положная въ говяжій или телячій супъ, не только его не улучшаетъ, но, напротивъ, придаетъ ему неприятный запахъ курятника. Но не нужно смѣшивать твердое мясо съ твердо-сочнымъ, молодое твердое по сочное мясо можно размягчить, но старое твердое никакимъ способомъ улучшить нельзя. Хорошая индюшка узнается по бѣлизнѣ кожи и жиру; не покупать такой у которой длинный волосъ и перья

на бедрахъ фіолетоваго цвѣта. Хорошаго гуся можно узнать по толщинѣ крыльевъ и мягкости нижней части клева, который при загибаніи долженъ легко лопаться, жиръ долженъ быть бѣлый и совершенно прозрачный. Хорошую утку узнаютъ по тѣмъ же самымъ признакамъ. У молодыхъ голубей кожа на груди должна быть свѣтло-розовая, у старыхъ темно-фіолетовая и лапы сухія.

## 1. Индѣйка печеная съ начинкой.

Каждую домашнюю птицу приготовляемую на жаркое, нужно рѣзать зимой за нѣсколько дней, а лѣтомъ по крайней мѣрѣ за день до употребленія. Индѣйка послѣ зарѣзанья, пока еще теплая, сейчасъ должна быть ошипана на груди, спинѣ и бедрахъ, оставивъ перья на крыльяхъ и вычистивъ внутри. Когда берутъ къ употребленію, вынимаютъ потрохи, которыя употребляютъ въ супъ или кушанье съ рисомъ и ихъ можно варить какъ цыплятъ; индѣйку нужно бережно вычистить внутри и съ наружи, выполоскать и нашиговать часто тонкими полосками шпика на груди и бедрахъ; посолить хорошо и начинять по желанію разными фаршами не внутри, а только зобъ, который послѣ зашивается ниткой. Пекутъ ее на вертелѣ, сначала на легкомъ огнѣ, потомъ на меньшемъ, поливая масломъ, наконецъ обсыпать сухарями. Начинка дѣлается такъ: печенку отъ индѣйки изрубить мелко, добавить одну замоченную въ молоко, выжатую и растертую булку, печеную луковичу, два яйца, ложку масла, немного свѣжаго шпика. наскобленнаго ножемъ, соли, перцу, немного мускатнаго цвѣта, а кто любитъ ложечку мелкаго сахару, горсть изюма или кориинки. Начиняютъ также индѣйки, трюфелями, что очень вкусно. Также очень хорошо начинять каштанами, которые, отваренные въ водѣ, очищенные и пополамъ разрѣзанные вкладываются не только въ зобъ, но и внутрь индѣйки. Индѣйки всегда бывають нежнѣе вкусомъ отъ индюка.

## 2. Заливное изъ индѣйки или каплуновъ.

Очищенная и посоленная индѣйка или индюкъ, начинается какъ выше сказано, прибавляя телячью печеньку, но безъ сахара и изюма, а вмѣсто этого немного тертаго луку; вторыхъ нужно положить больше начинки, зашить и варить въ большой кастрюлѣ вмѣстѣ съ 6-ю очищенными телячьими ножками, наливши 16-ть небольшихъ стакановъ мягкой воды. Снимать пѣну и вообще поступать какъ съ обыкновенными супами, только еще внимательнѣе. Черезъ два часа индѣйка будетъ готова; тогда вынуть, остудить и нарѣзать осторожно вмѣстѣ съ фаршемъ. Между тѣмъ ножки съ кореньями и пряностями, съ которыми варилась индѣйка опять варить до тѣхъ поръ, пока останется половина, процѣдить, дать остыть, снять жиръ; влить полъ стакана очень крѣпваго уксуса, взбить нѣсколько бѣлковъ съ водой, влить въ бульонъ и поставить на легкомъ огнѣ, чтобы очистить его. Когда яйца стянутся и желе будетъ чистое, процѣдить чрезъ салфетку. Въ салатникъ или форму приготовленную на галантирь, обложить разными фигурками нарѣзанными пикулями, яйцами круто сваренными, ломтиками лимона и пр., вылить немного желе и когда простынетъ, положить куски индѣйки, смотря чтобы лучшіе куски были внизу, перекладывать постоянно пикулями, а когда все будетъ положено, залить остальнымъ желе и поставить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы застыло. Подавая опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду, встряхнувъ желе, чтобы отстало отъ формы и выложить на блюдо. Также готовится заливное изъ каплуновъ или пулярдокъ, съ тою разницею, что ихъ не начинаютъ и не такъ долго варюють. Такъ приготовленнаго индюка или каплуна можно подать съ майонезомъ, то есть: взять два стакана очищеннаго желе, прибавить нѣсколько ложекъ крѣпваго уксуса, влить небольшой стаканъ прованскаго масла, размѣшать и взбивать въ холодномъ мѣстѣ до бѣла, то есть пока не сдѣлается густой пѣной; тогда на блюдо положенную

индѣйку обложить маіонезомъ, убрать пикулями и желе. Потроха не употребляются для галантира.

### 3. Индѣйка фаршированная или рулетъ изъ индѣйки.

Очищенную индѣйку или индюка распластать осторожно по хребту, выбрать потроха, вынуть кости, вырѣзать немного мяса изъ груди и бедра индѣйки, посолить и на разложенную, положить слой слѣдующаго фарша: взять два фунта телятины, печенку отъ индѣйки, фунтъ свѣжаго шинка, изрубить въ массу, посолить, посыпать перцемъ, размѣшать съ двумя или тремя яйцами и слой изъ этой массы въ дюймъ толщиною наложить на индѣйку. На это положить рядъ пластинокъ изъ свѣжаго шинка, перемѣшивая съ мясомъ индѣйки нарѣзаннымъ кусками и кусочками ветчины, и ольть фаршъ; можно въ фаршъ, прибавить вареныхъ и изрубленныхъ трюфелей, коришоновъ, оливокъ и т. п. Когда индѣйка наполнится, зашить ее осторожно, завернуть въ салфетку, завязать слегка бичевкой и варить въ соленой водѣ, вмѣстѣ съ 4-мя телячьими очищенными ножками, больше двухъ часовъ. Когда сварится, то чрезъ полчаса вынуть индѣйку изъ соуса, въ салфеткѣ натиснуть камнемъ, чтобы весь соусъ сошелъ и когда совсемъ остынетъ, вынуть изъ салфетки. Съ соуса снять жиръ очистить двумя взбитыми съ водой бѣлками, снявши съ огня, впустить сокъ изъ половины лимона и поставить на четверть часа чтобы устоялось и тогда пройтись чрезъ салфетку. Этимъ желе убрать на блюдѣ индѣйку въ цѣлости или нарѣзанную въ куски. Можно также какъ сказано выше убрать индѣйку маіонезомъ, пикулями и желе нарѣзанными кусочками.

### 4. Рагу изъ печеной индѣйки.

Оставшуюся отъ жаркаго индѣйку, нарѣзать на куски; влить въ кастрюлю, ложку масла, чашку бульона, выжать

цѣлый или половину лимона, немного перца и немного имбирю (непремѣнно) толченаго; сварить это хорошо, положить туда куски индѣйки, всыпать горсть тертой булки, подогрѣть хорошо и подавать къ столу, обложивъ котлетами изъ телячьихъ мозговъ. Также дѣлается соусъ изъ остатковъ каплуна, только безъ имбирю. Очень вкусны бедра отъ индѣйки, приготовленные слѣдующимъ образомъ: надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ бедра и наложить тертой булкой, смѣшанной съ масломъ, перцемъ, имбиремъ или тертымъ лукомъ; положить въ кастрюлю масла и подъ крышкою разогрѣвать не дольше какъ четверть часа.

## 5. Пулярдка съ анчоусами.

Очищеннаго каплуна или пулярдку передъ употребленіемъ, опалить надъ огнемъ, потроха вынуть для употребленія въ супъ; вымыть, посолить внутри и снаружи и испечь въ печкѣ, обсыпая мукой и поливая масломъ; когда будетъ дожариваться, нужно посыпать сверху сухаремъ и полить масломъ, которое стекаетъ на сковороду, вынуть изъ печи сейчасъ положить во внутрь ложку сарделеваго (анчоусоваго) масла, или кусокъ масла съ перцемъ.

## 6. Кушанье изъ курицы или каплуновъ „Volan vent“.

Взять двѣ пулярдки или курицу, очистить, вытереть пшеничной мукой, намочить на часъ или на два и сварить на легкомъ огнѣ въ мягкой водѣ. Снять шумовкой пѣну и поступать какъ съ каждымъ бульономъ. Курицу нарѣзать на части, вымыть, положить въ кастрюлю, посолить, положить достаточное количество кореньевъ, нѣсколько бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, кусочекъ мушкатнаго орѣха и варить на маломъ огнѣ отъ 2-хъ до 3-хъ часовъ, обращая вниманіе, чтобы курицы были мягкія и не доливать водою, чтобы соусъ

былъ хорошій. Отдѣльно обварить кипяткомъ телячьи спинные мозги и сварить ихъ какъ обыкновенно съ ложечкой уксуса и соли, нарѣзать въ длинные кусочки; сварить нѣсколько свѣжихъ шампиньоновъ съ выжатымъ лимоннымъ сокомъ, только безъ зернушекъ. Взять четверть фунта свѣжаго масла, двѣ ложки самой лучшей муки, стереть это въ сметанѣ, и развести сокомъ отъ шампиньоновъ и куринымъ бульономъ; заварить, выжать полъ лимона, полъ ложечки сахару, когда вскипитъ подравать соусъ двумя желтками сбитыми съ холоднымъ бульономъ, влить рюмку рейнскаго вина, подогрѣть и положенныя на блюдо курицы залить процѣженнымъ соусомъ. Это кушанье убирается шампиньонами и телячьими спинными мозгами, а вокругъ блюда положить рантъ изъ тѣста, оно должно быть горячее. Такой соусъ можно дѣлать безъ желтковъ и безъ вина.

## 7. Куриныя грудинки съ шампиньонами или трюфелями (*Suprême de volaille*).

Сварить обыкновеннымъ образомъ, съ кореньями молодая курицы или пулярки, вырѣзать осторожно обѣ половинки груди и каждую изъ нихъ перерѣзать на двѣ части, косточку отъ крылошка, котораго останется при верхней половинкѣ, обернуть узкой полоской надрѣзанной бумаги, какъ это дѣлается при голяшкахъ жаркаго. Особо взять хорошій кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба, изрѣзать въ длинноватые ломтики и поджарить въ очень свѣжемъ маслѣ, котораго должно быть много, чтобъ хлѣбъ не засохъ, а былъ рассыпчатый. Взять отварныхъ шампиньоновъ или трюфелей. сдѣлать соусъ, считая на одну пулярдку ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, протереть черезъ сито, положить шампиньоны или трюфели, выжать четверть лимона, всыпать на кончикъ ножа сахару, вскипятить вмѣстѣ, уложить грѣнки. На блюдо положить на каждую кусокъ, полить соусомъ.

## 8. Маіонезъ изъ пулярдокъ или каплуновъ.

Сваренные какъ выше сказано курицы или каплуны, вынуть, остудить, разрѣзать и уложить на круглое блюдо, наблюдая чтобы бедра и хребты были внизу, а груди наверху. По срединѣ блюда положить наръзаннаго фигурками картофеля, маркови, кольраби, свеклы, цвѣтной капусты, мелкихъ бобовъ, каперцевъ, корнишоновъ, маринованныхъ грибовъ и разныхъ пикулей, и залить слѣдующимъ маіонезомъ. На двѣ или три курицы, взять полъ фунта прованскаго масла и тереть скалкой въ чашкѣ съ 15-ю круто сваренными желтками и двумя сырыми, когда пѣна начнетъ подыматься, выжать сокъ изъ цѣлаго лимона, всыпать не полную ложку толченаго сахара и влить 2 небольшихъ стакана клею, выпареннаго изъ телячьихъ ножекъ, сбивать все это въ холодномъ мѣстѣ, и когда начнетъ густѣть, залить курицъ на блюдѣ, чтобы только было видно ихъ гарниры.

## 9. Рагу изъ цыплятъ.

Когда зарѣжутъ цыплятъ, нужно положить ихъ въ холодную воду на цѣлый часъ, а послѣ не обваривать въ кипяткѣ, но только положить въ горячую воду; большихъ цыплятъ совсѣмъ не нужно класть въ горячую воду, а сейчасъ ошипывать и вкусъ будетъ совсѣмъ другой. Ошипанные и вычищенные цыплята наливаются водой съ разными кореньями, зеленью, а въ особенности цвѣтной капустой; когда уварятся до мягкости, вынуть и наръзать на четыре части; цыплята такъ должны быть приготовлены съ потрохами, какъ на жаркое и къ нимъ сдѣлать слѣдующій соусъ: растопить ложку масла, сбить съ ложкой муки, развести куринымъ бульономъ, бросить немного рубленной петрушки и варить пока не сгустѣетъ. Положить въ этотъ соусъ наръзанной цвѣтной капусты, спаржи, моркови, раковыхъ шеекъ, согрѣть вмѣстѣ съ цыплятами и подать къ столу.

## 10. Цыплята жареные на вертелѣ.

Всякая домашняя птица, за исключеніемъ гусей и утокъ, должна жариться на вертелѣ. Зарѣзавъ цыплятъ надо ощипать ихъ сейчасъ же, очистить и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ на 12—24 часовъ; очень молодые, маленькіе обдаются кипяткомъ, щипанные гораздо вкуснѣе; когда на половину испеченные, посыпать ихъ на вертелѣ пшеничной мукой. Печь нужно сначала на сильномъ огнѣ, поливая постоянно растопленнымъ свѣжимъ масломъ, а передъ выдачею на столъ, обсыпать нѣсколько разъ сухарями, подрумянить и облить масломъ, которое стекало на сковороду. Цыплята начиняются сухарями смѣшанными со свѣжимъ масломъ и рубленной зеленой петрушкою.

## 11. Цыплята жареные въ печкѣ.

Для тѣхъ которымъ устройство кухни не дозволяетъ печь на вертелѣ, дадимъ отличный способъ жаренья цыплятъ въ печкѣ. Очищенные, начиненные и посоленные цыплята, смазать свѣжимъ топленнымъ масломъ, осыпать мукой помазать разбитымъ яйцомъ, обвалить въ мелкои сухарикѣ, положить на сковороду по кусочку масла внизъ и на верхъ каждаго цыпленка и поставить на 25—30 минутъ въ горячую печь, поливая постоянно масломъ. Такимъ образомъ приготовленные цыплята не уступаютъ жаренымъ на вертелѣ, надо смотрѣть только, чтобъ не пережарить.

## 12. Цыплята по вѣнски.

Къ зеленому горошку, молодой кольраби и маркови и даже на жаркое, можно жарить цыплятъ слѣдующимъ образомъ: вычищенные молодые цыплята, разрѣзать на четыре части, посолить, обсыпать съ легка мукой, потомъ обмакивать въ разбитое яйцо, обвалить въ сухаряхъ и жарить въ

растопленномъ маслѣ, переворачивая какъ котлеты. Къ такимъ цыплятамъ подаютъ вишневый или малиновый соусъ.

### 13 Рагу изъ цыплятъ въ каменномъ горшкѣ.

Очищеннаго цыпленка, разрѣзать на 4 части и положить непременно въ каменный горшокъ, подложить ложку свѣжаго масла, посыпать шинкованной и нѣсколько разъ обданный кипяткомъ марковкой и петрушкой, положить нѣсколько нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ или предварительно обданныхъ кипяткомъ молодыхъ грибовъ, посолить, накрыть каменной крышкой и поставить на плиту. Черезъ полъ часа, горшокъ до половины почти наполнится выпущеннымъ изъ цыпленка сокомъ, тогда положить туда мелко изрубленной зеленой петрушки и тушить еще съ полъ часа. Тогда подправить соусъ мукой съ масломъ, уложить цыпленка на блюдо и обдать соусомъ съ кореньями.

### 14. Рагу изъ цыплятъ съ крыжовникомъ.

Очищенные и посоленные цыпляты уложить въ кастрюлю, положить ложку свѣжаго масла полить двумя ложками бульона и тушить подъ крышкой на тихомъ огнѣ. Когда будутъ почти мягкіе, положить на 2 цыпленка 1 стаканъ очищеннаго отъ черныхъ верхушекъ крыжовника, вскипятить виѣсть, не позволяя крыжовнику развариться, всыпать чайную ложечку сахару, вскипятить ложку масла съ ложкой муки и задрать этимъ соусъ. Такое же рагу дѣлается изъ курицы или баранины.

### 15. Цыплята тушоные на скоро.

Очищенные какъ для жаренья цыплята, перерѣзать по пополамъ, посолить и сейчасъ же положить въ кастрюлю ложку масла; когда вскипитъ сильно но не подрумянится, положить

цыплятъ, покрыть и на большомъ огнѣ тушить минутъ 20. Тогда посыпать цыплятъ мелкимъ перцемъ, полить сметаной, считая 1 ложку на пару цыплятъ и подтушить еще минутъ 10, они должны быть готовы. Для перемѣны, это очень вкусное блюдо.

## 16. Печенки куриныя или утиныя съ мадерой.

Когда готовятъ много птицъ на жаркое, остается достаточное количество печенокъ, изъ которыхъ дѣлается хорошее кушанье. Нужно ихъ намочить въ молоко на шесть часовъ или дольше. Взять ложку хорошаго масла, подрумянить, всыпать полъ ложки муки и поджарить до-красна, развести полу-стаканомъ бульона, влить рюмку хорошей мадеры, бросить печенки обсыпанныя мукой, накрыть и тушить отъ 5—10 минутъ на небольшомъ огнѣ, подавая—посолить. Кто любитъ, можно во время тушенія положить двѣ бѣлыхъ луковицы, наръзанныя въ пластинки, это придаетъ много вкусу, можно также прибавить нѣсколько трюфелей сваренныхъ въ бульонѣ. Эта пропорція на десять печенокъ.

## 17. Жаренныя утки.

Утки жарятся также какъ и гуси, нужно однако помнить, что молодыя утки не имѣютъ много мяса и очень трудно ихъ хорошо обжарить.

## 18 Рагу изъ печеныхъ утокъ.

Очищенныя и посоленныя утки, начинить яблоками, испечь, а для того чтобъ зарумянить, посыпать немного мукой. Когда испекутся, наръзать на части (потроха взять къ супу) и сдѣлать соусъ красный, каперцевый, лимонный или корнипенный, и добавить соусъ, который стекаетъ изъ утокъ на сковороду, тушить немного этотъ соусъ и облить положенныя на блюдѣ утки.

## 19. Рагу изъ утокъ или куръ съ рисомъ.

Очищенные утки и курицы нарѣзать кусками и положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, положить толстый корень петрушки, сельдерея, парея, маркови и наливъ немного воды, тушить подъ крышкой на маленькомъ огнѣ, часто переворачивая, чтобы не пригорѣли. Въ отдѣльной кастрюлѣ поставить рисъ, который прежде долженъ быть обвареннымъ; положить ложку масла и тушить въ этомъ маслѣ, подливая по немногу куринымъ бульономъ. Курицу, каплуна или утку, когда она готова положить на средину блюда, грудью въ верхъ, обложить кругомъ тушеномъ рисомъ и все облить соусомъ, который долженъ быть процѣженъ и подправленъ не много мукой; кто любитъ, можно всыпать немного мушкатнаго орѣха. Такое кушанье можно сдѣлать изъ индѣйки или только изъ потраховъ отъ двухъ или трехъ индѣекъ.

## 20. Молодая утка съ итальянской капустой (сафой).

Молодая утка очистить, разрѣзать на части и посолить. На одну утку считать кочанъ капусты, которую перерѣзать на 8 частей, обдать на 5 минутъ кипяткомъ, вынуть изъ него и выжать. Положить въ кастрюлю большую ложку масла, на это—отжатую капусту, посолить, посыпать перцемъ, положивъ на верхъ утки, покрыть крышкой и тушить три четверти часа. Подавая на столъ полить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

## 21. Гусь жареный съ начинкою.

Гусь молодой и откормленный, можетъ только быть хорошъ на жаркое. Нужно обшипать и вычистить, посолить его внутри и съ наружи, начинить небольшими кислыми яблоками, или нарѣзать ихъ на четыре части, если яблоки боль-

шія; можно положить въ начинку кусочекъ маіерану, гуся зашить и печь на вертелѣ или на противнѣ въ печи, положивъ на противень нѣсколько ломтиковъ луку, и поливая гуся съ начала водой, а потомъ собственнымъ его сокомъ. Передъ выдачею на столъ, посыпать мукой чтобы зарумянился; соусъ подправить полъ ложкой муки, вскипятить вмѣстѣ, яблоки вынутыя изъ гуся посыпать немного сахаромъ и обложить ими гуся на блюдѣ и залить соусомъ вмѣстѣ съ лукомъ. Очепь хорошо начинять гуся картофелемъ, потому что картофель въ гусиномъ жиру хорошо печется. Объ употребленіи гуся на маринованіе и для маіонеза, найдете обширное описаніе въ книгѣ («Единственныя практическія правила» и т. п.). Гусиныя печенки очень вкусны, сперва намоченныя въ молокѣ, а послѣ жареныя въ гусиномъ жиру, въ который нужно сперва положить небольшихъ луковицъ и два яблока нарѣзанныхъ пластинками. Жиръ гусиный когда готовится на ѣду съ хлѣбомъ, то его нужно пережарить съ лукомъ, яблоками и маіераномъ и процѣдить чисто, чрезъ сито.

## 22. Кушанье изъ гусиныхъ потроховъ.

Очищенныя потроха поставить въ водѣ съ кореньями, лукомъ, солью, англійскимъ перцемъ, положить нѣсколько обваренныхъ грибовъ и варить все, пока потроха не будутъ мягкими.

Отдѣльно сварить въ горшечкѣ круто 2 небольшихъ стакана перловой крупы положить ложку масла и съ кашею разбить крѣпко, развести бульономъ отъ потроховъ, влить двѣ ложки густой сметаны, грибы нарѣзать тонкими полосками, вскипятить все вмѣстѣ и залить этимъ потроха положенныя на блюдо. Если кто любитъ кислыя кушанья, то можетъ выжать сокъ изъ лимона.

### 23. Рагу въ раковинахъ „coquilles“.

Оставшіеся куски куриць или цыпаятъ отъ бульона или рагу, нарѣзать мелкими кусками. Особо отварить одинъ телячій мозгъ и немного телячьихъ спинныхъ мозговъ, очистить отъ жилъ и нарѣзать все это крупными кусками. Въ маломъ количествѣ воды отварить или потушить въ маслѣ нѣсколько шампиньоновъ, если маленькіе оставить цѣликомъ, большіе нарѣзать полосками. Взять хорошую ложку масла, вскипятить съ ложкой муки, развести бульономъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать по вкусу соли, а когда остынетъ, заправить двумя желтками. Если соусъ на вкусъ хорошій, положить въ него приготовленное мясо, мозги и шампиньоны; помѣшать слегка, накладывать раковины, посыпать сверху очень мелкимъ сухарикомъ и то очень мало и поставить на четверть часа въ печку.

## ОТДѢЛЕНІЕ XII.

### ДИЧИ.

Какъ узнавать хорошее качество дичи.

Не нужно никогда брать старыхъ зайцевъ на жаркое; покупая нужно выбирать молодыхъ, по крайней мѣрѣ не старѣе года. Хорошій заяцъ узнается по переднимъ лапамъ, которыя должны легко переламываться, колѣни должны быть толсты, а шея короткая. У фазановъ, бекасовъ, рябчиковъ, дикихъ утокъ и т. п. дикихъ птицъ, нужно посмотрѣть подъ крыльями и на стегнушкѣ, если кожа мягкая, то птицы хороши. Такъ же нужно выбирать и куропатокъ которыя еще можно узнавать по перьямъ, перья у старыхъ куропатокъ круглыя, а у молодыхъ острые.

#### 1. Дикая коза (серна).

Зимю можно серну въ кожѣ и не выпотрошенную, сохранить 4 недѣли; жаркое серны не мывши въ водѣ, только снявши кожу, очистивши отъ жилъ, залить въ чашкѣ или дубовой кадкѣ холоднымъ, по сперва свареннымъ съ пряностями уксусомъ, можно сохранить около двухъ недѣль, поставя его въ холодное и сухое мѣсто и часто перевортывая. Слишкомъ свѣжая серна не вкусна, она не имѣетъ мягкости.

Сдѣлать ее мягкою можно слѣдующимъ образомъ: серну завернуть въ салфетку намоченную въ уксусѣ, и закопать въ землю на два дня, а когда вынуть, нужно обложить всю ломтиками лука, что очень прибавляетъ вкусу и смягчить; такъ оно должно лежать цѣлую ночь. Когда жаркое вынимается изъ уксуса его нужно очистить отъ жиль, то есть снять всѣ плѣвы которыя на ней находятся, это можно сдѣлать и передъ тѣмъ, какъ класть въ уксусъ; особенно если кладутъ въ уксусъ на короткое время; такъ приготовленное жаркое, нужно часто нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, посолить и испечь на вертелѣ или на противнѣ въ печи, поливая масломъ, а наконецъ вскипятить масло съ мукой, прибавить двѣ ложки сметаны и этимъ соусомъ постоянно смазывать жаркое, это придаетъ ему глянецъ и видъ. Можно иначе готовить жаркое изъ серны: нашпиговать и посолить какъ выше сказано, испечь на вертелѣ до половины готовности, положить тогда въ кастрюлю, прибавить масла, подлить его собственнаго соуса, который стекаетъ на противень, влить немного бульону, полъ стакана уксусу, небольшой стаканъ сметаны, двѣ луковицы въ цѣлости для вкуса, которыя послѣ нужно выбросить и такъ тушить подъ крышкой, пока соусъ не сгустѣетъ. Жаркое серны не разбирается въ куски, но подается цѣлое на блюдѣ и рѣжется съ обѣихъ сторонъ пластинками вдоль, и остави жаркое какъ будто въ цѣлости, кость отъ жаркого завернуть въ нарѣзанную въ видѣ бахрамы бумагу. Передняя часть серны употребляется для паштета или рагу въ родѣ паштета (смотри отдѣленіе о паштетахъ).

## 2. Заяцъ.

Заяцъ готовится также какъ серна, печется на вертелѣ или противнѣ въ духовой печи, поливая масломъ и сметаной. Кромѣ сметаннаго соуса, который стекаетъ на противень, можно еще къ зайцу, готовить слѣдующій соусъ; изрубить или протереть заячью печенку, поджарить въ

ложку масла съ протертой на теркѣ луковицей, добавить ложку муки, полъ стакана бѣлаго вина, немного бульона, соли, перцу, вскипятить вмѣстѣ и процѣдить черезъ сито, а наконецъ подправить этотъ соусъ заячьей кровью, (которая сохраняется въ укусуѣ) и залить этимъ зайца. Серну и зайца очистивъ отъ жилъ, нужно помазать прованскимъ масломъ.

### 3. Фазаны, куропатки и рябчики.

Эти три сорта самой лучшей дичи готовятся такъ: ошипать, очистить какъ можно лучше, отбросить потроха, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, посолить и печь непременно на вертелѣ, поливая немного масломъ, а передъ подачею па столъ посыпать тертою булкой, чтобы зарумянились. У фазана голова съ перьями должна остаться и во время печенія обернуть ее бумагой вымазанной масломъ, хвостъ прикладывается на блюдо къ жаркому которое подается въ цѣлости. Куропатки и рябчики можно печь въ кастрюлѣ подъ крышкою на плитѣ, заливая ихъ сметаною.

### 4. Куропатки тушонья.

Очищенные и нашпигованные куропатки, испечь на вертелѣ до половины готовности, перерѣзать по поламъ, положить въ кастрюлю масла, немного можжевельнику и куропатки вмѣстѣ съ соусомъ который стекалъ на противень, положить двѣ ложки сметаны, выжать сокъ изъ цѣльнаго лимона на три куропатки и такъ тушить пока соусъ не сгустѣетъ: можжевельникъ выбросить, а жаркое подать къ столу посыпавъ тертою булкой. Можно также испеченныя на вертелѣ куропатки, нарѣзать на тарелкѣ, переложить свѣжимъ масломъ и перцемъ, выжать на нихъ лимонъ, прикрыть другою тарелкою, такъ чтобы прижать куропатки; такъ оставить на нѣсколько минутъ, когда выйдетъ изъ нихъ соусъ, то подавать къ столу.

