



Придворный поваръ
Ю. Михайловъ

ЗДОРОВЫЙ
ДОМАШНІЙ СТОЛЪ



Ю. Михайловъ

Придворный поваръ

**Здоровый
ДОМАШНІЙ СТОЛЪ**

4-ое дополненное изданіе.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Трудовая Артели. Лиговская, 34.

1910.

и
и
и

Оглавление.

ОТДѢЛЪ I.

а) Супы скоромные.

	СТР.
Вмѣсто предисловія	—
1) Бульонъ	1
2) Консоме	—
3) Бульонъ съ кореньями	3
4) „ „ пельменями	—
5) Супъ изъ курицы	4
6) „ съ чернымъ хлѣбомъ	—
7) „ съ макаронами	—
8) „ раковый	5
9) „ съ фрикаделями	—
10) „ изъ хвоста	6
11) „ съ картофелемъ	—
12) „ разсолникъ	7
13) „ прентаньеръ	8
14) „ скороспѣлка	—
15) „ лапша	9
16) „ съ бобами	—
17) „ изъ помидоръ	—
18) „ „ оставшагося жаркого	10
19) „ потафе	—
20) „ лѣнвивыя щи	11
21) Щи изъ молодой крапивы	—
22) Зеленыя щи	12
23) Щи изъ кислой капусты	—
24) Борщъ обыкновенный	13
25) „ по-польски	12
26) Горохъ съ ветчиной	—
27) Также изъ: рѣпы, брюквы, цвѣтной капусты, спаржи, зеленаго горошка и проч.	—

28) Борщокъ	СТР.	14
29) Похлебка изъ баранины		15
30) Супъ съ рисомъ		—

б) Постные супы.

31) Уха	16
32) „ изъ налима	—
33) Супъ изъ сига съ картофелемъ и перловою крупю	17
34) „ „ щуки съ солеными огурцами	18
35) „ „ свѣтковъ	—
36) „ рисовый съ грибами	—
37) „ изъ осетровой головы	19
38) „ „ свѣжихъ кореньевъ	—
39) „ овсяный съ копченою рыбою	20
40) Борщъ изъ карасей и селедки	—
41) Щи изъ кислой капусты съ грибами	21
42) „ „ осетровой головы	—

в) Супы холодные.

43) Окрошка постная	22
44) „ овощная	—
45) Ботвинья	23

г) Селянки мясныя и рыбныя.

46) Селянка сборная	—
47) Московская мясная	24
48) „ рыбная	—
49) Селянка рыбная	25

ОТДѢЛЪ II.

а) Мясные соусы.

50) Бефъ-бульи (отварное мясо)	26
51) Соусъ изъ хрѣна	—
52) Телячья отварная грудинка	27
53) „ грудинка подъ бѣлымъ соусомъ	—
54) „ головка „ „	28
55) Телятина подъ бешемелью	29
56) „ по-молдавански	—

57) Телячья ножки	СТР.	30
58) „ мозги		—
59) „ печенка		31
60) Воловья печенка		—
61) Бефъ строгановъ		32
62) Пловъ изъ телятины		—
63) „ „ курицы		33
64) Языкъ съ картофельнымъ пюре		—
65) Почки въ мадерѣ		34
66) „ по-русски		—
67) Рагу изъ телятины		—
68) „ „ баранины		35
69) Омлетъ съ ветчиной		—
70) „ „ грибами		36
71) Яичница съ ветчиной		37
72) „ молочная		—
73) Сосиски съ капустнымъ соусомъ		38

б) Постные соусы.

74) Заливное изъ рыбы	—
75) Кокиль изъ рыбы	39
76) Щука подъ соусомъ	—
77) Рыбныя фрикадельки подъ соусомъ	40
78) Матлотъ изъ налима	—
79) Котлеты изъ рыбы	41
80) Сигъ подъ раковымъ соусомъ	—
81) Корюшка маринадъ	43
82) Жареная селедка	44
83) Котлеты изъ селедки	—
84) Щука по-еврейски	—
85) Раки подъ соусомъ	45

ОТДѢЛЪ III.

а) Мясныя жаркiя.

86) О рубленомъ мясѣ	46
87) Битки	47
88) Котлеты	—
89) Рулетъ	—
90) Голубцы	48
91) Тушеное мясо	49

	стр.
92) Бифштексъ	—
93) " по-гамбургски	50
94) Шнель-клопсъ	—
95) Мясо по-русски	51
96) По итальянски	—
97) Ростбифъ	52
98) Антрекотъ	—
99) Солонина	53
100) Телятина жареная	—
101) Телячьи отбивныя котлеты	—
102) Жареная телячья грудина	54
103) Пожарскія котлеты изъ телятины	—
104) Пожарскія котлеты изъ куръ	55
105) Шнель-клопсъ изъ телятины	—
106) Бараньи котлеты	56
107) Баранина съ гречневою кашею	—
108) Поросенокъ съ гречневою кашею	—
109) Свѣжая свиная грудина со свѣжею капустою и яб- локами	57
110) Жареный поросенокъ	—
111) Буженина жареная	58
112) Фаршированный жареный поросенокъ	—
113) Отбивныя свиныя котлеты	59
114) Ветчина запеченая	—
115) Свинина подъ соусомъ	60
116) Заливной поросенокъ	—
117) Заяцъ жареный	61
118) Шашлыкъ по-кавказски	—
119) Шашлыкъ по-еврейски	—

б) Птицы и дичь.

120) Куры жареная	62
121) Куры отварныя	63
122) Цыплята жареные	—
123) " подъ бѣлымъ соусомъ	64
124) Фрикассэ изъ цыплятъ	—
125) Пуддингъ изъ куръ	—
126) Котлеты изъ куръ	66
127) Котлеты марешаль	—
128) Курица фаршированная	—
129) Индѣйка жареная	67
130) Гусь жареный съ яблоками	—

	стр.
131) Гусь жареный съ гречневою кашею	—
132) " съ капустой	68
133) Вареный гусь съ картофелемъ и грибнымъ соусомъ	—
134) Утка жареная	—
135) Жареный рябчикъ	69
136) Жареный глухарь	70
137) Жареная тетерка	—
138) " дичь въ сметанѣ	71

в) Жаренныя рыбы.

139) Жареный карась	—
140) " сигъ	—
141) " навага	—
142) " корюшка	72
143) " осетрина	—
144) " лососина	—
145) " судакъ	73
146) " лещъ	—
147) " камбала	—
148) Судакъ тушоный	74
149) Тѣльное изъ рыбы	—
150) Жареные снятки	75
151) Треска	—
152) Соленая рыба	—

ОТДѢЛЬ IV.

а) Скоромные маіонезы и заливныя.

153) Маіонезъ изъ дичи	76
154) " изъ индѣйки	77
155) " изъ курицы	—
156) " изъ цыплятъ	78
157) Заливное изъ телячьей головки	—
158) Студень изъ коровьихъ ногъ	79

б) Постныя маіонезы и заливныя.

159) Маіонезъ изъ судака	80
160) Маіонезъ изъ осетрины	81
161) Свѣжая заливная осетрина	—

	СТР.
162) Заливной судак	82
163) Заливная навага	—
164) Фаршированная щука	83

ОТДѢЛЪ V.

а) Скоромные пудинги.

165) Пудингъ рисовый съ раками	84
166) " изъ мяса	85
167) " разной дичи	86
168) " ржаныхъ сухарей	87
169) " бѣлаго хлѣба съ яблоками	—
170) " изъ саго	—
171) " абрикосовый	88
172) " дипломатъ	89
173) " изъ рису	90
174) " кофейный	—
175) " орѣховый	91

б) Пудинги постные.

176) Пудингъ изъ рису съ яблоками	92
177) " изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками	93
178) " изъ чернаго хлѣба съ яблоками	94

ОТДѢЛЪ VI.

а) Зелень.

179) Цвѣтная капуста	—
180) рюссельская капуста	95
181) Спаржа	—
182) Земляная груша	—
183) Бобы зеленые	96
184) Артишоки	—
185) Сладкіе коренья	—
186) Картофель въ мундирѣ	—
187) Жареный картофель	—
188) Картофель „метрдетель“	97

б) Кушанья изъ овощей.

	СТР.
189) Картофельная драчена	—
190) Картофельныя котлеты	98
191) Фаршированный картофель	—
192) Крокеты изъ картофеля	99
193) Кислая капуста съ грибами	—
194) Свѣжій кочанъ капусты съ масломъ и сухарями	100
195) Капустныя кочерыжки	—
196) Фаршированная рѣпа	—
197) " брюква	101
198) Красная капуста подъ соусомъ	—
199) Винигретъ	102
200) " постный	—
201) Каравай изъ моркови	103
202) Каравай изъ брюквы или рѣпы	—
203) Чечевица съ гречками	104
204) Бѣлые грибы жареные	—
205) Жареные шампиніоны	—
206) " грузди	105
207) " рыжики	—
208) Бѣлые грибы тушеные	—
209) Котлеты изъ свѣжихъ грибовъ	106
210) Котлеты изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ	107
211) Жареная тыква	—
212) Картофельное пюре	108
213) Морковное пюре	—
214) Пюре изъ щавеля и шпината	—
215) Огурцы свѣжіе фаршированные	109

ОТДѢЛЪ VII.

а) Горячія закуски.

216) Биточки въ томатѣ	—
217) Грибы бѣлые	110
218) Сосиски въ томатѣ	111
219) Фаршмакъ	—

б) Холодныя закуски.

220) Яйца фаршированныя	112
221) Раки провансаль	—

	СТР.
222) Сыръ изъ селетки	113
223) Испанскій лукъ	—
224) Салатъ изъ сига	114
225) Томатъ	—

ОТДѢЛЪ VIII.

Соуса.

Къ холоднымъ блюдамъ и закускамъ.

226) Провансаль	—
227) Тартаръ	115
228) Красный раковый	—

ОТДѢЛЪ IX.

а) Кушанья мучныя.

230) О тѣстѣ для пироговъ и пирожковъ	116
231) Тѣсто слобное	117
232) „ постное	—
233) Раздѣлка тѣста на пироги и кулебяки	118
234) О способѣ начинки кулебякъ	119
235) Московская кулебяка	121
236) Пирогъ съ мясомъ по-рязански	—
237) „ „ ливеромъ	122
238) „ „ морковью и яйцами	—
239) „ „ свѣжею капустою	123
240) „ „ мясомъ	—
241) „ „ гречневою кашею	124
242) „ „ рисомъ и яйцами	—
243) Пирожки съ мясомъ и яйцами	125
244) „ со свѣжею капустою	—
245) О слоеномъ тѣстѣ	—
246) Слоеные пирожки съ мозгами	127
247) Паштетъ изъ цыплятъ	128
248) „ „ рябчиковъ	129
249) Блины	130
250) „ красные	133
251) „ гречневые	134

	СТР.
252) Блины обыкновенные	135
253) „ боярскіе	—
254) „ молочные	136
255) „ яблочныя	137
256) Оладьи обыкновенныя	138
257) „ на сметанѣ	—
258) „ миндальныя	139
259) „ изъ творога	—
260) Блинчатый пирогъ	140
261) Лапша	141
262) Вареники	142
263) Клецки	143
264) Макароны, запеченныя съ молокомъ	144
265) Хворостъ	—
266) Каравай изъ булки	145
267) Драчена	—

б) Постныя пироги.

268) Пирогъ со свѣжими грибами	146
269) „ съ гречневою кашею и грибами	147
270) „ съ вязигой, рисомъ и осетриной	—
271) „ съ кислой капустою и рыбой	148
272) Паштетъ изъ рыбы	—
273) Постныя оладьи на миндальномъ молокѣ	149

ОТДѢЛЪ X.

Молоко и яйца.

274) Молочная лапша	150
275) „ манная каша	—
276) Простокваша	151
277) Варенецъ	—
278) Творогъ	—
279) Творожники	152
280) Яичница по-рязански	—
281) „ съ зеленымъ лукомъ	—
282) „ по-смоленски	153
283) „ по-болгарски	—
284) Варенныя яйца	—
285) Жаренныя яйца	154

ОТДѢЛЪ XI.

Каши.

	СТР.
286) Крутая гречневая каша съ масломъ	154
287) " " " " грибами	—
288) " " " " творогомъ	155
289) Размазня изъ гречневой каши	—
290) Разсыпчатая смоленская каша съ грибами	—
291) Крутая ячневая каша	156
292) " пшеничная каша	—
293) Рись съ яблоками	157
294) " " кофе	—
295) Кутья рисовая	—
296) Рись съ черносливомъ	158
297) Червячки изъ гречневой каши	—
298) Каравай изъ манныхъ крупъ	—

ОТДѢЛЪ XII.

Кисели.

299) Клюквенный кисель	—
300) Молочный кисель	159
301) Кисель изъ свѣжихъ яблокъ	—
302) " " сушеныхъ яблокъ	160
303) " " крыжовника	—
304) " овсяный	161
305) " миндальный	—
306) Кисель изъ черносмородиннаго сиропа	162
307) Клюквенный муссъ	—

ОТДѢЛЪ XIII.

Холодныя сладкія блюда.

308) Сливочное мороженое	163
309) " фисташково	164
310) " хлѣбное	—
311) " орѣховое	165
312) " изъ грецкихъ орѣховъ	—
313) " кофейное	—
314) " малиновое	166

	СТР.
315) Сливочное шоколадное	—
316) " разноцвѣтное	—
317) Фруктовое мороженое	167
318) Маседуанъ	168
319) Желе лимонное	—
320) " экономическое	169
321) Бланманже миндальное	—
322) " сливочное	—
323) Сливочный пломбиръ	170

ОТДѢЛЪ XIV.