## 5. Бекасы и дрозды.

Этихъ птицъ не нужно потрошить, а ошипать оставляя головки, ножки и крылошки, съ которыми они и пекутся; посолить, обложить пластинками свѣжаго шпика, надѣть ихъ на деревянную палочку и привязать къ вертелу, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ. Поставить сковороду подъ птицъ, и когда до половины испекутся, уложить на сковороду одинъ около другаго нарѣзанные ломтики бѣлаго хлѣба, которые вберутъ въ себя сокъ изъ дроздовъ; когда зарумянятся на сковородѣ, то нужно ихъ перевертывать. Подавая къ столу снять съ вертела птички, перекладывать ломтиками шпика съ которыми жарились и подрумянившимися въ соусъ грѣнками.

## 6. Дикія утки жаренныя.

Ошипанныя и очищенныя утки, залить на два часа холоднымъ укусомъ свареннымъ сперва съ пряностями, посолить, нашпиговать и жарить въ печи или на вертелѣ, поливая масломъ.

## 7. Рагу изъ дикихъ утокъ.

Изъ оставшихся отъ жаркого утокъ, можно сдѣлать хорошее кушанье: нарѣзать на части и залить соусомъ изъ крѣпкаго бульона, масла, каперцевъ, оливомъ или маринованныхъ грибовъ, прибавить еще соусъ отъ утокъ и засыпать тертой булкой.

## 8. Тетеревъ.

Тетеревъ свѣже-убитый не вкусенъ, нужно его очистить и замариновать на нѣсколько дней въ укусѣ свареннымъ сперва съ пряностями и каждый день переворачивать, послѣ вынуть, посолить, нашпиговать и испечь на вертелѣ или на

противнѣ въ печи, поливая масломъ, а подѣ конецъ сметаной; подавая на столъ посыпать тертой булкой. Такимъ же способомъ приготовляются глухари.

## 9. Мелкія птички жаренныя.

Растопить масла или свѣжаго жиру, бросить луку нарѣзаннаго ломтиками, поджарить, и въ это масло положить очищенныя, посоленныя и мукой обсыпанныя птички и жарить пока не зарумянятся.

## ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

### ЗЕЛЕНЬ, КАКЪ ОГОРОДНАЯ ОВОЩЬ.

#### Объ употребленіи зелени.

Первымъ условіемъ при покупкѣ зелени—это время года; цѣны бываютъ разныя: весною, когда едва показывается—зелень очень дорога, лѣтомъ же, когда ее очень много и осенью, когда продавцы стараются ее сбыть—зелень несравненно дешевле. Каждый сортъ овощей имѣетъ свои особыя свойства. При варкѣ всѣхъ несочныхъ зеленей надо всегда всыпать, соображаясь съ количествомъ, полъ чайной ложки или больше соды, что ускоряетъ ихъ варку. Для шпината, зеленыхъ бобовъ, зеленого горошка, употребляется березовая зола, которую, завязавъ въ кисѣю, впускаютъ въ кастрюлю, что удер- живаетъ зеленый цвѣтъ. Зеленъ солится во время кипѣнія.

#### 1. Брюква.

Очищенную брюкву, нарѣзать на небольшіе длинныя кусочки и бросить въ холодную воду, поставить вариться, когда начнетъ кипѣть и покажутся пузырьки, слить воду и налить процѣженнымъ и увареннымъ бульономъ бараньимъ или свинымъ; можно положить и мясо, чтобы вмѣстѣ доваривалось.

Когда брюква будетъ мягкою, взять большую ложку масла, поджарить съ ложкою муки какъ на соусъ, развести брюквеннымъ бульономъ, всыпать сахару по вкусу и вскипятить это раза два. Подправка дѣлается ко всемъ овощамъ одинаково и называется поджиганіемъ, солить нужно зелень когда она варится. вмѣсто бульона, можно употреблять одно масло и въ немъ тушить.

## 2. Свекла.

Вымытую свеклу налить водой и поставить вариться. Когда будетъ мягкою вынуть, очистить кожу и шинковать въ тонкіе кусочки. Въ кастрюлю положить большой кусокъ шпика, распустить, всыпать ложку муки, немного рубленнаго луку и дать вскипѣть вмѣстѣ, смотрѣть чтобы не зарумянилось; положить тогда свеклу, посолить, влить полъ ста или больше (смотря по количеству свеклы) вареннаго хорошаго уксуса, двѣ ложки сметаны или сливокъ, накрыть и тушить около полу-часа. Можно свеклу рубить, но шинкованная красивѣе и вкуснѣе.

## 3. Зеленые бобы или фасоль.

Зеленые бобы вкусны пока еще очень молоды. Отбросить водокна которыя идутъ въ длину бобовъ, шинковать очень мелко; отдѣльно сварить и очистить бульонъ изъ фунта или больше баранины или говядины, процеженнымъ бульономъ вмѣстѣ съ говяжьей налить бобы, которые должны быть прежде обварены, посолить, положить немного рубленной петрушки и варить пока бобы не сварятся вмѣстѣ съ говяжьей. Взять большую ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, вскипятить вмѣстѣ и подавать съ говяжьей. Можно также варить бобы безъ говядины, бросить ихъ въ соленой кипятокъ и варить до мягкости, тогда отцѣдить воду и облить холодною, это по-

правляетъ цвѣтъ, потомъ положить въ кастрюлю много масла, ложку бульона или воды, немного рубленной петрушки, кусокъ сахару, положить бобы и тушить съ полъ часа, подавая на столъ, залить масломъ подрумяненнымъ съ сухарями.

#### 4. Турецкіе бобы.

Самое лучшее время на турецкіе бобы есть отъ 1 Іюля по 15 Октября; вообще бобы хороши только тогда, когда они молодые. Положить въ рѣчную воду, турецкіе бобы или бобы простые, посолить въ то время, когда они варятся и варить на небольшомъ огнѣ около двухъ часовъ. Когда будутъ мягки, взять масла, вскипятить съ мукой, положить немного рубленнаго луку, развести бульономъ, или бульономъ грибнымъ съ уксусомъ; слить воду съ бобовъ и положить бобы въ соусъ, подавать къ столу, обложивъ жареною колбасою или маленькими колбасиками (сосисками). Молодые бобы очень вкусны, сваренные въ соленой водѣ, а послѣ облить масломъ зарумяненнымъ съ булкой или лукомъ.

#### 5. Бѣлые бобы съ помидорами.

Зимю это очень вкусное блюдо. Сварить въ соленой водѣ 1 фунтъ бобовъ. Положить въ кастрюльку ложку масла и влить 2 ложки поджаренныхъ въ маслѣ и протертыхъ помидоровъ, посыпать муки на кончикъ ножа, немного крѣпкаго краснаго перца, отлить бобы, положить въ соусъ и вскипятить вмѣстѣ. Подавать къ баранинѣ съ битками или съ сосисками.

#### 6. Зеленый горохъ по французски.

Горошекъ долженъ быть свѣжій, мелкій и совсѣмъ зеленый. Четыре стакана вылушеннаго горошка высыпать въ кастрюльку величиною въ 8 стакановъ, положить ложку масла,

вливать 2 стакана воды, всыпать немного соли и 2 лота мелкого сахара; покрыть кастрюлю и поставить на слабый огонь на полъ часа. Тогда подбавить опять хорошую ложку масла, потрясти кастрюлю чтобы вымѣшалось, поправить, если мало сладокъ, добавить для вкуса сахару и сейчасъ снять съ огня.

## 7. Зеленый горошекъ сушоный.

Сушоный горошекъ нужно за вѣсколько часовъ до приготовления намочить въ хорошемъ молокѣ; пропорція четверть фунта на 4 особы; когда молоко войдетъ совсѣмъ въ горошекъ, вымыть его и варить какъ свѣжій, съ тою разницею, что этотъ варится дольше и требуетъ больше сахара. Подается съ телячьими котлетами или гречками.

## 8. Горохъ сахарный въ стручкахъ.

Вымытые стручки сахарнаго горошка сварить въ соленой водѣ, слить воду когда уварятся до мягкости и подать къ столу; подавая къ этому отдѣльно свѣжее растопленное масло.

## 9. Рѣпа и кольраби.

Молодая рѣпа, разрѣзанная ломтиками или по поламъ, тушится въ маслѣ, подливая по немногу бульона; когда уварится до мягкости, подправить масломъ съ мукою, всыпать немного сахару и молодой рубленой петрушки. Когда рѣпа не очень молодая, нужно ее нарѣзать кусочками и тушить въ маслѣ, или варить съ говядиной какъ брюкву, сперва сваривъ въ соленой водѣ. Осенью, когда рѣпа имѣетъ уже внутри толстыя волокна, подаютъ ее обыкновенно нафаршированную; фаршъ можетъ быть изъ рыбы, мяса или раковъ, самый лучший изъ баранины. Очищенную рѣпу, срѣзать съ верху, выдолбить середину, изрубить мелко кусокъ очень жирной сырой баранины, положить булки намоченной въ мо-

ложѣ и выжатой, соли, перцу и печенаго луку; размѣшагъ хорошо и начинать этимъ рѣпу. Въ кастрюлю положить порядочный кусокъ масла, уложить рѣпу одну возлѣ другой, накрывъ каждую срѣзанными верхушками, налить немого бульономъ или водой и тушить подъ крышкою, пока не будутъ совсѣмъ мягкими, нужно чаще смотрѣть чтобы не пригорѣли и встряхивать почаще кастрюлю; когда бульонъ весь высушится и останется одинъ жиръ, вынуть рѣпу, обсыпать тертой булкой и подать къ столу. Съ рыбою дѣлается такимъ же образомъ. Когда начинаютъ старую рѣпу, варенымъ или жаренымъ мясомъ, нужно прежде сварить ее въ соленой водѣ, а въ фаршъ добавить достаточно масла и кусокъ свѣжаго изрубленнаго шпика, а остальное дѣлать, какъ сказано выше. Укладывая въ кастрюлю, слѣдуетъ каждую рѣпину обвязать ниткою, чтобы верхъ не сваливался.

## 10. Грибы тушоные въ сметанѣ.

Очистить и выполоскать грибы, пошпиговать, выполоскать въ холодной водѣ; положить въ кастрюлю большой кусокъ масла, положить грибы, закрыть крышкою и тушить, во время тушенія мѣшать часто ложкою, чтобы не пригорѣли, посолить и всыпать рубленнаго луку; когда будутъ около часу тушиться, влить нѣсколько ложекъ сметаны и тушить, пока не сгустѣютъ.

## 11. Грибы сушоные въ родѣ свѣжихъ.

Молодые грибы сушоные лѣтомъ на солницѣ, употребляются такъ: нужно ихъ нѣсколько разъ обварить кипяткомъ и выжимать крѣпко, чтобы вода сошла, вода эта будетъ горька какъ полынь; это нужно повторить нѣсколько разъ, наконецъ залить ихъ молокомъ на десять часовъ, и когда молоко вберется въ грибы, тушить ихъ какъ свѣжіе со сметаной и масломъ.

## 12. Каштаны жаренные въ маслѣ.

Извѣстно, что самая лучшая начинка къ индѣйкѣ это каштаны. Къ каждой домашней птицѣ, въ особенности къ уткамъ, индѣйкамъ и каплунамъ подаются каштаны отдѣльно приготовленныя, и обкладываютъ ими жаркое на блюдѣ. На одну утку или каплуна берется 1 фунтъ, а на индюшку отъ 2—3 фунтовъ свѣжихъ каштановъ; положить ихъ въ холодную воду и не накрывая варить какъ картофель, посолить немного, когда будутъ вариться пробовать, готовы ли, слѣдующимъ образомъ: когда кожа легко сходить и сами каштаны мягкіе, то слить воду, снять осторожно кожу и на фунтъ каштановъ взять четверть фунта свѣжаго несоленаго масла, распустить его въ кастрюлѣ, положить въ него очищенные каштаны, четверть фунта толченаго сахару, вымѣшать хорошо, поставить на небольшой огонь на 10 минутъ, мѣшая постоянно, и обложить ими жаркое.

## 13. Браунколь съ каштанами.

Браунколь очень вкусный, когда немного промерзнетъ, тогда взять только верхніе листы, вымыть и сварить въ горячей водѣ, когда будутъ мягкими слить воду. промыть холодной водою, выжать и тогда изрубить. Растереть на теркѣ двѣ моркови, одну свеклу и одну луковицу, размѣшать съ браунколемъ, положить въ кастрюлю жиръ, свѣжій шпикъ или масло, поджарить съ мукой часто мѣшая, положить браунколь, посолить, подлить бульону и тушить подъ крышкою пока сгустѣтъ. Къ этому подаются каштаны, которые нужно испечь въ духовой печкѣ или сварить въ водѣ, очистить отъ кожи, положить въ густой сахарный сиропъ, вскипятить минуту, размѣшать и вынимая одинъ послѣ другаго, укладывать кругомъ блюда около капусты. Это блюдо можно подавать обложенною ветчиною, солониною, гусивыми полотнами или копченымъ языкомъ.

## 14. Цвѣтная капуста.

Нельзя назначить время для цвѣтной капусты, весь годъ можно сохранить ее въ погребѣ для гарнировъ, но самая вкусная бываетъ въ июлѣ, августѣ и сентябрѣ. Самая лучшая цвѣтная капуста должна быть очень бѣлою, и имѣть цвѣты твердые и сжатые. Очистить отъ листиковъ и кожицы, которая бываетъ на стеблѣ, положить въ чашку съ холодной водою, въ которую нужно влить полъ стакана уксуса, это дѣлается для того, чтобы мошки и червячки, которые бываютъ въ капустѣ, вышли всѣ на верхъ. Въ большой кастрюлѣ вскипятить 8 стакановъ воды, чтобы капуста не варилась тѣсно, бросить ее туда на 5 минутъ чтобы вскипѣла; тогда отцѣдить эту воду, бросить капусту въ другую также горячую, посолить и варить, пока не сдѣлается мягкою, что очень легко узнать, взявши въ руки. Подавать ее нужно съ масломъ, подрумяненнымъ съ сухаремъ и съ голландскимъ соусомъ.

## 15. Артишоки.

Самые лучшіе артишоки бываютъ въ маѣ и октябрѣ; выбирать нужно не слишкомъ твердые и не очень высокіе. Варятся они какъ спаржа, однако не много больше; чтобы узнать готовы ли, нужно вилку продѣть насквозь, если войдетъ легко, то готовы. Вынуть изъ воды и положить на рѣшето, чтобы вода сошла хорошо, отобрать волокна которыя бываютъ въ низу и подать къ столу, подавая къ нимъ масло или бѣлый соусъ. Во Франціи ѣдятъ спаржу и артишоки холодными и подаютъ къ нимъ уксусъ и прованское масло.

## 16. Капуста сафой.

Очистить капусту отъ лишнихъ листьевъ, разрѣзать ее на 4 части, вымыть и вскипятить раза два въ горячей водѣ. Процѣдить, выжать крѣпко воду; положить въ кастрюлю ку-

согъ масла, туда же положить капусту, залить говяжьимъ или бараньимъ бульономъ, прикрыть и тушить пока стужетъ. Отдѣльно вскипятить до желтаго цвѣта ложку масла съ ложкою муки и подрумяненнымъ сахаромъ, залить этимъ соусомъ капусту и немного потушить. Также дѣлають фаршированную капусту. Капусту сварить въ соленой водѣ и выжать, послѣ накладывать фаршъ между листьями; фаршъ дѣлается изъ вареной говядины какъ на пирожки, но лучше приготовить его какъ для рѣпы, изъ сырой говядины съ прибавленіемъ рубленнаго жира какъ на фрикадельки; все это уложить въ кастрюлю и тушить какъ выше сказано. Подавая къ столу, на блюдѣ обсыпать сухаремъ и залить соусомъ. Такъ можно фаршировать сафой и простую бѣлую капусту.

## 17. Капуста свѣжая, приготовленная какъ кислая.

Свѣжую капусту употребляютъ больше всего отъ августа до декабря; хорошая капуста должна быть бѣлою. Многие употребляютъ капусту, сперва не обваривая ее, это очень не здорово, необходимо обваривать всегда предъ употребленіемъ. Шинкованную капусту бросить въ кипятокъ и держать на огнѣ минутъ десять, процѣдить, перелить холодною водою, хорошо выжать, положить въ кастрюлю и залить, считая на одну большую головку два стакана бульона, рюмку очень крѣпкаго уксуса, четверть фунта свѣжаго жиру, шпика или масла, перцу, луку, тушить подъ крышкой не менѣе трехъ часовъ на небольшомъ огнѣ. Положить кусочекъ сахара и когда утушится до мягкости, взять ложку муки, ложку жиру и немного рубленнаго луку, поджарить и подправить этимъ капусту. Иначе: нашинкованную капусту обварить кипяткомъ и оставить въ немъ на десять минутъ; выжать изъ нее крѣпко воду и положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ жиромъ, залить уксусомъ, водою или бульономъ, прибавить тертаго

луку, посолить и тушить довольно долго; вмѣсто уксуса можно положить нарѣзанныхъ кислыхъ яблоковъ, столько, чтобы капуста была кислою; когда сдѣлается мягкой, подправить, какъ сказано выше, ложкою муки вскипяченною съ ложкою жиру, кто любитъ прибавить рубленнаго луку. Можно положить также кусокъ сахару.

## 18. Тушенная красная капуста.

Нашпиговать тонко ножомъ капусту, посолить или обварить, выжать вѣрѣтко; положить въ кастрюлю свѣжаго жиру или шпикю, вытопленнаго безъ шкварокъ, положить капусту, залить бульономъ пополамъ съ краснымъ виномъ и тушить подъ крышкою; когда уварится и будетъ мягкой, влить хорошаго уксуса, прибавивъ еще вина, положить нѣсколько кусковъ сахару и подправить мукою поджареною въ ложкѣ жиру; луку совсѣмъ не брать къ этой капустѣ.

## 19. Кислая капуста.

Кислую капусту чаще всего готовятъ съ говядиною, то есть берутъ кусокъ свинины, простой говядины или какогонибудь соленнаго мяса, варятъ немного; потомъ моютъ и заливаютъ процѣженнымъ бульономъ капусту. Бросить нѣсколько сушеныхъ обваренныхъ грибовъ и варить пока мясо и капуста будутъ готовы. Подавая, подправить поджареннымъ шпикомъ съ ложкою муки и немного луку. Если капуста варилась со свининою, то ее нужно нарѣзать въ небольшіе куски, кости отбросить и обложить капусту свиноюю.

## 20. Кислая постная капуста.

Выжать хорошо сокъ изъ кислой капусты, положить въ кастрюлю постнаго масла и туда же положить капусту; залить грибнымъ бульономъ, а вываренные грибы нашинковать,

нарѣзать мелко луку и тушить все вмѣстѣ до мягкости. Подавая подправить масломъ съ мукою, вскипятить еще разъ вмѣстѣ и обложить капусту жаренымъ въ постномъ маслѣ налимомъ или другою рыбою. Также готовится тушоная скоромная капуста со шпикомъ и жиромъ, которая подается съ колбасами или какимъ нибудь жаркимъ. Какъ приготовить на зиму кислую капусту можно видѣть въ книгѣ (Единственный практич. правила).

## 21. Свѣжая капуста съ яблоками.

Нашинковать нѣсколько головокъ капусты, обварить и выжать воду. Положить въ кастрюлю, влить немного бульону или воды, посолить, влить достаточно жиру или шпикую растопленнаго безъ шкварокъ; нѣсколько очищенныхъ кислыхъ яблоковъ (чтобы придать кислоту капустѣ) закрыть кастрюлю и тушить. Передъ самымъ обѣдомъ, положить туда кусокъ сахара и подправить мукою съ масломъ, какъ обыкновенно всѣ соусы изъ зелени.

## 22. Брюссельская капуста.

Самая лучшая брюссельская капуста бываетъ отъ ноября до февраля. Обрѣзать отъ ствола маленькіе качанки, облить кипяткомъ и варить въ свѣжемъ молокѣ. Отцѣдить, положить на блюдо, облить поджареннымъ масломъ, обсыпать сухарями.

## 23. Капуста фаршированная.

Хорошій бѣлый кочанъ капусты, залить соленымъ кипяткомъ, когда будетъ мягкій, вынуть, разрѣзать на четыре части и наложить между листьями слѣдующій фаршъ: одинъ фунтъ сырой говядины, свиномы или баранины, мелко срубить, вымѣшать съ размоченнымъ въ водѣ мякишемъ бѣлаго

хлѣба, добавить съ четверть фунта мелко изрубленнаго говяжьяго жиру, соли, перцу;—положить въ кастрюлю кусокъ масла, положить капусту и когда подтушится, подлить соусу составленнаго изъ подрумянившейся ложки масла съ ложкою муки, заколерованнаго жженнымъ сахаромъ и разбавленнаго рѣдкимъ бульономъ.

## 24. Листья капусты фаршированные.

Большой кочанъ капусты отварить въ цѣлости, когда будетъ почти мягкій, слить воду, простудить, отнять листья и посолить. Отдѣльно приготовить обыкновенную начинку изъ рубленнаго мяса, куска внутреннаго говяжьяго жиру, печенаго и протертаго луку, сухаря, соли, перцу, одно яйцо. Положить въ кастрюлю масло, считая на 1 ф. мяса четверть фунта масла, добавить ложку бульона, положить начинку и вымѣшать. Фаршемъ этимъ начинять приготовленные листья, свертывать каждый отдѣльно, обмокнуть въ яйцо, посыпать сухаремъ и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Когда все жарено уложить на мѣдное или жестяное блюдо, полить бѣлымъ соусомъ и поставить на 10 минутъ подъ плиту. Соусъ готовится слѣдующимъ способомъ: ложку масла вскипятить на бѣло съ ложкою муки, развести съ полъ стаканомъ сырыхъ сливокъ и полить капусту.

## 25. Картофель.

Картофель варятъ разными способами, а главное зависитъ отъ самаго картофеля; онъ долженъ вариться въ холодной водѣ, на небольшомъ огнѣ и тогда только можетъ быть хорошимъ. Пока онъ молодъ и даже когда постарше, нужно его скоблить жестяною ложкою, но не срѣзать ножемъ кожи; многіе варюотъ картофель въ соленой водѣ, но лучше варить очищенный, налить холодною водою, а когда готовъ слить воду, посыпать солью и нѣсколько разъ встряхнуть гор-

шокъ или кастрюлю, чтобы соль вошла въ картофель. Въ молодой картофѣль нужно положить пучекъ зеленой петрушки для вкуса, а когда сольютъ воду, сейчасъ положить ложку сыраго свѣжаго масла, немного рубленной петрушки и соли, накрыть кастрюлю и встряхивать его, пока масло не войдетъ въ картофѣль, тогда поставить на огонь еще на двѣ минуты.

## 26. Картофель молодой вареный безъ воды.

Очистить молодой картофѣль за 5 минутъ передъ тѣмъ какъ нужно ставить его, чтобы не выросла вторая на немъ кожа, положить въ кастрюльку или желѣзный котелокъ, положить ложку масла, всыпать мелко наръзанной зеленой петрушки и соли, покрыть и поставить на полъ часа на плиту или же вставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ.

## 27. Жареный картофель.

Очищенный, вымытый и обваренный картофель, наръзать ломтиками и посолить; положить въ кастрюлю не много масла, вскипятить, положить въ него картофѣль, поставить на уголья или на небольшой огонь и тушить, часто встряхивая, пока не зарумянится. Такой картофель подается къ бифстексу, къ жаренному филе и т. п. Можно желѣзной ложечкою вырѣзывать шарики изъ картофеля и жарить ихъ въ маслѣ, пока не зарумянятся. Къ браунколю или къ филѣ, можно обвалить картофель въ мукѣ перемѣшанной съ сахаромъ и тогда положить его въ масло (непрямѣнно подрумяненное масло).

## 28. Картофель со сметаною.

Сваренный въ шелухѣ картофѣль очистить скоро, чтобы не остылъ, наръзать ломтиками, посолить, положить въ кастрюлю ложку масла, картофѣль и нѣсколько ложекъ хорошей

сметаны, накрыть и тушить, пока сметана не выжарится. Можно положить немного тертого укропа или луку. Также хорошъ картофель, сваренный безъ шелухи, передъ тѣмъ какъ варить, на дно кастрюли нужно положить горсть рубленнаго луку; слить воду, положить ложку масла, нѣсколько ложекъ хорошей сметаны, соли и все вмѣстѣ растереть въ кастрюлѣ.

## 29. Картофель (à la maître d'hôtel).

Нарѣзанный ломтиками картофель обдать кипяткомъ, слить воду и положить въ кастрюлю, въ которую прежде нужно положить на 10 картофелинъ ложку свѣжаго масла, немного соли, влить двѣ ложки горячей воды, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на небольшомъ огнѣ минутъ 20, встряхивая часто кастрюлю, но не мѣшая. Кто любитъ можетъ вмѣсто воды налить 2 ложки сливокъ и посыпать рубленымъ укропомъ или петрушкой, такъ приготовленный даже и старый картофель бываетъ очень вкусенъ. Кто любитъ лукъ, можно въ сырой еще картофель положить немного рубленнаго и обвареннаго луку. Молодой картофель не готовятъ никогда съ лукомъ и не обливаютъ растопленнымъ масломъ, но когда сольютъ воду, нужно посыпать его солью и тогда положить ложку свѣжаго масла и посыпать рубленной петрушки, поддержать на огнѣ, встряхивая кастрюлю пока масло не разойдется.

## 30. Картофель „à la lyonnaise“.

Очистить и нарѣзать тонкими ломтиками хорошаго сорта картофель и вытереть до-суха въ салфеткѣ. Положить въ кастрюлю одинъ фунтъ фритуры (см. книгу «Единственный практ. правила и т. д.), когда разогрѣется, всыпать картофель и жарить на большомъ огнѣ, потряхивая кастрюлю, пока не подрумянится. Вынуть дуршлаковой ложкой, посолить и вы-

жать немного лимоннаго соку. Подаютъ картофельъ подобнымъ способомъ приготовленный, ко всякому жаренному мясу. На маслѣ жарить его не возможно.

### 31. Картофель съ грибами.

Сварить свѣжіе или сушеные грибы, мелко ихъ изрубить и поджарить въ маслѣ, сваренный и очищенный картофельъ нарѣзать ломтиками, взять нѣсколько ложекъ сметаны, сухаго тертаго сыра и смѣшать все это вмѣстѣ, положить на блюдо или въ кастрюлю, добавить ложку масла, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ горячую печь, не меньше какъ на полъ часа.

### 32. Картофель начиненный грибами.

Обваренные, и послѣ сваренные свѣжіе грибы, изрубить какъ можно мельче. Поджарить въ маслѣ двѣ изрубленные луковицы, смѣшать съ грибами, посолить, посыпать перцемъ, положить немного сухаря, два яйца и вымѣшать все въ массу. Очищенный сырой картофельъ, выдолбить, наполнить внутри массою, закрыть срѣзанными верхушками, уложить въ кастрюлю одинъ около другаго, залить хорошо масломъ (котораго должно быть много) влить нѣсколько ложекъ распущенаго сухаго бульона или грибнаго отвара, накрыть кастрюлю крышкою и тушить до мягкости.

### 33. Пышки изъ картофеля.

Въ посту очень хорошо дѣлать картофельныя пышки. Сварить четверку очищеннаго картофеля съ солью, когда уварится до мягкости, слить воду, встряхнуть кастрюлю какъ обыкновенно, наконецъ стереть на теркѣ или скалкой въ горшкѣ такъ, чтобы не было комочковъ, но лучше растирать на теркѣ. Влить 2 ложки сметаны, ложку масла и 3 желтка,

соли по вкусу и растертого на теркѣ луку если кто любитъ, это все размѣшать въ массу и ложкою накладывать на противень, смазанный масломъ, круглыя кучки, смазать сверху разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухаремъ и поставить въ печь довольно горячую. Такія пышки подаются послѣ супа, вмѣсто пирожковъ или гарнируютъ ими жаркое.

### 34. Картофель съ селедкой.

Сваренный картофель нарѣзать ломтиками. Взять двѣ вымоченныя селедки, изрубить мелко, двѣ луковицы изрубленные поджарить въ маслѣ. Взять кастрюлю, смазать внутри масломъ, уложить въ нее рядами картофель, селедку и лукъ, обсыпать сухарями, залить растопленнымъ масломъ съ лукомъ и поставить въ печь на четверть часа.

### 35. Ригée изъ картофеля.

Очищенный картофель сварить и пока горячій протереть сквозь рѣшето. въ протертый положить ложку масла, развести сливками, хорошо размѣшать до густоты и согрѣть на огнѣ, только не варить. Такое пюре очень хорошо для обкладыванія бараньихъ котлетъ или говядины съ краснымъ соусомъ. Если нѣтъ сливокъ можно положить сметаны, но тогда нужно всыпать ложечку толченаго сахару.

### 36. Картофель по французски.

Картофель очищенный и сваренный, растереть на теркѣ, размѣшать со сливками и съ двумя яйцами (смотря по количеству картофеля) сдѣлать въ рукахъ комочки въ родѣ продолговатаго картофеля, обмакнуть каждый въ яйцо, обсыпать тертою булкой и жарить въ горячемъ маслѣ.

## 37. Морковь.

Самое лучшее время для моркови отъ 1-го мая по 1-ое октября, послѣ этого времени, она теряетъ свою нѣжность и тогда ее употребляютъ только на гарниры вмѣстѣ съ другою зеленью. Молодую морковь, бросить на 5 минутъ въ кипятокъ, процѣдить воду, перемыть въ холодной и обтирать чистымъ полотенцемъ, чтобы сошла кожица, срѣзать верхнюю часть головки и кусочекъ хвостика, послѣ варить въ цѣлости или нарѣзанную въ круглые кусочки. Морковь пока еще очень молода, тушится въ цѣлости съ масломъ, добавляя молодого горошку или спаржи, до половины уваренную морковь смѣшать съ отвареннымъ въ соленой водѣ горошкомъ или спаржею и тушить вмѣстѣ не долго, заливъ немного бульономъ, потомъ подпавить мукою съ масломъ, посыпать сахаромъ и укропомъ и подать къ столу. Когда морковь старше, нужно ее оскоблить, нарѣзать на доскѣ продолговатыми полосками, насыпавъ сперва на доску толченого сахара; положить въ кастрюлю довольно много масла, положить морковь, залить немного бульономъ и тушить подъ крышкою; когда до половины утушится, нужно посолить, всыпать ложку муки, постоянно мѣшая, положить немного сахару и опять тушить пока не будетъ готово. Можно также готовить морковь протертую, тѣмъ болѣе, когда она старше, нужно ее оскоблить, вымыть и поставить вариться, наливъ бульономъ изъ отваренной баранины, которую также нужно доваривать вмѣстѣ съ морковью, но чтобы соуса было немного, когда морковь будетъ до половины готова, вынуть, растереть каждую на теркѣ, поджарить масло съ ложкою муки, развести бульономъ въ которомъ варила морковь, положить туда и морковь, немного сахару и тушить вмѣстѣ. Къ моркови подаются непременно гренки (смотри прибавленіе къ супу) или шарики изъ заварнаго тѣста, которые дѣлаются такъ: приготовить тѣсто какъ на заварной пудингъ, сдѣлать изъ него шарики и бро-

сать въ растопленное масло или жиръ, жарить пока не будутъ готовы, вынимать ихъ шумовкою и укладывать во-вкругъ соуса; такіе шарики очень вкусны съ гороховымъ супомъ.

### 38. Рыжики въ маслѣ.

Положить въ кастрюлю полъ фунта хорошаго масла на четверку рыжиковъ, вымыть ихъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, высыпать грибы въ масло, посолить и жарить на угольяхъ или на небольшомъ огнѣ. Когда грибы будутъ уже въ соусѣ, бросить взрубленного мелкаго луку, нарѣзанный корешекъ толстой петрушки и сельдерея, всего двѣ горсти, накрыть кастрюлю и тушить на небольшомъ огнѣ, встряхивая часто кастрюлей, чтобы не пригорѣли и когда останется одно масло, тогда насыпать немного перцу и горсть сухаря, размѣшать, подогрѣть еще немного и подавать къ столу. Это кушанье очень вкусно, и зимой можетъ замѣнить свѣжіе грибы (смотри: «Единств. практ. правила») гдѣ описано какъ сохранять такіе грибы.

### 39. Спаржа.

Лучшее время для спаржи это конецъ апрѣля и май. Нужно выбирать спаржу бѣлую съ темнофіолетовыми головками, очистить ихъ отъ плевковъ или кожицы осторожно, держа ножъ лежачимъ на спаржѣ; никогда не связывать больше десяти спаржей, если тоньше, то двѣнадцать виѣстѣ, бросить ихъ въ кипятокъ довольно соленый и варить на сильномъ огнѣ минутъ двадцать, бросивъ кусокъ сахара и еще посолить когда варятся; вынуть изъ кипятка и мгновенно обмокнуть въ холодную воду, отвязать нитки и положить на уложенную на блюдѣ салфетку, головками на средину, залить масломъ поджареннымъ съ сухаремъ и отдѣльно подать въ соусникѣ свѣжее растопленное масло или сабаюнъ. Качество

спаржи зависитъ отъ ее свѣжести и стараться ее не переварить, иначе она будетъ водяниста. Это нужно соблюдать, приготовляя всякую зелье.

#### 40. Спаржа зеленая, приготовленная въ родѣ зеленого горошка.

Ирѣзать на мелкіе кусочки 30 штукъ зеленой спаржи, отрѣзая головки, которыя сюда не употребляются. Сварить ее въ соленой водѣ пока не будетъ мягкою, такъ чтобы растиралась въ пальцахъ. Взять ложку муки, поджарить съ ложкою масла, посыпать немного соли, ложечку толченаго сахару, положить еще ложку свѣжаго масла, 2 желтка и полъ стакана сливокъ, развести все вмѣстѣ на небольшомъ огнѣ, постоянно мѣшая пока не разойдется масло, когда хорошо согрѣется, положить на минуту сваренную спаржу и подавать къ столу. Это очень хорошее блюдо и полезно употребленіе не зрѣлой спаржи.

#### 41. Шпинатъ.

Шпинатъ можно имѣть круглый годъ, исключая большихъ морозовъ и большой жары. Очистить шпинатъ отъ стебельковъ, выполоскать очень чисто, отцѣдить воду и бросить его въ кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ на 5 минутъ. Тогда отлить воду быстро и перелить его нѣсколько разъ холодною водою, пока не остынетъ, иначе будетъ желтымъ; чѣмъ онъ моложе и мельче, тѣмъ онъ лучше; нужно, переливая его холодною водою, встряхивать сильно рѣшетомъ, чтобы шпинатъ остывалъ весь сразу, тогда выжать хорошо воду, изрубить его мелко на доскѣ, взять порядочный кусокъ масла, поджарить его съ ложкою муки, развести сливками и растереть въ чашкѣ, а когда шпинатъ по старше то протереть на рѣшетѣ; положить подправку, посолить, хорошо согрѣть; но обращать вниманіе, чтобы не сварилось, потому что цвѣтъ

тогда не будетъ хорошъ, подавать къ столу, обкладывая котлетами, фаршированными яйцами и омлетомъ. Можно дѣлать колечки изъ заварнаго тѣста и ими убирать шпинать и другую зелень; но съ колечками много хлопотъ, и потому можно изъ заварнаго тѣста сдѣлать плоскую лепешку, и когда испечется, нарѣзать кусками и убрать ими зелень.

#### 42. Пудингъ изъ шпината.

Одинъ фунтъ мякиша бѣлаго хлѣба помочить въ молокѣ. Шесть желтковъ протереть съ 2 ложками масла и чайной ложечкой сахара и вымѣшать съ выжатымъ хлѣбомъ. Сварить 1 фунтъ шпината въ соленой водѣ, отцѣдить и протереть черезъ рѣшето, вымѣшать все вмѣстѣ, растереть хорошо скалкой, посолить, положить всю массу въ пѣну бѣлка, вымѣшать осторожно, влить въ форму вымазанную масломъ, или въ салфетку и варить часъ времени въ кастрюлѣ съ кипяткомъ. Подается къ этому топленое масло, голландскій соусъ или сабаіонъ.

#### 43. Щавель.

Взять порядочный кусокъ масла, положить вмѣстѣ съ изрубленными щавелемъ и тушить до мягкости, тогда сбить небольшою стаканъ хорошей сметаны съ ложкою муки, размѣшать со щавелемъ, посолить, всыпать сахару по вкусу и вскипятить. Это очень хорошій соусъ къ телячьимъ котлетамъ.

#### 44. Крапива или лебеда.

Молодую лебеду, крапиву или листы молодой капусты бросить въ кипятокъ, варить какъ шпинать до мягкости, тогда изрубить мелко, взять порядочное количество шпика, поджарить, положить зелень, посолить и развести сокомъ, въ которомъ варилась свиная копченая грудинка, которой нужно

обкладывать зелень. Отдѣльно сварить ячменной каши со шпикомъ, довольно крутой, и ее вмѣстѣ съ зеленью размѣшать хорошо и немного потушить; подавать къ столу, убравъ грудинкой, нарезанной длинными кусочками.

#### 45. Пирожки для зелени.

Шесть желтковъ стереть съ четвертью фунтомъ столоваго масла и 4-мя лотами сахара, тереть полъ часа, тогда всыпать полъ фунта муки и опять тереть хорошенько, выложить на доску посыпанною мукой, растянуть тѣсто руками и вырѣзывать разныя фигурки; помазать масломъ, посыпать сахаромъ и поставить на четверть часа въ печку, чтобы подрумянились въ золотистый цвѣтъ.

## ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

---

### РАЗНЫЯ МУЧНЫЯ И ЯИЧНЫЯ БЛЮДА.

---

#### 1. Блины.

Растворить рано утромъ 4 стакана самой лучшей пшеничной муки 1 стаканомъ лѣтней воды и 4 лотами сухихъ дрожжей размоченныхъ сперва въ водѣ. Когда хорошо взойдетъ, всыпать 4 небольшихъ стакана самой лучшей гречневой муки, которая берется для блиновъ и долить столько воды, чтобы тѣсто было не очень густое; когда это подымется еще разъ, влить въ средину тѣста полъ стакана кипятку, вымѣшать и смотрѣть, чтобы тѣсто было немного гуще чѣмъ на молочныя блины, когда еще разъ подымется, начинать печь. Отъ раствора тѣста до печенія должно пройти отъ 8-ми до 10-ти часовъ. Когда они слишкомъ скоро подымаются, нужно размѣшать ложкой и поставить въ болѣе холодное мѣсто.

Нагрѣть хорошо небольшую мѣдную или обыкновенную сковородку или крышку отъ кастрюли, смазывать ее перышкомъ или ватой, обтянутой полотномъ и обмокнутой въ горячее масло, повторять это за каждымъ блиномъ; налить ложкою тѣсто на сковородку, такъ чтобы довольно толстый слой тѣста покрывалъ всю сковороду и печь въ духовой или

русской печкѣ, очень горячей, блинъ не перевортывается на сковородѣ, но когда онъ зарумянится и подымется, то нужно выбросить его на тарелку и подавать пока горячій и потому самое лучшее печь на вѣскольکو сковородкахъ заразъ. Къ блинамъ подается свѣжее растопленное масло, сметана и зернистая икра.

## 2. Драчена.

6 желтковъ, 2 ложки муки, 2 ложки сахара растирать въ чашкѣ около четверти часа, бѣлки сбить въ пѣну и передъ самымъ печеньемъ влить пѣну въ тѣсто, осторожно вымѣшать и влить на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ; поставить въ печь на 10 минутъ и подавая посыпать сахаромъ или полить ягоднымъ сокомъ. Такой драченой обкладываютъ соусъ изъ щавеля, шпината или другой зелени; но тогда нужно разрѣзать ее на 8 частей. Драчену жарятъ на крышкѣ отъ кастрюли или на мѣдной сковородѣ, но не на желѣзной. Эта пропорція на 6 человекъ.

## 3. Омлеты.

Это очень практическое и вкусное блюдо, но вообще у насъ очень худо готовится и потому я считаю не лишнимъ указать вѣскольکو сортовъ этого кушанья. Приготовление хорошей яичницы зависитъ главнымъ образомъ въ слѣдующемъ: не готовить больше какъ на 12 яицъ, лучше сдѣлать вѣскольکو небольшихъ, нежели одну большую, которая никогда хорошо не удается. Для яичницы нужно имѣть особенную сковороду, тонкую, изъ мѣди или желѣза, но непременно вылуженную, она должна быть не очень широка и не слишкомъ глубока, въ родѣ плоской тарелки. Еще нужно обращать вниманіе, чтобы не слишкомъ взбивать яйца, онѣ отъ этого дѣлаются воднистыми и тѣмъ портятъ кушанье. (Лучшая пропорція). Разбить въ чашкѣ 6 яицъ, всыпать немного соли и перцу, полъ ложечки рубленной петрушки или

зеленаго мелкаго луку; кто его любить, разбить это вилкою, чтобы бѣлки смѣшать хорошо съ желтками, но не болѣе минуты, иначе яйца сдѣлаются водянистыми. Поставить сковороду на сильный огонь, положить на нее немного меньше чѣмъ четверть фунта свѣжаго масла и постоянно двигать сковороду, чтобы масло не зарумянилось, но только хорошо разогрѣлось; тогда влить яйца и мѣшать слегка вилкою, чтобы жарилось вездѣ ровно; когда начнетъ густѣть, нужно постоянно встряхивать сковородой и передвигать въ разныя стороны, яичницу сложить ножомъ, оба края выѣстѣ, чтобы была овальная форма; еще немного подержать на огнѣ, пока не зарумянится и обернуть на тарелку или на блюдо. На 8 яицъ берется четверть фунта масла.

### Омлетъ со шпикомъ.

Взять четверть фунта свѣжаго шпика и варить его въ кипяткѣ 5 минутъ на сильномъ огнѣ, потомъ вынуть, вытереть до-суха и нарѣзать продолговатыми кусочками; положить въ кастрюлю кусочекъ масла, бросить шпикъ и жарить до свѣтло-желтаго цвѣта, тогда дать остыть, положить въ разбитыя яйца и жарить только съ перцемъ и съ солью, какъ выше сказано.

### Омлетъ съ ветчиной.

Четверть фунта не жирной ветчины нарѣзать квадратными кусочками, положить въ разбитыя яйца, всыпать очень немного соли, перцу и жарить, какъ выше сказано.

### Омлетъ съ шампиніонами.

Имѣть изжаренные въ маслѣ шампиніоны или свѣжіе молодые грибы, приготовить выше сказаннымъ способомъ омлетъ и когда онъ поджарится, положить на средину грибы, сложить и подавать.

## Омлетъ съ щавелемъ.

Изжаренный щавель положить на средину яичницы какъ грибы.

## Омлетъ съ пармезаномъ.

Всыпать немного тертаго пармезана въ разбитыя яйца, а другой какой либо сыръ нарѣзавъ продолговатыми кусочками, положить въ средину омлета.

## 4. Макароны итальянскіе съ пармезаномъ.

1 фунтъ макаронъ достаточно на 8 человекъ; взять ихъ, кто какіе любятъ, тонкіе или толстые, бросить въ соленый кипятокъ и варить пока не всплывутъ на верхъ; слить воду, уложить на блюдо, обсыпать довольно много тертымъ пармезаномъ и облить достаточнымъ количествомъ свѣжаго масла, подрумяненнаго съ сухаремъ. Можно также вареные макароны размѣшать съ нѣсколькими ложками сметаны и сыромъ, уложить на блюдо смазанное масломъ, посыпать сверху сыромъ и толченымъ сухаремъ и поставить въ печь на 15 минутъ.

## 5. Итальянскіе макароны по неаполитански.

Обыкновенные толстые макароны сварить въ горячей водѣ съ солью или бульонѣ, въ широкой кастрюлѣ, чтобы макароны лежали свободно, варить ихъ до мягкости, пробуя постоянно вилкою, каждую палочку должно переломить на двое, когда сварятся отлить воду на дуршлакъ, уложить на блюдо, залить слѣдующимъ соусомъ, приготовленнымъ раньше, чтобы залить макароны сейчасъ какъ сольютъ воду. На 1 фунтъ макаронъ берется 4 лота французскаго бульона, разварить его въ небольшомъ стаканѣ кипятка или обыкновеннаго бульона, взять ложку свѣжаго масла на полную ложку муки.

поджарить вмѣстѣ, развести бульономъ такъ, чтобы соусъ былъ не очень густой и залить макароны, уложенные на блюдѣ. Подавать къ нимъ тертый сыр-пармезанъ. Это блюдо подается къ завтраку, также къ обѣду и ужину, какъ прибавленіе къ жаркому.

## 6. Вермишель запеченый съ ветчиной.

На 4 человекъ взять 1 фунтъ муки и 3 яйца, замѣсить круто и долго растирать руками; на четверть часа положить тѣсто на доску, пусть отлежится, а потомъ раскатать какъ можно тоньше и пусть нейного подсохнетъ, посыпать съ легка мукой, свернуть въ трубку все тѣсто и очень острымъ ножомъ нарѣзать какъ можно тоньше и рассыпать по всей доскѣ, чтобы просохло. Сварить лапшу въ соленомъ кипяткѣ, отбросить на цѣдилку (дуршлакъ) и перелить холодною водою. Отдѣльно нарѣзать длинными кусочками полъ фунта или немного больше ветчины, положить въ чашку лапшу, ветчину, ложку масла и 2 ложки сметаны, размѣшать все хорошо и положить въ кастрюлю, смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухаремъ, поставить въ печь и держать пока не зарумянится, тогда подать къ столу, выложить изъ кастрюли на блюдо. Можно употреблять и купленный вермишель.

## 7. Ватрушки.

Взять кислаго или сдобнаго тѣста, раскатать круглыя лепешечки, намазать ихъ довольно толстымъ слоемъ творога, который готовится такимъ образомъ: оттиснуть 1 ф. творога, растереть его съ 4 желтками, 2 ложками сметаны и ложкою сахара, намазывать этимъ лепешки, загнуть края пальцами, помазать сверху яйцомъ и поставить въ довольно горячую печь на полъ часа.

## 8. Пирогѣ съ творогомъ или вареньемъ.

Восемь стакановъ муки, всыпать въ чашку или кастрюлю растворить въ серединѣ стаканомъ лѣтняго молока и 3-мя лотами дрожжей, когда начнетъ подыматься, вбить 5 желтковъ и 3 цѣлыхъ яйца, полную ложку масла, ложку сахару, немного соли и корицы, все размѣшать хорошо съ остальною мукой и опять поставить въ теплое мѣсто чтобы поднялось. Когда хорошо подыметя, взять по  $\frac{1}{4}$  части листа чистой бумаги, смазать масломъ и растянуть на каждой изъ нихъ тѣста, положить на него варенья или свѣжаго творогу растертаго съ желтками, масломъ, сахаромъ и корицей; завертывать пирожки, вмѣстѣ съ бумагой такъ, чтобы одинъ край бумаги заходилъ на другой и весь пирожокъ былъ завернуть въ бумагу, поставить въ печь на листѣ смазанномъ масломъ. Когда видно будетъ что пирожки зарумянились, вынуть ихъ изъ печи, отвернуть бумагу, положить на блюдо, посыпать сахаромъ и корицей и подать къ нимъ отдѣльно сметану.

## 9. Гречневые пирожки.

4 небольшихъ стакана гречневой муки, размѣшать въ чашкѣ со свѣжею сметаной, растирая постоянно скалкой полъ часа, прибавлять по ложкѣ сметаны и смотрѣть чтобы масса была не очень густа, посолить немного; когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, выбрать хорошіе листы капусты, накладывать на нихъ тѣсто, на средину тѣста положить творогъ растертый съ яйцами и масломъ, листъ сложить такъ, чтобы творогъ былъ покрытъ тѣстомъ а пирожокъ листомъ; такъ укладывать ихъ на желѣзный листъ и поставить въ горячую печь на полъ часа, смотрѣть чтобы листья не пригорѣли ни сверху ни съ низу. Когда будутъ готовы отвернуть пирожки и подавать на блюдо. Къ нимъ подается сметана съ сахаромъ или свѣжее растопленное масло.

## 10 Пирожки изъ творога.

Взять свѣжаго творогу, выжать его хорошо сквозь полотно, растереть въ чашкѣ съ масломъ и яйцами. Пропорція: на 4 стакана творогу 6 желтковъ, всыпать немного соли, двѣ ложки лучшей пшеничной муки и коришки, растереть все хорошо, забить бѣлки въ пѣну, размѣшать осторожно съ творогомъ, выложить всю массу на доску посыпанную мукой, сдѣлать длинную колбасу во всю длину доски и нарѣзать косые кусочки въ родѣ пирожковъ. Варить ихъ въ кипяткѣ пока не всплывутъ на верхъ, вынимать шумовкой и на блюде залить свѣжимъ растопленнымъ масломъ и посыпать сахаромъ, кто любитъ.

## 11. Вареники.

Замѣсить тѣсто какъ на пирожки съ говядиной, на яйцахъ или только на водѣ; раскатать, вкладывать на него шарики изъ творога растертаго съ масломъ и желтками, захватъ, чтобы творогъ не могъ выйти въ наружу, вырѣзать рѣзцомъ или стаканомъ средней величины пирожки. Варить въ кипяткѣ пока не всплывутъ на верхъ, вынимать шумовкой на блюдо и залить свѣжимъ растопленнымъ масломъ. Можно въ творогъ положить изюму или мелкаго рубленнаго луку; подавать къ нимъ сметану.

## 12. Пирожки вареные съ капустой.

Сварить въ водѣ, не выжимая соку, кислую капусту, отлить на цѣдилку и мелко изрубить. Отдѣльно сварить сушеныхъ грибовъ и также изрубить, взять селедку не очень вымоченную и изрубить, Поджарить достаточно масла съ рубленнымъ лукомъ, положить въ него капусту, грибы и селедку; размѣшать хорошо и посыпать перцемъ; сдѣлать тѣсто какъ обыкновенно на вареники, раскатать тонко и дѣлать пи-

рожки, начиняя капустою; сварить ихъ какъ обыкновенно въ водѣ и залить на блюдѣ, растопленнымъ свѣжимъ шпикомъ. На большое блюдо довольно одной селедки.

### 13. Пирожки съ ягодами.

Замѣсить тѣсто довольно круто съ водой и цѣлымъ яйцомъ или только одни бѣлки разбить съ водой; тѣсто раскатать очень тонко и начинять ягодами, посыпанными сахаромъ. Завертывая, нужно смазывать края бѣлками, чтобы не разошлись, когда ягоды пустятъ изъ себя сокъ. Бросать въ кипятокъ и варить какъ обыкновенно, пока не всплывутъ наверхъ, вынимать шумовкой и укладывать на блюдо; подавать къ нимъ сахаръ и сметану. Нужно помнить, что пирожки съ ягодами дѣлаются обыкновенно большей величины, нежели съ говядиной.

### 14. Пирожки съ вишнями.

Пирожки съ вишнями или черешнями, дѣлаются также какъ и съ ягодами, нужно только изъ вишенъ вынуть косточки и нѣсколько разъ облить кипяткомъ на рѣшетѣ, когда вода сойдетъ, обсыпать ихъ очень много сахаромъ.

### 15. Пирожки со сливами.

Зрѣлыя сивія сливы, обварить, снять кожицу, вынуть косточки, разрѣзать по поламъ, бросить въ кастрюлю, всыпать нѣсколько ложекъ сахару, смотря по количеству сливъ, тушить вмѣстѣ безъ воды, вынуть шумовкой изъ сиропа и дальше поступать съ ними, какъ сказано съ пирожками выше описанными. Подается къ нимъ сахаръ и сметана.

### 16. Пирожки съ вареньемъ.

Сдѣлать обыкновенное тѣсто, на водѣ съ яйцомъ, раскатать какъ можно тоньше, положить на него кучки варенья

и складывать пирожки, смазывая края бѣлкомъ, вырѣзывать стаканомъ, маленькіе пирожки, варить въ кипяткѣ и подавать облитые масломъ, отдѣльно же сахаръ и сметану.

### 17. Пирожки съ грибами.

Въ посту очень хорошо подавать пирожки съ грибами. Обварить сушеные грибы, вымыть ихъ и сварить до мягкости, а послѣ мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла двѣ луковицы, изрубленные и обваренныя кипяткомъ, бросить въ масло грибы, вбить два яйца, всыпать соли и перцу. Замѣсить тѣсто какъ выше сказано и дѣлать пирожки; подавая, облить масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

### 18. Котлеты изъ картофеля.

Сваренный картофель отцѣдить, растереть на теркѣ и протереть сквозь сито, поливая сливками, вбить въ массу нѣсколько яицъ, смотря по количеству картофеля, положить кусокъ масла и немного соли; раскатать все вмѣстѣ и дѣлать котлеты, обмакивая въ разбитое яйцо, обваливать въ толченыхъ сухаряхъ и жарить на горячемъ маслѣ, пока не зарумянятся; залить на блюдѣ грибнымъ или огуречнымъ соусомъ, съ послѣднимъ они вкуснѣе. Такими котлетами обкладывают жаркое филе или какое нибудь другое.

### 19. Клецки гречневые.

Взять 1 фунтъ самой лучшей гречневой муки, посолить и заварить горячей водой такъ, чтобы масса была довольно густою; размѣшать хорошо и брать серебряной ложкой небольшие клецки и впускать въ кипятокъ. Когда готовы, вынимать шумовкой и на блюдѣ залить горячимъ масломъ или растопленнымъ свѣжимъ шпикомъ. Очень многіе размѣшиваютъ творогъ съ клецками, такія-же клецки дѣлаются

изъ пшеничной муки, и вбиваютъ туда желтки и немного воды.

## 20. Клецки съ грушами и сливами.

Хорошій черносливъ и груши сушенныя обварить и потомъ варить въ водѣ, добавить сахару, лимонной корки, корицы и даже немного французскаго вина; наконецъ положить ложку вишневаго варенья и вскипятить. Сваренныя клецки изъ пшеничной муки, положить на блюдо и залить черносливомъ.

## 21. Клецки саксонскія со свѣжими грушами.

На 4 человекъ взять 3 французскія булки, обварить ихъ стаканомъ горячаго молока, растереть, вбить три яйца, посолить, положить кусокъ масла, ложку наръзаннаго кусочками шпикю, одну булку наръзать продолговатыми кусочками поджарить въ горячемъ маслѣ и положить туда же; все вмѣстѣ размѣшать и дѣлать шарики величиною въ куриное яйцо, обвалять хорошо въ муку и варить въ горячей водѣ. Отдѣльно взять отъ 8—10 не очень зрѣлыхъ грушъ, очистить ихъ, наръзать по поламъ и варить въ кастрюлѣ наливъ водою, чтобы только покрыла груши; всыпать ложечку сахару, анису, кусочекъ корицы; когда сдѣлаются мягкими, взять небольшой стаканъ сметаны, разбить съ большой ложкой муки и подправить этимъ соусъ отъ грушъ, кипятить вмѣстѣ пока сгустѣетъ, тѣмъ временемъ варить клецки; вынуть ихъ осторожно шумовкой на блюдо, залить соусомъ изъ грушъ и обложить ломтиками вареной горячй ветчиною. Въ постъ дѣлаютъ клецки иначе: ложку масла растереть до бѣла, вбить 3 яйца, около двухъ ложекъ муки, положить булку жареную кусочками въ маслѣ и серебряною ложкой дѣлать порядочной величины клецки и спускать въ кипятокъ; груши варить какъ выше сказано и подавать безъ ветчины. Это очень вкусное блюдо.

## 22. Клецки баварскія.

4 стакана муки растворить стаканомъ молока съ однимъ лотомъ дрожжей, когда подымется, вбить 4 яйца, положить кусокъ масла и соли: вымѣсить хорошо и смѣшать съ ветчиной и булкой нарѣзанною длинными кусочками и взжаренною въ маслѣ; дѣлать шарики, обвалить въ мукѣ и укладывать на доскѣ, когда подымутся бросать въ кипятокъ; когда всплывутъ на верхъ, вынуть шумовкой на блюдо, залить зарумяненнымъ масломъ или соусомъ какъ клецки саксонскія.