Горячія сладкія блюда.

324) Яблоки въ тѣстѣ	171
325) Вафли	—
326) Польскіе пончки	172
327) Бисквиты	173
328) Сухое миндальное пирожное	—
329) Бисквитный тортъ	174
330) Англійскій тортъ	—
331) Яблочная шарлотта	175

ОТДѢЛЪ XV.

Маринады.

332) Маринованныя сливы	—
333) " крыжовникъ	176
334) " вишни	—
335) " яблоки	177
336) Моченыя яблоки	—
337) Маринованные огурцы	178
338) Огурцы соленные	—
339) Свекла моченая	179
340) Брусника съ яблоками	—

ОТДѢЛЪ XVI.

Общія указанія.

341) Подготовка печи и духового шкафа	180
342) Практическіе совѣты при жаренн и отпеканіи	182

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛЪ.

Горячіе супы.

	СТР.
343) Грибной отваръ	184
344) Отваръ изъ овощей	—
345) Грибная похлебка	—
346) Грибная лапша	185
347) Супъ разсольникъ	—
348) Супъ съ лимономъ	186
349) Супъ съ омлетомъ	—
350) Супъ изъ свѣжихъ помидоръ	—
351) Пюре изъ шампиньоновъ	187
352) Пюре изъ цвѣтной капусты	—
353) Боршокъ	—
354) Борщъ	188
355) Щи изъ свѣжей капусты	—
356) Щи изъ кислой капусты	189
357) Щи зеленыя	—
358) Супъ со спаржею	—
359) Супъ изъ черники	190

Котлеты.

360) Рисовыя котлеты	—
361) Котлеты изъ чечевицы	—
362) Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ	191
363) Картофельныя котлеты	—

Кушанья изъ овощей.

364) Грибы тушеные	—
365) Тушеные сморчки (постные)	192
366) Фаршированная рѣпа	—
367) Фаршированныя кабачки	—
368) Жаренае кабачки	193
369) Баклажаны фаршированныя	—
370) Фаршированныя томаты	—
371) Томаты по-гречески	—
372) Соусъ лимонный	—

	СТР.
373) Соусъ голландскій	194
374) Соусъ грибной постный	—
375) Соусъ шампиньонный	—
376) Соусъ луковый	—
377) Соусъ пикантный или подливка	—
378) Соусъ томатъ	195
379) Соусъ изъ яицъ	—
380) Соусъ горчичный	—
381) Сабайонъ	—
382) Соусъ французскій постный	—

Салаты.

383) Салатъ изъ свѣжихъ помидоръ	196
384) Салатъ изъ помидоръ съ огурцами	—
385) Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ	—
386) Салатъ изъ свеклы	—
387) Салатъ изъ красной капусты	197
388) Салатъ сборный	—
389) Салатъ изъ сыроѣжекъ	—

Мучныя кушанья.

390) Ушки грибныя	—
391) Ватружки	198
392) Пирогъ съ апельсинами	—
393) Гурьевская каша	199
394) Трубочки со сливками	—

Муссы и желе.

395) Желе малиновое, смородиновое или вишневое	—
396) Муссъ лимонный (постный)	200
397) Хлѣбъ кислосладкій и ржаной	—
398) Здобныя булки	—
399) Куличи	201

Квасы.

400) Красный хлѣбный квасъ	202
(401) Квасъ яблочный и грушевый	—

Маринады.

402) Кислая рубленая капуста	202
403) Шинкованная капуста	203
404) Пюре изъ помидоровъ	—
405) Маринованные грибы	—
406) Соленные рыжики, валушки и грузди	204
407) Сушеные грибы	—
408) Какъ сохранять горошокъ свѣжимъ	—

Чай, Кофе, Какао и Шоколадъ.

409. Приготовление чая	205
410) Приготовление кофе по-русски	—
411) Кофе по-нѣмецки	—
412) Кофе по-турецки	206
413) Кофейная смѣсь	—
414) Приготовление какао на водѣ	—
415) Приготовление какао на молокѣ	—
416) Приготовление шоколада	207
417) Какао „Жэнь-Шэнь Силодаръ“	—

Куличи и пасхи.

418) Куличъ кондитерскій	—
419) Куличъ № 2, попроще	209
420) № 1. Пасха кондитерская	210
421) Пасха здобная	211

ОТДѢЛЬ I.

а) Супы скоромные.

1. Бульонъ.

Для приготовления бульона употребляются, по преимуществу, слѣдующія части мяса: бедро, подбедерокъ или кострець. Передъ варкой мясо слѣдуетъ промыть и положить въ кастрюлю—залить холодной водой. Поставивъ на плиту, закрыть крышкой и, лишь только начнетъ закипать, сейчасъ же снять пѣну, иначе бульонъ будетъ мутный. По снятіи пѣны крышка уже болѣе не накрывается, а бульонъ, оставивъ кастрюлю на край плиты, оставляютъ понемногу кипѣть. Послѣднее нужно для того, чтобы бульонъ не очень выкипалъ, такъ какъ потомъ не годится доливать его водой. Затѣмъ всыпать немного соли, стараясь избѣжать пересола, памятуя, что „недосоль на столѣ, а пересоль на спинѣ“.

Продуктовъ на одного человѣка:

Мяса	$\frac{1}{2}$ фунта
Воды	$2\frac{1}{2}$ тарелки
Соли	по вкусу

Примѣчаніе. 1) Пѣну снимать съ бульона слѣдуетъ ложкою, а не шумовкой, чрезъ отверстія которой часть пѣны все же попадаетъ обратно въ бульонъ, отчего послѣдній принимаетъ мутный оттѣнокъ.

2) При подачѣ бульона съ него слѣдуетъ снимать жиръ, сначала ложкой, а затѣмъ прикладывая бумагу, къ которой жиръ хорошо пристаетъ.

3) Предъ опусканіемъ въ кастрюлю мясо необходимо промыть теплою водою, чтобы очистить его отъ пыли.

2. Консомэ.

Приготавливается совершенно также, какъ и обыкновенный бульонъ, съ прибавленіемъ лишь телячьей голяшки или телячьихъ костей. Мяса также употребляется нѣсколько больше.

Пропорція по разчету на двоихъ:

Мяса	1 1/2 фунта
Телячьей голяшки или костей	1/8 „
Воды	5 тарел.
Соли	по вкусу.

3. Бульонъ съ кореньями.

Сварить бульонъ № 1. При варкѣ, когда бульонъ начинаеть закипать, въ него, вмѣстѣ съ солью, по снятіи пѣны, положить коренья: петрушки сельдерея и порея, связанные ниточкой, а также морковь, рѣпу и петрушку. Чтобы придать бульону болѣе темный цвѣтъ, а отчасти и болѣе пріятный вкусъ—коренья, передъ опусканіемъ въ бульонъ, должны быть слегка поджарены на сковородѣ, съ масломъ или саломъ. Пріемъ этотъ предохраняеть также бульонъ отъ быстраго закисанія. Подавая на столъ, всыпать нарубленной зелени, петрушки или укропу.

Примечаніе. Всякій бульонъ, передъ подачей на столъ, долженъ быть процеженъ черезъ сито или салфетку.

4. Бульонъ съ пельменями.

Пропорція на 4 человекъ. Сварить бульонъ № 1, прибавивъ слегка поджаренныхъ кореньевъ.

За часъ передъ обѣдомъ, вынуть мясо и мелко изрубить. Полъ-ложки масла или жира поджарить слегка съ 1/2 мелкоизрубленной луковицы, положить говядину, посолить, всыпать 2—3 зерна толченого перцу, перемѣшать. Вымѣсить, какъ можно лучше, крутое тѣсто, изъ 1 яйца и 1/2 рюмки воды, полъ-ложечки соли и 1 1/2 стакана муки; раскатать очень тонко, но чтобы не порывалось, наложить начинку маленькими кучками, накрыть тѣстомъ, смазывая края водою, вырѣзать пирожки маленькимъ стаканомъ, зашпатель кругомъ края; за 1/4 часа до обѣда опустить въ кипящій бульонъ; когда пельмени всплывутъ, перелить супъ въ суповую миску, всыпавъ зеленой петрушки или укропа.

5. Супъ изъ курицы.

Вымыть цѣльную курицу въ холодной водѣ, положить ее въ кастрюлю, посолить умеренно налить 6 тарелокъ воды, поставить на жаркій огонь и вскипятить одинъ разъ. Снявъ пѣну, вынуть курицу, разрѣзать на 6 частей, а бульонъ процедить. Положивъ куски курицы въ бульонъ, прибавить одну изрѣзанную морковь, одну петрушку и одну луковицу, разрѣзанную пополамъ, поставить на огонь и варить, снимая пѣну, часа два. Затѣмъ бульонъ опять процедить и подавая на столъ, всыпать мелко-изрѣзанной зелени.

6. Супъ съ чернымъ хлѣбомъ.

Пропорція на 4 человѣка.

Взять: 1 фун. мяса отъ сѣка, 1 небольшую очищенную морковь, петрушку, сельдерей, 4—6 картофелинъ, 1 печеную луковицу, все это мѣстѣ съ мясомъ нарѣзать кусочками, опустить въ 6 тарелокъ холодной воды, положить 1 лавровый листъ, 4 зерна англ. перца и обыкновенной величины ломтикъ простого, черного черствого хлѣба, безъ корки, посолить. Варить все часа 3.

7. Супъ съ макаронами

Пропорція на 4 человѣка. Сварить бульонъ № 1—съ кореньями. За полчаса до обѣда положить $\frac{1}{4}$ фун. мелкихъ наломанныхъ итальянскихъ макаронъ, сварить. Предъ отпускомъ, 1 желтокъ разбить съ $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, влить чашку теплаго бульона, размѣшать, перелить въ общій некипящій супъ, подогрѣть до самага горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Подавать, всыпавъ зелени.

8. Супъ раковый.

Изъ четырехъ фунтовъ говядины варится 6 или 8 тарелокъ бульона съ кореньями: 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавровыхъ листа. Сорокъ раковъ варятся отдѣльно въ соленой водѣ. Когда раки готовы, ихъ шейки и ножки очищаются отъ скорлупы. Изъ мяса всѣхъ ножекъ и половины шеекъ готовится фаршъ: изъ 5 яицъ съ прибавленіемъ зеленого укропа, петрушки, а также $\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла дѣлается жид-

кая яичница, въ которую всыпать мелко изрубленное рачье мясо и чайную чашку толченныхъ сухарей изъ французскаго хлѣба, одно сырое яйцо и немного укропу и петрушки. Смѣшавъ все это хорошенько, начинить этою массою раковыя спинки. Всю оставшуюся скорлупу мелко истолочь, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ до темнаго цвѣта и затѣмъ всыпать полторы ложки муки, положить полтора стакана сметаны и вскипятить. Наконецъ, смѣшавъ съ приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, и процѣдить. Въ эту жидкость положить фаршированныя шейки и вскипятить еще раза два, снимая пѣну.

9. Супъ съ фрикаделями.

Во время варки бульона № 1 мелко рубится мясо, какъ на котлеты, и изъ него скатываются шарики величиною въ крупную вишню, слегка обжариваются въ маслѣ на сковородѣ. За полчаса до обѣда эти фрикадельки кладутся въ бульонъ, которому даютъ вскипѣть еще разъ и подаютъ на столъ, посыпавъ мелко-изрубленной зеленью петрушки или укропа.

10. Супъ изъ хвоста.

Пропорція на 2 человѣка. Къ обыкновенному бульону № 1 прибавляется одинъ хвостъ. Нарѣзанный на нѣсколько частей, хвостъ наканунѣ варки вымачивается въ водѣ. Мясо и хвостъ варятся одновременно, причемъ, если мясо уваривается раньше хвоста, то его слѣдуетъ вынуть, оставивъ хвостъ вариться до полной уварки

Къ этому супу прибавляютъ, кромѣ обычныхъ кореньевъ, также и картофель,—на данную порцію отъ 6 до 8 штукъ.

11. Супъ картофельный.

Сваривъ обыкновенный бульонъ съ прибавленіемъ одной, разрѣзанной пополамъ луковицы, двухъ небольшихъ морковей, одной петрушки и 2-хъ листовъ лавроваго листа, процѣдите сквозь салфетку и за полчаса до обѣда положить туда изрѣзаннаго небольшими ломтиками сырого картофеля, вскипятить раза два и подавать на столъ.

12. Разсолъникъ.

Разсолъникъ бываетъ обыкновенный, съ почками и съ потрохами.

Пропорція на двоихъ:

Мяса	1 ф.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ ф.
Огурцовъ соленыхъ	1 шт.
Муки	2 чайн. лож.
Масла для заправки и жаренья кореньевъ	$\frac{1}{8}$ ф.
Воды	4 тарелки.
Огуречнаго разсола	$\frac{1}{2}$ стак.
Кореньевъ	$\frac{1}{4}$ ф.
Луку	1 шт.
Картофеля	2 шт.
Крупы перловой или рису	1 стол. лож.
Соли и перцу по вкусу.	

Одновременно съ приготовленіемъ бульона № 1, сварить въ водѣ крупу. Съ огурцовъ снять

верхнюю кожицу, разрѣзать вдоль, причеиъ сердцевину отдѣлить. Сердцевину, вмѣстѣ съ кожицей опустить, вмѣстѣ съ разсоломъ въ бульонъ, во время варки послѣдняго. Заправочную муку смять вмѣстѣ съ кусочкомъ масла и опустить въ кипящій бульонъ. Когда заправка хорошо прокипитъ, опустить въ бульонъ огурцы, коренья, картофель, крупу,—все это еще разъ прокипятить и тогда прибавить сметаны, соли и перцу,—заѣмъ дать еще разъ прокипѣть—и подавать.