## 23. Рисъ съ соусомъ изъ шампиніоновъ.

Обварить полъ фунта хорошаго рису кипяткомъ, размѣшать, слить воду и налить холодною водою на полъ часа. Потомъ слить воду, положить въ кастрюлю кусокъ свѣжаго масла, на масло рисъ, посыпать немного мукою, вымѣшать, налить отъ 2—3 ложекъ воды, посолить, посыпать немного перца; нѣсколько вѣточекъ зеленой петрушки, накрыть кастрюлю и тушить на не очень большомъ огнѣ; когда рисъ уварится до мягкости, выложить его на блюдо, отбросить петрушку и вылить слѣдующимъ соусомъ. Сварить отдѣльно шарлотки (мелкой лукъ) и шампиніоны въ маломъ количествѣ воды; поджарить ложку масла съ ложкою муки, выжать полъ лимона, развести сокомъ отъ шампиніоновъ и подплавить соусъ двумя желтками, рисъ убрать лукомъ и шампиніонами залить соусомъ. Это превосходное постное блюдо.

## 24. Рисъ по голландски съ помидорами.

Промыть 1 фунтъ рису, залить его послѣ холодной водою, и поставить на огонь не больше какъ на 5 минутъ, чтобы рисъ побѣлѣлъ, процѣдить на сито и промыть еще разъ холодной водою. Полъ фунта свѣжаго шпика нарѣзаннаго про-

долговатыми кусочками довольно толсто, варить около 5-ти минутъ въ водѣ на большомъ огнѣ; процѣдить, положить опять въ сухую кастрюльку и зарумянить на огнѣ, влить два небольшихъ стакана бульону и немного толченаго перцу, поставить опять на огонь и варить 20 минутъ вмѣстѣ съ рисомъ, посолить и мѣшать ложкою, чтобы рисъ не пригорѣлъ къ кастрюлѣ, снять съ огня и влить двѣ ложки консервы изъ помидоровъ (консервы изъ помидоровъ, смотри: Единств. практич. прав.). Помидоры поджарить прежде съ ложкой муки и ложкой масла, влить въ рисъ, размѣшать хорошо и уложить горой на блюдо, обложить жареными сосисками.

## 25. Рисъ съ шафраномъ по итальянски.

Намочить четверть лота шафрана въ рюмкѣ воды; полъ фунта риса заварить кипяткомъ, слить воду и налить холодной, чтобы рисъ побѣлѣлъ. Взять маленькую кастрюльку, наполнить до половины телячьимъ или говяжьимъ бульономъ и вскипятить, когда закипитъ всыпать рисъ, положить ложку масла, посолить и поставить тушиться подъ крышкой, когда до половины уварится, влить шафранъ, процѣженный и протертый съ такимъ количествомъ бульона, чтобы рисъ могъ хорошо развариться и получить цвѣтъ яичнаго желтка (слишкомъ много шафрана можетъ испортить вкусъ кушанья); размѣшать все хорошо и сварить до густоты; тогда выложить на блюдо и посыпать тертымъ пармезаномъ.

Можно подавать и отдѣльно натертый сыръ.

## 26. Пряженцы.

Многіе очень любятъ это оригинальное, крестьянское кушанье. Взять муки пшеничной или гречневой, всыпать въ кастрюльку и мѣшать постоянно ложкою, держа кастрюльку на небольшомъ огнѣ, когда мука хорошо зарумянится, про-

снять, комочки растереть ложкой; вскипятить въ отдѣльной кастрюлкѣ 1 стаканъ воды (на 4 человѣка) и въ кипятокъ всыпать муку, посолить и постоянно мѣшать на огнѣ, пока не сгустѣетъ масса и не будетъ отставать отъ кастрюлки; тогда снять съ огня и серебряной ложкой, которую нужно обмакивать въ жиръ, брать массу на блюдо и залить достаточно растопленнымъ молодымъ шпикомъ. Если готовятъ это кушанье изъ сырой муки, то когда масса готова, нужно брать ее ложкой, обмакиваемой въ жиру, власть кусками въ кастрюлю и поставить въ печь на полъ часа.

## 27. Каша на грибномъ бульонѣ.

4 небольшихъ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ положить въ кастрюлю, влить на нихъ около стакана горячаго масла, посолить и залить бульономъ, вывареннымъ изъ сушеныхъ грибовъ, столько, чтобы бульонъ покрывалъ крупу выше на вершокъ; накрыть крышкой и варить на небольшомъ огнѣ цѣлый часъ, встряхивая часто кастрюлей.

Также варится каша съ укропомъ, вмѣсто грибнаго бульона, налить крупу водой и бросить горсть тертаго съ солью укропу.

## 28. Каша пшенная запеченая.

Сварить пшенную кашу, отбросивъ прежде всѣ нечистыя зернушки и нѣсколько разъ обваривъ; варить на сливкахъ или на цѣльномъ молокѣ, положивъ сперва въ молоко, ложку масла, чтобы каша слишкомъ не разварилась.

Когда сварится до мягкости, взять кастрюльку, обложить внутри ломтиками свѣжаго шпика, положить кашу и поставить въ печь, когда шпикъ зарумянится, положить кашу на блюдо и подавать къ столу.

## 29. Каша гречневая крутая.

Взять глиняный горшокъ. На 4 стакана кипятку положить большую ложку масла или четверть фунта изжареннаго шпика, немного соли и 1 фунтъ гречневой крупы (самая лучшая пропорція крупы, когда всыпавъ крупу и размѣшавъ, ложка будетъ стоять); вымѣшать хорошо, накрыть и поставить въ печь или въ духовую печь на 2, 3 часа или больше, ничего съ нею не дѣлая, только можно за часъ до обѣда перевернуть горшокъ верхъ дномъ. Подавая къ столу, можно залить еще разъ жареннымъ шпикомъ, если кто любить очень жирно. Подается на столъ въ горшкѣ

## 30. Каша ячневая.

Каша ячневая варится какъ и гречневая, съ тою только разницею, что ячневой крупы сыпится больше и варится дольше, самая лучшая вареная со шпикомъ, какъ гречневая № 29, но нужно чтобы крупа была изъ полбы.

## 31. Яйца выпускныя на маслѣ.

Разогрѣть на сковородѣ полъ ложки хорошаго масла, когда будетъ горячее, спускать въ него яйца прямо изъ скорлупы одно возлѣ другаго въ цѣлости, посолить каждое яйцо и жарить пока бѣлки не сгустѣютъ, а желтки должны остаться мягкими.

Такія яйца приготовляются для соусовъ изъ зелени, укладывая ихъ одно около другаго на соусъ. Можно также на масло положить кусочки копченой очищенной салаки, дососины или ветчины и тогда выпускать яйца.

## 32. Яйца выпускныя на уксусѣ.

Вскипятить въ плоской кастрюлькѣ полъ стакана воды съ ложкою уксуса, положить туда ложку масла, немного соли и

немного рубленнаго луку; когда все хорошо вскипитъ, подправить ложкой сметаны и спускать осторожно яйца въ этотъ соусъ; только держа руки близко кастрюльки, чтобы не разбить желтковъ; когда бѣлки сгустѣютъ, вынимать яйца дуршлаковой ложкой на блюдо, и когда всѣ будутъ уже готовы и на блюдѣ, заправить соусъ въ которомъ варились; попробовать его, если кисель всыпать ложечку сахара и горсть тертой булки, еще разъ вскипятить и залить яйца на блюдѣ.

### 33. Яйца въ смятку (à la coque).

Самый лучший способъ сварить яйца въ смятку, это французскій; положить ихъ въ кипятокъ, поставленный на огонь, и варить въ немъ яйца—лѣтомъ двѣ съ половиною, а зимой когда яйца холоднеѣе, три минуты; когда ихъ варятъ на самоварѣ, поступать слѣдующимъ образомъ: положить яйца въ глубокой салатникъ и залить кипяткомъ изъ самовара, сейчасъ же слить воду и залить другой разъ кипяткомъ и тогда поставить на самоваръ на 5 минутъ, накрывъ крышкой.

### 34. Яичница.

Вскипятить ложку свѣжаго масла въ кастрюлкѣ, разбить одно послѣ другаго 6 яицъ, и вливая на горячее масло мѣшать ложкой, въ 5 минутъ яичница готова; яйца нужно посолить, если кто любитъ, посыпать перцемъ и медкимъ зеленымъ лукомъ.

### 35. Постные макароны.

Разварить 6 сухихъ грибовъ, вынуть ихъ и порубить довольно мелко. Въ наваръ отъ грибовъ всыпать 1 фунтъ макаронъ, когда сварятся, положить туда поджареную луковицу въ подсолнечномъ или горчишномъ маслѣ, всыпать рубленные грибы, вымѣшать и подавать къ столу.

## ОТДѢЛЕНІЕ XV.

---

### ПУДИНГИ, ШАРЛОТКИ и т. п.

---

#### 1. Блины съ вареньемъ, яблоками и творогомъ.

4 желтка разбить съ полу ложкою холоднаго растопленнаго масла, небольшимъ стаканомъ муки и не много соли, разбивая; разводить ту массу молокомъ, котораго должно быть 2 стакана, вливать молоко по не многу, пока все выйдетъ, чтобы тѣсто было не густое и могло бы переливаться; передъ самымъ печеньемъ взбить бѣлки отъ пяти яицъ въ пѣну, размѣшать съ массою; нагрѣть сковороду на огнѣ, смазать ее перушкомъ растопленнымъ масломъ и налить тѣста столько, чтобы сковорода была ею покрыта, повертывать сковороду на всѣ стороны и все это дѣлать очень скоро; поддержать на сильномъ огнѣ не больше минуты, и когда блинъ готовъ, обвести кругомъ ножикомъ и выбросить на глубокую тарелку, перевернутую дномъ въ верхъ. Когда вся масса будетъ испечена, складывать блины трехугольникомъ или въ длину, поджарить ихъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, чтобы зарумянились, и подавать съ сахаромъ и корицею. Но лучше и вкуснѣе дѣлать такъ: когда блины испечены, каждый отдѣльно намазать вареньемъ, яблочнымъ мармеладомъ или накладывать творогомъ растертымъ съ яй-

нами, масломъ и изюмомъ, потомъ складывать ихъ какъ угодно и жарить какъ выше сказано. Пропорція эта на шесть человѣкъ.

## 2. Пудингъ изъ блиновъ.

Испеченные, какъ выше сказано блины, укладывать въ кастрюлю, вымазанную внутри масломъ и осыпанную толченымъ сухаремъ, одинъ на другой, пересыпая много сахаромъ, толченой лимонной коркой и выжимая на каждый блинъ по немногу лимоннаго сока, такъ наполненную кастрюлю поставить на четверть часа въ печь, чтобы зарумянилось. Такое кушанье можно сдѣлать иначе, перекладывая каждый блинъ, вмѣсто лимона, хорошою сметаною съ сахаромъ, но тогда нужно дольше держать кушанье въ печи.

## 3. Пудингъ изъ блиновъ съ яблоками.

Испечь обыкновенные тонкіе блины, приготовляя ихъ такъ: 4 желтка, 1 стаканъ муки, 2 стакана молока, бѣлки взбить въ пѣну и когда тѣсто готово, положить въ него также ложечку масла. Отдѣльно очистить 10 небольшихъ хорошихъ яблоковъ и положить ихъ не болѣе какъ на 5 минутъ въ кипятокъ, но не давать имъ вариться, вынуть, положить на рѣшето, когда вода стечетъ, начинять середину вареньемъ или фруктовой кашею и каждое яблоко отдѣльно завертывать въ блинъ. Вымазать кастрюлю масломъ, посыпать сухарями, обложить блинами и уложить въ нее приготовленные яблоки, а пустыя мѣста закладывать блинами, полить растопленнымъ масломъ, или укладывая бросать по кусочку масла между яблоками, наконецъ поставить въ горячую печь на 1 часъ. Подавать на блюдѣ, посыпавъ сахаромъ и корицей, вмѣсто варенья можно начинять изюмомъ съ сахаромъ и корицею.

#### 4. Олади безъ дрожжей.

Разбить хорошо 4 желтка, посолить, всыпать муки самой лучшей, пшеничней 1 стаканъ, влить ложку или двѣ сметаны, пѣву изъ бѣлковъ и размѣшать, чтобы масса была не очень густою; растопить на сковородѣ масла или жиру и класть ложкою блинчики сколько на ней помѣстится, 3 или 4; жарить пока не зарумянятся, перевернуть на другую сторону и опять жарить до румяности, послѣ положить на блюдо и продолжать такъ до конца, прибавляя масла или жиру на сковороду. На блюдѣ посыпать сахаромъ и корицею и подавать къ нимъ сиропъ, сметану или сабаюнъ.

#### 5. Пудингъ изъ сухарей.

5 желтковъ растереть въ чашкѣ, съ тремя ложками свѣжаго масла, подсыпая по немногу чашку толченаго сахара; когда сотрется до бѣла, всыпать 3 чашки сухарей просѣянныхъ сквозь сито, вливать по немногу большихъ два стакана цѣльнаго молока, постоянно мѣшая, чтобы не было комочковъ; всыпать горсть коришки вымытой и высушенной, горсть изюма, немного миндаля сладкаго нарѣзаннаго полосками, 6 миндалей горькихъ истолченныхъ на массу и немного соли; вымѣшать все хорошо и оставить въ чашкѣ чтобы тѣсто улежалось. Когда уже пора его варить, взбить пѣву изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно съ тѣстомъ и положить въ форму жестяную или мѣдную намазанную внутри масломъ и обсыпанную сухаремъ, закрыть плотно форму и поставить въ широкую кастрюлю, въ которой должно быть кипятку на два пальца; поставить кастрюлю на сильномъ огнѣ и варить не менѣе одного часа съ четвертью, подливая постоянно кипятка въ мѣру какъ онъ выкипаетъ. У кого нѣтъ формы, тотъ можетъ варить въ салфеткѣ, но это очень затруднительно; салфетку нужно обварить хорошо кипяткомъ, вымазать масломъ, положить тогда массу, связать и варить въ

кастрюль съ кипяткомъ. Когда пудингъ готовъ, вынуть его шумовкою, чтобы вода сошла. На блюдо залить его сиропомъ, сабаіономъ или фруктовымъ соусомъ, а также можно обсыпать сахаромъ и залить свѣжимъ, растопленнымъ масломъ. Эта пропорція для 6—8 особъ.

## 6. Пудингъ заварной.

1 стаканъ молока, четверть фунта растопленного масла, влить въ кастрюлю и поставить на огонь, когда хорошо закипитъ, всыпать небольшой стаканъ картофельной муки или самой лучшей пшеничной, всыпая ее по немногу, а другою рукою мѣшая постоянно ложкою въ кастрюль и держать на огнѣ пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли. Если мука очень сухая, то ее меньше нужно сыпать, особенно картофельной. Когда тѣсто остынетъ, сбивать его по немногу, вбивая по одному, 8 желтковъ; всыпать большую ложку сахара и пѣну изъ бѣлковъ, размѣшать съ тѣстомъ и немного посолить; влить массу въ форму вымазанную внутри масломъ и обсыпанную толченымъ сухаремъ, вставить форму въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить на сильномъ огнѣ цѣлый часъ, подливая кипятку въ мѣру, какъ онъ вываривается. Этотъ пудингъ, хорошо сдѣланный, не уступитъ самымъ лучшимъ бисквитнымъ; подается онъ съ малиновымъ сиропомъ или сабаіономъ. Пропорція на 6 человекъ.

## 7. Пудингъ изъ чернаго хлѣба.

Черный хлѣбъ нарѣзать ломтиками и высушить такъ, чтобы онъ зарумянился, истолочь его въ муку; взять этой муки 3 столовыхъ ложки, вина французскаго рюмку, чашку сахару; вбить туда 8 желтковъ, всыпать немного толченой гвоздики, корицы и ванили, влить ложку растопленного масла и пѣну изъ 8 бѣлковъ, вымѣшать все вмѣстѣ влить въ кастрюлю вымазанную внутри масломъ и обсыпанную су-

харемъ и поставить на полъ часа въ печь. Пропорція на 6 человѣкъ.

## 8. Омлетъ бисквитный съ вареньемъ.

6 желтковъ разбить съ тремя ложками толченаго сахара до бѣла, всыпать ложку муки, бѣлки взбить на пѣну и размѣшать осторожно съ массой, влить въ плоскую кастрюлю на растопленное масло и поставить въ горячую печь на 20 минутъ, можно также испечь его на угольяхъ. Выложить на тарелку или блюдо, на верхъ положить варенья или облить сиропомъ и посыпать сахаромъ. Очень хорошо приготовить такъ: на одну половину подождать варенье, а другой половиной прикрыть варенье, это называется омлетъ въ туфлѣ. Пропорція на 6 человѣкъ.

## 9. Пудингъ бисквитный.

Взять двойную пропорцію всего, что сказано выше для приготовленія омлета, и испечь три плоскіе омлета, на трехъ ровныхъ сковородахъ. Положить въ три, одинъ на другой, перекладывая вареньемъ и посыпать сахаромъ. Если нѣтъ равныхъ сковородъ или крышекъ, то нужно послѣ сравнять осторожно ножикомъ. Кто не хочетъ перекладывать вареньемъ, то долженъ увеличить пропорцію вмѣсто 8 ми, положить 10 или 12 яицъ и все тѣсто влить заразъ въ кастрюлю.

## 10. Пудингъ изъ вермишеля.

Обыкновеннымъ образомъ приготовленную лапшу, сварить и процѣдить на дуршлакѣ, размѣшать со сметавой, сахаромъ, свѣжимъ масломъ и померанцовой коркой, вареной въ сахарѣ и нарѣзанной полосками, положить въ кастрюлю намазанную внутри масломъ и поставить въ печь на 15 минутъ.

## 11. Пудингъ земляничный.

Три стакана земляники, полъ стакана французскаго вина и ложку масла, утушить вмѣстѣ, протереть сквозь сито и дать простыть. Отдѣльно стереть 10 желтковъ съ двумя чашками толченаго сахару, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и полную ложку картофельной муки, въ это влить сокъ земляничный, вымѣшать, влить въ форму намазанную внутри масломъ и поставить въ печь на 20 минутъ.

## 12. Пудингъ изъ лимоновъ или апельсиновъ.

Одинъ большой лимонъ или апельсинъ растереть на теркѣ; отбрасывая внимательно всѣ зернушки: прибавить полной стаканъ сахару и тереть скалкой въ чашкѣ, прибавляя по одному 12, не менѣе 9 желтковъ и ложечку чайную пшеничной или картофельной муки; тереть нужно не менѣе полъ часа, когда масса побѣлѣетъ какъ сметана, влить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, размѣшать осторожно ложкою и вылить на блюдо мѣдное или жестяное, вымазанное масломъ, когда супъ уже на столѣ, тогда поставить въ печь не болѣе какъ на четверть часа, смотрѣть чтобы не перепеклось.

## 13. Омлетъ лимонный (souflet).

Нельзя придумать кушанья болѣе нѣжнаго, чѣмъ слѣдующій омлетъ. Взять 4 яйца, отдѣлить желтки, положить въ чашку и прибавить къ желткамъ еще два бѣлка, четверть фунта сахару, обтертаго объ половину лимона и истолченнаго, рабивать это деревянною ложкою въ продолженіи 5-ти минутъ; бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать слегка съ желтками, очень осторожно мѣшая ложкой, чтобы пѣна не отводнялась. Пѣна должна быть крѣпкою, отъ этого зависитъ удача омлета, вымазать растопленнымъ масломъ, очень немного, жестяное блюдо, или сковороду металлическую и влить

за разъ всю массу очень быстро, выровнять ножемъ и вставить въ печь не очень горячую на 15 минутъ, смотрѣть чтобы снизу было жарче, чѣмъ сверху, еслибы верхъ подгоралъ, нужно прикрыть толстой бумагою. Этотъ омлетъ долженъ подаваться сейчасъ, какъ вынуть изъ печи, ни минуты не давая стоять.

#### 14. Пудингъ шеколадный.

8 желтковъ сбить съ 4-мя ложками толченаго сахару, всыпать четверть фунта тертаго шоколада съ ванилью или простаго, если шоколадъ безъ ванили, то нужно добавить немного корицы, гвоздики и толченой ванили, еще положить 5 ложекъ пшеничной муки и развести это 2-мя небольшими ставанами сливокъ, бѣлки взбить на пѣну и все размѣшать осторожно, и положить въ форму или кастрюлю вымазанную масломъ и обсыпанную толченымъ сухаремъ. поставить въ печь на 20 минутъ. Къ этому пудингу подается сливочный соусъ (смотри соусы). Пропорція на 6 человѣкъ.

#### 15. Пудингъ изъ сметаны.

Взять 2 стакана хорошей сметаны, растереть не скоро съ ложкой пшеничной муки и 6 желтками, когда не будетъ больше комочковъ, всыпать двѣ ложки сахару съ цедрой изъ одного лимона; выжать ложечку лимоннаго сока, немного соли и все хорошо размѣшать. Отдѣльно взбить пѣну изъ бѣлковъ и положить передъ тѣмъ какъ ставить въ печь, размѣшать хорошо и влить въ кастрюльку, какъ всегда вымазанную масломъ и сейчасъ поставить въ печь передъ самымъ обѣдомъ. Пропорція на 6 человѣкъ.

#### 16. Пудингъ шафранный.

Вскипятить 4 стакана молока, положить ложку масла и всыпать фунтъ обвареннаго и холодной водой облиатаго рису

и варить до мягкости. Тогда выложить въ салатникъ, и когда остынетъ немного, раздѣлить по поламъ, въ одну часть влить рюмку шафрана намоченнаго въ водѣ, или молоко и чашку сахара, а въ другую плитку шоколада растертую и смѣшанную съ двумя ложками воды и полъ чашки сахара. Кастрюльку вымазать масломъ, обсыпать толченымъ сахаремъ, положить слой одного рису, а на немъ, слой другого, изъ этой пропорціи должно выйти 4 ряда, два шафранныхъ и два шоколадныхъ; поставить въ печь на четверть часа и подать къ столу, посыпавъ сахаромъ и корицею.

### 17. Пудингъ изъ рису.

Сварить рисъ какъ сказано выше; когда остынетъ, вбить 4 желтка по одному, постоянно мѣшая; всыпать чашку сахару, немного корицы, изюма или 2 горькихъ миндаля истолченныхъ; положить пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, положить въ кастрюлю и вставить въ печь на 15 минутъ.

### 18. Пудингъ миндальный съ рисомъ.

Полъ фунта рису истолочь въ муку, просѣять сквозь сито; полъ фунта сладкаго миндаля обварить, снять шелуху, истолочь въ ступкѣ; смѣшать муку съ миндалемъ и добавить полъ фунта толченаго сахара и хорошо размѣшать; вскипятить 4 стакана цѣльнаго молока и когда закипитъ, сыпать по немногу приготовленную массу, держа кастрюлю на огнѣ и постоянно мѣшая, когда будетъ все всыпано, посолить, вскипятить хорошо чтобы сгустило и когда будетъ готово, положить въ форму, вымазанную прованскимъ масломъ, или на глубокой салатникъ, чтобы можно было выбросить на блюдо. Поставить форму въ холодное мѣсто, подавать пудингъ холоднымъ, облить малиновымъ сиропомъ или

сливочнымъ холоднымъ соусомъ съ ванилью (смотри соусы) можно также залить сабаіономъ.

## 19. Пудингъ изъ рису со свѣжими фруктами.

Полъ фунта рису сварить густо въ молокѣ, молока должно быть 2 стакана, всыпать довольно сахару и смотрѣть чтобы рисъ былъ ровно сваренъ. Отдѣльно сварить въ жидкомъ сиропѣ, 5 грушъ, очищенныхъ и разрѣзанныхъ по поламъ, два яблока разрѣзанные на четыре части и 3 персика, очищенныхъ отъ кожицы и изъ которыхъ выбросить косточки, персики не нужно долго варить, чтобы не развалились. Вынувъ изъ сиропа, положить на рѣшето, чтобы стекъ сиропъ; 6 красныхъ большихъ сливъ, совсѣмъ зрѣлыхъ, обважить кишаткомъ, разрѣзать по поламъ, косточки выбросить. Взять довольно высокую кастрюлю, сполоснуть холодной водой и посыпать внутри сахаромъ, когда рисъ еще теплый, влить въ него рюмку ликера, мараскина или ванилеваго, хорошо размѣшать и положить слой еще теплаго рису въ кастрюлю, на рисъ положить рядъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ, приготовленныхъ фруктовъ, можно прибавить варенья изъ крыжевника или нѣсколько ягодъ винограда, на фрукты положить опять рисъ и повторять пока все не уложится, на верху долженъ быть рисъ; поставить кастрюлю въ очень холодное мѣсто. Подавая къ столу, положить пудингъ на блюдо и кругомъ убрать зеленымъ или краснымъ виноградомъ, но не мѣшая обоимъ вмѣстѣ, верхъ убрать грушой или сливой вареной, облить все сиропомъ отъ вареныхъ фруктовъ, смѣшаннымъ съ рюмкой ликера, такого самого какой влить въ пудингъ. Это очень красивое и вкусное кушанье.

## 20. Пудингъ изъ рису съ яблоками.

Сварить рисъ какъ выше сказано и смѣшать его съ яйцами, сахаромъ, миндалемъ но безъ пшума. Взять 10 или

12 очищенныхъ яблоковъ, сварить ихъ до половины, начинить вареньемъ или разнаго сорта изюмомъ съ сахаромъ и корицей и съ верху яблоковъ, посыпать тоже сахаромъ и корицею. Положить въ кастрюлю вымазанную внутри масломъ, половину рису, на рисъ положить яблоки, накрыть остальнымъ рисомъ и поставить въ печь на полъ часа. Пропорція на 6—8 человѣкъ.

### 21. Суфле изъ рису.

Разварить полъ фунта рису, въ двухъ стаканахъ цѣльнаго молока, положить ложку хорошаго масла и ложку сахару, мѣшать часто чтобы не пристало ко дну, когда остынетъ растереть хорошенько, положить туда пять штукъ горькаго миндаля очищеннаго и столченнаго, взбить 8 желтковъ и вымѣшать хорошенько: взбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, перемѣшать легко ложкою съ растертою массою и сейчасъ же положить на мѣдное или жестяное блюдо. посыпать толсто сахаромъ и нарѣзаннымъ миндалемъ и поставить въ теплую печь. Когда подымется и нѣсколько зарумянится, подавать на столъ вмѣстѣ съ блюдомъ, гарнировавъ съ верху вареньемъ.

### 22. Пудингъ краковскій.

1 стаканъ мелкой гречневой крупы, 2 стакана хорошей свѣжей сметаны, четверть фунта толченаго сахару, рюмку небольшую рому; размѣшать вмѣстѣ. Кастрюльку смазать внутри масломъ, обсыпать толченымъ сухаремъ, положить туда кашу и поставить на полъ часа въ очевъ горячую печь. Выйдетъ изъ кастрюли въ родѣ бабы, которую убрать вареньемъ, или залить малиновымъ сиропомъ и обсыпать сахаромъ.

### 23. Пудингъ изъ изюма и миндаля.

Размочить 3 французскія булки въ молоко, выжать и растереть съ двумя ложками свѣжаго масла, мѣшать это 5

минуть на небольшомъ огнѣ 6 желтковъ взбить хорошо съ двумя ложками сахара, прибавить четверть фунта обвареннаго и нарѣзаннаго полосками миндаля, прибавлять по немногу массы изъ булки, добавить четверть фунта изюма вымытаго, бѣлки сбить въ пѣну, вымѣшать съ массой осторожно и сложить въ кастрюлю, смазанную внутри масломъ и поставить въ печь на три четверти часа. Пропорція на 6 — 8 человекъ.

## 24. Пудингъ изъ кислаго тѣста (пеза).

4 стакана муки, 1 стаканъ молока, 4 яйца, 1 лотъ дрожжей, 2 ложки масла и 2 ложки сахара. Растворить часть муки съ молокомъ и дрожжами, когда подыметъ, досыпать остальную муку, яйца, масло и сахаръ, взбить все вмѣстѣ хорошо въ чашкѣ и положить въ форму, вымазанную внутри масломъ. Можно также дѣлать изъ этого тѣста, маленькія булочки, каждую обмакнуть въ растопленное масло и укладывать одну возлѣ другой, когда кастрюля наполнится до половины, дать подняться; закрыть плотно и поставить въ кастрюлю по больше, въ которой долженъ быть кипятилокъ на два вершка и такъ варить цѣлый часъ, подливая кипячку въ мѣру какъ будетъ увариваться. Подавать опрокинувъ на блюдо въ цѣлости, а куски сами будутъ отдѣляться одинъ отъ другаго, къ нимъ подается растопленное масло, сахаръ, или соусы: вишневой и малиновый также сабаіонъ. Можно также не варить, а испечь его, но не нужно цѣлый часъ держать въ печи, въ полъ часа онъ долженъ быть готовъ.