При желаніи имѣть разсолъникъ съ почками, съ послѣдними надлежитъ поступить слѣдующимъ образомъ: отдѣлить ихъ отъ жира, снять пленку, прокипятить хорошенько въ водѣ и, нарѣзавъ тоненькими кружочками, опустить въ бульонъ, одновременно съ кореньями. Съ потрохами же поступать такъ: голову, крылышки и шейку натереть мукой и опалить на огнѣ, потомъ хорошенько промыть; лапки ошпарить въ кипяткѣ и зачистить сверху кожицу, кончики лапокъ обрубить, пупокъ разрѣзать вдоль и вычистить. Всѣ части потроховъ опустить варить въ бульонъ вмѣстѣ съ мясомъ. Когда готовы — разобрать, разрубить на нѣсколько частей аккуратными кусочками и подавать въ разсолъникѣ.

13. Супъ прентаньеръ.

Приготавливается обыкновенный бульонъ № 1 съ кореньями. Въ то же время въ отдѣльной кастрюлкѣ варится слѣдующая свѣжая зелень: цвѣтная капуста, брюссельская капуста, лопатки отъ молодыхъ гороховыхъ стручковъ и одна

нарѣзанная кружками морковь. Когда готово, отбросить на сито.

Предъ обѣдомъ въ приготовленный бульонъ кладутъ зелень, доводятъ на легкомъ огнѣ до кипѣнія и подаютъ на столъ.

14. Супъ скороспѣлка.

Пропорція въ 4 человѣка. За два часа до обѣда вскипятить 5 тарелокъ воды. Взять по $\frac{1}{4}$ корешка очищенной моркови, петрушки, порея, сельдерея, брюквы, 4 шт. картофеля, все мелко нарѣзать, опустить въ кипятокъ, сварить до готовности, отставить. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, взять $\frac{1}{2}$ ф. говядины 1-го сорта, безъ костей, нарѣзать ее маленькими квадратиками, поджарить ихъ слегка въ другой кастрюлкѣ съ полною ложкою масла, прибавить $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки сметаны, посолить, влить наваръ съ кореньями, дать вскипѣть разъ-другой; подавать, всыпавъ зелени.

15. Лапша.

• Пропорція на четверыхъ. Сварить бульонъ № 1 съ кореньями изъ 2 фунт. мяса. Замѣсить и вымѣсить хорошенько крутое тѣсто изъ 1 яйца, рюмки посоленной воды и $1\frac{1}{2}$ стакана муки, раскатать тонко, натереть раскатанный кружокъ мукою съ обѣихъ сторонъ, нарѣзать полосами, сложить полосы другъ на друга; нашинковать мелко, острымъ ножомъ; разсыпать по столу, чтобы обсохли, осыпая съ лапши муку. Предъ самымъ обѣдомъ всыпать лапшу въ кипящій бульонъ, прокипятить. Когда лапша

всплыветъ, подавать съ зеленью. Если варится безъ мяса, то сварить бульонъ изъ кореньевъ, картофеля, луковицы и 4 суш. грибовъ, которые, когда сварятся, мелко изрубить, поджарить съ лукомъ въ ложкѣ масла, всыпать въ лапшу, вскипятить, всыпать зелени.

16. Супъ съ бобами.

Пропорція на четверыхъ. Сварить бульонъ № 1 изъ 2 фунтовъ мяса, съ кореньями. За два часа опустить въ супъ 1 стаканъ перемытыхъ бѣлыхъ бобовъ, сварить ихъ; за полчаса всыпать сырого очищеннаго картофеля, сварить. Если этотъ супъ варится безъ говядины, то положить въ супъ полъ-ложки масла поджареннаго съ половинкой мелко изрубленной луковицы. Подавая, всыпать зелени.

17. Супъ изъ помидоровъ.

Пропорція на четверыхъ. Въ обыкновенный бульонъ № 1 изъ 2-хъ ф. мяса, передъ самымъ обѣдомъ опускается ложка шуре изъ свѣжихъ помидоръ или консервовъ. Бульонъ заправляется ложкою муки и хорошо размѣшивается. Затѣмъ ему даютъ разъ прокипѣть и, прибавивъ сметаны, подаютъ на столъ. Этотъ супъ варится также и безъ мяса.

18. Супъ изъ оставшагося жаркова.

Остатки жаркого никогда не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ изъ нихъ можно приго-

товить превкусный супъ. Для этого надо убрать кости въ холодное мѣсто и на другой день, побрѣзавъ оставшееся мясо, кости разрубить, положить ихъ вмѣстѣ съ оставшеюся изъ подъ жаркого подливкою въ котелокъ, налить 4—5 тарелками воды, прокипятить хорошенько, положить одинъ лавровый листъ и шт. 5 простого перца; положить затѣмъ шт. 8—12 сырого очищенного картофеля; одинъ или два кислыя яблока, очищенные отъ кожицы и на четыре части разрѣзанныя, подправить ложкою муки, прокипятить; подавая, всыпать зелени. Можно подправить сметаною или пахтаемъ. Можно поджарить зеленый лукъ.

19. Супъ потафе.

Варится бульонъ № 1 съ кореньями. Затѣмъ выбирается маленькій кочешокъ капусты, который проваривается въ водѣ и затѣмъ опускается въ бульонъ, гдѣ долженъ совершенно свариться. Хорошо проваренный кочанъ вынимается изъ бульона и разрѣзается на части, вдоль по кочерыжкѣ. Передъ самымъ обѣдомъ нарѣзанную кусками капусту кладутъ въ миску и заливаютъ бульономъ. Къ этому супу прибавляются также красиво нарѣзанные коренья.

20. Лѣнвивыя щи.

Обыкновенный бульонъ № 1 варится съ петрушкою, 2 морковьями, 2 лавровыми листьями и достаточнымъ количествомъ соли. Во время варки, по снятіи пѣны, въ бульонъ опускается $\frac{1}{2}$ кочна свѣжей капусты, изрѣзанной довольно

крупными кусками. Затѣмъ подправить одною ложкою крупчатой муки, смѣшанной съ 1 ложкою русскаго масла, вскипятить раза два или три; подавая на столъ, всыпать мелко изрубленной зелени. Къ этимъ щамъ подается хорошая сметана.

21. Щи изъ молодой крапивы.

Бульонъ № 1 подправляется ложкою муки. Затѣмъ взять 1 фунтъ молодой, перебранной уже крапивы, вымыть ее, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить разъ — другой, откинуть на рѣшето, выжать, мелко изрубить, всыпать тотчасъ въ кипящій бульонъ, сварить до мягкости, забѣлить сметаною или пахтаемъ, положить горсть зеленого укропа, подавать.

22. Зеленыя щи.

Зеленыя щи изъ щавеля или шпината варятся точно также, какъ и щи изъ крапивы. Къ этимъ щамъ подаются варенныя въ крутую яйца, или же приготовленныя такимъ образомъ: варенныя яйца въ скорлупѣ перерубаются пополамъ по длинѣ своей. Вынувъ осторожно мякоть изъ скорлупы ее мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ чухонскимъ масломъ, мелко изрубленною зеленью и, начинивъ скорлупу, поджариваютъ на сковородѣ, кладя плоскою поверхностью внизъ.

23. Щи изъ кислой капусты.

Сварить обыкновенный № 1 бульонъ съ одною луковицею, прибавить еще 1 или 2 суше-

ные грибка и 1 лавровый листъ, 2 стакана кислой капусты, т. е. 1 фунтъ, сполоснуть, выжать, изрубить, поджарить до мягкости съ ложкою масла, но лучше сала, съ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленною луковицею и 3 зернами простого, толченого перца, переложить все въ бульонъ, варить до мягкости капусты, подправить ложкою муки, разведенной водою, прокипятить, забѣлить сметаной или пахтаньемъ. Подавать ко щамъ гречневую крутую кашу. Если варится безъ говядины, то сварить въ бульонѣ 2—3 суш. грибка, мелко изрубить, поджарить ихъ съ луковицею въ ложкѣ скоромнаго или постнаго масла, положить во щи, вскипятить.

24. Борщъ обыкновенный.

Въ 6 тарелкахъ воды варятъ 2 фунта коровьей грудинки, 1 фунтъ не собенно жирной копченой ветчины, 10 зеренъ черного перцу, 4 лавровыхъ листа и нарѣзанныя кусками: 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. Бульонъ процѣживаютъ, снявъ часть жира. Затѣмъ въ бульонъ снова кладутъ: грудинку, нарѣзанную порціонно, ветчину также нарѣзанную небольшими ломтиками, поль-кочна свѣжей капусты, нарѣзанной крупными кусками, $1\frac{1}{2}$ стакана нашинкованной свеклы, подправляютъ одной ложкой муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, съ 1 изрубленною мелко луковицею. Когда вскипитъ, вливаютъ ренскаго уксуса до пріятной кислоты, даютъ еще разъ вскипѣть и подъ конецъ кипѣнія кладутъ чайную чашку сладкой сметаны.

25. Борщъ по-польски.

Приготавливается совершенно такъ-же, какъ и обыкновенный борщъ, съ прибавленіемъ лишь сосисокъ, по одной на человѣка.

26. Горохъ съ ветчиной.

Варятъ 6 тарелокъ бульона изъ двухъ фунтовъ бульонной говядины и $1\frac{1}{2}$ фунта ветчины, съ кореньями: 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавров. листа. Когда бульонъ готовъ, то вынувъ говядину и ветчину, процѣдить черезъ сито.

Одновременно съ бульономъ, въ отдѣльной посудѣ варится 2 стакана обыкновеннаго гороха на столько, чтобы онъ совершенно разварился. Его протираютъ сквозь сито, разведя бульономъ и передъ обѣдомъ кладутъ въ бульонъ, прибавляютъ мелко-изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, подогрѣваютъ, не доводя до кипѣнія и подаютъ на столъ съ гренками изъ французскаго хлѣба, мелко нарѣзаннаго.

27. Пюре: изъ рѣпы, брюквы, цвѣтной капусты, спаржи, зеленого горошка и проч.

Въ совершенно готовый бульонъ № 1 положить пюре изъ одного изъ названныхъ продуктовъ, по расчету $\frac{1}{4}$ ф. пюре на человѣка. Прокипятить, опустить въ бульонъ приправу—чайную ложку муки, смятой съ кусочкомъ масла. Хорошо перемѣшавъ и давъ вскипѣть, приба-

вить, по расчету на одного человѣка, $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ съ яичнымъ желткомъ, послѣ чего кастрюлю необходимо отставить на край плиты, чтобы прекратить кипѣніе, иначе сливки могутъ свернуться. Удобнѣе всего сливки вливать передъ самой подачей на столъ.

Самое пюре готовится такъ: выбранныя овощи предварительно очищаются, а затѣмъ слегка кипятятся, послѣ чего первую воду, вытянувшую изъ селени всю неприятную горечь сливаютъ и наливаютъ свѣжую воду, въ которой овощи довариваются окончательно и затѣмъ протираются черезъ черное сито.

28. Борщокъ.

Это очень вкусный, освѣжающій супъ, подаютъ его обыкновенно въ чашкахъ. Приготавливается онъ слѣдующимъ образомъ: очищенную и мелко-нарезанную или изрубленную свеклу положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла и 1 или 2 лавровыми листьями и перцемъ, накрыть крышкой и дать упрѣть до полной готовности. Затѣмъ выложить въ заранѣе приготовленный бульонъ № 1, куда опустить также слегка поджаренные корни и продолжать варить на краю плиты, чтобы слегка кипѣло. Когда мясо будетъ хорошо проварено, тогда бульонъ процѣдить чрезъ сито. Цвѣтъ, долженъ быть ярко красный; но если борщокъ отъ варки потерялъ свой пріятный цвѣтъ, сдѣлался какъ бы кирпичный, то слѣдуетъ его поправить такъ: натереть свеклы на терку, смѣшать съ уксусомъ, дать постоять, чтобы цвѣтъ настоялся, и этимъ подкрасить.

Въ борщокъ прибавляется также мадера, по расчету $\frac{1}{4}$ стакана на двоихъ. Прибавляютъ лаврового листа и каенскаго перца по вкусу.

29. Похлебка изъ баранины.

По расчету на 6 тарелокъ надо взять 3 ф. реберной части баранины, прибавивъ къ нимъ говяжьихъ костей. Похлебка варится съ одною луковицею и десяткомъ очищенного картофеля. Когда баранина хорошо уварится, то, вынувъ ее изъ супа, изрубить на небольшіе куски, кости же должны оставаться въ супѣ. За полчаса до обѣда куски баранины вновь опустить въ кастрюлю, которую необходимо накрыть крышкой, поставить на огонь, чтобы похлебка могла хорошо упрѣть.

30. Супъ съ рисомъ.

Приготовить обыкновенный бульонъ № 1. Одновременно, въ отдѣльной посудѣ вскипятить воду, въ которую затѣмъ опустить чисто промытый рисъ и размѣшавъ, поставить на край плиты, отъ времени до времени помѣшивая. Затѣмъ прибавить масла и соли, наблюдая, чтобы рисъ не былъ разсыпчатый. Когда рисъ хорошо упрѣетъ, то положить его въ узорчатую, предварительно смоченную, форму изъ подъ желе. Остывшій въ формѣ рисъ вытряхнуть на блюдо и подавать къ бульону.

б) Постные супы.

31. Уха.

Для варки ухи употребляются слѣдующія рыбы: ерши, окуни, сиги, налимы, корюшка, навага, (но только живая) и друг., въ пропорціи по $\frac{3}{4}$ ф. рыбы на человѣка. Въ уху прибавляется — лукъ, лавровый листъ, перецъ, и передъ самой подачей на столъ, ломтиками нарѣзанный лимонъ, предварительно очищенный отъ кожи. Прибавляютъ также иногда картофель, манную крупу и рисъ.

Самый способъ приготовленія таковъ: съ рыбы соскоблить ножомъ или теркой чешую, разрѣзать брюшко, выпотрошить, вынуть изъ головы жабры, промыть какъ можно чище и, положивъ въ кастрюлю, залить холодной водой. Затѣмъ опустить мелко нашинкованный и хорошо поджаренный лукъ, лавровый листъ, перцу и соли по вкусу и поставить варить, а когда закипитъ, сдвинуть на край плиты и дать покипѣть $\frac{1}{2}$ часа и уха готова. Здѣсь опредѣлено время кипѣнья для одной порціи, но чѣмъ больше порція и крупнѣе рыба, тѣмъ больше требуется и времени для варки.

Если уха готовится съ картофелемъ, тогда въ воду, приготовленную для ухи, сначала опустить жареный лукъ, соль по вкусу, лавровый листъ, перецъ и картофель, а затѣмъ поставить варить и когда картофель дойдетъ до половины готовности, тогда уже опустить рыбу.

32. Уха изъ налима.

Снять съ налима кожу, посолить и нарѣзать кусками. Голову и хвостъ отрѣзать, вынуть, по

возможности, хребтовую кость, прокипятить съ 2—4 зернами простого перца, 1—2 шт. лавр. листа и 1—2 луковицами, процѣдить, вскипятить, опустить налима, сварить его до готовности и подавать затѣмъ уху съ зеленымъ укропомъ и петрушкою.

Въ уху изъ налима кореньевъ не кладутъ, а растираютъ сырыя молоки, отбросивъ кожу и кипятятъ съ ухою, что придаетъ ей особенный вкусъ, но дѣлается только въ такомъ случаѣ, когда уха варится изъ живого налима. Если же налимъ не такъ свѣжъ, то сварить въ ухѣ кореньевъ по полъ корешка. Чтобы уха была вкуснѣе, варятъ въ ней сперва съ $\frac{1}{2}$ фунта ершей или пискарей

33. Супъ изъ сига съ картофелемъ и перловою крупюю.

Пропорція на 4 человѣка. Полъ-ложки муки поджарить въ ложкѣ скоромнаго или постнаго масла, съ половиною мелко изрубленной луковицы, развести 4—6 тарелками воды, прокипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ, 1 луковицу, 1 лавр. листъ и 2—3 зерна простого перца, разварить крупу, всыпать блюдечко очищеннаго, сырого, нарѣзаннаго картофеля, сварить, положить 1 фунтъ очищеннаго, кусками нарѣзаннаго и за 2 часа солью натертаго сига, сварить его, всыпать $\frac{1}{4}$ мушкатнаго орѣха и зелени и подавать.

34. Супъ изъ щуки съ солеными огурцами.

Та-же пропорція. Вскипятить воды съ 1 луковицею, 1—2 шт. лавроваго листа и 3—6 зер. простого перца, положить 2 фунта очищенной рыбы и полное блюдечко очищеннаго, сырого картофеля и все это сварить вмѣстѣ. Ложку муки развести немного холодною водою, растереть, чтобы не было комковъ, влить въ уху, прокипятить, прибавить немного огуречнаго рассола, по вкусу, чтобы была пріятная кислота, положить 2 очищенные, соленые, нарѣзанные огурца, вскипятить, всыпать зелени, подавать къ столу.

35. Супъ изъ снѣтковъ.

Та же пропорція. Вскипятить 6—8 тарелокъ воды съ $\frac{1}{2}$ сельдереемъ, 1 луковицею, 1—2 шт. лавроваго листа, 3—5 зер. простого перца и немного соли, процѣдить; всыпать $\frac{1}{3}$ стакана перемытыхъ гречневыхъ крупъ, сварить ихъ, положить ложку скоромнаго или постнаго масла, слегка поджареннаго съ половиною мелко изрубленной луковицы. Когда крупа сварится, всыпать 1 ф. въ нѣсколькихъ водахъ перемытыхъ снѣтковъ, съ отрѣзанными головками и за часъ слегка посоленными, сварить ихъ, какъ снѣтки хорошо проварятся—подавать.

36. Супъ рисовый съ грибами.

$\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{3}$ сельдерея, 1 луковицу вычистить мелко нашинковать; поджа-

рить въ ложкѣ какого-нибудь постнаго масла, но не до красна, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, снова поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить ихъ до мягкости. Грибы вынуть, мелко нашинковать. Всыпавъ $\frac{1}{3}$ стакана рису, сварить, положить шт. 8 очищеннаго картофеля и также сварить.

Въ скоромные дни этотъ супъ можно готовить на скоромномъ маслѣ, причеиъ прибавляется также и сметана.

37. Супъ изъ осетровой головы.

Сваривъ бульонъ изъ 1 моркови, 1 петрушки, 2 лавровыхъ листовъ и 10 зеренъ перцу съ достаточнымъ количествомъ соли, процѣдить его чрезъ сито. Его должно быть 6 глубокихъ тарелокъ. Въ процѣженный бульонъ положить осетровую голову, разрѣзанную на 2 части, которую варить до тѣхъ поръ, пока мясо отстанетъ отъ костей. Вынувъ рыбу, кости отбросить, а мясо и хрящи снова положить въ процѣженный еще разъ бульонъ, прибавить одну ложку горчичнаго масла и одинъ стаканъ отдѣльно отваренной перловой крупы. Вскипятить одинъ разъ и подавать на столъ, посыпавъ мелко изрубленной зеленью.

38. Супъ изъ свѣжихъ корнейевъ.

Очистить, вымыть, разрѣзать вдоль 1 морковь, одну петрушку, одинъ сельдерей, поджарить на плитѣ, положить цѣльную луковицу, налить водою, разрѣзать, очистить и положить туда же одну сладкую брюкву, разрѣзанную кусочками,

положить затѣмъ $\frac{1}{4}$ кочешка капусты, кипяткомъ предварительно обваренной, подъ конецъ блюдечко нарѣзаннаго картофеля, подправить полужою муки, сварить все до мягкости. Подавая всыпать зелени, а въ скоромные дни влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, или самой свѣжей сметаны, или свѣжаго пахтанья. Въ постный день употребить какое-нибудь постное масло и забѣлить маковымъ или коноплянымъ молокомъ.

39. Супъ овсяный съ копченой рыбой.

$\frac{1}{2}$ стак. овсяныхъ крупъ разварить въ 6 тарелкахъ воды, всыпать блюдечко картофеля, сварить, положить фунтъ копченаго сига или другой копченой рыбы, очищенной отъ костей, разъ вскипятить, всыпать зелени, подавать съ гренками.

40. Борщъ изъ карасей и селедки.

Морковь, сельдерей, петрушку, всего по $\frac{1}{2}$ штукѣ и 1 луковицу слегка поджарить на плитѣ; взять 5—10 зер. перца, 1—2 шт. лавроваго листа, сварить все вмѣстѣ, процѣдить, положить нѣсколько кусковъ свѣжей капусты и 2—3 очищенныхъ, мелко нашинкованныхъ свеклы, которыя сперва слегка потушить съ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицею въ $\frac{1}{8}$ фун. чухонскаго или въ 2—3 ложкахъ горчичнаго масла. Шт. 4 очищенныхъ карасей или одну, хорошо въ квасѣ вымоченную, простую селедку, обвалять въ мукѣ, поджарить хорошенько въ такомъ же маслѣ;

передъ самымъ обѣдомъ опустить въ борщъ, влить немного уксуса, разъ вскипятить, всыпать зелени и подавать.

41. Щи изъ кислой капусты съ грибами.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 10 сушеныхъ грибовъ съ кореньями: 1 морковь, 1 петрушкою, 1 луковицею, перцемъ, солью и процѣдить. Покуда варится бульонъ, взять луковицу, мелко изрубить и поджарить съ 2 ложками подсолнечнаго масла, всыпать на сковородку 3 стакана отжатой капусты и снова поджарить, помѣшивая. Затѣмъ эту смѣсь положить въ грибной бульонъ, всыпать нашинкованные грибы и варить на небольшомъ огнѣ. Незадолго до обѣда, ложку крупичатой муки поджарить въ 1 ложкѣ подсолнечнаго масла и подправить щи. Подогрѣть и подавать на столъ.

42. Щи изъ осетровой головы.

Въ кастрюлю положить вымытую и разрубленную на 4 части осетровую голову, 2 небольшія очищенныя луковицы, 1 петрушку, одну морковь, 15 зеренъ перцу, соли по вкусу, залить 6 тарелками воды и варить, покуда рыбное мясо отдѣлится отъ костей и хрящей. Головизну вынуть, а бульонъ процѣдить чрезъ сито, положить въ него штукъ 10 грибовъ или штукъ 15 маслинъ и 3 стакана кислой, отжатой капусты, варить до готовности. Незадолго до обѣда щи подправить одною ложкою подправочной муки, под-

положить затѣмъ $\frac{1}{4}$ кочешка капусты, кипяткомъ предварительно обваренной, подъ конецъ блю-
дечко нарѣзаннаго картофеля, подправить полу-
ложкою муки, сварить все до мягкости. Подавая
всыпать зелени, а въ скоромные дни влить $\frac{1}{2}$
стакана сливокъ, или самой свѣжей сметаны, или
свѣжаго пахтажня. Въ постный день употребить
какое-нибудь постное масло и забѣлить мако-
вымъ или коноплянымъ молокомъ.

39. Супъ овсяный съ копченой рыбой.

$\frac{1}{2}$ стак. овсяныхъ крупъ разварить въ 6 та-
релкахъ воды, всыпать блюдечко картофеля,
сварить, положить фунтъ копченнаго сига или
другой копченой рыбы, очищенной отъ костей,
разъ вскипятить, всыпать зелени, подавать съ
гречками.

40. Борщъ изъ карасей и селедки.

Морковь, сельдерей, петрушку, всего по $\frac{1}{2}$
штукъ и 1 луковицу слегка поджарить на плитѣ;
взять 5—10 зер. перца, 1—2 шт. лавроваго ли-
ста, сварить все вмѣстѣ, процѣдить, положить
нѣсколько кусковъ свѣжей капусты и 2—3 очи-
щенныя, мелко нашинкованныя свеклы, которыя
сперва слегка потушить съ $\frac{1}{2}$ мелко изрублен-
ной луковицею въ $\frac{1}{8}$ фун. чухонскаго или въ
2—3 ложкахъ горчичнаго масла. Шт. 4 очищен-
ныхъ карасей или одну, хорошо въ квасѣ вы-
моченную, простую селедку, обвалить въ мукѣ,
поджарить хорошенько въ такомъ же маслѣ;

передъ самымъ обѣдомъ опустить въ борщъ,
вливъ немного уксуса, разъ вскипятить, всыпать
зелени и подавать.

41. Щи изъ кислой капусты съ грибами.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 10 сушеныхъ
грибовъ съ кореньями: 1 морковь, 1 петруш-
кою, 1 луковицею, перцемъ, солью и процѣдить.
Покуда варится бульонъ, взять луковицу, мелко
изрубить и поджарить съ 2 ложками подсолне-
чнаго масла, всыпать на сковородку 3 стакана
отжатой капусты и снова поджарить, помѣши-
вая. Затѣмъ эту смѣсь положить въ грибной
бульонъ, всыпать нашинкованные грибы и ва-
рить на небольшомъ огнѣ. Незадолго до обѣда,
ложку крупичатой муки поджарить въ 1 ложкѣ
подсолнечнаго масла и подправить щи. Подо-
грѣть и подавать на столѣ.

42. Щи изъ осетровой головы.

Въ кастрюлю положить вымытую и разруб-
ленную на 4 части осетровую голову, 2 неболь-
шія очищенныя луковицы, 1 петрушку, одну мор-
ковь, 15 зеренъ перцу, соли по вкусу, залить 6
тарелками воды и варить, покуда рыбное мясо
отдѣлится отъ костей и хрящей. Головизну вы-
нуть, а бульонъ процѣдить чрезъ сито, положить
въ него штукъ 10 грибовъ или штукъ 15 ма-
слинъ и 3 стакана кислой, отжатой капусты, ва-
рить до готовности. Незадолго до обѣда щи под-
править одною ложкою подправочной муки, под-

жаренной въ ложкѣ подсолнечнаго или горчичнаго масла, положить туда хрящи и рыбное мясо, подогрѣть и подавать на столъ.

в) Супы холодные.

43. Окрошка постная.

3 фунта осетрины * свѣжей бѣлуги или судака, нарѣзать небольшими кусочками, посолить немного и обжарить въ постномъ маслѣ, выбрать по возможности кости, если употребляется для окрошки костистая рыба. Вся эта пропорція кладется въ суповую чашку, заливается 6 тарелками кислаго домашнего квасу или кислыхъ щей, кладется три очищенныхъ, мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурца, 2 стакана зеленого, мелко нарѣзаннаго луку, щепоть укропа и петрушки, достаточное количество соли и кусокъ льда.

Прим. Лукъ предпочтительно подавать отдѣльно.

44. Окрошка овощная.

Очистить и нарѣзать 1 свѣжий и 1 соленый огурецъ, 2 груздя 4 рыжика, 2 волнушки, одно свѣжее и одно моченое яблоко, 4—8 шт. варенаго картофеля, 1 печеную свеклу, прибавить $\frac{1}{4}$ стак. вареныхъ бѣлыхъ бабовъ, ложечку готовой сарептской гочицы, соли, немного толченаго перцу, ложку сахарнаго песку или патоки, зеленого луку, петрушки, укропу, 2 бутылки квасу, размѣшать.