## 25. Оладья.

Растворить 1 фунтъ муки, двумя лотами дрожжей и немного молока, какъ подыметъ, вбить 4 желтка, ложку масла, ложку сахара, немного соли, размѣшать хорошо, дать подняться около часу и ложкою спускать тѣсто въ горячее

масло или жиръ въ формѣ круглыхъ шариковъ. Вынимать когда будутъ готовы, дуршлаковою ложкою, чтобы жиръ хорошо сошелъ, обсыпать сейчасъ же сухаремъ и подавать со сметаной или сабаіономъ или подавать только съ сахаромъ и корицею.

## 26. Заварныя пышки.

Четверть фунта масла, стаканъ воды и чайную ложку сахара вскипятить вмѣстѣ, когда закипать будетъ, всыпать снявъ съ огня 10 лотовъ муки, вымѣшать хорошенько, поставить опять на плиту и поддерживать на ней, постоянно жѣшая, ровно 4 минуты. Снять съ огня и сейчасъ же вбить туда одно яйцо, вымѣшать отлично, вбить еще два яйца, еслибъ тѣсто оказалось слишкомъ густымъ, вбить еще пожъ яйца, или очень малое цѣлое. Убѣдиться въ густотѣ тѣста можно, взявъ на ложку кусокъ онаго величиною въ яйцо, если не разольется, а упадетъ съ ложки не оставяя по себѣ слѣда, то тѣсто хорошо; посыпать доску мукой, положить четвертую часть тѣста, опять посыпать мукой чтобы не прилипало ни къ столу, ни къ рукамъ, нарѣзать кусками величиной въ вершокъ, изъ каждаго куска сдѣлать круглый шарикъ и укладывать таковыя на бумагу въ длинныя нарѣзанныя полоски вымазанную фритурой. Въ широкой кастрюлѣ имѣть по крайней мѣрѣ фунта 2 горячей фритуры, которую пробовать надо мякишемъ хлѣба, если кусокъ его брошенъ въ фритуръ чуть только окружается какъ жемчугомъ и дрожитъ; тогда фритуръ хорошъ; тогда поставить кастрюлю на край плиты, обмакнуть въ ней бумаги съ шариками тѣста такъ, чтобы таковыя отстали отъ бумаги, и когда всё будутъ уже въ фритурѣ, двигать постепенно кастрюлю на сильный огонь. Когда пышки подрумянятся и высохнутъ, вынимать дуршлаковой ложкой на салфетку и посыпать пока горячія сахаромъ съ ванилью. Тоже тѣсто, можно растянуть на листъ вымазанный масломъ, или дѣлать на листѣ разные фигуры въ родѣ длинныхъ и круглыхъ венделей, извѣстныхъ

намъ въ кондитерскихъ. Вынувъ изъ печи, пока горячіе, покрыть прозрачнымъ глазурию (см. Единственный практич. правила) который мгновенно сохнетъ, такъ какъ очень тонко мазать надо по нимъ перышкомъ.

## 27. Пирожки съ вареньемъ.

2 стакана муки, ложку масла, 3 желтка, полъ стакана воды или рома, замѣсить все вмѣстѣ, раскатать, начинять вареньемъ, и вырѣзать стаканомъ какъ обыкновенно пирожки и жарить какъ пышки въ растопленномъ маслѣ или фритурѣ

## 28. Гренки съ виномъ.

Срѣзать съ булки верхнюю корку, нарѣзать въ длину, обмокнуть въ сливки, а послѣ въ разбитыхъ яицахъ, посыпать толченымъ и просѣяннымъ сухаремъ и жарить на растопленномъ горечемъ маслѣ, пока не зарумянятся переворачивая ихъ два раза. Вскипятить красное или бѣлое вино съ сахаромъ, корицею не толченою и разнымъ изюмомъ; гренки обсыпать сахаромъ и корицею, а соусъ подать въ соусничкѣ.

## 29. Гренки съ вареньемъ.

Нарѣзанную какъ выше сказано, булку тонкими ломтиками, намазать вареньемъ изъ вишень, сливъ, малины, или смородины, сложить одинъ кусокъ на другой и намочивъ сливками, обмокнуть въ разбитыхъ яицахъ, обсыпать толчеными сухарями и жарить на растопленномъ маслѣ пока не зарумяняются. Подавая посыпать сахаромъ.

## 30. Булочки начиненныя вареньемъ.

Обыкновенныя дрожжевыя булочки, изъ которыхъ дѣлаютъ сухарики, перерѣзать по поламъ, вынуть изъ средины

тѣсто и положить въ средину какого нибудь густаго варенья; сложить вмѣстѣ, обмакнуть булочку въ сливки, смазать яйцомъ и положить на сковородѣ съ растопленнымъ или свѣжимъ масломъ, въ печь, часто перевортывая пока не обсохнуть.

### 31. Яблоки жареныя въ тѣстѣ.

Самыя лучшія яблоки для этого кушанья, это антоновскія. Очистить ихъ, нарѣзать ломтиками и посыпать сахаромъ, отбросивъ сперва зернышки; на три яблока взять четыре желтка, разбить съ полной ложкой муки, бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать съ желтками и когда масло разогрѣется на сковородѣ, обмакивать яблоки въ тѣсто, класть въ горячее масло, котораго должно быть много, и жарить, переворачивая осторожно яблоки, пока не зарумянятся и подавать къ столу обсыпая сейчасъ, какъ изжарятся сахаромъ и корицей. Можно также разрѣзать яблоки на четыре части, обмакивать каждый отдѣльно въ тѣсто и бросать въ кастрюльку съ горячимъ жиромъ какъ пышки и жарить пока не зарумянятся ихъ можно жарить по нѣскольку вмѣстѣ.

### 32. Яблоки въ разсыпчатомъ или въ слоеномъ тѣстѣ.

Полъ фунта муки, четверть фунта масла, два желтка и полъ стакана сметаны, замѣсить хорошо въ чашкѣ, потомъ вынуть на доску посыпанную мукой, растянуть тѣсто какъ можно тоньше; и накладывать на тѣсто яблоки одинъ немного дальше другаго, покрывъ яблоки другимъ кускомъ тонкаго тѣста, вырѣзать стаканомъ круглыя пирожки, смазать желткомъ, обсыпать темнаго сахаромъ и на бумагѣ намазанной масломъ поставить въ горячую печь, на полъ часа. Яблоки должны быть вычищенные и начиненныя вареньемъ. Такія яблоки можно готовить въ слоеномъ или полуслоеномъ тѣстѣ (смотри отдѣленіе о паштетахъ).

### 33. Пирожное изъ яблоковъ на блюдѣ.

Взять жестяное или настоящее фарфоровое блюдо, которое не лопадется въ печи; нарѣзать на него кусочками хорошихъ кислыхъ яблоковъ, размѣшать съ сахаромъ, изюмомъ, вареньемъ, если кто хочетъ и корицею, положить на это въ нѣсколькихъ мѣстахъ, кусочки свѣжаго масла и влить рюмку бѣлаго вина, но это не необходимо. Сдѣлать слоеное тѣсто, раскатать его тонко, накрыть имъ все блюдо, убрать фигурами изъ этаго же тѣста, смазать разбитымъ яйцомъ съ водою, посыпать сахаромъ и поставить въ очень горячую печь на полъ часа. Это можно дѣлать и съ рассыпчатымъ тѣстомъ. Вставляя въ печь, нужно проколоть тѣсто вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

### 34. Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ.

Испечь яблоки въ печи, снять кожу и отбросить сѣмьчки, размѣшать съ сахаромъ, съ лимонною или померанцевою коркою, а также корицею. Взять стаканъ муки и стереть съ масломъ, котораго должно быть столько, сколько вберетъ въ себя мука, и ложкою сахара; раскатать тонко; вымазать кастрюлю внутри масломъ и обсыпать толченымъ сухаремъ, обложить тѣстомъ, а въ средину положить яблоки, перекладывая кой-гдѣ вареньемъ и померанцевою коркою, вареной въ сахарѣ; накрыть тѣстомъ и поставить въ довольно горячую печь.

### 35. Шарлотка изъ яблоковъ въ рассыпчатомъ тѣстѣ.

Четверть фунта свѣжаго масла, стаканъ муки, ложку сахару и немного кипятку, замѣсить вмѣстѣ. Тѣсто додѣлывать въ холодномъ мѣстѣ, раскатать какъ можно тоньше и обложить этимъ тѣстомъ дно и бока кастрюли, которая преж-

де должна быть смазана масломъ и обсыпана толченымъ сухаремъ, обсыпать тѣсто снова толченымъ сухаремъ и положить въ середину яблоки, очищенныя, нарѣзанныя кусочками и утушенныя съ сахаромъ, размѣшанныя съ корицею и изюмомъ; когда наполнится кастрюля яблоками, обсыпать толченымъ сухаремъ, прикрыть тѣстомъ и поставить въ печь. На верхъ тѣста, положить въ нѣсколькихъ мѣстахъ, немного свѣжаго масла, проколоть тѣсто вилкой нѣсколько разъ, чтобы отъ пара не отсырѣло и поставить въ печь на цѣлый часъ. Пропорція на 6 человѣкъ.

### 36. Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками.

Снять корку съ нѣсколькихъ французскихъ буюкъ, нарѣзать ломтиками и обмакивать въ растопленномъ маслѣ. Кастрюльку смазать очень толсто масломъ, на гренки тоже положить по кусочку масла, выложить ими дно и бока кастрюльки и наполнить яблоками приготовленными слѣдующимъ образомъ. Очищенныя и нарѣзанныя яблоки положить въ кастрюлю и всыпать сахару, корицы и кусокъ свѣжаго масла и тушить на скоро постоянно мѣшая, когда будутъ мягкими положить ихъ въ кастрюлю съ гренками, на верхъ положить также гренки, и на нихъ положить немного свѣжаго масла, обсыпать сухарями и вставить въ печь, гдѣ должна стоять пока не подсохнутъ гренки. Между яблоками можно накладывать варенье и на верху убрать тоже вареньемъ.

### 37. Шарлотка изъ яблоковъ съ сухарями.

Взять обыкновенныхъ подъ копѣчныхъ сухарей, обмакивать каждый въ сливахъ и выложить ими толсто масломъ вымазанную кастрюлю. Яблоки мягкія и кисловатыя, самыя лучшія антоновскія, очистить, нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать сахаромъ съ ванилью, положить рядъ ихъ въ ка-

стриюлю, на нихъ опять рядъ сухарей и такъ дальше, пока кастрюля не будетъ полна. Особо стереть до бѣла 4 желтка съ сахаромъ, бѣлки взбить въ пѣну, вымѣшать вмѣстѣ и этимъ облить каждый уложенный рядъ въ кастрюлѣ. Чѣмъ болѣе масла, сахару, ванили и желтковъ, тѣмъ вкуснѣе это блюдо.

### 38. Пирожное изъ яблокъ, варенья и меренговъ.

Полтора фунта муки, четверть фунта масла, ложку сахару, замѣсить все вмѣстѣ, обложить блюдо жестяное или мѣдное этимъ тѣстомъ и испечь въ горячѣй печи. Сдѣлать мармеладъ изъ 10 яблоковъ съ сахаромъ, выложить на испеченное тѣсто, на это положить порядочно варенья; на варенье уложить цѣлыя варенья яблоки и начиненныя вареньемъ, все прикрыть пѣной изъ 5 бѣлковъ, размѣшанною съ полъ фунтомъ мелкаго сахару, обсыпать сахаромъ съ нарѣзанными полосками миндалемъ и поставить на полъ часа въ теплую печь; смотрѣть чтобы не пригорѣло.

### 39. Яблоки съ пѣною.

Взять яблоки, которыя не очень развариваются, очистить, вынуть середину, отварить, вынуть на сито, когда остынутъ начинить середину вареньемъ, другія же яблоки, покислѣе, очистить, нарѣзать кусочками, залить небольшимъ количествомъ воды или вина, положить по вкусу сахару, корицы и разварить въ кашу. Положить на блюдо половину растертыхъ яблоковъ, поверхъ ихъ отваренныя цѣльныя яблоки съ вареньемъ, покрыть другою половиною растертыхъ яблоковъ, взбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать со стаканомъ сахару, обложить весь верхъ блюда этою пѣною, обсыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ, поставить въ довольно горячую печь на 15 минутъ. Можно печь яблоки, а не варить и растереть какъ выше сказано; вмѣсто же варенья, положить

середину яблокъ толченымъ миндалемъ съ сахаромъ и изюмомъ. Можно также не разваривать въ кашу яблоки, а просто цѣльные сваренныя залить пѣною и запечь, а подавая украсить вареньемъ.

#### 40. Яблоки съ кремомъ.

Очистить, вынуть середину изъ 10 антоновскихъ яблоковъ, вскипятить ихъ осторожно чтобы не разварились, отцѣдить, положить въ середину варенья и уложить ихъ на блюдо обмазанное масломъ. Шесть желтковъ растереть со стаканомъ сахару до бѣла, всыпать въ нихъ ложку картофельной муки или чашку толченыхъ сухарей, потомъ взбить пѣну съ оставшихся бѣлковъ, смѣшать съ желтками, облить этимъ блюдо съ яблоками, поставить въ легкую печь на 20 минутъ. Подавая украсить вареньемъ.

#### 41. Завернутое тѣсто съ яблоками или вѣнскій струдельъ.

Приготовить густое тѣсто, какъ на макароны, изъ 4 стакановъ муки и яицъ безъ воды, накрыть его на 10 минутъ горячею костью, потомъ раскатать какъ можно тоньше, растягивать пальцами во всѣ стороны, чтобы было почти прозрачное такъ тонко, оставить съ полъ часа, немного подсухнуть. Растопить кусокъ масла и полить имъ раскатанное тѣсто. Нарѣзать мелко кислыя яблоки, смѣшать ихъ съ сахаромъ, корицею и кишмишемъ, посыпать этимъ тѣсто, завернуть его кругло не смотря на то, что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ лопнетъ, положить калачемъ на довольно глубокую сковороду, намазанную масломъ и сверху покропить масломъ, поставить въ горячую печь, смотрѣть чтобы не пригорѣло.

Можно намазывать это тѣсто миндальной или орѣховой массой, смѣшанной съ тертою булкою, сахаромъ и розовой водой.

Эта пропорція на 10 особъ.

## 42. Завернутое тѣсто (струдель) на дрожжахъ съ творогомъ или макомъ.

Растворить стаканъ муки двумя лотами дрожжей, разведенными въ полъ стаканѣ молока, добавить двѣ ложки свѣжей сметаны и 8 желтковъ. вымѣсить хорошо и поставить въ теплое мѣсто чтобы взошло, когда подыметя, выложить на доску посыпанную мукой, растянуть руками какъ можно по тоньше большой кругъ и помазать тѣсто начинкой изъ творога или маку. То есть: фунтъ творогу выжать въ салфеткѣ до суха, растереть съ 4 желтками, полной ложкой сахару, полъ ложкой масла, прибавить для запаха ванили, корицы или лимонной корки. Макъ надо на канунѣ обдать кипяткомъ, слить, залить чуть теплой водой, пусть такъ съ часъ постоитъ, тогда слить воду и тереть скалкой съ сахаромъ и нѣсколькими толчеными миндалями; полъ фунта маку достаточно. Намазанное тѣсто той или другой начинкой свернуть въ валежъ, послѣ сложить калачемъ, положить въ толсто вымазанную масломъ и посыпанную сухаремъ кастрюлю, поставить въ теплое мѣстѣ и когда подыметя почти до верха кастрюли, ставить въ очень горячую печь на полъ часа. Пропорція на 10 человекъ.

## 43. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками.

Черствяго чернаго хлѣба натереть на теркѣ, яблоки очистить и шинковать мелко. Небольшую кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, внизъ положить рядъ тертаго хлѣба, на него рядъ яблоковъ, посыпать сахаромъ съ корицею и полить растопленнымъ масломъ или положить кусочками свѣжаго масла и такъ класть рядами покуда кастрюля не наполнится. Вставить въ печь не очень горячую на полъ часа и подавать со сливками.

#### 44. Суфле изъ яблоковъ.

Испечь нѣсколько кислыхъ яблоковъ протереть сквозь дурш-лакъ, когда остынутъ, взять этой каши два стакана, стаканъ сахару, два бѣлка, взбивать все это метелкой, въ холодномъ мѣстѣ, откуда не сдѣлается бѣлою и крѣпкою массою, взбить пѣну изъ 8 бѣлковъ, смѣшать осторожно со взбитыми ябло-ками, положить на блюдо горою посыпать сахаромъ и минда-лемъ, поставить на полъ часа въ легкую печь, вынувъ убрать вареньемъ. Подаютъ къ этому сливки.

Пропорція на 8 особъ.

#### 45. Тортъ яблочный.

Фунтъ муки, фунтъ свѣжаго масла и полъ стакана саха-ру, замѣсить изъ этого тѣсто, прибавивъ къ нему двѣ лож-ки кипятку, вымѣсить хорошенько и раздѣлить на двѣ ча-сти, раскатать каждую часть въ палецъ толщины, вырѣзать два круга, положить одинъ кругъ на листъ, вымазанный масломъ, на него протертую яблочную кашу, размѣшанную съ сахаромъ, закрыть другимъ кругомъ, слѣпить края тѣста пальцами, вытиснуть кругомъ рвантикъ, а поверхность круга нарѣзать въ клѣточки ножомъ и ничѣмъ не помазывая сверху, поставить въ не очень горячую печь на полъ часа. Яблоки приготавливаются слѣдующимъ образомъ: 12 или 15 яблоковъ очистить, нарѣзать кусками, тушить въ кастрюлѣ со стака-номъ сахару, немного ванили, или корицы въ густую кашу, и когда остынетъ, то кладется на кругъ изъ тѣста.

Вынувъ изъ печи обсыпать сахаромъ и обложить ва-реньемъ.

Можно этотъ тортъ дѣлать съ французскимъ тѣстомъ, только раскатать довольно тонко, сверху помазать яйцомъ поставить въ горячую печь.

#### 46. Пудингъ изъ греческихъ орѣховъ.

Стереть въ каменной чашкѣ 8 желтковъ съ 20 лотами желкаго сахару. Фунта 2 греческихъ орѣховъ, очистить отъ шелухи и истолочь въ ступлѣ, массы этой должно быть 2 стакана. Класть по немногу массы въ растертые желтки и тереть вмѣстѣ, по крайней мѣрѣ полъ часа, тогда взбить изъ оставшихся бѣлковъ пѣну, вымѣшать ложкой забирая съ самаго низу, положить въ вымазанную масломъ форму и поставить на три четверти часа въ не очень горячую печку, или варить въ наполненной кипяткомъ кастрюлѣ, тогда форма должна быть покрыта. Подается къ этому топленое масло, или сливки вскипяченные съ желтками предварительно взбитыми съ сахаромъ и ванилью.

#### 47. Пудингъ заварной изъ шеколада.

Вскипятить четверть фунта масла и въ кипящее сыпать по немногу стаканъ муки, мѣшая непрерывно ложкой, чтобы не было комковъ, когда немного поджарится всыпать потихоньку полъ фунта тертаго шеколада, вымѣшать все на плитѣ хорошенько и дать шеколаду потемнѣть, тогда подливать понемногу 2 стакана горячаго молока, размѣшивая отлично чтобы не было крупинокъ, когда все превратится въ одну ровную массу составить съ плиты, чтобы остыло. Въ холодное вбивать по одному 10 желтковъ и попробовать массу, еслибы оказалась недовольно сладкой, добавить сахару. Вымѣшать хорошо съ желтками, вбить крѣпко пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ форму отъ жиже и поставить въ кастрюлю съ горячею водою, въ которой не должно быть болѣе чѣмъ на 2 пальца вышины, подложить подъ форму деревяжку чтобы крѣпко стояла, покрыть крышкой и варить на постоянномъ огнѣ часъ времени, если вода выкипитъ, то подбавить. Форму надо выбирать безъ отверстій

въ серединѣ; массы должно быть три четверти формы. Въ этому пудингу подается соусъ шеколадный, изъ  $\frac{1}{4}$  фунта шеколада, свареннаго на сливкахъ и заправленнаго 3 желтками взбитыми съ сахаромъ.

Пропорція на 16 человѣкъ.

#### 48. Пудингъ англійскій „Plum pudding“.

Одинъ фунтъ свѣжаго почечнаго жиру, изрубить какъ можно мельче, досыпая во время рубки по немногу 1 ф. сухарей просѣянныхъ и 4 лота муки, такъ чтобы жиръ постоянно оставался сухимъ и превратился въ мелкую крупу. Тогда всыпать ложечку соли, полъ фунта мелкаго сахару, немножко тертаго мускатнаго орѣха, кусочекъ толченой и просѣянной корицы, пять штукъ толченой гвоздики, восемь штукъ тертаго горькаго миндаля, одинъ фунтъ очищеннаго изюма безъ косточекъ, одинъ фунтъ коринокъ, четверть фунта цукать мелко изрѣзанныхъ, цедру съ одного лимона, десять цѣльныхъ яицъ, полъ стакана рому и не полный стаканъ сливокъ, вымѣшать все вмѣстѣ на массу, вложить въ вымазанную масломъ салфетку или форму, положить въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить отъ 4-хъ до 5 ти часовъ. Какъ въ формѣ такъ и въ салфеткѣ не надо оставлять много мѣста, потому что этотъ пудингъ не подымается на столько какъ всѣ прочіе, массу же можно приготовить хотя бы днемъ раньше. Подается къ этому соусъ пуншевый. Подавая на столъ облить хорошимъ ромомъ или сдѣлавъ въ серединѣ отверстіе, налить рому и зажечь.

#### 49. Гренки изъ риса съ абрикосами.

Разваренный въ густую кашу рисъ на молокѣ, разложить оный плоско на блюдо, когда остынетъ, вырѣзать изъ него рюмкой отъ бѣлаго вина кружки, положить на доску посыпанную медвимиъ сухарикомъ, разбить яйцо, обмакнуть въ немъ каж-

дый кусокъ, обсыпать сухарикомъ съ мукой и жарить въ горячемъ фритурѣ. Особо приготовить на 4 персоны сиропъ изъ четверти фунта сахару, бросить въ него два мягкія яблока мелко изрѣзанныя и четыре абрикоса на двѣ части разрѣзанные и подтушить вмѣстѣ. Кружки риса уложить на блюдо, на каждомъ положить по половинкѣ абрикоса и все облить остальнымъ густымъ сиропомъ. Не имѣя абрикосовъ, можно подавать эти рисовые кружки съ сиропомъ какииъ кто хочетъ.

### 50. Пудингъ изъ ягодъ въ салатникѣ.

Стаканъ малины, стаканъ оборванной отъ вѣточекъ красной смородины, стаканъ вишней безъ косточекъ, вымѣшать съ 2 стаканами мелкаго сахару, все это положить не въ очень глубокой салатникъ, покрыть рассыпчатымъ тѣстомъ сдѣланнымъ изъ полъ фунта муки, четверть фунта масла, четверть фунта сахару и одного желтка, посыпать мелко рубленнымъ миндалемъ съ сахаромъ и поставить на четверть часа въ горячую печку, чтобы жаръ вдругъ охватилъ сверху,

### 51. Суфле изъ земляники или малины.

Одинъ фунтъ земляники или малины совершенно слѣдой, протереть черезъ частое сито, всыпать 1 фунтъ сахару и взбивать въ холодномъ мѣстѣ съ четырьмя бѣлками пока не сдѣлается бѣлымъ. Особо взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать со взбитой массой, уложить на блюдо, посыпать сахаромъ довольно крупнымъ и поставить на 20 минутъ въ печку, смотрѣть чтобы не опало. Когда высоко подыметсѣ, тогда готово; печка должна быть теплѣе снизу, чѣмъ сверху. Подаютсѣ къ этому сливки.

Пропорція на 10 человекъ.

## 52. Печеняя яблоки со сливками.

Брупныя кислыя яблоки, обернуть въ оберточную бумагу, обмакнуть въ воду, положить на сковороду и поставить въ довольно горячую печь на полъ часа. Когда будутъ мягкiя, вынуть изъ бумаги и подавать къ нимъ сырыя сливки и медкiй сахаръ съ ванилью.

## ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

---

### СЛАДКІЯ ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ КРЕМЪ И ЖЕЛЕ.

---

#### 1. Кремъ изъ яблоковъ со сливками изъ формы.

Шесть большихъ, кислыхъ яблоковъ испечь и протереть сквозь сито, всыпать стаканъ мелкаго сахару, положить одинъ бѣлокъ и взбивать метелкой, пока масса не побѣлѣетъ. Взбить отдѣльно стаканъ густыхъ сливокъ и смѣшавъ ихъ со взбитыми яблоками, влить хорошую рюмку клею вывареннаго изъ двухъ лотовъ желатина, и затѣмъ остудить; положить немного ванили съ сахаромъ, взбить еще разъ все вмѣстѣ, положить въ форму предварительно облитую водой и поставить на лѣдъ или холодное мѣсто. Подавая, украсить вареньемъ. Порція на 4 персоны.

#### 2. Кремъ изъ яблоковъ изъ формы.

Испечь десять яблоковъ, протереть ихъ сквозь сито и когда остынутъ влить два бѣлка, взбивать метелкой пока масса не побѣлѣетъ; затѣмъ всыпать, смотря по вкусу, полъ или три четверти фунта сахару, ванили толченой съ сахаромъ, и чашку клею вывареннаго изъ двухъ телячьихъ ножекъ или

съ  $1\frac{1}{2}$  лота желатина; все это взбивать вмѣстѣ и когда начнетъ остывать, положить въ форму, облитую водою и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Верхъ убрать вареньемъ или оставивъ немного яблочной массы, смѣшать съ розовымъ желатиномъ и вывести по верху различные узоры. Если въ время положить розоваго, вмѣсто бѣлаго желатина, то онъ будетъ розоваго цвѣта. Пропорція на 6 персонъ.

### 3. Битыя яблоки со сливками.

Испечь 10 яблоковъ. Пока горячія протереть черезъ сито, когда остынутъ—поставить съ посудою, въ которую были протерты, на ледъ; вбить 2 бѣлка, всыпать стаканъ мелкаго сахару съ ванилью и сбивать метелкою въ пѣну. Тогда уложить на блюдо, укладывая форму какъ можно повыше, взять полъ бутылки густыхъ сливокъ, сбить, добавить полъ стакана мелкаго сахару съ ванилью и покрыть этимъ уложенныя на блюдѣ яблоки, а сверху убрать вареньемъ. На 8 персонъ.

### 4. Яблочный пирогъ.

Вымѣсить вмѣстѣ фунтъ муки, полъ фунта свѣжаго столоваго масла, четверть фунта мелкаго сахару и двѣ ложки выпятку, кипяткомъ лить на муку, а не на масло. Вымѣсивъ хорошо тѣсто, разлѣдить по поламъ, и каждую половинку выкатать на тонкій кружокъ; одинъ изъ нихъ положить на листъ вымазанный масломъ, наложить на него яблоки, приготовленные ниже описаннымъ способомъ, покрыть другимъ кружкомъ, края соединить пальцами, укладывая ихъ зубчиками; надрѣзать съ верху слегка ножомъ клѣточку въ вершокъ ширины, и не мазавъ ничѣмъ, поставить на полъ часа не въ очень горячую печь; когда тѣсто подрумянится, пирогъ готовъ. На эту пропорцію берется 10 большихъ яблоковъ или 15 по меньше, которыя очищенные и наръзанные

ломтиками, положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла, съ четвертью фунтомъ сахару и немножко ванили, когда выварятся въ густой мармеладъ, дать остыть и холоднымъ накладывать тѣсто.

Вынутый изъ печки пирогъ посыпать сахаромъ, а кто желаетъ, можетъ положить сверху вишневаго варенья.