* Гдѣ пропорція не указана, считать на 4 человѣка.

45. Ботвинья

$\frac{1}{2}$ фунта щавеля очистить отъ стебельковъ, вымыть, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ горшокъ, вскипятить, не подливая воды, протереть сквозь сито; затѣмъ прибавить 1 фунтъ очищеннаго шпината, который сперва опустить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости и мелко изрубить. Можно также взять $1\frac{1}{2}$ фунта молодого свекольника, вымыть его, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, переложить въ суповую чашку, положить 2 или 4 свѣжіе очищенные и кусочками нарѣзанные огурца, укропу, зеленого луку, соли, ложку сахарнаго песку или патоки, развести 2 бутылками кваса или кислыхъ щей. Опустить 2 фун. вареной лосося, семги, бѣлорыбицы, сига или другой рыбы. Хорошо прибавить вареныхъ раковыхъ шеекъ.

г) Селянки мясныя и рыбныя.

46. Селянка сборная.

Изъ 3 фунтовъ бульонной говядины на 6 тарелокъ воды съ прибавленіемъ одной тарелки огуречнаго рассола варится бульонъ съ пряностями, кореньями: 2 моркови, 1 петрушка. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить.

Одну мелко изрубленную луковицу, двѣ ложки крупичатой муки поджарить въ столовой ложкѣ коровьяго масла и всыпать въ бульонъ вмѣстѣ съ кусочками: ветчины, жареной говядины и различной птицы, а именно: курицы, утки, гуся.

куропатки, рябчика. Вообще, что найдется въ экономіи изъ остатковъ жаркого. Кромѣ того положить: шампиньоновъ, капорцевъ и оливокъ. Вскипятить всю эту смѣсь раза три, снимая аккуратно пѣну, подъ конецъ кипѣнія прибавить 2 или 3 ложки хорошей сметаны и подавать на столъ.

47. Селянка московская мясная.

$\frac{1}{4}$ луковицы мелко нашинковать, поджарить въ $\frac{1}{8}$ фунта масла, положить $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. стаканъ сполоснутой и выжатой кислой капусты, размѣшать, накрыть крышкою, тушить, пока не сдѣлается мягкою, мѣшая, чтобы не пригорѣла, осыпая полужою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковороду, кладя рядъ капусты, рядъ мелкими кусочками нарѣзанной, вареной говядины, ветчины колбасы, сосисокъ, жареной дичи, покрыть рядомъ капусты; сверху положить кусочками нарѣзанные, 1 или 2 соленые огурца, рыжиковъ, груздей, облить сверху масломъ или распущеннымъ жиромъ, съ $\frac{1}{2}$ стакана воды или бульона, облить ложкою сметаны, посыпать толченымъ сухаремъ и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

48. Селянка московская рыбная.

$\frac{1}{2}$ луковицы нашинковать, поджарить съ $\frac{1}{8}$ ф. масла, положить стаканъ сполоснутой и выжатой кислой капусты, размѣшать, накрыть крышкою, тушить, потомъ положить 1 кислое яблоко, мелко нарѣзанное, осыпать полужою муки, размѣшать, еще тушить на огнѣ, мѣшая,

чтобы не пригорѣло. Когда капуста упрѣетъ, переложить ее на сковороду, кладя рядъ капусты, рядъ кусочками нарѣзанной и въ $\frac{1}{8}$ ф. масла поджаренной щуки, судака, сига или другой рыбы, всего 1 фунтъ; посыпать сверху истолченнымъ простымъ перцемъ и укропомъ, покрыть капустою, сверху насыпать мелко изрѣзаннымъ соленнымъ огурцомъ, положить 3—6 сполоснутыхъ рыжиковъ, 3 груздя, облить усомъ изъ подъ жареной рыбы, разведя его полустаканомъ кипяченой воды, осыпать сухарями и поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

49. Селянка рыбная.

3 фунта осетрины или другой крупной рыбы, сварить въ 6 тарелкахъ воды, съ 1 луковицею, съ 1 петрушкою, 2 морковьями, солью и 3 лавровыми листьями. Когда рыба уварится, ее вынуть, нарѣзать ломтиками и отставить, а бульонъ процѣдить чрезъ сито.

Одну ложку пшеничной муки поджарить въ ложкѣ постнаго масла, а въ другой сковородѣ поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ ложкѣ постнаго масла, смѣшать съ мукою, развести 2 стаканами огуречнаго разсола и влить въ бульонъ. Туда же положить 10 оливокъ, 1 рюмку капорцевъ, 2 соленыхъ огурца, вскипятить раза два. Незадолго передъ обѣдомъ положить рыбу подогрѣть и, подавая на столъ, посыпать зеленью.

ОТДѢЛЪ II.

а) Мясные соусы.

50. Бефъ—бульи. (Отварное мясо).

Для приготовленія этого блюда употребляются по преимуществу слѣдующія части мяса: огузокъ ссѣкъ, костецъ или бедро. Въ цѣляхъ экономическихъ, изъ того-же, подаваемого на второе блюдо, отварного мяса, можно приготовить и бульонъ. Для этого мясо варится не нарѣзаннымъ на части, какъ обычно при приготовленіи бульона, а цѣлымъ кускомъ, чѣмъ достигается удобство нарѣзки его въ готовомъ уже видѣ—тоненькими ломтиками. Помимо того, при варкѣ кускомъ, мясо не такъ вываривается, сохраняя извѣстную сочность, отчего въ свою очередь бульонъ, конечно, теряетъ въ крѣпости. Отварное мясо подается съ гарниромъ, въ видѣ отвареннаго въ соленой водѣ и заправленнаго масломъ — картофеля, рѣпы, моркови. Къ отварному-же мясу почти всегда подается соусъ изъ хрѣна.

51. Соусъ изъ хрѣна.

Стертый на теркѣ хрѣнъ, слегка поджарить на маслѣ, за тѣмъ, посыпавъ мукой, прокипятить въ бульонѣ, туда прибавить нѣсколько укусу, а чтобы получить болѣе густой соусъ — положить сметаны, соли, сахару и перцу по вкусу. Дать этой массѣ еще разъ вскипѣть, причемъ надо помѣшивать ложечкой и подавать.

Соусъ этотъ подается и къ другимъ отварнымъ мяснымъ блюдамъ, какъ напр., къ ветчинѣ, солонинѣ и языку.

52. Телячья отварная грудинка.

Пропорція на двоихъ. Грудины телячьей — $1\frac{1}{2}$ ф., рису $\frac{3}{8}$ ф., лимона — 2 ломтика, масла чухонскаго, риса, соли, перцу по вкусу и бульона для варки грудины. Телячью грудину надо очистить, обмыть и сварить въ мясномъ бульонѣ. Это послѣднее указаніе объясняется тѣмъ, что при варкѣ въ водѣ грудина теряетъ вкусъ. Одновременно съ варкой грудины, надо приготовить рисъ по слѣдующему рецепту: рисъ, по возможности, употребляется лучшій, такъ называемый „королевскій“. Отобравъ случайныя соринки и просѣявъ отъ пыли, рисъ въ сыромъ видѣ поджариваютъ съ кусочкомъ масла, чтобы онъ немного покраснѣлъ, послѣ чего въ него вливается немного кипятку. Хорошенько размѣшавъ, поставить на плиту и дать хорошо свариться, отъ времени до времени помѣшивая лопаткой. Когда онъ совсѣмъ уварится, то положить масла, чтобы рисъ былъ рассыпчатый. Когда рисъ и грудина готовы, то послѣднюю разрубить на порціи, затѣмъ положить на блюдо сначала рисъ, а на него уже уложить порціи грудины, которая сверху засыпать зеленью петрушки и убрать кусочками лимона.

53. Телячья грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.

3 фунта телячьей грудинки разрѣзать на 6 или 8 кусковъ, ополоснуть въ холодной водѣ,

сложить въ кастрюлю, — залить бульономъ и вскипятить одинъ разъ; затѣмъ вынуть, ополоснуть въ холодной водѣ, налить тѣмъ же, процеженнымъ бульономъ, положить кореньевъ, пряностей и варить до мягкости; затѣмъ снять мясо съ костей, прокипятить его одинъ разъ въ соусѣ, приготовленномъ такимъ манеромъ: 2 столовыхъ ложки пшеничной муки вскипятить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, прибавить чайную чашку сладкой сметаны, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась телятина, посолить и вскипятить раза два. Подавая на столъ, посыпать зеленью.

54. Телячья головка подь бѣлымъ соусомъ.

Съ телячьей головки слѣдуетъ снять кожу, затѣмъ разрубить ее вдоль, вынуть мозги, — положить въ кастрюлю и залить водою, но лучше бульономъ. Прибавить кореньевъ, посолить и оставить вариться до тѣхъ поръ, пока мясо не начнетъ отдѣляться отъ костей, — послѣ чего отдѣлить мясо отъ костей, нарѣзать мясо продолговатыми ломтиками и отставить. Тѣмъ временемъ заняться приготовленіемъ слѣдующаго соуса; 2 столовыхъ ложки пшеничной муки вскипятить съ двумя ложками коровьяго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, вскипятить одинъ разъ, прибавить столовую ложку мелкаго сахара, — положить 3 ломтика лимона, предварительно очищеннаго отъ кожи и зеренъ, прибавить чайную чашку хорошей сметаны, вскипятить и процедить сквозь сито. Можно прибавить въ соусъ

каперцевъ и оливокъ. Передъ подачей на столъ нарѣзанную головку слѣдуетъ раза два вскипятить и уже тогда выкладывать на блюдо.

55. Телятина подь бешемелью.

Пропорція на двоихъ. 1 ф. любой мягкой части телятины, предпочтительнѣе же отъ почечной части или окорока, изжарить обыкновеннымъ образомъ. Когда телятина готова, то ее переложить на сковородку, въ перекладку съ бешемелью, сверху также покрыть бешемелью такъ, чтобы телятина не была видна, — затѣмъ посыпать тертымъ сыромъ и дать подрумянится въ духовомъ шкафу.

Для приготовления бешемели взять: $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или молока, столоваго или сливочнаго масла $\frac{1}{8}$ ф. и 1 стол. ложку муки. Сливки или молоко вскипятить, — масло съ мукой, помѣшивая лопаткой, хорошо прогрѣть, — прокипятить и вливать постепенно, помѣшивая лопаткой, — кипяченныя сливки или молоко и затѣмъ, все уже вмѣстѣ, хорошенько проварить на плитѣ, до тѣхъ поръ, пока вся масса не загустѣетъ. Прибавить по вкусу соли и бешемель готова.

56. Телятина по-молдавански.

Приготовить 2 фунта тѣста, какъ бы на лапшу, изрѣзать на квадратики, величиною въ вершокъ и оставить разложенными на кружкѣ. Тѣмъ временемъ отварить 2 фунта мягкой части телятины, изрѣзать ее на кусочки и затушить ее съ 2 ложками коровьяго масла, 1 мелко изрубленною луковицею, 1 чайною ложечкою

укропа зеленого. Затѣмъ взбить одно сырое яйцо съ чайною чашкой сметаны, обмакнуть въ эту смѣсь тѣсто и складывать въ кастрюлю, смазанную масломъ, послойно, — телятину и тѣсто, поливая слегка остатками того и другого соуса. Кастрюлю поставить въ духовой шкафъ на полчаса и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

57. Телячьи ножки.

Сварить, сколько нужно по числу обѣдающихъ, телячьихъ ножекъ (6 или 8), въ соленой водѣ до надлежащей мягкости, отдѣлить кости, а мясо обмакнуть въ сбитый желтокъ, обвалить въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, разложить на блюдо къ одной сторонѣ, а съ другой стороны выложить картофельное пюре, приготовленное такимъ манеромъ: сварить штукъ 10 или 15 очищеннаго картофеля въ соленой водѣ до мягкости; протереть чрезъ рѣшето, развести 2 стаканами молока, взбить два желтка, положить 2 столовыхъ ложки масла, посолить, если не солоно, а кто любитъ, всыпать 1 столовую ложку мелкаго сахара, смѣшать хорошенько въ кастрюлѣ, поставить на огонь и вскипятить, постоянно помѣшивая, одинъ разъ.

58. Телячьи мозги.

Тщательно очистить мозги отъ покрывающей ихъ пленки и прокипятить въ маринадѣ слѣдующаго состава: $\frac{1}{4}$ бут. уксусу, $\frac{1}{4}$ бут. воды, куда прибавить — 2 лавровыхъ листа, 6 шт.

перца, 1 шт. луку и соли по вкусу. Этотъ составъ предварительно вскипятить и затѣмъ уже опустить въ него мозги, которымъ дать свариться на половину. Затѣмъ вынуть изъ кастрюли, положить мозги на сито, чтобы съ нихъ стекла вода. Когда мозги, такимъ образомъ, пообсохнутъ, то обвалить ихъ въ мукѣ, обмазать яйцомъ перевалять въ крошкахъ и зажарить на маслѣ. Когда зажарится, то шумовкой вынуть ихъ и положить на бумагу, чтобы дать имъ немного пообсохнуть и тогда подавать.

59. Телячья печенка.

За 2 или даже за 3 часа до приготовления, телячью печенку слѣдуетъ положить въ воду, чтобы вытянуть имѣющуюся въ печенкѣ кровь. Затѣмъ печенку очистить, снявъ съ нея пленку, нарѣзать на порціи, тщательно отбирая камешки, промыть, обсушить, положивъ ихъ на полотенце, посыпать солью и перцемъ, обвалить мукой и зажарить на сковородкѣ. На сковородку, на которой жарилась печенка, прибавить бульона и масла, прокипятить, прибавить сметаны, дать прокипѣть еще разъ, положить по вкусу перцу и соли, слегка поджареннаго луку, затѣмъ процѣдить и облить печенку передъ самымъ отпускомъ къ столу.

60. Воловья печенка.

Воловья печенка готовится совершенно такъ-же, какъ и телячья.

61. Бефъ-строгановъ.

По расчету на одного взять: $\frac{1}{2}$ ф. мяса мякоти 1-го сорта, $\frac{1}{8}$ ф. пюре томатовъ, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, $\frac{1}{8}$ столоваго масла, 1 чайную ложку муки, каенскаго перцу и соли по вкусу. Мясо изрѣзать квадратными кусочками и поджарить въ маслѣ, положивъ соли по вкусу, посыпать мукой, перемѣшать, положить томать—пюре, прокипятить, положить сметану и перецъ по вкусу, еще разъ прокипятить и дать постоять минутъ 5 на краю плиты, чтобы мясо пропиталось ароматомъ и вкусомъ соуса. Подавать въ металлическихъ или фаянсовыхъ мискахъ.

По желанію, къ бефъ-строганову готовится картофель въ такомъ видѣ: картофель очистить, нарѣзать какъ свеклу на борщъ и опустить въ горячій жиръ; когда — зарумянится, вынуть на бумагу и немного посолить. Картофель этотъ кладется въ мисочку поверхъ бефъ-строганова.

62. Пловъ изъ телятины.

Отварить 2 стакана рису въ достаточномъ количествѣ воды, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и отставить. Приготовить соусъ такимъ манеромъ: 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ коровьяго масла, всыпать двѣ чайныхъ ложки съ верхомъ пшеничной муки, размѣшать, влить чайную чашку сметаны и 2 стакана бульона, въ которомъ варила телятина, вскипятить, процѣдить; смѣшать съ 3 фунтами мелко нарѣзанной вареной

телятины, еще разъ вскипятить; наконецъ прибавить приготовленный рисъ и поставить въ кастрюлѣ въ духовую печь на $\frac{1}{4}$ часа.

63. Пловъ изъ курицы.

Очистить одну большую, по возможности жирную курицу, сварить ее съ 1 луковицею, 1 морковью, 1 петрушкою и достаточнымъ количествомъ соли, вынуть, разрубить по длинѣ на 2 части и слегка поджарить на сковородкѣ, смазанной масломъ. Въ то-же время сварить въ бульонѣ $\frac{1}{2}$ стакана рису, откинуть его на рѣшето, облить холодною водою, чтобы онъ былъ рассыпчатый. Курицу разрѣзать на болѣе мелкія части, рисъ подправить $1\frac{1}{2}$ ложками коровьяго масла, посолить, если нужно, и сложить послойно съ курицей въ кастрюлю, стѣнки коей слегка смазать масломъ, накрыть крышкою и тушить минутъ 20, подливая отъ времени до времени бульона въ количествѣ $1\frac{1}{2}$ стакана. Подавая на столъ, выложить на подогрѣтое блюдо.

64. Языкъ съ картофельнымъ пюре.

Сварить цѣльный бычачій языкъ съ кореньями, пряностями, 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицею и достаточнымъ количествомъ соли до мягкости, вырѣзать 6 или 8 порцій, дѣлая разрѣзы нѣсколько наискось поперекъ языка. Покуда варится языкъ, приготовить для него пюре изъ картофеля по слѣдующему рецепту: сварить въ соленой водѣ штукъ 10 или 15 картофеля до совершенной мягкости; вынуть, протереть

чрезъ сито, положить 2 столовыхъ ложки масла, влить полтора стакана молока, сложить въ кастрюльку и поставивъ на плиту, подогрѣть, но не доводить до кипѣнія. Подавая на столъ, порціи языка сложить къ одной сторонѣ блюда, а пюре къ другой.

65. Почки въ мадерѣ

Почки, предварительно, очистить отъ жира и снять пленку. Нарѣзать тоненькими кружочками и слегка поджарить на маслѣ. Затѣмъ прокипятить, прибавить муку, сметую съ кусочкомъ масла, кипятить до тѣхъ поръ, пока масса не загустѣетъ, тогда влить мадеры и положить соли и перцу по вкусу и, хорошо перемѣшавъ, подавать къ столу, преимущественно въ металлическихъ или фаянсовыхъ чашкахъ.

66. Почки по-русски.

Приготовить почки, какъ указано въ № 65, затѣмъ очистить лукъ, мелко нашинковать, слегка поджарить на маслѣ, всыпать немного муки, еще разъ поджарить, развести бульономъ, размѣшавъ, положить сметаны, соли, перцу по вкусу, опустить въ этотъ соусъ ючки и, помѣшивая лопаточкой, еще разъ дать хорошо прокипѣть и подавать.

67. Рагу изъ телятины.

Взять телятины грудину или отъ окорока, или-же какой либо другой части, разрѣзать на части, а если грудина, то разрѣзать по кости, порціонно, обмыть, посолить, посыпать перцемъ

и зажарить на маслѣ до хорошаго румянца. Затѣмъ сложить телятину въ сотейникъ, положить также и картофель, нарѣзанный ломтиками, и отваренные въ водѣ до половины готовности коренья (рѣпа и морковь), положить также лукъ, поджаренный на маслѣ, перецъ и лавровый листъ, влить бульонъ и накрывъ крышкой, утушить до готовности въ духовомъ шкафу. Если бульонъ выпрѣетъ, то добавить еще. Затѣмъ, когда готово, слить бульонъ съ сотейника, вскипятить, положить муки, сметой съ масломъ и, размѣшивая лопаткой, прокипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, положить въ него сметану, прогрѣть и залить опять въ сотейникъ телятину и гарниры, и поставить въ духовой шкафъ прогрѣть, чтобы все находящееся пропиталось вкусомъ сметаны.

Подавать рагу въ салатникъ или въ металлической мискѣ.

68. Рагу изъ баранины.

Приготавливается совершенно такъ-же, какъ и изъ телятины.

69. Омлетъ съ ветчиной.

Пропорція на одного. Взять: 4 шт. яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 2 стол. ложки молока, масла для жаренья, соли и бѣлаго перцу по вкусу, зелени, укропа или петрушки.

Яйца отбить въ чашку, положить соли и перцу по вкусу и рубленой зелени и все вмѣстѣ

хорошенько вымѣшать. Затѣмъ накаливъ сковороду, положить на нее кусочекъ масла, вылить приготовленныя яйца и, тряся сковороду за ручку, отпечь ихъ до половины готовности, и когда будетъ отставать отъ сковороды, тогда положить на середину мелко изрѣзанную кубиками ветчину и завернуть ее ножомъ въ яйца, фасономъ въ видѣ длиннаго пирожка, или-же просто сложить вдвое полукругомъ, поджарить до готовности, и подавать, сложивъ на блюдо.

70. Омлетъ съ грибами.

Пропорція на одного. 4 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, 1 ложка бешемели (приготовление бешемели см. въ № 55), 2 стол. ложки молока, масла для жаренья, соли и бѣлаго перцу по вкусу, зелени петрушки, приготовить бешемель и положить въ нее поджаренные въ маслѣ шампиньоны или бѣлые грибы консервъ; тѣ и другіе должны быть нашинкованы.

Отбить яйца въ чашку, положить молока, соли и перцу и все это хорошо вымѣшать. Затѣмъ сковороду съ ручкой накаливъ, положить на нее кусочекъ масла, вылить приготовленныя яйца и, тряся сковородку за ручку, отпечь ихъ до половины готовности и когда будетъ отставать отъ сковороды, положить на середину приготовленные грибы и завернуть ихъ въ яйца, придавъ видъ пирога, затѣмъ поджарить до готовности, сложить на блюдо и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

Омлетъ подается также съ курицей, заправленной бешемелью, съ почками и т. п. фаршами.

71. Яичница съ ветчиной.

Пропорція на одного. 4 шт. яицъ, $\frac{1}{2}$ осьмушки масла, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, петрушки или укропа для посыпки, соли — по вкусу. Накаливъ сковородку, положить масла, и когда оно распустится и закипитъ, то положить ветчину, нарѣзанную мелко кубиками и, прокипятивъ масло съ ветчиной, отбить туда яйца одно за другимъ, стараясь, чтобы желтки были цѣлые, немного сверху посолить, поджарить сначала немного на плитѣ, а затѣмъ, взявъ на сковородникъ, поддерживать у жара подъ плитой или въ горячемъ духовомъ шкафу, для того, чтобы сверху немного окрѣпло. Когда готово, посыпать зеленью петрушки, поставить сковородку на тарелку и подавать.

72. Яичница молочная.

Пропорція на одного. $\frac{1}{2}$ бут. молока или сливокъ, 3 шт. яицъ, соли по вкусу. Сливки вскипятить; яйца отбить въ посуду, взбить ихъ звѣничкомъ или лопаткой и влить постепенно молока или сливокъ горячихъ, быстро при этомъ размѣшивая лопаткой; когда яйца съ молокомъ или сливками будутъ соединены, тогда положить соли по вкусу и влить въ металлическую чашку или какой либо красивый горшочекъ и поставить въ духовой шкафъ; когда зарумянится сверху, то въ шкафу сбавить жаръ, чтобы яичница окрѣпла въ срединѣ, и когда готова, подавать.

73. Сосиски съ капустнымъ соусомъ.

Жирной свинины $1\frac{1}{2}$ фунта, $\frac{3}{4}$ фунта мягкой говядины и $\frac{1}{2}$ фунта свиного жира, мелко изрубить, посолить, поперчить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и этой массой начинить тонкія свиныя кишки, промытыя въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы отъ нихъ не было ни малѣйшаго запаха. Начинять слѣдуетъ кишку аршина въ полтора и перевязывать ниткою на каждыя трихъ вершкахъ. Тутъ выйдетъ гораздо больше, чѣмъ на одинъ разъ, а потому взять сосисокъ столько, сколько нужно; сварить въ водѣ и предъ обѣдомъ слегка поджарить въ маслѣ, прокалывая каждую сосиску вилкою, чтобы она не лопалась. Между тѣмъ приготовить соусъ такъ: 2 стакана кислой рубленой капусты, отжать отъ лишняго разсола, положить въ кастрюлю, налить 2 стаканами говяжьяго бульона, посолить немного и варить до мягкости капусты. Прибавивъ сюда одну столовую ложку муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, одну столовую ложку мелкаго сахару, вымѣшать хорошенько, накрыть кастрюлю крышкой и поставить въ духовую печь или шкафъ на $\frac{1}{4}$ часа. Подавая на столъ, сосиски выложить на блюдо и огарнировать соусомъ.

б) Постные соусы.

74. Заливное изъ рыбы.

2 фунта щуки или окуней очистить, сварить въ 6 стаканахъ воды съ 2—3 штукаами лаврового листа, 5—10 зеренъ англійскаго перца, соли

и 1 луковицею. Рыбу вынуть, остудить, очистить отъ костей, нарѣзать кусочками, уложить въ салатникъ съ листочками свѣжей петрушки. Уху же еще поварить съ костями, вливъ немного уксусу, процѣдить на рыбу, застудить. Подавая выложить на блюдо; ѣдятъ съ уксусомъ и хрѣномъ или съ горчицею.

75. Кокиль изъ рыбы.

Пропорція на двоихъ. Взять: $\frac{3}{4}$ ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, 2 ломтика лимона, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, сыру для посыпки, соуса бешемель и соли и перцу по вкусу. Съ рыбы снять филе, посолить, посыпать перцемъ и поджарить на маслѣ. Шампиньоны свѣжіе очистить, нашинковать и поджарить на маслѣ; консервъ же шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, надо нашинковать и также поджарить на маслѣ. Приготовленную рыбу уложить на раковинки, поверхъ рыбы положить грибы, обмазать соусомъ бешемель (№ 55), посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь подрумяниться. Когда готово, положить ломтикъ лимона и подавать.

76. Щука подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ щуку въ 4 фунта вѣсомъ, отбросить голову, вырѣзать 6 или 8 порцій, выбравъ, по возможности, кости, сложить въ каменную посуду, обдать кипящимъ уксусомъ и оставить такъ на часъ. Тѣмъ временемъ сварить бульонъ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 2 морковьями, 3 лавровыми листьями и солью. Сложивъ рыбу въ кастрюлю, налить

этим бульонъ такъ, чтобы онъ покрылъ рыбу, поставить на огонь и варить до готовности. Затѣмъ рыбу вынуть, выложить на блюдо, огарнировать очищенными раковыми шейками и ножками и облить соусомъ, слѣдующаго приготовления: сварить въ соленой водѣ штукъ 25 раковъ средней величины, ножки и шейки очистить. Онѣ пойдутъ для гарнира. Скорлупу этъ раковъ истолочь въ ступкѣ, поджарить въ достаточномъ количествѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась щука, вскипятить, процѣдить, подправить 1 столовою ложкою муки, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной чашки каперцевъ, вскипятить еще одинъ разъ и процѣдить. Поливая этимъ соусомъ рыбу, посыпать чайною ложкой укропу пополамъ съ петрушкою.

77. Рыбныя фрикадельки подъ соусомъ.

Взять 1 фунтъ очищенной щуки или судака, мелко изрубить, положить мякишъ 3-хъ коп. булки, намоченный въ водѣ, ложечку соли, 3—4 зерна простого истолченнаго перцу, печенаго луку, все размѣшать, раздѣливъ на шарики, въ грецкій орѣхъ, обкатать ихъ въ мукѣ, обжа- рить въ $\frac{1}{3}$ ф. скоромнаго или въ 2—3 ложкахъ горчичнаго масла, положить нѣсколько вареныхъ картофелекъ, облить 2 стаканами кипятка, прокипятить, всыпать зелени, подавать. Въ скоромный день хорошо приправить ложкою сметаны.