### 5. Саго со сбитой сметаной.

Сварить полъ фунта саго въ молокѣ и затѣмъ отцѣдить молоко. Сбить три стакана свѣжей сметаны со стаканомъ сахару и немного ванили, прибавляя по немножку остуженнаго саго, и когда все собьется, положить на блюдо и украсить вареньемъ. На 10 персонъ.

### 6. Саго изъ формы.

Сварить полъ фунта саго въ водѣ, взятой на столько, что когда саго будетъ совсѣмъ прозрачно, было бы что отцѣдить. Слить воду, залить саго стаканомъ вина, вытиснуть полъ лимона, всыпать стаканъ сахару, немного лимонной корки и варить все вмѣстѣ, покуда не погустѣетъ; тогда дать остыть, положить въ форму, облитую водой и подавая убрать кусочками апельсина и облить ананасовымъ сокомъ. Вмѣсто вина можно влить вишневаго сока, и сверху обложить вареньемъ.

На 10 персонъ.

### 7. Макъ съ булкой.

Бѣлый или сѣрый макъ выполоскать нѣсколько разъ, обварить кипяткомъ и поставить такъ часа на три; затѣмъ слить воду и растереть макъ въ деревянной ступкѣ, подливая по немногу сливокъ, процѣдить сквозь сито и всыпать чашку сахару съ ванилью. Взять три французскія булки,

снять съ нихъ корку, нарѣзать кусочками, залить процѣженнымъ макомъ, когда булки разбухнутъ, положить на глубокое блюдо, посыпать сахаромъ и подавать.

На 1 фунтъ булки берется 1 фунтъ маку, бутылка сливокъ, полъ фунта сахару и четверть палочки ванили.

На 8 персонъ.

Къ маку растертому со сливками дѣлаютъ тоже такое тѣсто: полъ фунта масла, два яйца, полъ стакана сахару, рюмочку арака и муки столько, чтобы замѣсить довольно густое тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, вырѣзать изъ него рюмкою кружечки, положить на листъ намазанный масломъ и поставить въ легкую печь. Макъ не процѣживать, а густой положить на блюдо и вокругъ всадить въ него кружечки.

## 8. Кисель миндальный съ рисомъ.

Четверть фунта риса истолочь и просѣять черезъ сито, четверть фунта сладкаго и 1 лоть горькаго миндаля обдать кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, вымѣшать вмѣстѣ съ рисовой мукой и добавить полъ фунта сахару. Вскипятить 2 стакана молока и въ кипящее сыпать, постоянно мѣшая, приготовленную массу; вскипятить чтобы сгустило, и когда станетъ отставать отъ кастрюли, выложить въ вымазанную прованскимъ масломъ форму, вынести на ледникъ, а подавая на столъ, облить вишневымъ или малиновымъ соусомъ, или же сливочнымъ, холоднымъ, съ ванилью, соусомъ.

## 9. Рисъ съ пуншемъ.

Полъ фунта риса обдать кипяткомъ, слить и залить холодной водой, чтобы побѣлѣлъ, послѣ нѣсколькихъ минутъ слить и эту воду и залить тепленькой; варить чтобы былъ мягокъ, а не разваренный. Сдѣлать сиропъ изъ полъ фунта сахару и стакана воды, положить рисъ въ этотъ сиропъ, по-

крыть и оставить на теплое мѣстѣ плиты, чтобы пропитался сиропомъ, тогда выжать сокъ одного лимона, влить порядочную рюмку рома, положить нарезанной апельсиновой корки, жаренной въ сахарѣ или цукать, выложить въ форму, предварительно сполосканную холодною водою и посыпанною мелкимъ сахаромъ и вынести на ледникъ. Подаванъ, облить густымъ сиропомъ съ рюжкой хорошаго бѣлаго рома или ма-раскина, можно тоже облить и малиновымъ сиропомъ.

## 10. Рисъ со взбитыми сливками или сметаною.

Сварить полъ фунта риса, чтобъ рассыпался, вымѣшать съ сахаромъ и ванилью или съ лимонной цедрой, положить въ форму облитую водою, и осыпавъ сахаромъ, поставить на ледъ. Сбить сливокъ или свѣжей сметаны съ сахаромъ и ванилью и вынуть рисъ изъ формы, обложить его сверху битыми сливками и вареньемъ. Можно обойтись безъ сливокъ, а облить рисъ вареньемъ. На 8 персонъ.

## 11. Пирожки съ фруктами.

2 стакана муки, 4 лота масла, 4 лота толченаго миндаля, полъ стакана сахару, 2 яйца,—изъ этого сдѣлать тѣсто, раскатать, вырѣзать стаканомъ кружечки, обложить каждый рантикомъ изъ этого тѣста, слѣпить кругомъ пальцами, помазать яйцомъ и печь, когда тѣсто зарумянится, то вынуть и положить въ каждый кружокъ густаго компота изъ яблоковъ, крыжовника или вишень.

## 12. Пирожки со сливами.

Растворить тѣсто изъ двухъ стакановъ муки съ молокомъ и двумя лотами дрожжей; когда подыметя, вбить два яйца, чашку сахару и ложки двѣ масла, прибавить еще муки и размѣсить тѣсто какъ на пироги; когда второй разъ подыметя, раскатать тонко на листѣ, загнуть края и уложить пополамъ разрѣзанныя сливы, съ выпутыми косточками, ко-

жицей внизъ (передъ этимъ сливы посыпать сахаромъ, поставить въ печь, чтобы обсохли и пустили сокъ), посыпать по больше сахаромъ, кто любитъ то и корицею, и поставить въ горячую печь, минутъ черезъ 20 будетъ готово. Передъ тѣмъ какъ класть на тѣсто сливы, можемъ назначить квадраты, и легко будутъ ломаться на четырехъ-угольные кусочки. На 8 персонъ.

### 13. Холодная каша съ орѣхами.

Три четверти фунта какихъ нибудь орѣховъ, простыхъ или греческихъ, и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, подливая по немногу воды; бутылку сливокъ кипятить по немногу на легкомъ огнѣ, отбирая пѣнку въ особую чашку, когда порядочно соберется пѣнокъ, всыпать въ оставшіеся сливки чашку смоленской крупы и сварить не густую кашу, всыпать въ нее приготовленные орѣхи, полъ стакана сахара и вымѣшать хорошенько. Сдѣлать на блюдѣ рантикъ изъ тѣста, положить туда кашу, перекладывая ее пѣнками, посыпать сахаромъ и поставить въ легкую печь. Подавая украсить вареньемъ. На 4 персоны.

### 14. Каша пуховая съ соусомъ.

Сварить на молокѣ густую кашу изъ трехъ стакановъ смоленской крупы, остудить и тогда протереть на блюдѣ сквозь рѣшето или стереть на теркѣ; обращая вниманіе не помять кашу, а такъ, чтобы она лежала на блюдѣ рыхло, горкою. Обложить сверху вареньемъ и подавать къ этой кашѣ сливочный соусъ съ ванилью (см. соусъ).

На 8 персонъ.

### 15. Каштаны съ битыми сливками.

Сбить въ холодномъ мѣстѣ бутылку сливокъ со стаканомъ мелкаго сахара, собирать съ верху сбитуую пѣну, а что

въ низу останется жидкаго—слить. Два фунта каштановъ залить водою и поставить варить; когда готовы, слить воду, очистить каштаны, истолочь, протереть сквозь дуршлагъ, какъ картофель, всыпать туда два стакана мелкаго сахару и чайную ложечку картофельной муки; вымѣшать все вмѣстѣ, долить ложку сливокъ. На блюдо положить въ середину битыя сливки, а кругомъ каштаны, протертые еще разъ сквозь сито, такъ чтобы они рыхло лежали вокругъ битыхъ сливокъ. Кушанье очень вкусное, но дорогое.

На 6 персонъ.

## 16. Меренги со взбитыми сливками.

Бутылку густыхъ сливокъ или самой свѣжей сметаны сбить въ холодномъ мѣстѣ въ пѣну, со стаканомъ мелкаго сахару и немного ванили. Взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, всыпать два стакана мелкаго, просѣяннаго сахару, и смѣшать съ бѣлками. На желѣзный листъ положить листъ бумаги, посыпанный мукою; укладывать на него ложкою взбитые бѣлки, продолговатыми кусочками, въ формѣ яйца. Можно также сдѣлать изъ бумаги лейку, положить въ нее битые бѣлки и выдавливая, придавать любую форму, посыпать сахаромъ и поставить въ легкій жаръ, когда пожелтѣетъ—то готово. Взбитые сливки положить на блюдо и обложить меренгами; сметану же взбитую украсить вареньемъ и обложить бисвитами. Не надо очень долго взбивать сметану, иначе она превратится въ масло. На 8 персонъ.

## 17. Пирожки съ кремомъ.

Замѣсить тѣсто со стаканомъ муки, полной ложки свѣжаго масла, ложки сахару и одного яйца, и раскатать тонко. Ваять кругленькія жестяныя формочки въ зубчикахъ отъ желе, вымазать ихъ масломъ и выложить раскатаннымъ тѣстомъ, втиснувъ его пальцемъ въ каждый зубчикъ и поставить не

въ очень горячую печь; когда испекутся, выбросить изъ формочекъ и дать остыть. Стаканъ сливокъ взбить въ пѣну, съ полстаканомъ сахару и немного ванили, и передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, наложить формочки битыми сливками.

Если нѣтъ густыхъ сливокъ, прибавить въ жидкіе рюмку клея, вывареннаго изъ одного лота желатины. На 4 персоны.

## 18. Испанскій пирогъ.

Взбить густую пѣну изъ десяти бѣлковъ, смѣшать съ двумя стаканами просѣяннаго сахару и немного ванили, намазать на бумажные листы, обсыпанные мукой, четыре круга рядомъ, одинъ другаго меньше, изъ взбитыхъ бѣлковъ. Немного отдѣлить пѣны, подкрасить кошенилью и ложкою обложить кругъ продолговатыми кусочками; поставить въ легкую печь, когда немного пожелтѣютъ, вынуть и осторожно отнять отъ бумаги. Взбить въ пѣну бутылку сливокъ съ двумя стаканами мелкаго сахару и немного ванили и со стаканомъ клея, вывареннаго изъ двухъ лотовъ рыбьяго клея (клей лить остуженный, иначе сливки будутъ тянуться). Взять большой кругъ, намазать его битыми сливками, положить на него меньшій, намазать его и поступать такъ до конца; обложить со всѣхъ сторонъ битыми сливками и убрать подкрашенными меренгами.

## 19. Кремъ изъ сливокъ.

Влить въ кастрюлю бутылку густыхъ сливокъ, поставить на ледъ и сбивать метелкой, пока не сгустѣютъ. Распустить два лота желатины въ полу стаканѣ воды, когда клей остынетъ, прибавить къ нему ложки три битыхъ сливокъ, размѣшать и потомъ вливать потихоньку, взбивая все вмѣстѣ; всыпать стаканъ сахару, полъ палочки толченой ванили, размѣшать все хорошенько и влить въ форму облитую водой, поста-

вить въ ледъ или снѣгъ. Подавая на столъ, убрать вишневымъ или малиновымъ вареньемъ. На 8 персонъ.

## 20. Желтый миндальный кремъ.

Вскипятить 4 стакана сливокъ, въ кипящія сливки положить четверть фунта изрубленнаго и истертаго миндаля и кипятить съ четверть часа вмѣстѣ. Когда остынетъ, процѣдить черезъ салфетку, выжимая миндаль. Восемь желтковъ взбить съ полу фунтомъ сахару, процѣженные сливки вновь погрѣть, горячими развести взбитые желтки и постоянно мѣшая погрѣть вмѣстѣ на плитѣ. Два лота желатины распустить въ стаканѣ воды, когда остынетъ, влить въ простуженные тоже сливки и вбивать въ холодномъ мѣстѣ метелкой, чѣмъ лучше вбиты, тѣмъ рыхлѣе и пропорція станетъ болѣе. Вылить въ форму, облитую водой и посыпанную сахаромъ, или наливать въ чайныя чашки, а при подачѣ на столъ, выложить изъ каждой чашки на особую тарелку; убрать вареньемъ или сиропомъ. Кремъ этотъ можно дѣлать безъ миндаля, а только съ ванилью.

## 21. Кремъ изъ апельсиновъ со сливками.

Вытиснуть сокъ изъ двухъ апельсиновъ и одного лимона; кусками сахара стереть цѣдру съ одного апельсина. — Два лота желатины разломить на кусочки, залить вытиснутымъ сокомъ, поставить на плиту (но не на огонь), и мѣшать покуда желатинъ не распустится; всыпать туда три четверти стакана мелкаго сахару и натертые апельсиною цѣдрою куски сахару, мѣшать все вмѣстѣ, чтобы все растаяло. Отдѣльно сбить 2 стакана густыхъ сливокъ; когда начнутъ густѣть, снимать пѣну сверху и смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ апельсиновъ, а потомъ все вмѣстѣ взбивать на льду; когда сгустѣетъ, влить въ форму облитую водой и поставить въ ледъ. Если нѣтъ апельсиновъ, взять два лимона, рюмку рома и полный стаканъ сахару. На 6 персонъ.

## 22. Кремъ шоколадный.

Стереть полъ фунта шоколада и распустить на легкомъ огнѣ въ стаканѣ сливокъ. Распустить 2 лота желатины въ стаканѣ воды. Три стакана густыхъ сливокъ смѣшать со стаканомъ сахару, съ остуженнымъ клеемъ и распущеннымъ шоколадомъ, и взбить на льду. Влить въ форму, облитую водой, и поставить на ледъ. Вынимая, потрясти форму и кремъ выпадетъ. Тотъ же кремъ можно готовить съ кофеемъ; взять вмѣсто шоколада чашку крѣпкаго, холоднаго кофе.

На 8 персонъ.

## 23. Кремъ изъ сливокъ съ шоколадомъ.

На одну форму взять два стакана хорошихъ, но не очень густыхъ, сливокъ. Распустить лотъ желатины въ полу стаканѣ горячей воды и остудить, такъ, чтобъ было чуть теплое. Четверть фунта шоколада распустить въ полу стаканѣ воды. Когда все это будетъ приготовлено, взбить пѣну изъ сливокъ, если они хороши, то довольно на это десяти минутъ, всыпать три четверти стакана сахару и немного толченой ванили; влить въ шоколадъ немного распущеннаго клея, въ остальной клей вливать по немногу сливки, постоянно взбивая (вливать сливки въ клей, а не клей въ сливки, иначе формируются твердые кусочки клея не растворяющіеся въ сливкахъ). Шоколадъ взбить особенно, и когда сгустѣетъ, смѣшать со взбитыми сливками и положить въ форму, облитую водою. Кремъ будетъ имѣть мраморный видъ. На 6 персонъ.

## 24. Кремъ шоколадный, вареный.

Вскипятить 4 стакана сливокъ, всыпать четверть фунта шоколада, когда вскипитъ—заправить 5 желтками и 5 цѣльными яйцами, заранее взбитыми съ тремя ложками мелкаго сахару, принимая обыкновенную предосторожность, лить по не-

многоу, постоянно взбивая. Когда все вмѣстѣ взбито хорошо, влить въ форму, поставить въ кастрюлю съ горячею водою, закрыть форму и варить полъ часа, добавляя, по мѣрѣ надобности, кипятку. Когда готово, вынести на ледникъ, чтобы остыло. Подавать къ этому сливочный соусъ, т. е. сливки, заправленные желтками съ сахаромъ и ванилью.

## 25. Кремъ кофейный или сливочный.

Вскипятить стаканъ крѣпкого кофе съ тремя стаканами сливокъ и остудить; шесть желтковъ растереть до бѣла со стаканомъ сахару, смѣшать съ приготовленнымъ кофею; поставить на огонь чтобы согрѣлось, сгустѣло, но не закипѣло; влить туда стаканъ клея, вывареннаго изъ 2 лотовъ желатины, вымѣшать все хорошенько, вылить въ форму и поставить въ холодное мѣсто. Точно также можно приготовить шоколадный кремъ: взять вмѣсто кофе четверть фунта шоколада и развести въ стаканѣ воды. Сливочный кремъ готовится также, только вмѣсто трехъ стакановъ берется четыре стакана густыхъ сливокъ и полъ палочки ванили. На 8 персонъ.

## 26. Экономическій кремъ.

Когда трудно достать хорошихъ, густыхъ сливокъ, можно поступить слѣдующимъ образомъ: два стакана обыкновенныхъ сливокъ и два стакана сметаны сбить въ глубокой кастрюлѣ, чтобы не разбрызгивалось; когда до половины будетъ взбито, всыпать стаканъ сахару, а кто любитъ слаще, то и больше, и полъ палочки толченой ванили. Разварить два лота желатины въ стаканѣ воды, влить въ обширную кастрюлю, когда остынетъ, вливать по ложкѣ сметаны и взбивать, подливая ей все по немногу. Когда сгустѣетъ, положить туда ложку вишенъ или малины, вынутыхъ изъ варенья и осушенныхъ отъ сока, вымѣшать все хорошенько, вылить въ форму, об-

литую водой и поставить въ холодное мѣсто. Варенье сушатся слѣдующимъ образомъ: за два дня до приготовления крема, вынуть булавкой ягоды изъ сока и разложить ихъ на тарелку, за два дня подсухнуть. Можно этотъ кремъ приготовить изъ шоколада; влить подъ конецъ четверть фунта распущеннаго шоколада съ ванилью. Кремъ изъ сливокъ дѣлается точно также; если нѣтъ густыхъ сливокъ, то взять бутылку жидкихъ, поставить на шесть часовъ, слить сверху два стакана и взбить ихъ, если взбиты хорошо, выйдетъ форма въ пропорцію на бутылку.

На 8 персонъ.

## 27. Кисель миндальный постный.

Одинъ фунтъ сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, обдать кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, вскрапывая розовой водой. На истолченный миндаль налить 4 стакана кипятку, вымѣшать и выжать черезъ салфетку, оставшуюся въ салфеткѣ массу еще разъ истолочь въ ступкѣ, выложить, вылить на него 2 стакана кипятку, вымѣшать и выжать черезъ салфетку. Отлить одинъ стаканъ этого миндальнаго молока, въ остальное же всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару, вымѣшать, влить въ кастрюлю и поставить на плиту. Стаканъ картофельной муки, развести стаканомъ оставшагося, холоднаго миндальнаго молока, лить по немногу постоянно мѣшая въ кипящее миндальное молоко, и когда все вымѣшано, вылить въ сполоснутую водою и обсыпанную сахаромъ форму и вынести на ледникъ.

## 28. Сливочный кисель.

Бутылку сливокъ вскипятить съ полу-фунтомъ сахару и ножъ палочкой ванили или нѣсколькими горькими миндалями. Чашку картофельной муки разбавить чашкой холодныхъ сливокъ, влить въ кипящие, мѣшая постоянно пока не будетъ

отставать; тогда снять, вылить въ форму облитую водою и вынести на ледникъ.

### 29. Кисель изъ клюквы.

Два стакана клюквеннаго крѣпкаго соку, вытиснутаго изъ свѣжей клюквы, смѣшать съ 4-мя стаканами воды, одинъ стаканъ отлить, опять влить въ каменную или желтой мѣди кастрюлю или тазикъ для варенья (въ лужной, кисель синѣть). Всыпать 1½ стакана сахару, кто любитъ прибавить для запаха кусочекъ корицы или толченой гвоздики, завязанной въ кисею, вскипятить все вмѣстѣ, кто не любитъ пряностей можно ихъ не класть. Оставленнымъ стаканомъ морсу, развести стаканъ картофельной муки и влить въ кипящій клюквенный сокъ, постоянно мѣшая на огнѣ, покуда не будетъ отставать отъ кастрюли, тогда вылить въ форму; облитую водою и остудить. Подавать, вынувъ изъ формы съ сахаромъ и сливками. Очень вкусенъ этотъ кисель теплый со сливками. На 8 персонъ.

### 30. Кисель изъ ягодныхъ соковъ.

Приготавливается точно также какъ клюквенный. Лѣтомъ облить свѣжія ягоды водою, разварить, процѣдить и смѣшать съ картофельною мукою. Зимой варится изъ приготовленныхъ соковъ изъ ягодъ.

### 31. Молочко.

Десять цѣльныхъ яицъ взбить со стаканомъ сахару и немного толченой ванили, развести 1 бутылкою жидкихъ сливокъ или цѣльнаго молока, процѣдить сквозь сито въ форму, которую поставить въ кастрюлю съ водою—какъ на пудингъ, накрыть и варить, пробуя ножомъ, если на немъ ничего не остается—то готово; вынуть изъ воды и поста-

вить на холодное мѣсто, подавая вынуть изъ формы, обложить вареньемъ или подать со сливочнымъ соусомъ. Вмѣсто вавили можно истолочь 15 горькихъ миндалей и процѣдить сквозь полотно въ молоко. На 6 персонъ.

### 32. Blanc manger или миндальное желе.

Гораздо дешевле употреблять на желе, желатинъ или телячьи ножки, нежели рыбій клей.

Взять 4 или 5 ножекъ на форму, чисто вымыть, вынуть кости, залить 3-мя бутылками воды и поставить вариться на не большомъ огнѣ, постоянно снимая пѣну. Когда ножки разварятся—отставить, снять съ верху жиръ и поставить опять вариться чтобы мясо разварилось въ кашу, тогда процѣдить сквозь сито, немного остудить, влить туда два бѣлка разбитыхъ съ водою и снова поставить кастрюлю на не очень горячее мѣсто, чтобы исподволь кипѣло и очищалось. Когда совершенно очистится процѣдить сквозь полотно и выварить до конца бульонъ такъ, чтобы его осталось небольшой стаканъ. Если клей надо употреблять для прозрачнаго желе, то лучше процѣдить ножки и оставить до другаго дня, когда застынетъ, собрать съ верху жиръ, выбросить изъ чашки, срезать съ верху нечистоты, которыя опали, тогда распустить его снова и очищать бѣлками какъ выше сказано.

Полъ фунта сладкаго миндаля и 12 штукъ горькаго, обварить и истолочь на массу, подливая по немногу молокомъ. Вскипятить бутылку сливокъ и обварить ими толченый миндаль, тогда вытиснуть черезъ полотно, чтобы былъ совсѣмъ сухой, перетолочь опять, размѣшать со сливками и вытиснуть крѣпко; всыпать стаканъ сахару, а кто любитъ слаще то и больше, влить приготовленный клей, размѣшать ложкою и вбивать покуда не погустѣетъ, тогда влить въ форму обливаю водою и застудить. На 8 персонъ.

### 33. Постное миндальное желе или миндальный кисель.

Приготавливается также какъ выше описанное желе, только вмѣсто клею изъ ножекъ употребить 3 лота рыбаго клею, сахару требуется также больше.—Если же варится кисель, то вмѣсто клею на бутылку воды ввать полъ фунта картофельной муки. На 8 персонъ.

### 34. Кремъ изъ ягодъ.

Полъ фунта очищенныхъ зрѣлыхъ ягодъ: земляники, малины или морели, протереть сквозь сито, смѣшать со стаканомъ мелкаго сахару и вбить въ пѣну, влить полъ стакана клею вывареннаго изъ полъ лота желатина и прибавить вѣрнко взбитую пѣну изъ 6 бѣлковъ, вымѣшать все хорошенько сложить въ форму облитую водою и поставить на вѣсколько часовъ на ледъ. На 4 персоны.

### 35. Кремъ изъ земляники или малины.

Стакановъ 8 ягодъ, протереть сквозь сито такъ, чтобы вышло 2 стакана протертой каши, вбить туда 4 бѣлка, всыпать стаканъ сахару и вбивать метелкой покуда масса не погустѣетъ. Особо взбить въ пѣну полъ бутылки сливокъ, влить не полный стаканъ клею, вывареннаго изъ 3-хъ телячьихъ ножекъ, вымѣшать все вмѣстѣ хорошенько, влить въ форму облитую водою и обсыпанную сахаромъ. Поставить въ ледъ или въ холодную воду.

### 36. Кремъ изъ персиковъ.

Двѣнадцать лотовъ вытиснутаго соку изъ абрикосовъ, вбивать полъ часа съ 12 лотами сахара, подкрасить сокъ вѣсколькими каплями алькермеса, влить 1 лоть желатина

распушеннаго въ рюмкѣ воды и остуженнаго — смѣшать съ крѣпко забитою пѣною изъ 6 бѣлковъ, вылить въ форму облитую водою и поставить на ледъ на 6-ть часовъ. Очень вкусный и красивый кремъ. На 4 персоны.

### 37. Кремъ изъ винограду.

Растереть столько винограду, чтобы вышло 4 стакана соку, процѣдить въ кастрюлю сквозь сито и выварить до половины на легкомъ огнѣ. Взять 8 желтковъ, стаканъ рейнскаго вина, стаканъ сахару, взбить все какъ можно лучше, прибавляя постоянно по немного, вытиснутаго винограднаго соку, потомъ поставить на легкій огонь и мѣшать, не переставая, покуда не погустѣетъ. Положить на блюдо очищеннаго винограда, полить приготовленнымъ кремомъ и когда остынетъ подавать. На 6 персонъ.

### 38. Кремъ изъ пунша.

Восемь желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахару, вытиснуть туда чрезъ сито, сокъ изъ 5 лимоновъ, поставить на легкій огонь и только согрѣть, но не давать кипѣть, когда остынетъ, влить холоднаго клею стакана полтора или два, вывареннаго изъ 4 телячьихъ ножекъ, рюмку хорошаго араку, наконецъ взбить пѣну съ 8 бѣлковъ, все вмѣстѣ вымѣшать и взбивать метелкой въ холодномъ мѣстѣ, покуда не погустѣетъ; тогда положить въ форму облитую водою и поставить на ледъ. На 8 персонъ.

Другой способъ: 2 стакана сахару, залить 2 стаканами воды, вскипятить, снять пѣну и остудить.

Въ холодный сиропъ, влить стаканъ холоднаго клею, вывареннаго изъ 2-хъ лотовъ желатина, выжать туда 5 лимоновъ, сквозь сито, чтобы не попали зернушки, влить полъ стакана самаго лучшаго бѣлаго араку, вымѣшать все хорошенько взбивать на льду, когда обратится въ густую пѣ-

ну, выложить въ форму облитую водою и поставить на ледъ. На 6 персонъ.

### 39. Кремъ апельсиновый.

Вытиснуть сокъ изъ 4-хъ апельсиновъ и одного большого лимона, стереть сахаромъ цѣдру съ корокъ, и столочь сахаръ мелко, вять его стаканъ, смѣшать съ 5-ю желтками, растереть до бѣла, поставить растертая яйца на плиту, смѣшать съ вытиснутымъ сокомъ, согрѣть, но не дать кипѣть, тогда остудить. Влить туда стаканъ холоднаго клею, вывареннаго изъ 2-хъ лотовъ желатина, вымѣшать и взбивать метелкой, когда начнетъ густѣть, взбить пѣву изъ 5-ти бѣлковъ, къ желткамъ прибавить, вымѣшать все вмѣстѣ, положивъ въ форму поставить на ледъ. Подавая убрать кусочками апельсина и вареной апельсиновой корки. На 6 персонъ.

### 40. Кремъ въ родѣ мороженнаго съ вареньемъ.

Вскипятить стаканъ молока со стаканомъ сахару, 4 лота картофельной муки, разболтать съ полъ стаканомъ молока, снять кипящее молоко съ огня, влить туда разболтанную картофельную муку, вымѣшать и поставить обратно на огонь, минуты на двѣ, отставить, остудить и протереть сквозь сито, взбить 2 стакана сливокъ, вымѣшать все вмѣстѣ, прибавить сахара или сухаго варенья, положить въ форму для мороженнаго, поставить на ледъ. Подавая облить вареньемъ обсыпать сахаромъ и обложить бисквитами или миндальною мелочью. На 10 персонъ.

### 41. Желе малиновое.

Желе отлично готовится изъ рыбаго клею и желатина; берется его на форму въ 4 стакана — 2 лота. Расщипать его на мелкіе кусочки, залить стаканомъ теплой во-

ды, въ которой онъ распустится, не нужно варить. Если рыбій клей, то залить больше водою и выварить, чтобы остался одинъ стаканъ, тогда отставить и процѣдить сквозь салфетку. Вывареннаго стаканъ клею, смѣшать съ 3-мя стаканами малиноваго соку, вытиснуть туда сокъ изъ 2-хъ лимоновъ черезъ кисею, всыпать стаканъ сахару, вымѣшать, влить въ форму и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Можно взять два стакана соку и вмѣсто третьяго влить стаканъ воды, кипяченной со стаканомъ сахару и для цвѣта прибавить рюмку алычкиса или употреблять желатинъ краснаго цвѣта. Если желе не выходитъ изъ формы, обвернуть ее теплою салфеткой. На 8 персонъ.