78. Матлотъ изъ налима.

Пропорція на 6 человѣкъ. Взять: 3 ф. налима, пюре томатъ 1 ф. луку шарлотъ, 1 стол.

ложку муки, $\frac{1}{8}$ ф. каперсовъ, $\frac{1}{8}$ ф. сливокъ, 1 рюмку мадеры, $\frac{1}{4}$ ф. маринованныхъ грибовъ, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 2 тарелки бульона или ухи, $\frac{1}{8}$ ф. кишароновъ, $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина, соли и каенскаго перцу по вкусу. Сдѣлать надрѣзъ у головы налима и засоливъ пальцы солью, чтобы не скользили, снять съ него кожу чулкомъ. Затѣмъ отрѣзать голову (голова не употребляется и считается вредною), снять съ рыбы филе, т. е. боковую мякоть и разрѣзать на части. Печенка налима идетъ на гарниръ.

Нашинковать мелко лукъ и поджарить его на маслѣ, положить въ него куски налима, посыпанные немного солью и перцемъ, залить бѣлымъ виномъ, прибавить немного бульона или ухи, и накрывъ крышкою, поджарить до полной готовности. Когда готово, рыбу вынуть, положить туда томата пюре, сварить вмѣстѣ, влить остальной бульонъ, прокипятить и положить муку, смятую съ масломъ, и, размѣшивая лопаткой, прокипятить до густоты жидкой сметаны, затѣмъ влить мадеру и положить соли и каенскаго перцу по вкусу.

Потомъ приготовить гарниры: Печенку налима нарѣзать ломтиками и поджарить на маслѣ, затѣмъ каперцы, очищенные оливки, шинкованные маринованные бѣлые грибы, корнишоны, разрѣзанные пополамъ вдоль,—все это слегка обжарить на маслѣ. Шарлотъ лукъ очистить, обварить и поджарить на маслѣ.

Когда всѣ вышесказанные гарниры приготовлены, т. е. печенка налима, каперсы, оливки, грибы, корнишоны и лукъ шарлотъ, то положить ихъ въ соусъ, положить также и приготовленнаго налима, прогрѣть или прокипятить

все вмѣстѣ и подавать въ металлической или фарфоровой мискѣ.

Примѣчаніе: Кромѣ налима, матлотъ готовится и изъ другихъ рыбъ, а также и изъ смѣси изъ разныхъ рыбъ, напримѣръ: судака, сига, лососины и т. п. рыбъ.

79. Котлеты изъ рыбы.

Пропорція на двоихъ: взять 1 ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ стакана молока или ухи, 1 ломтикъ булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, крошекъ для обсыпки, соли и бѣлаго перцу по вкусу.

Съ рыбы снять филе, выбрать начисто изъ мяса кости и изрѣзавъ на мелкія части, пропустить чрезъ мясорубку 2 раза или просто мелко изрубить ножами, а потомъ истолочь въ ступкѣ съ размоченной булкой и, положивъ въ эту массу мелко изрубленный и поджаренный на маслѣ лукъ, соль и перецъ по вкусу, размѣшать и раздѣлывать массу на котлеты такъ: на столъ высыпать сухарныя крошки и положивъ на нихъ приготовленную массу, раскатать колбасой и нарѣзать порціонно, затѣмъ изъ каждаго куска скатать или, такъ сказать, придать ему видъ остроконечной котлетки. Когда масса вся раздѣлана и котлеты готовы, то ихъ зажарить на маслѣ.

80. Сигъ подъ раковымъ соусомъ.

Сига въ 4 фунта вѣсомъ очистить, выпотрошить, посолить и сварить съ 1 петрушкою, 1 луковицею и 2 морковьями, выложить на блюдо, когда будетъ готовъ, и, подавая на столъ, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: сварить штукъ 20 средней величины ра-

ковъ въ соленой водѣ, шейки и ножки очистить, а туловища и остальную скорлупу истолочь въ ступкѣ, поджарить до красна въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, развести 3 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить и процѣдить; къ этому бульону прибавить столовую ложку муки, поджаренной въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла и еще одинъ разъ вскипятить и процѣдить; наконецъ, всыпать сюда очищенные шейки и ножки, положить ломтика 4 лимона безъ зеренъ, вскипятить въ послѣдній разъ.

81. Корюшка маринадъ.

Пропорція на двоихъ. Взять 10 шт. корюшки, 1 шт. луку, $\frac{1}{2}$ бут. уксусу, 1 шт. рѣпы, 1 шт. моркови, 8 горошинъ перцу, 2 лавровыхъ листа, $\frac{1}{4}$ палочки корицы, 1 шт. яиць, масла для жаренья, муки и крошекъ для обсыпки, соли и сахару по вкусу.

Корюшку вычистить, промыть и отсушить на полотенцѣ, посолить и перевалить въ мукѣ, потомъ перевалить въ яйцѣ и затѣмъ уже въ сухарныхъ крошкахъ, и положивъ на сковородку масла, растопить и положить на него корюшку и когда зарумянится, накрыть тарелкой корюшку, перевернуть и сырой стороною скатить съ тарелки на сковороду и также зарумянить, а затѣмъ облить маринадомъ съ гарниромъ.

Гарниръ приготовить такъ: морковь оскоблить, подточить вдоль зубчатымъ ножикомъ и нарѣзать поперекъ тоненько, зубчатыми кружками; лукъ разрѣзать поперекъ и разобрать его колечками, а рѣпу оточить чесночкомъ.

Маринадъ приготовить такъ: влить въ ка-

стрюлю уксусу и положить въ него соли, и сахару по вкусу, перцу, лавроваго листа и корицы, вышесказанный гарниръ прокипятить, потомъ его остудить и залить приготовленную корюшку, давъ ей постоять до слѣдующаго дня, когда и подавать къ столу.

82. Жареная селедка.

Хорошенько вымочить 2 простыя селедки, снять съ нихъ кожицу, разрѣзать вдоль, вынуть кости, мелко изрубить мясо съ 1 луковицею и молоками, положить мякишъ 3-хъ-коп. булки, намоченный въ водѣ или молокѣ, и затѣмъ выжатой, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 яйцо, размѣшать и придать всей этой массѣ форму селедки, къ которой приставить селедочный хвостъ и голову. Смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь и когда поджарится—подавать, не снимая со сковороды. Въ постъ обходятся безъ яйца и вмѣсто скоромнаго, употребляютъ постное масло.

83. Котлеты изъ селедки.

Приготавливаются точно также, какъ № 82, только надо сдѣлать изъ нихъ котлетки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ или въ мукѣ, поджарить въ маслѣ. Вмѣсто булки, можно класть разварнаго, мятаго картофеля. Кладется мелко истолченный перецъ.

84. Щука по-еврейски.

Очистить и выпотрошить щуку въ $4\frac{1}{2}$ фунта вѣсомъ, отбросить голову, посолить снаружи и

внутри, вырѣзать 6 или 8 порцій, выбрать, по возможности, кости, сложить въ кастрюлю, налить водою на столько, чтобы она покрыла рыбу, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, 3 столовыхъ ложки уксуса, положить изрѣзанныхъ: 1 морковь, одну петрушку, 1 средней величины луковицу, 4 ломтика лимона, $\frac{1}{2}$ стакана отобраннаго и вымытаго изюма, посолить, поперчить, поставить въ печь и варить до готовности рыбы. Тѣмъ временемъ приготовить соусъ, которымъ облить рыбу, подавая на столъ: 1 столовую ложку крупчатой муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкѣ чухонскаго масла, 2 чайныхъ ложки сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина смѣшать, развести 3 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить два раза и процѣдить. Обливъ этимъ соусомъ рыбу, положить туда изюмъ.

85. Раки подъ соусомъ.

Отварить въ соленой водѣ десятка три, средней величины, раковъ. Ножки и шейки очистить и отставить. Верхнюю часть рачьяго туловища нафаршировать такимъ фаршемъ: взять столько пшенной крутой каши, чтобы ее хватило для начинки, жирно промаслить кашу, всыпать по 1 чайной ложечкѣ укропа и петрушки, мелко нарубленныхъ посолить и вымѣшать. Уложивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ раковыми шейками и ножками, залить такую смѣсью: все рачью скорлупу истолочь, поджарить на сковородкѣ съ достаточнымъ количествомъ русскаго коровьяго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами говяжьаго бульона или ухи, вскипятить, процѣдить чрезъ сито, прибавить столовую ложку муки, поджа-

ренной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ коровьяго масла, 1 стаканъ сметаны, посолить, посыпать укропу и петрушки, обливъ этимъ соусомъ нафаршированные рачьи спинки и шейки въ кастрюль, поставить на плиту незадолго предъ обѣдомъ и подогрѣть.

ОТДѢЛЪ III.

а) Мясныя жаркія.

86. О рубленомъ мясѣ.

Для рубки берутся преимущественно слѣдующія части мяса: ссѣкъ, бедро, кострець, но можно и другія части. Мясо надо предварительно разобрать, другими словами — отдѣлить кости и жилки, затѣмъ разрѣзать на маленькіе кусочки и изрубить или пропустить черезъ мясорубку. Въ изрубленную массу положить: слегка поджаренный на маслѣ лукъ, моченую въ водѣ или молокѣ булку, соли и перцу по вкусу, перемѣшать все хорошенько и влить воды до хорошаго насыщенія, словомъ столько, сколько въ состояніи принять въ себя, изрубленная масса, но вмѣстѣ съ тѣмъ отнюдь не пережидить, иначе нельзя будетъ ее раскатывать. Для большей сочности при приготовленіи кушаній изъ рубленаго мяса кладутъ внутрь котлеты или битка по кусочку льду, съ которымъ и жарятъ. Но такія котлеты надлежитъ раздѣлывать передъ самымъ жареньемъ.

Пропорція рубленаго мяса на двоихъ: 1 ф. мяса, 1 шт. луку, 1 ломтикъ булки, масла для жаренья, воды, сколько потребуется, соли и перцу по вкусу.

87. Битки.

Взявъ вышеозначенной массы рубленаго мяса, раскатать на сухарныхъ крошкахъ колбасой, разрѣзать порціонно, скатать каждый кусочекъ на сухаряхъ шарикомъ, потомъ прижать ножичкомъ, т. е. сдѣлать ровную, красивую, круглую котлету, лепешкой но не тоненькую.

Масло накалить, и жарить на немъ битки.

Когда готовы, сложить на блюдо, а на сковороду, на которой жарилось, прибавить бульона, прокипятить, положить сметаны, размѣшать и также прокипятить, процѣдить, положить соли и каенскаго перца по вкусу, полить имъ котлеты и подавать.

88. Котлеты.

То же самое, что и битки, лишь нѣсколько иной формы; остальное все тѣмъ же порядкомъ, какъ сказано о биткахъ. Какъ битки, такъ и котлеты подаются и фаршированными, т. е. во внутрь ихъ завертываются: яйца, рубленая зелень, грибы бѣлые или шампиньоны шинкованные и поджаренные на маслѣ.

89. Рулетъ.

Взявъ вышесказанной рубленой массы изъ мяса, но не прибавляя совсѣмъ воды, положить въ длину, на мокрую салфетку, расправить мокрымъ ножемъ, сдѣлавъ длинную широкую ленту и положить на середину вдоль какой-либо фаршъ: изъ макаронъ, риса, грибовъ и проч. и закрыть его мясомъ съ обѣихъ сторонъ, съ помощью

салфетки; закрыть также и концы, и приподнявъ вмѣстѣ съ салфеткой, сложить его на смазанный масломъ листъ, верхнимъ швомъ внизъ, смазать яйцомъ, сдѣлать маленькія дырочки для воздуха, иначе рулетъ можетъ разорвать, — и поставить въ печь или духовой шкафъ, гдѣ и жарить до готовности. Готовый рулетъ разрѣзать на порціи и подавать.

90. Голубцы.

Пропорція на двоихъ: 1 ф. мяса (котлетнаго), 1 шт. луку, 1 кочанъ свѣжъ й капусты, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны, 1 ломтикъ булки, масла для жаренья, соли и перцу по вкусу, воды и бульона — сколько потребуется.

Приготовить массу изъ мяса, какъ и для котлетъ.

Капусту отобрать отъ кочна листьями, вырѣзать изъ нихъ развѣтвленіе кочерыжки, сложить въ кастрюлю, залить водой и ошпарить кипяткомъ и затѣмъ варить до половины готовности. Когда капуста готова, положить въ каждый листъ по порціи, т. е. по кусочку приготовленнаго мяса, завернуть и положить въ сотейникъ, концомъ листа внизъ, чтобы не развертывался, и укладывать въ сотейникъ плотнѣе одна къ другой.

Затѣмъ влить въ нихъ немного бульона, чтобы ихъ покрыло, положить немного масла и поставить въ духовой шкафъ. Когда бульонъ выкипитъ и они немного подрумянятся, тогда сверху полить сметаной и еще поставить въ духовой шкафъ прогрѣть. Затѣмъ уложить на блюдо, соусъ процѣдить, прокипятить, полить имъ голубцы и подавать.

91. Тушеное мясо.

Пропорція на двоихъ: 1 ф. мяса, 1 шт. луку. 2 лавровыхъ листа, 10 шт. перцу, $\frac{1}{4}$ ф. моркови, рѣпы, кореньевъ, 4 шт. картофеля, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стаканъ бульона, соли по вкусу. Для этого блюда преимущественно берутся слѣдующія части мяса: толстый филей, ссѣкъ, бедро и затылочная вырѣзка.