Изъ вишенъ не дѣлаютъ желе, потому что оно не бываетъ прозрачное. Желая имѣть желе зеленое, надо истолочь въ ступкѣ свѣжаго шпинату или зелени отъ овса, который только что взошелъ, вытиснуть сокъ и смѣшать со свѣтлымъ сиропомъ приготовленнымъ на желе.

## 42. Желе ананасовое.

Три лота желатина разварить въ 2-хъ стаканахъ воды, когда онъ распустится, бросить въ него одинъ лимонъ, нарѣзанный ломтиками безъ зернушекъ, отъ нихъ является горечь, поварить вмѣстѣ съ четверть часа, отставить и процѣдить сквозь полотно, но не выжимать, а чтобы стекало само по себѣ. Влить въ клей 2 стакана ананаснаго сироу, вымѣшать, влить въ форму и поставить застыть.

Очень красиво выглядить желе, если налить сначала полъ формы, застудить, потомъ на это положить нарѣзаннаго ломтиками ананаса залить до конца и застудить.

Если мало ананаснаго сироу, то взять стаканъ сахару вскипятить со стаканомъ воды и съ сокомъ изъ 2 хъ лимоновъ, снять пѣну, остудить, смѣшать съ желатиномъ и съ ананаснымъ сиропомъ, влить въ форму и застудить.

На 10 персонъ.

Можно готовить желе из свѣжаго ананаса: небольшой ананасъ стереть на тертѣ, залить 2-мя стаканами бѣлаго вина, вскипятить раза два на легкомъ огнѣ и процѣдить черезъ салфетку, 2 стакана сахару распустить въ 2-хъ стаканахъ воды, вытиснуть сквозь кисею сокъ изъ лимона, вскипятить, снять пѣну, остудить, смѣшать съ клеемъ въ вареннымъ изъ 3-хъ лотовъ клея и съ пригоготовленнымъ ананасомъ, процѣдить все это въ форму сквозь салфетку. Въ это желе употребляется рыбій клей.

### 43. Желе лимонное.

Два стакана сахару, залить 2-мя стаканами воды, вскипятить, снять пѣну, тогда вытиснуть туда сокъ изъ 3-хъ лимоновъ, а одинъ лимонъ положить нарѣзанный ломтиками, зернушки же всѣ до одного выбросить, поварить еще разъ, чтобы сиропъ былъ совсѣмъ прозрачный. Заварить 2 лота желатина въ 2-хъ стаканахъ воды, остудить, смѣшать съ лимоннымъ сокомъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ форму и застудить. На 7 персонъ.

### 44. Желе апельсинное.

Взять фунтъ сахару кусочками, стереть на него цѣдру съ 6-ти большихъ апельсиновъ, залить его 2-мя стаканами воды, вскипятить, снять пѣну, вытиснуть туда сквозь сито сокъ изъ 4-хъ лимоновъ и еще поварить. Два стакана клею вывареннаго изъ 3-хъ лотовъ желатина, смѣшать съ пригоготовленнымъ сокомъ и процѣдить сквозь салфетку.

Налить половину формы, застудить, положить на это кусочки или нарѣзаннаго ломтиками апельсина и залить другою половиною сока, подкрасивъ его ложкою алькермеса, только лучше если половина розовая на верху формы, а свѣтлая внизу.

Если въ серединѣ формы есть отверстіе, то вырѣзать изъ

картофеля кружокъ, который бы вошелъ въ середину желе, вставить въ него огарочекъ свѣчи и опустить въ отверстие формы, тогда зажечь, очень эффектно это выглядитъ.

Чистивши апельсины, разрѣзать ихъ пополамъ, осторожно снять корку, чтобы ее не испортить, налить туда приготовленное желе, покрашенное алькермесомъ, когда застынетъ, нарѣзать корки кусочками и украсить кругомъ форму.

На 8 персонъ.

#### 45. Желе изъ вина или пунша.

Фунтъ сахару залить 3-мя стаканами французскаго вина, варить снимая пѣну, вытиснуть туда сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и влить стаканъ клею, вывареннаго изъ 3-хъ листовъ желатина или рыбьяго клея, вымѣшать и влить форму.

Чтобы желе было изъ пунша, прибавить въ приготовленный сокъ рюмку рому или араку. Желая чтобы желе имѣлъ зеленый видъ, взять шпинату или овса, который только выпустилъ изъ земли, истолочь въ ступнѣ и сокомъ этимъ покрасить сдѣланное желе. Всевозможныя фруктовыя желе, варенья, сиропы, консервы на зиму, пикули, рыжики и всякаго рода пирожное найдете въ книгѣ «Единственныя практическія правила для приготовленія всякаго рода печеній, вареній и разныхъ запасовъ на зиму». На 8 персонъ.

#### 46. Холодный кофе подъ названіемъ неаполитанскій.

Взять четверть фунта молотаго кофе безъ цикорія, заварить 4-мя стаканами воды, вскипятить и отставить, столочь палочку ванили, всыпать туда и вымѣшать, когда постоитъ часъ два и гуща опадетъ, слить сквозь ситку, всыпать полтора или два стакана сахару. Взбить бутылку густыхъ сливокъ и когда надо подавать кофе, опустить вбитыя сливки въ миску вымѣшать съ кофеемъ и накладывать ложкой въ

чайныя чашки. Заможенный кофе, готовится также, только когда кофе смѣшается со взбитыми сливками, то влить его въ мороженную форму и вертѣть во льду, покуда не погустѣетъ, только не нужно, чтобы очень вѣрно замерзло.

На 8 персонъ.

#### 47. Мороженное безъ машинки (plombière).

Десять желтковъ разбить до бѣла съ полу фунтомъ сахару, влить стаканъ молока и поставить на плиту, чтобы согрѣлось но отнюдь не вскипѣло, снять съ плиты, и когда остынетъ, поставить на ледъ, чтобы совершенно было холоднымъ. Взять 3 стакана густыхъ сливокъ, взбить въ цѣну, всыпать полъ фунта сахару съ ванилью, четверть фунта фи-сташекъ и столько же нарѣзаннаго сухаго варенья, вымѣшать все это съ холодными яйцами, выложить кастрюлю чистой бумагой, положить на дно сухаго варенья, влить массу, покрыть крышкой, поставить на ледъ покрывая имъ всю кастрюлю съ крышкой вмѣстѣ, посыпать ледъ солью. Когда хорошо застынетъ, выложить на блюдо, а вкусомъ своимъ этотъ пломбиръ заступаетъ мороженное.

#### 48. Объ употребленіи рыбьяго клея и желатина.

Рыбій клей въ четыре раза дороже желатина. Въ употребленіи 2 лота клею равняются 3-мъ лотамъ желатина. Надо клей нарѣзать мелкими кусками, помочить на ночь въ холодной водѣ, а на второй день сварить его въ той же самой водѣ. Желатинъ нарвать большими кусками, помочить на ночь въ холодной водѣ, а на другое утро будетъ готово. Если очень скоро нужно желатина, нарѣзать въ мелкіе куски, залить кипяткомъ и растереть ложкой пока не разойдется. Красный желатинъ надо растирать дольше бѣлаго.

## ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

---

### КОМПОТЫ.

---

#### 1. Компотъ изъ яблоковъ.

На компотъ употребляются всѣ сорта кисловатыхъ яблоковъ, только нужно обратить вниманіе, чтобы не разварились. Очистить яблоки, разрѣзать пополамъ, вынуть серединку, бросать покуда въ холодную воду, чтобы не почернѣли. На 10 яблоковъ взять стаканъ сахару, распустить его въ стаканѣ воды, въ тазикѣ для варенья, вскипятить съ кусочкомъ корицы или ванили и въ кипящій бросить яблоки. Если всѣ яблоки не помѣстятся, то сварить прежде половину, вынуть дуршлаковой ложкой, когда будутъ готовы, а въ сиропъ бросить остальные яблоки и когда они будутъ готовы вынуть, сиропъ еще поварить и потомъ облить на блюдѣ выложенныя яблоки. Въ этотъ сиропъ хорошо влить для вкуса, стаканъ бѣлаго вина или положить нарѣзаннаго ломтиками лимона.

Чтобы блюдо красивѣе выглядѣло, обложить его зелеными листьями отъ лимоннаго дерева, яблоки помѣшать съ грушами и поверхъ убрать разнымъ вареньемъ или яблочнымъ и смородинымъ желе.

## 2. Компотъ изъ грушъ.

Приготавливается точно также какъ яблочный, изъ разныхъ сортовъ грушъ, только въ него не льютъ вина, а въ сиропъ можно прибавить гвоздики и корицы, а на блюдѣ смѣшать груши со сливками или вишнями и съ верху убрать вареньемъ.

## 3. Компотъ изъ абрикосовъ и персиковъ.

На 15 штукъ абрикосовъ, взять стаканъ сахару, залить его стаканомъ воды, вскипятить и въ сиропъ бросить на нѣсколько минутъ, очищенные абрикосы, вынуть изъ сиропа, который еще дольше надо поварить и уложивъ абрикосы на блюдѣ, облить сиропомъ.

Эти фрукты должны быть не совсѣмъ спѣлы.

## 4. Компотъ изъ сливъ.

Сливы обварить кипяткомъ, снять съ нихъ кожу. Сдѣлать сиропъ изъ стакана сахару и стакана воды, въ кипящій бросить 4 стакана сливъ, поварить немного, вынуть ихъ дуршлакомъ на блюдо, сиропъ дольше поварить и потомъ облить имъ сливы. Можно варить этотъ компотъ, не очищая сливы отъ кожицы и брать меньше сахару.

## 5. Компотъ изъ апельсиновъ.

Сдѣлать густой сиропъ изъ одного стакана сахару и стакана воды, срѣзать тоненько желтую кожицу съ апельсина, разрѣзать въ длинные кусочки, бросить въ сиропъ и вскипятить раза два. Очистить 4 или 5 апельсиновъ, раздѣлить на кусочки, если кто имѣетъ, переложить свѣжими померанцовыми листьями и залить приготовленнымъ сиропомъ. Обыкновенно мѣшаютъ апельсиновый компотъ съ яблочнымъ.

## 6. Компотъ изъ вишенъ.

Приготавливается компотъ изъ красныхъ и черныхъ вишенъ. Взять полъ стакана сахару и четверть стакана воды, сдѣлать густой сиропъ и въ кипящій бросить фунтъ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ и подавать.

## 7. Компотъ изъ черныхъ черешней.

Трудно даже повѣрить, до чего вкусенъ компотъ изъ черныхъ черешней. Онѣ вообще бываютъ слишкомъ приторно-сладкія. Выбрать косточки, уложить вишни въ салатникъ, на 2 фунта выжать сокъ изъ одного лимона и стаканъ краснаго вина. Черешни посыпать полу фунтомъ мелкаго сахару и полить виномъ съ лимоннымъ сокомъ. Когда постоитъ такъ съ часъ времени, влить все вмѣстѣ въ кастрюлю, — пусть вскипитъ; тогда развести чайную ложку картофельной муки ложечкой холоднаго, краснаго вина, влить въ кипящій компотъ, чтобы вскипѣло еще разъ все вмѣстѣ, и вылить въ салатникъ. Облить компотъ рюмкой вишневой наливки и вынести на ледникъ, чтобы простылъ. Соединеніе вина, лимона, наливки съ вишневымъ сокомъ, даетъ компоту этому удивительно пріятный вкусъ; подправа же ложечкой картофельной муки, придаетъ соусу видъ густаго сиропа.

## 8. Компотъ изъ крыжовника.

Четыре стакана недозрѣлаго крыжовника очистить, обварить нѣсколько разъ кипяткомъ и выбросить на дуршлакъ. Сдѣлать сиропъ изъ одного съ четвертью стакана сахару и стакана воды, бросить въ него обваренный крыжовникъ, вскипятить раза три и вылить на блюдо.

## 9. Macedoine изъ фруктовъ.

Сварить 6 грушъ и 1 яблоко, только не разваривать, нарѣзать длинными кусочками или ломтиками, и уложить въ круглый салатникъ. 10 сливъ обварить кипяткомъ, снять кожицу и уложить поверхъ грушъ, на сливы положить очищеннаго и выполасканнаго винограда, и между нимъ немного варенья, лучше всего малины. Залить все это густымъ сиропомъ, предварительно влить въ него рюмку мараскину или рому. Пропорція на 8 персонъ.

## 10. Macedoine изъ ягодъ.

Разныя ягоды, малину, землянику, клубнику, крыжовникъ, вишни и даже нарѣзанную кусочками и посыпанную сахаромъ дыню, поставить на ледъ часа на два, подавая, залить густымъ сиропомъ съ рюмкою какого нибудь ликера или рома, или оставшимся отъ зимы варенымъ вишневымъ или малиновымъ сокомъ.

Приготовленныя ягоды можно залить горячимъ сиропомъ съ ромомъ, и тогда поставить на ледъ.

## 11. Macedoine изъ апельсиновъ.

Апельсины составляютъ великолѣпный десертъ, какъ весной такъ и зимой, и можно ихъ готовить разными способами. Сварить 4 большихъ антоновскихъ яблока, смотря, чтобы не переварились. Взять 4 апельсина, тщательно очистить, какъ отъ желтой корки, такъ и отъ бѣлаго мяса, нарѣзать ломтиками, также и яблоки нарѣзать ломтиками и укладывая въ салатникъ рядъ яблоковъ и рядъ апельсиновъ, посыпать полу фунтомъ мелкаго сахару, полить рюмкою хорошаго рома, ликера или мараскина и оставить такъ часа два. Подавая на столъ, положить сверху какого кто имѣетъ варенья.

## 12. Компотъ изъ чернослива.

Этотъ компотъ очень хорошъ для больныхъ. Выполоскать въ водѣ полъ фунта чернослива, положить въ кастрюлю, залить водой на столько, чтобы она покрыла сливы, положить четверть фунта сахару (если кто любитъ, кусочекъ корицы), и варить пока сливы не будутъ мягки; тогда вынуть на салатникъ и облить процеженнымъ соусомъ. Для здоровыхъ, чтобы видъ былъ по красивѣе, можно отварить сливы въ водѣ и полить ихъ въ салатникѣ густымъ, особо свареннымъ сиропомъ.

## ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

### 1. Салаты.

Очистить и выполоскать салатъ, выжать воду и прежде облить прованскимъ масломъ, считая на хорошіи качанъ салата 2 ложки масла и 1 ложку уксуса, вымѣшать хорошенько, а потомъ уже посолить и кто любитъ, прибавить сахару и перцу. Обладывается сверху крутыми яйцами и свѣжими огурцами, нарѣзанными ломтиками. Если приготовляютъ салатъ только изъ огурцовъ, также не слѣдуетъ ихъ прежде солить, а напротивъ того, облить масломъ и уксусомъ,—отъ соли они сейчасъ пускаютъ сокъ какъ и салатъ и теряютъ свою свѣжесть. Кто любитъ, то можно растереть ложечку горчицы съ желткомъ яйца, развести прованскимъ масломъ и уксусомъ и облить салатъ. Очень хорошо готовить салатъ изъ огурцовъ со сметаною: облить салатъ 3 ложками уксуса, дать постоять такъ четверть часа, слить уксусъ, положить въ салатъ нѣсколько ложекъ сметаны, вымѣшать и потомъ посолить. Къ салату прибавляется укропъ, и кто любитъ зеленый лукъ.

### 2. Французскій способъ приготовления салата.

Французы, которые кушаютъ салатъ какъ отдѣльное блюдо, готовятъ его разными способами; приводимъ здѣсь одинъ изъ самыхъ лучшихъ и легкихъ. Очищенный и вымытый са-

латъ разложить на рѣшето и, когда вода стечетъ, обернуть салфеткой и стряхивать, чтобы вся сырость осталась въ салфеткѣ, салатъ же былъ совершенно сухимъ. Сварить одно яйцо въ смятку, вылить желтокъ на блюдо, влить 3 ложки прованскаго масла, 1 ложку хорошаго крѣпкаго уксуса, полъ чайной ложечки желкаго сахару, ложечку соли, взбить все вмѣстѣ въ легкій маіонезъ и на 10 минутъ передъ тѣмъ какъ подавать салатъ, облить его этимъ соусомъ, вымѣшать, раздѣляя хорошенько всѣ листочки, и салатъ будетъ очень вкусный.

### 3. Андивъ и цикорій.

Эти два сорта салата обыкновенно употребляются зимою. Очистить, вышолоскать, и за часъ до обѣда облить прованскимъ масломъ и уксусомъ, наконецъ посолить. Этотъ салатъ можно помѣшать съ маринованными рыжиками и съ салатомъ изъ сельдерея.

### 4. Салатъ изъ красной капусты.

Кочанъ красной капусты, шинковать и обварить кипяткомъ, оставить такъ, покуда вода не простынетъ, тогда слить воду, выжать капусту, посолить, облить крѣпкимъ уксусомъ, на кочанъ капусты влить 3 ложки прованскаго масла, всыпать ложку сахару, вымѣшать и оставить такъ съ часъ времени.

Кислая, шинкованная капуста подается политая масломъ и посыпанная сахаромъ.

### 5. Салатъ изъ моркови.

Очистить морковь, отварить въ соленой водѣ до мягкости, вынуть, нарѣзать тоненькими ломтиками, и покуда она еще горяча, посыпать рубленнымъ лукомъ, на 10 штукъ

моркови одну луковицу, облить 2 ложками прованскаго масла, посолить, посыпать перцемъ, влить одну ложку уксуса, вымѣшать все хорошенько и пусть постоитъ такъ съ часъ времени. Лѣтомъ вмѣсто луку обсыпать мелкимъ зеленымъ лукомъ и уксусомъ.

## 6. Салатъ изъ сельдерея.

Очистить и ополоснуть сельдерей, сварить до мягкости въ соленой водѣ, вынуть, очистить отъ кожицы, бросить въ холодную воду, чтобы не почернѣлъ, нарѣзать длинными кусочками, залить прованскимъ масломъ и уксусомъ, посолить, посыпать перцемъ и вымѣшать хорошенько. Этотъ салатъ подается также по поламъ съ рыжиками.

## 7. Салатъ изъ яблоковъ съ анчоусами.

Четыре большихъ яблока накрошить мелко или стереть на тергѣ, и сейчасъ же полить уксусомъ, чтобы не чернѣли. 10 анчоусовъ очистить, выполоскать, мелко изрубить, смѣшать съ яблоками, прибавить ложку каперцевъ, немного оливковъ, двѣ ложки прованскаго масла, ложку уксуса, немного перцу, все вмѣстѣ вымѣшать и подавать къ говядинѣ. Отличный салатъ.

## 8. Салатъ изъ разной зелени и пикулей.

Одну свеклу, нѣсколько штукъ картофелю, двѣ моркови, горсть бѣлыхъ бобовъ, двѣ штуки сельдерея сварить въ соленой водѣ, но только каждую зелень особенно. Когда остынетъ, то нарѣзать кусочками, смѣшать съ ложкою коришоновъ, нѣсколькими маринованными грибами, съ ложкою шарлотки и каперцевъ, вымѣшать все хорошенько. Можно прибавить рубленныхъ яблоковъ. Одну селедку или нѣсколько анчоусовъ очистить, нарѣзать мелкими кусочками, прибавить

въ приготовленный салатъ, полить побольше прованскимъ масломъ, уксусу по вкусу, посолить, если мало солоно, вымѣшать все хорошенько, и сверху положить листья свѣжаго салата, особенно приправленнаго и цѣльные рыжики.

Можно подавать этотъ салатъ безъ селедки, но тогда положить зелень и пикули кучками, каждую особо, заправленную прованскимъ масломъ и уксусомъ, такимъ образомъ каждый беретъ себѣ салатъ такого сорта, какой любитъ. Можно положить между этимъ салатомъ красной капусты, приготовленной какъ выше сказано.

### 9. Салатъ изъ картофеля съ селедкою.

Отварить картофель, когда остынетъ, очистить отъ кожи, нарѣзать кусочками на довольно большой салатникъ картофеля, взять цѣлую селедку съ молокою, не мочить, а очистить отъ костей, нарубить, смѣшать съ картофелемъ, прибавить туда корнизоновъ или соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, срубленную мелко луковичу; полить все это уксусомъ, двумя полными ложками прованскаго масла, посыпать немного перцемъ и вымѣшать хорошенько.

### 10. Салатъ маіонезъ.

Очень красиво выглядитъ салатъ изъ зелени, поданный въ такомъ видѣ, какъ онъ былъ вынутъ изъ формы. Взять 4 морковки, 2 свеклы, 10 картофелинъ, все это очистить, нарѣзать маленькими кубиками, и каждую овощъ особо отварить. Кромѣ того отварить тоже зеленого горошку и мелкихъ бѣлыхъ бобовъ. Нарѣзать 10 маринованныхъ въ уксусѣ корнизоновъ и столько же маринованныхъ грибовъ. Четверть кочня красной капусты нашинковать, обдать кипяткомъ, отлить, посолить и полить уксусомъ. Все это вымѣшать вмѣстѣ. На форму, вмѣщающую въ себѣ 4 стакана воды, распу-

стять 3 листочка желатина въ полу стаканѣ воды, когда простынетъ, влить полъ стакана прованскаго масла; рюмку очень крѣпкаго уксусу и забивать на маіонезъ. Когда хорошо будетъ забито, вымѣшать со всѣмъ салатомъ, положить въ форму и вынести на ледникъ. Чѣмъ болѣе прованскаго масла, тѣмъ вкуснѣе.

## Хозяйственные совѣты изъ опыта.

---

1. Какъ во французскія клецки, такъ и во всѣ пирожныя, въ которыя употребляется пѣна, надо всегда класть заранѣе муки, и послѣдней, хорошо просѣянной, слегка посыпать, тогда все будетъ рыхлѣе.
2. Чтобы телячьи, рубленныя котлеты, были рыхлы и нѣжны, надо послѣ того, какъ все принадлежащее къ заговленію ихъ положено, вымѣшивать руками съ полъ часа, какъ тѣсто, и на 3 фунта телятины, добавлять 1 фунтъ свѣжей, жирной свинины.
3. Если случайно маіонезовый соусъ изъ желтковъ свернется, и желтки станутъ отдѣляться отъ прованскаго масла, можно его исправить слѣдующимъ способомъ: взять 1 или 2 сырыхъ желтка, растереть ложкой, прибавляя по немногу свернутаго соуса, пока все не вымѣшается до ровности и прибавить лимоннаго соку.
4. Рыбы заливать простуженнымъ отваромъ изъ кореньевъ, положенныя въ горячій—лопаются.
5. Чтобы селедки были очень нѣжны, мочить ихъ 2 часа въ водѣ, а послѣ нѣсколько часовъ въ молокѣ.
6. Чтобы индѣйка потеряла свойственный ей запахъ, котораго многіе не любятъ, вложить въ середину кусочекъ имбиря.
7. Большихъ цыплятъ зарѣзать днемъ или двумя раньше, и пока теплые, ощипать, оставляя перья на крыльяхъ и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, зимою

могут такъ висѣть нѣсколько дней, и будутъ нѣжны какъ каплины. Курочки вкуснѣе пѣтушковъ.

8. Для всякаго кухоннаго употребленія мука должна быть сѣянная, этого требуетъ поварское искусство.
9. Пышки, хворостъ и всякое жареное тѣсто жарить на фритюрѣ, тогда оно не подгораетъ и очень вкусно; если же жарить на свиномѣ, внутренномѣ жирѣ, то надо влить въ горячій жиръ рюмку спирта, чтобъ отнять дурной запахъ.
10. Лукъ, употребляемый для кушаній, надо прежде обдать кипяткомъ, или испечь заранѣе подъ плитой, иначе онъ тяжело переваривается желудкомъ, и не здоровъ.

## ЗАМѢНЪ ВѢСА НА МѢРУ

ПРИСПОСОБЛЕННЫЙ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНАГО КУХОННАГО УПОТРЕБЛЕНІЯ.

Чтобы облегчить хозяйкамъ вѣшаніе всѣхъ предметовъ, входящихъ въ составъ обѣда, безъ чего главнымъ образомъ тѣсто и пирожное могутъ испортиться, — подаю здѣсь замѣнъ фунта и частей его на мѣру, что приходится исполнять гораздо легче.

Одинъ фунтъ мелкаго сахару равняется двумъ стаканамъ, затѣмъ полъ фунта — одному стакану. Ложка сахару равняется 4 лотамъ. Стаканъ масла равняется полъ фунту; надо, затѣмъ, по этой мѣрѣ, запастись горшечкомъ, такъ какъ стаканомъ не ловко отмѣривать, напр. горячее топленое масло. — Ложка масла равняется 4 лотамъ. Что касается муки, то 2 полные стакана составляютъ полъ фунта, ложка муки равняется двумъ лотамъ. Муку, однакоже, если въ большомъ количествѣ, лучше всегда отвѣшивать.

# ОГЛАВЛЕНИЕ.

## ОТДѢЛЕНИЕ I.

### Супы.

№ № по  
порядку

Стран.

1. Супъ изъ говядины или бульонъ чистый . . . . .	1
2. Бульонъ. . . . .	2
3. Супъ изъ телятины, курицы или утки . . . . .	—
4. Бульонъ темный (румянаго цвѣта). . . . .	3
5. Супъ à la Julienne . . . . .	—
6. Бульонъ съ подиравкой . . . . .	4
7. Лѣнныя щи . . . . .	—
8. Супъ пюре съ курицею . . . . .	—
9. Крушаникъ . . . . .	5
10. Борщъ чистый . . . . .	—
11. Борщъ со сметаною . . . . .	6
12. Квасъ для борща литовскаго . . . . .	—
13. Супъ пюре изъ крапивы . . . . .	7
14. Супъ изъ помидоровъ . . . . .	—
15. Супъ изъ помидоровъ съ капустою . . . . .	8
16. Борщъ подольскій . . . . .	—
17. Супъ изъ раковъ . . . . .	9
18. Супъ изъ дичи . . . . .	—
19. Супъ изъ шавеля . . . . .	10
20. Супъ съ листьями шавеля . . . . .	—
21. Супъ изъ гороху . . . . .	11
22. Супъ изъ спаржи . . . . .	—
23. Супъ Неаполитанскій . . . . .	—
24. Супъ à la tortue . . . . .	12
25. Супъ кровавой изъ утен или поросенка . . . . .	—
26. Кислая щи на говядинѣ . . . . .	13
27. Щи . . . . .	—
28. Супъ изъ сѣжаго горошка . . . . .	14
29. Супъ лимонный . . . . .	—

	Стран
30. Супъ огуречный (разсолъникъ) на почкахъ . . .	16
31. Супъ грибной бѣлый . . . . .	—
32. Супъ бѣлый Карльсбадскій . . . . .	15
33. Супъ изъ зелени . . . . .	—
34. Супъ картофельный . . . . .	16
35. Супъ шуре картофельный . . . . .	—

### Супы постныя.

36. Супъ грибной . . . . .	16
37. Супъ изъ рыжиковъ или шампиньоновъ . . .	17
38. Кашка на грибномъ отварѣ . . . . .	—
39. Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ . . . . .	18
40. Уха . . . . .	—
41. Супъ постный миндальный . . . . .	—
42. Супъ изъ пива со сметаню . . . . .	19
43. Супъ изъ пива . . . . .	—
44. Затирь или гречневья клецки на молокѣ . . .	—
45. Саго на винѣ . . . . .	—
46. Холодецъ . . . . .	20
47. Ботвинья . . . . .	—
48. Окрошка . . . . .	21
49. Холодецъ изъ земляники . . . . .	—
50. Холодецъ изъ черники . . . . .	—
51. Холодецъ изъ вишенъ . . . . .	22
52. Холодецъ изъ яблоковъ и груши . . . . .	—
53. Супъ изъ сливъ . . . . .	—
54. Супъ пивной холодный . . . . .	23
55. Супъ изъ молока съ меренгами . . . . .	—

### ОТДѢЛЕНИЕ II.

#### Разныя прибавленія къ супу.

1. Рисъ . . . . .	24
2. Макароны . . . . .	—
3. Кашка . . . . .	25
4. Клецки французскія . . . . .	—
5. Клецки французскія безъ цѣны . . . . .	—
6. Клецки французскія на скоро . . . . .	26
7. Клецки заварныя . . . . .	—

8. Клецки варѣанныя . . . . .	26
9. Фрикадельки къ супу . . . . .	27
10. Фрикадельки въ борщу . . . . .	—
11. Ушки въ борщѣ . . . . .	—
12. Фрикадельки изъ жареной телятины . . . . .	28
13. Фрикадельки изъ рыбы . . . . .	—
14. Раки начиненные . . . . .	—
15. Яйца въ мѣшечкѣ . . . . .	29
16. Яйца начиненныя . . . . .	—
17. Гренки съ пармезаномъ . . . . .	—
18. Разныя гренки. . . . .	30

### ОТДѢЛЕНИЕ III.

#### Соусы.

1. Соусъ изъ каперсовъ . . . . .	32
2. Соусъ темный съ корншономъ . . . . .	—
3. Соусъ бѣлый съ шампиньонами . . . . .	—
4. Соусъ изъ анчоусовъ или селедокъ . . . . .	33
5. Соусъ изъ огурцовъ . . . . .	—
6. Соусъ сѣрый съ изюмомъ . . . . .	—
7. Соусъ изъ щавеля . . . . .	34
8. Соусъ съ зеленымъ мелкимъ лукомъ . . . . .	—
9. Соусъ изъ луку (à la Soubise). . . . .	—
10. Соусъ съ острымъ лукомъ . . . . .	—
11. Соусъ голландскій (hollandaise) . . . . .	35
12. Соусъ лимонный . . . . .	36
13. Соусъ лимонный красный . . . . .	—
14. Соусъ бѣлый . . . . .	—
15. Соусъ грибной . . . . .	37
16. Соусъ изъ помидоровъ . . . . .	—
17. Соусъ раковый . . . . .	—
18. Соусъ сливочный . . . . .	38
19. Бешемель . . . . .	—
20. Соусъ изъ соковъ къ пудингамъ . . . . .	—
21. Соусъ горчичный . . . . .	—
22. Хрѣвъ со сметаню . . . . .	39
23. Соусъ татарскій къ холоднымъ кушаньямъ . . . . .	—
24. Соусъ изъ желтковъ для маюнезовъ . . . . .	—

	Стран.
25. Соусъ съ ромомъ для пудинговъ и омлетовъ . . . . .	40
26. Соусъ сабаіонъ . . . . .	—
27. Какъ готовить горящу . . . . .	—
28. Масло изъ аячусовъ . . . . .	41
29. Свекла . . . . .	—
30. Подправка къ пикантнымъ соусамъ . . . . .	—
31. Телячьи спинные мозги . . . . .	—
32. Жженный сахаръ . . . . .	42

## ОТДѢЛЕНІЕ IV.

### Паштеты и тѣсто къ паштетамъ.

1. Тѣсто слоеное для паштетовъ, пирожковъ и пирожнаго . . . . .	43
2. Тѣсто полуслоеное на дрожжахъ . . . . .	44
3. Тѣсто сдобное для пирожковъ . . . . .	45
4. Тѣсто рассычатое . . . . .	—
5. Паштетъ изъ куропатокъ, дикихъ утокъ, зайцевъ, дроздовъ и разной другой дичи . . . . .	—
6. Экономическій паштетъ . . . . .	47
7. Кушанье изъ переднихъ частей зайца въ слоеномъ тѣстѣ . . . . .	48
8. Паштетъ холодный изъ дичи ( <i>rain de gibier</i> ) . . . . .	49
9. Страсбургскій паштетъ изъ печенокъ . . . . .	50
10. Паштетъ холодный изъ разнаго мяса . . . . .	—
11. Паштетъ холодный безъ дичи . . . . .	—
12. Паштетъ холодный изъ гуся . . . . .	51
13. Паштетъ изъ раковъ . . . . .	—

## ОТДѢЛЕНІЕ V.

### Пирожки и пироги.

1. Пирожки . . . . .	52
2. Пирожки изъ мозговъ въ слоеномъ тѣстѣ . . . . .	53
3. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ . . . . .	—
4. Пирожки изъ рассычатаго тѣста . . . . .	54
5. Пирожки жареные въ жиру . . . . .	55
6. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами . . . . .	—
7. Пирожки жаренные изъ мяса домашнихъ птицъ ( <i>Croquettes</i> ) . . . . .	—

	Стран.
8. Пирожки изъ рыбы . . . . .	56
9. Пирожки въ раковинахъ изъ лососины, угря или шуки . . . . .	—
10. Пирожки изъ раковъ . . . . .	57
11. Пирожки постные . . . . .	—
12. Пирожки изъ грибовъ . . . . .	—
13. Пирожки со спаржей . . . . .	58
14. Пирогъ съ говядиною . . . . .	—
15. Пирогъ съ рыбой . . . . .	59
16. Пирогъ съ кауустой . . . . .	60
17. Пирогъ съ рисомъ . . . . .	—
18. Шпикъ кухенъ . . . . .	—
19. Паштетъ въ кислому тѣстѣ . . . . .	61
20. Пыза съ мясомъ . . . . .	62

## ОТДѢЛЕНИЕ VI.

### Говядина.

Наружные признаки доброты мяса . . . . .	63
1. Вареная говядина (boeuf au naturel) . . . . .	—
2. Говядина румяная . . . . .	—
3. Говядина запеченая . . . . .	64
4. Говядина на пару . . . . .	—
5. Говядина тушоная . . . . .	65
6. Шгуфада . . . . .	—
7. Шгуфада на холодное . . . . .	66
8. Шгуфада заливная . . . . .	—
9. Холодная говядина изъ бульона . . . . .	67
10. Гусарское жаркое . . . . .	—
11. Говядина тушоная, шпигованая яблоками . . . . .	—
12. Жаркое говяжье на вертелѣ . . . . .	—
13. Жаркое рубленое . . . . .	68
14. Вырѣзка англійская . . . . .	—
15. Вырѣзка печеная на вертелѣ съ соусомъ, съ мадерой и трюфелями . . . . .	69
16. Ростбифъ . . . . .	—
17. Бифтексъ . . . . .	70
18. Бифтексъ по гамбургски . . . . .	71
19. Бифтексъ à la maître d'hôtel . . . . .	—

	Страх.
20. Говяжьи котлеты «entre côte à la bearnaise» . . .	71
21. Клонсъ . . . . .	72
22. Клонсъ жареный . . . . .	—
23. Клонсъ англійскій . . . . .	73
24. Зразы фаршированныя . . . . .	—
25. Зразы отбивныя . . . . .	—
26. Зразы завернутыя, польскія . . . . .	74
27. Зразы à la Nelson . . . . .	—
28. Зразы на скоро приготовленныя (à la hâte) . . .	—
29. Зразы французскія (lanquettes de boeuf) . . . .	75
30. Солопина . . . . .	—
31. Языкъ съ сырнмъ соусомъ . . . . .	—
32. Языкъ соленый съ хрвномъ . . . . .	76
33. Бигосъ изъ остатковъ жаркаго или говядины съ яблоками . . . . .	—
34. Бигосъ съ капустой . . . . .	—
35. Бигосъ литовскій изъ свѣжей капусты . . . . .	77
36. Колдуны . . . . .	—
37. Пельмени съ мясомъ . . . . .	—
38. Гулачъ венгерскій . . . . .	78
39. Рубцы . . . . .	—
40. Почка бычья . . . . .	79
41. Говядина по способу Радецкаго . . . . .	—
42. Говяжій жиръ (fritûr) . . . . .	80

## ОТДѢЛЕНІЕ VII.

### Телятина.

1. Телятина жаркое . . . . .	81
2. Телятина жаркое въ родѣ дикой козы . . . . .	82
3. Окорокъ изъ телятины . . . . .	—
4. Жаркое телятины съ пармезаномъ . . . . .	—
5. Фрикандо изъ телятины . . . . .	—
6. Грудинка телячья, фаршированная . . . . .	83
7. Соусъ изъ грудинокъ . . . . .	—
8. Грудинка съ рисомъ . . . . .	84
9. Рагу изъ жареной телятины . . . . .	—
10. Вѣнскій шницель . . . . .	—
11. Котлеты отбивныя . . . . .	—

	Отраб.
12. Котлеты телячьи, рубленныя . . . . .	85
13. Котлеты рубленныя съ бычьими мозгами изъ ма- стальши . . . . .	—
14. Котлеты въ напильоткахъ . . . . .	86
15. Котлеты изъ оставшагося жаркаго . . . . .	—
16. Крокеты изъ оставшагося жаркаго съ поджарен- ною петрушкою . . . . .	—
17. Телячья головка подъ сѣрымъ соусомъ . . . . .	87
18. Телячья головка à la vinegrette . . . . .	—
19. Ножи телячьи заливныя . . . . .	88
20. Ножи подъ соусомъ . . . . .	—
21. Ножи телячьи жареныя . . . . .	—
22. Котлеты изъ телячьихъ мозговъ . . . . .	89
23. Жареная печенка . . . . .	—
24. Печенка тушоная . . . . .	—
25. Пудингъ изъ печенки . . . . .	90
26. Форшмакъ . . . . .	—

## ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

### Баранина.

1. Жаркое обыкновенное . . . . .	92
2. Баранина тушоная со сметаной . . . . .	—
3. Баранина на вертелѣ . . . . .	93
4. Баранина приготовленная изъ родъ дикой козы . . . . .	—
5. Баранье жаркое маринованное . . . . .	94
6. Котлеты бараньи рубленныя . . . . .	—
7. Котлеты бараньи отбивныя . . . . .	—
8. Грудника баранья съ рисомъ (или пилавъ) . . . . .	95
9. Грудника баранья съ соусомъ изъ помидоровъ . . . . .	—
10. Грудника жареная . . . . .	—
11. Рагу изъ жареной баранины съ крыжовникомъ . . . . .	—
12. Баранина съ рисомъ . . . . .	96
13. Пилавъ турецкій . . . . .	—
14. Бараньи почки . . . . .	97

## ОТДѢЛЕНІЕ IX.

### Свинина.

1. Буженина . . . . .	98
-----------------------	----

	Стр.
2. Вырѣзка изъ свиинны . . . . .	99
3. Котлеты свиинны . . . . .	—
4. Окорокъ горячій . . . . .	—
5. Окорокъ запеченый . . . . .	100
6. Сосиски жареныя съ соусомъ . . . . .	—
7. Сосиски въ пивѣ . . . . .	101
8. Сосиски печеныя . . . . .	—
9. Колбаса ливерная . . . . .	—
10. Поросенокъ жареный съ фаршемъ . . . . .	—
11. Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ . . . . .	102
12. Поросенокъ вареный съ сырныиъ соусомъ . . . . .	—
13. Рулетъ изъ поросенка . . . . .	—
14. Поросенокъ заливной . . . . .	103
15. Свиинны почки съ мадерою . . . . .	—
16. Свиинны почки на вертелѣ . . . . .	104

## ОТДѢЛЕНІЕ X.

### Р Ы Б Ы.

Какъ узнавать качество рыбъ . . . . .	105
1. Щука или судакъ цѣльный съ шампиньоннымъ соусомъ . . . . .	106
2. Щука тушоная съ зеленью . . . . .	107
3. Лянь или лещъ, тушоныя со шпикомъ и кореньями . . . . .	—
4. Щука, судакъ или сигъ тушоныя съ хрѣномъ . . . . .	—
5. Щука фаршированная по жидовски . . . . .	108
6. Щука или сигъ жареныя на вертелѣ . . . . .	—
7. Судакъ жареный въ печи со шпикомъ . . . . .	109
8. Лососина — форель или судакъ въ цѣлости съ майонезомъ . . . . .	—
9. Майонезъ извѣстный подъ именемъ «provençal» . . . . .	110
10. Щука фаршированная заливная . . . . .	—
11. Судакъ, карпъ, лещъ или лянь заливной . . . . .	111
12. Рыба заливная безъ костей . . . . .	—
13. Судакъ или окунь съ яйцами . . . . .	112
14. Судакъ или сигъ съ шампиньонами, названный au gratin . . . . .	—
15. Судакъ, сигъ или окунь съ голландскимъ соусомъ . . . . .	113
16. Судакъ по французски . . . . .	—

	Стран.
17. Судакъ жаревый безъ костей . . . . .	113
18. Осетрина печеная съ шампинионнымъ соусомъ . . . . .	114
19. Осетрина печеная на вертелѣ . . . . .	—
20. Бѣлорыбца . . . . .	115
21. Осетрина и бѣлуга . . . . .	—
22. Осетрина или щука маринованная . . . . .	—
23. Щука по турецки . . . . .	116
24. Угорь жаревый съ каперцевымъ или другимъ соусомъ . . . . .	—
25. Угорь маринованный . . . . .	—
26. Угорь заливной съ раками . . . . .	117
27. Карпъ, лещъ или лянъ съ сырнымъ соусомъ . . . . .	—
28. Карпъ на бѣломъ или красномъ винѣ . . . . .	118
29. Лещъ съ хрѣномъ и яблоками . . . . .	119
30. Караси въ сметанѣ . . . . .	—
31. Сомъ или сигъ подъ бѣлымъ соусомъ . . . . .	—
32. Лососина . . . . .	120
33. Лососина маринованная . . . . .	—
34. Треска . . . . .	—
35. Лянь на холодное . . . . .	121
36. Зразы рыбныя . . . . .	—
37. Котлеты изъ рыбъ или селедокъ . . . . .	—
38. Сигъ, судакъ, окуни, караси и разная жареная рыба . . . . .	122
39. Жареная корюшка . . . . .	—
40. Селедка жареная съ начинкою . . . . .	123
41. Селедки маринованныя . . . . .	—
42. Селедки маринованныя въ родѣ миногъ . . . . .	124
43. Раки . . . . .	—
44. Рагу изъ раковъ . . . . .	—
45. Вянегредъ . . . . .	125

## ОТДѢЛЕНІЕ XI.

### Домашнія птицы.

Какъ узавать хорошія качества домашнихъ птицъ . . . . .	126
1. Индѣйка печеная съ начинкою . . . . .	127
2. Заливное изъ индѣйки или каплуновъ . . . . .	128
3. Индѣйка фаршированная или рулетъ изъ индѣйки . . . . .	129
4. Рагу изъ печеной индѣйки . . . . .	—

5. Пулярдка съ анчоусами . . . . .	130
6. Кушанье изъ курицы или каплуновъ «Volau vent».	—
7. Куринныя грудники съ шампиньонами или трюфелями (Suprême de volaille).	131
8. Маюбезъ изъ пулярдокъ или каплуновъ . . . . .	132
9. Рагу изъ цыплятъ . . . . .	—
10. Цыплята жареные на вертелѣ . . . . .	133
11. Цыплята жареные въ печкѣ . . . . .	—
12. Цыплята по вѣнски . . . . .	—
13. Рагу изъ цыплятъ въ каменномъ горшкѣ . . . . .	134
14. Рагу изъ цыплятъ съ крыжовникомъ . . . . .	—
15. Цыплята тушонные на скоро . . . . .	—
16. Печенки куринныя или утинныя съ мадерой . . . . .	135
17. Жаренныя утки . . . . .	—
18. Рагу изъ печеныхъ утокъ . . . . .	—
19. Рагу изъ утокъ или куръ съ рисомъ . . . . .	136
20. Молодыя утки съ итальянской капустой (сафой) . . . . .	—
21. Гусь жареный съ начинкою . . . . .	—
22. Кушанье изъ гусиныхъ потроховъ . . . . .	137
23. Рагу въ раковинахъ «coquilles» . . . . .	138

## ОТДѢЛЕНИЕ XII.

### Д и ч ь.

Какъ узнавать хорошее качество дичи . . . . .	139
1. Дикая коза (серва) . . . . .	—
2. Заяцъ . . . . .	140
3. Фазаны, куропатки и рябчики . . . . .	141
4. Куропатки тушонныя . . . . .	—
5. Бекасы и дрозды . . . . .	142
6. Дикія утки жаренныя . . . . .	—
7. Рагу изъ дикихъ утокъ . . . . .	—
8. Тетеревъ . . . . .	—
9. Мелкія птичек жаренныя . . . . .	143

## ОТДѢЛЕНИЕ XIII.

### Зелень, какъ огородная овощь.

Объ употребленіи зелени . . . . .	144
1. Брюква . . . . .	—

2. Свекла . . . . .	145
3. Зеленые бобы или фасоль . . . . .	—
4. Турецкіе бобы . . . . .	146
5. Бѣлые бобы съ помидорами . . . . .	—
6. Зеленый горохъ по французски . . . . .	—
7. Зеленый горошекъ сушеный . . . . .	147
8. Горохъ сахарный въ стручкахъ . . . . .	—
9. Рѣпа и кольраби . . . . .	—
10. Грибы тушеные въ сметанѣ . . . . .	148
11. Грибы сушеные въ родѣ свѣжихъ . . . . .	—
12. Каштаны жаренные въ маслѣ . . . . .	149
13. Брауколь съ каштанами . . . . .	—
14. Цвѣтная капуста . . . . .	150
15. Артишокъ . . . . .	—
16. Капуста сафой. . . . .	—
17. Капуста свѣжая, приготовленная какъ кислая. . . . .	151
18. Тушеная красная капуста . . . . .	152
19. Кислая капуста . . . . .	—
20. Кислая постная капуста . . . . .	—
21. Свѣжая капуста съ яблоками . . . . .	153
22. Брюссельская капуста . . . . .	—
23. Капуста фаршированная . . . . .	—
24. Листья капусты фаршированные. . . . .	154
25. Картофель . . . . .	—
26. Картофель молодой вареный безъ воды . . . . .	155
27. Жареный картофель . . . . .	—
28. Картофель со сметаню . . . . .	—
29. Картофель (à la maître d'hôtel) . . . . .	156
30. Картофель «à la lyonnaise». . . . .	—
31. Картофель съ грибами . . . . .	157
32. Картофель начиненный грибами . . . . .	—
33. Пышки изъ картофеля . . . . .	—
34. Картофель съ селедкой . . . . .	158
35. Purée изъ картофеля . . . . .	—
36. Картофель по французски . . . . .	—
37. Морковь . . . . .	—
38. Рыжки въ маслѣ . . . . .	160
39. Спаржа . . . . .	—

40. Спаржа зеленая, приготовленная въ родѣ зеленого горошка . . . . .	161
41. Шпинатъ . . . . .	—
42. Пудингъ изъ шпината . . . . .	162
43. Щавель . . . . .	—
44. Крапива или лебеда . . . . .	—
45. Пирожки для зелени . . . . .	163

## ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

### Разныя мучныя и яичныя блюда.

1. Блины . . . . .	164
2. Драчепя . . . . .	165
3. Омлеты . . . . .	—
Омлетъ со шпикомъ . . . . .	166
Омлетъ съ ветчиной . . . . .	—
Омлетъ съ шампиніонами . . . . .	—
Омлетъ съ щавелемъ . . . . .	167
Омлетъ съ пармезаномъ . . . . .	—
4. Макароны итальянскіе съ пармезаномъ . . . . .	—
5. Итальянскіе макароны по неаполитавски . . . . .	—
6. Вермишель запеченный съ ветчиной . . . . .	168
7. Вытруски . . . . .	—
8. Пирогъ съ творогомъ или вареньемъ . . . . .	169
9. Гречневые пирожки . . . . .	—
10. Пирожки изъ творога . . . . .	170
Вареники . . . . .	—
12. Пирожки вареные съ капустой . . . . .	—
13. Пирожки съ ягодами . . . . .	171
14. Пирожки съ вишнями . . . . .	—
15. Пирожки со сливами . . . . .	—
16. Пирожки съ вареньемъ . . . . .	—
17. Пирожки съ грибами . . . . .	172
18. Котлеты изъ картофеля . . . . .	—
19. Клецки гречневья . . . . .	—
20. Клецки съ грушами и сливами . . . . .	173
21. Клецки саксонскія со свѣжими грушами . . . . .	—
22. Клецки баварскія . . . . .	174
23. Рисъ съ соусомъ изъ шампиніоновъ . . . . .	—

	Стр.
24. Рисъ по голландски съ помидорами . . . . .	174
25. Рисъ съ шафраномъ по итальянски . . . . .	175
26. Пряженцы . . . . .	—
27. Каша на грибномъ бульонѣ . . . . .	176
28. Каша пшеница занечепая . . . . .	—
29. Каша гречневая крутая . . . . .	177
30. Каша ячневая . . . . .	—
31. Яйца выпускныя на маслѣ . . . . .	—
32. Яйца выпускныя на уксуѣ . . . . .	—
33. Яйца въ смятку (à la coque) . . . . .	178
34. Яичница . . . . .	—
35. Постные макароны . . . . .	—

## ОТДѢЛЕНИЕ XV.

### Пудинги, шарлотки и т. п.

1. Блины съ вареньемъ, яблоками и творогомъ . . . . .	179
2. Пудингъ изъ блиновъ . . . . .	180
3. Пудингъ изъ блиновъ съ яблоками . . . . .	—
4. Оладьи безъ дрожжей . . . . .	181
5. Пудингъ изъ сухарей . . . . .	—
6. Пудингъ заварной . . . . .	182
7. Пудингъ изъ чернаго хлѣба . . . . .	—
8. Омлетъ бисквитный съ вареньемъ . . . . .	183
9. Пудингъ бисквитный . . . . .	—
10. Пудингъ изъ вермишеля . . . . .	—
11. Пудингъ земляничныи . . . . .	184
12. Пудингъ изъ лимоннъ или апельсиновъ . . . . .	—
13. Омлетъ лимонный (soufflet) . . . . .	—
14. Пудингъ шоколадный . . . . .	185
15. Пудингъ изъ сметаны . . . . .	—
16. Пудингъ шафранный . . . . .	—
17. Пудингъ изъ рису . . . . .	186
18. Пудингъ миндальный съ рисою . . . . .	—
19. Пудингъ изъ рису со свѣжими фруктами . . . . .	187
20. Пудингъ изъ рису съ яблоками . . . . .	—
21. Суфле изъ рису . . . . .	188
22. Пудингъ краковскій . . . . .	—
23. Пудингъ изъ изюма и миндаля . . . . .	—

24. Пудингъ изъ кислаго тѣста (пеза) . . . . .	189
25. Оладья . . . . .	—
26. Заварныя пышки . . . . .	190
27. Пирожки съ вареньемъ . . . . .	191
28. Гренки съ виномъ . . . . .	—
29. Гренки съ вареньемъ . . . . .	—
30. Булочки начиненныя вареньемъ . . . . .	—
31. Яблоки жареныя въ тѣстѣ . . . . .	192
32. Яблоки въ рассыпчатомъ или въ слоевомъ тѣстѣ . . . . .	—
33. Пирожное изъ яблоковъ на блюдѣ . . . . .	193
34. Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ . . . . .	—
35. Шарлотка изъ яблоковъ въ рассыпчатомъ тѣстѣ . . . . .	—
36. Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками . . . . .	194
37. Шарлотка изъ яблоковъ съ сухарями . . . . .	—
38. Пирожное изъ яблоковъ, варенья и меренговъ . . . . .	195
39. Яблоки съ пѣною . . . . .	—
40. Яблоки съ кремомъ . . . . .	196
41. Завернутое тѣсто съ яблоками или вѣвскій струдель . . . . .	—
42. Завернутое тѣсто (струдель) на дрожжахъ съ тво- рогомъ или макомъ . . . . .	197
43. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками . . . . .	—
44. Суфле изъ яблоковъ . . . . .	198
45. Торть яблочный . . . . .	—
46. Пудингъ изъ греческихъ орѣховъ . . . . .	199
47. Пудингъ заварной изъ шоколада . . . . .	—
48. Пудингъ англійскій Plum pudding . . . . .	200
49. Гренки изъ риса съ абрикосами . . . . .	—
50. Пудингъ изъ ягодъ въ салатникѣ . . . . .	201
51. Суфле изъ земляники или малины . . . . .	—
52. Печеныя яблоки со сливками . . . . .	202

## ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

### Сладкія холодныя кушанья время и желе.

1. Кремъ изъ яблоковъ со сливками изъ формы . . . . .	203
2. Кремъ изъ яблоковъ изъ формы . . . . .	—
3. Битыя яблоки со сливками . . . . .	204
4. Яблочный пирогъ . . . . .	—

5. Саго со взбитой сметаной . . . . .	205
6. Саго изъ формы . . . . .	—
7. Макъ съ булкой . . . . .	—
8. Кисель миндальный съ рисомъ . . . . .	206
9. Ризъ съ пуншемъ . . . . .	—
10. Ризъ со взбитыми сливками или сметаню . . . . .	207
11. Пирожки съ фруктами . . . . .	—
12. Пирожки со сливами . . . . .	—
13. Холодная каша съ орѣхами . . . . .	208
14. Каша пуховая съ соусомъ . . . . .	—
15. Каштаны съ битыми сливками . . . . .	—
16. Меренги со сбитыми сливками . . . . .	209
17. Пирожки съ кремомъ . . . . .	—
18. Испанскій пирогъ . . . . .	210
19. Кремъ изъ сливокъ . . . . .	—
20. Желтый миндальный кремъ . . . . .	211
21. Кремъ изъ апельсиновъ со сливками . . . . .	—
22. Кремъ шоколадный . . . . .	212
23. Кремъ изъ сливокъ съ шоколадомъ . . . . .	—
24. Кремъ шоколадный, вареный . . . . .	—
25. Кремъ кофейный или сливочный . . . . .	213
26. Экономическій кремъ . . . . .	—
27. Кисель миндальный, постный . . . . .	214
28. Сливочный кисель . . . . .	—
29. Кисель изъ клюквы . . . . .	215
30. Кисель изъ ягодныхъ соковъ . . . . .	—
31. Молочко . . . . .	—
32. Blanc manger или миндальное желе . . . . .	216
33. Постное миндальное желе или миндальный кисель . . . . .	217
34. Кремъ изъ ягодъ . . . . .	—
35. Кремъ изъ земляники или малины . . . . .	—
36. Кремъ изъ персиковъ . . . . .	—
37. Кремъ изъ винограда . . . . .	218
38. Кремъ изъ пунша . . . . .	—
39. Кремъ апельсиновый . . . . .	219
40. Кремъ въ видѣ мороженнаго съ вареньемъ . . . . .	—
41. Желе малиновое . . . . .	—
42. Желе ананасное . . . . .	220

	Стр.
43. Желе лимонное . . . . .	220
44. Желе апельсиновое . . . . .	—
45. Желе изъ вина или пунша . . . . .	222
46. Холодный кофе подъ названіемъ неаполитанскій .	—
47. Мороженное безъ машинки (plombière) . . . . .	223
48. Объ употребленіи рыбьяго клея и желатина . . .	—

## ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

### Компоты.

1. Компотъ изъ яблоковъ . . . . .	224
2. Компотъ изъ грушъ . . . . .	225
3. Компотъ изъ абрикосовъ и персиковъ . . . . .	—
4. Компотъ изъ сливъ . . . . .	—
5. Компотъ изъ апельсиновъ . . . . .	—
6. Компотъ изъ вишенъ . . . . .	226
7. Компотъ изъ черныхъ черешней . . . . .	—
8. Компотъ изъ крыжовника . . . . .	—
9. Macedoine изъ фруктовъ . . . . .	227
10. Macedoine изъ ягодъ . . . . .	—
11. Macedoine изъ апельсиновъ . . . . .	—
12. Компотъ изъ чернослива . . . . .	228

## ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

1. Салаты . . . . .	229
2. Французскій способъ приготовленія салата . . . . .	—
3. Андивъ и цикорій . . . . .	230
4. Салатъ изъ красной капусты . . . . .	—
5. Салатъ изъ моркови . . . . .	—
6. Салатъ изъ сельдерея . . . . .	231
7. Салатъ изъ яблоковъ съ анчоусами . . . . .	—
8. Салатъ изъ разной зелени и пикулей . . . . .	—
9. Салатъ изъ картофеля съ селедкой . . . . .	232
10. Салатъ маіонезъ . . . . .	—
Хозяйственные совѣты изъ опыта . . . . .	233

Типо-Литографія Э. В и н е в, Екатерингофскій пр. д. № 15.