Мясо зачистить, обмыть, посолить и поджарить на маслѣ настолько, чтобы оно хорошо подрумянилось. Затѣмъ сложить мясо въ какую-либо посуду, положить чищенный лукъ, лавровый листъ, перецъ, масло поверхъ мяса, залить бульономъ, накрыть крышкой и утушить до готовности въ духовомъ шкафу. Во время тушенія, если въ посудѣ окажется мало сока, то прибавить еще бульона. Когда готово, тонко нарѣзать и уложить на блюдо, кругомъ мяса уложить гарниры. Соусъ процѣдить, облить имъ приготовленное блюдо, и подавать. По желанію, прибивается въ соусъ пюре томатъ.

92. Бифштексъ.

На бифштексъ берется мясо отъ филея или вырѣзки, по расчету $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка. Мясо надо отбить хорошенько деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ или скалкою, окропить слегка уксусомъ, посолить, поперчить и оставить въ такомъ видѣ часа на два въ холодномъ мѣстѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, каждый кусокъ обмакнуть въ растопленное масло и класть на раскаленную сковороду, не снимая ее съ жару, чтобы не подгорѣло, кусокъ нужно

перевернуть. Подавая на столъ мясо, облить сокомъ со сковороды и огарнировать мелкимъ обжареннымъ въ маслѣ кортофелемъ и стружками хрѣна.

93. Бифштексъ по-гамбургски.

Это тотъ же бифштексъ, но подается съ яйцомъ.

Для этого сковороду накалить, смазать масломъ и отбить яйцо къ одной сторонкѣ, стараясь, чтобы желтокъ былъ цѣльный и находился бы посрединѣ бѣлка, посолить немного сверху и прогрѣть до готовности. Когда бифштексъ готовъ и положенъ на блюдо, тогда поверхъ его аккуратно положить приготовленное яйцо и подавать. Если бѣлокъ расплывается, то тутъ же, на сковородѣ, его слѣдуетъ подровнять ножомъ.

94. Шнель-клопсъ.

Пропорція на одного: $\frac{1}{2}$ ф. вырѣзки, 1 чайная ложка муки, 1 шт. луку, 3 шт. картофеля, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, масла для жаренья, соли и перцу по вкусу.

Это также бифштексъ, и подается на порцію изъ трехъ маленькихъ кусочковъ, т. е. обыкновенная порція разрѣзается на три аккуратненькія части и жарится съ лукомъ, когда бифштексы готовы, сложить ихъ на блюдо, а въ оставшійся на сковородѣ лукъ и сокъ положить сметаны и немного муки, смятой съ масломъ, влить бульону прокипятить, помѣшивая лопаткой, облить бифштексы и подавать.

95. Мясо по-русски

Это тотъ же бифштексъ, но подается съ русскимъ гарниромъ, т. е. приготовить гарниръ изъ рѣпы, моркови, бобовъ, картофеля и струганнаго хрѣна. Когда бифштексъ готовъ, положить на блюдо, то обложить его кругомъ или съ одного бока приготовленнымъ гарниромъ и подавать.

96. Мясо по-итальянски.

3 фунта мягкой говядины изрѣзать на порціи, толщиной въ поперечный палецъ, отбить скалкою, посолить, смазать 2 ложками коровьяго масла, сложить одинъ кусокъ на другой въ кастрюлѣ и слегка поджаривать съ мелко изрубленную луковицею, петрушкою и морковью, нарѣзанными кусками. Вынувъ изъ кастрюли каждый кусокъ отдѣльно, обвалить въ сухаряхъ изъ $\frac{1}{2}$ французской булки, куда прибавить щепотъ мелкаго перцу; затѣмъ снова сложить въ ту же кастрюлю, подлить стаканъ бульона, ложку лимоннаго сока, покрыть крышкою и снова тушить до мягкости говядины. Наконецъ, обсыпать немного мукою, облить чайною чашкою хорошей сметаны, положить каперцевъ $\frac{1}{2}$ столовой ложки, штукъ 8 оливокъ, поставить кастрюлю, накрывъ крышкою, на плиту, не болѣе, какъ на четверть часа. Это дѣлается передъ самымъ обѣдомъ, чтобы было горячо. Выложивъ говядину на блюдо, облить собственнымъ соусомъ и подавать.

97. Ростбифъ.

Берется жирный кусокъ мяса отъ толстаго филея съ костью, величиною, глядя по количеству персонъ. Вымывъ его въ холодной водѣ, обливають растопленнымъ коровьимъ масломъ, достаточно солятъ, кладутъ на противень и ставятъ на два часа въ духовой шкафъ, или въ горячую печь, такой температуры, какая нужна для печенія хлѣба. Мясо должно нѣсколько разъ переворачивать съ боку на бокъ, поливая чаще собственнымъ сокомъ. Предъ обѣдомъ ростбифъ вынуть, наръзать порціями, не снимая ихъ съ куска, огарнировать жаренымъ картофелемъ, отварною цвѣтной капустой, земляными грушами, морковью и зеленымъ англійскимъ горошкомъ. Подливку изъ-подъ ростбифа можно подавать отдѣльно.

98. Антрекотъ.

Для антрекота берется вырѣзка тонкаго края; зачистивъ ее отъ жира и жилокъ, расколотить тяпкой, посолить солью и перцемъ, свернуть, завязать нитками, положить на противень, полить масломъ, на противень влить воды или бульона и поставить въ духовой шкафъ жарить по временамъ, поливая бульономъ, который имѣется на противнѣ. Антрекотъ можно готовить и на костяхъ, т. е. тонкій край разрѣзать по костямъ, немного отбить и зачистить, посолить солью и перцемъ, обсыпать мукой и поджарить до готовности. Когда готово, кости разрубить аккуратно по порціямъ. Антрекотъ можно приготовить и изъ толстаго края, только тогда его надо шпиговать свинымъ шпекотомъ.

99. Солонина.

2 ф. солонины отъ мягкаго куска вымыть хорошенько въ холодной водѣ, опустить въ довольно уже теплую воду, опустить въ 8 стакановъ горячей воды, варить, пока не сдѣлается мягкой, положить 1 луковицу, 1 лавр. листь и 2—3 зерна простого перца.

100. Телятина жареная.

Взять полъ-окорока телятины или даже цѣльный окорокъ, такъ какъ она можетъ быть употребляема нѣсколько разъ и притомъ въ различныхъ видахъ, — обмыть въ водѣ, смазать взбитымъ сыромъ яйцомъ, посолить, обвалить въ сухаряхъ бѣлаго хлѣба, положить на противень, смазанный $1\frac{1}{2}$ ложками масла, сверху полить телятину нѣсколькими ложками бульона и поставить въ духовой шкафъ на $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, поливая телятину возможно чаще сокомъ съ противня. На столъ телятина подается наръзанною на порціи, которыя съ куска не снимаются.

101. Телячьи отбивныя котлеты.

Взять реберную часть телятины, раздѣлить ее такъ, чтобы на каждую котлету было по 2 ребра, изъ коихъ одно вырѣзать, а другое оставить при мясѣ, которое хорошенько отбить скалкою или кухоннымъ деревяннымъ молоткомъ, смазать котлету яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ отъ бѣлаго хлѣба, посолить предварительно, и изжарить въ достаточномъ количествѣ масла.

подавая на столъ, огарнировать отварною морковью, англійскимъ зеленымъ горошкомъ и отварнымъ картофелемъ.

102. Жареная телячья грудинка.

Грудину зачистить, промыть, полить распущеннымъ масломъ, посолить и, подливъ на противень немного воды или бульона, поставить жарить въ духовой шкафъ, по временамъ поливая сокомъ или бульономъ, находящимся на противнѣ. Когда готово, разрубить по порціямъ и подавать съ различнымъ гарниромъ и салатами.

103. Пожарскія котлеты изъ телятины.

Пропорція на двоихъ. 1 ф. телячьей мякоти, молока—сколько потребуется, 1 шт. луку, 1 ломтикъ булки, масла сливочнаго для жаренья, соли и бѣлаго перцу по вкусу.

Телятину зачистить, удалить жиръ и жилки, разрѣзать на кусочки и пропустить чрезъ мясорубку 2 раза. Булку намочить въ молокъ, соединить съ приготовленнымъ мясомъ, положить также лукъ, мелко нарубленный и спассированный на маслѣ, соль и бѣлый перецъ по вкусу, перемѣшать и прибавить молока для сочности столько, чтобы массу не разжидить, и чтобы возможно было изъ нея сдѣлать котлеты.

Когда масса готова, раздѣлать изъ нея маленькія котлетки на сухарныхъ крошкахъ, считывая по 1 штукѣ на персону. Раздѣлать фасономъ, какъ котлеты изъ рубленаго мяса.

Когда раздѣланы, поджарить до хорошаго колера. Подаются съ соусами: томать, мадера и проч.

104. Пожарскія котлеты изъ куръ.

Приготавливаются также, какъ и изъ телятины, но разница въ томъ, что вмѣсто телятины берутся куры, а остальное все такъ-же.

105. Шнель-клопсъ изъ телятины.

Пропорція на двоихъ. Телятепочной или другой мякоти 1 ф., испанскаго луку 1 шт., яицъ—1, масла—сколько потребуется, муки и крошекъ, соли и перцу по вкусу, рубленой петрушки. Мякоть телятины разрѣзать на маленькіе бифштексы, расколоть тяпкой, посыпать солью и перцемъ, перевалить въ мукъ, обмазать яйцами и перевалить въ сухарныхъ крошкахъ, затѣмъ поджарить ихъ на маслѣ до румянца, и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы они поджарились.

Потомъ лукъ очистить, мелко нашинковать, и поджарить на маслѣ до готовности. При жареніи лука, нужно положить побольше масла и посолить и слѣдить, чтобы онъ при готовности былъ бѣлый. Когда все подготовлено, то жареные бифштексы уложить на блюдо въ кружокъ, а по срединѣ положить лукъ и посыпать зеленою петрушкой. Къ этому блюду подается также жареный картофель.

106. Бараньи котлеты.

Для этих котлетъ взять баранье каре, срубить становую хребтовую кость, разрѣзать по костямъ, обрѣзать, зачистить косточку и придать имъ видъ, какъ телячьи котлеты, и также посолить солью и перцемъ, посыпать мукой, обмазать яйцами и, обсыпавъ сухарными крошками, зажарить на маслѣ. Эти котлеты также подаются съ различными гарнирами и салатами.

107. Баранина съ гречневою кашею.

Мягкій кусокъ баранины или заднюю четверть выбить хорошенько, намочить въ водѣ, вымыть, посолить, положить на противень, на лучинки, смазать масломъ, подлить ложки 2—3 воды, жарить исподволь въ печи, чаще поливая собственнымъ ея сокомъ. Въ этомъ же соусѣ жарять одновременно и нѣсколько цѣльныхъ луковицъ, также чеснокъ. Подается къ баранинѣ крутая гречневая каша, которая поливается соусомъ изъ подъ баранины.

108. Поросенокъ съ гречневою кашею.

Испечь гречневую кашу въ маленькомъ горшечкѣ. Взавъ поросенка и вычистивъ его, раздѣлить на 3 части. Заднюю часть изжарить, а именно: вытереть сверху и внутри солью, положить поросенка на сковородку, на лучинки, положенныя крестъ-на-крестъ, подлить ложки 2—3 воды, сверху же смазать ложкою масла, жарить въ печи менѣе часа, поливая стекшимъ соусомъ,

чтобы корочка сверху была поджаристая и сухоньякая. Подавая, переложить на блюдо, положить гречневую кашу, облить стекшимъ соусомъ.

109. Свѣжая свиная грудинка со свѣжею капустою и яблоками.

Взять 2 фунта свѣжей свиной грудинки вымыть ее, положить на сковороду, смазавъ свинину масломъ. Взять часть кочана свѣжей капусты, нашинковать ее мелко, посолить, черезъ 10 минутъ выжать воду, смѣшать съ 2 мелко нашинкованными кислыми яблоками и съ $\frac{1}{8}$ фун. масла, посыпать мелко изрубленную луковицею, поставить все въ печь, и жарить, поливая чаще стекшимъ соусомъ.

110. Жареный поросенокъ.

Трехдѣльнаго поросенка ошпарить кипяткомъ, слегка опалить, очистить, выпотрошить, посолить снаружи и внутри, смазать растопленнымъ масломъ, положить на противень, но такъ, чтобы онъ не прикасался ко дну его, а для этого поперекъ противня положить березовыя лучинки, толщиною въ мизинецъ, а на нихъ поросенка, поставить въ духовой шкафъ и отъ времени до времени поливать сокомъ съ противня, чтобы кожица не подгорѣла. Когда будетъ готовъ, вынуть, изрѣзать на порціи и подавать на столъ съ зеленымъ салатомъ, мочеными яблоками или солеными огурцами.

111. Буженина жареная.

Взять 2 ф. мягкой, свѣжей, несоленой свинины отъ задней четверти, обмыть ее холодной водой, не выжимая, положить на противень, на березовыя лучинки, положенныя крестъ-на-крестъ, смазать ее масломъ, осыпать 1 листомъ смятаго лавроваго листа, 3—6 зернами простого перцу, снизу подлить 2—3 ложки воды. Когда слегка поджарится, причемъ надо чаще поливать стекшимъ соусомъ, тогда положить на ту же сковороду сваренаго и очищеннаго картофеля и 3—6 цѣльныхъ луковицъ, которыя и поджарить въ соку отъ свинины.

112. Фаршированный жареный поросенокъ.

Очистивъ и выпотрошивъ поросенка, обмыть холодною водою, посолить внутри и снаружи и брюхо его нафаршировать такимъ фаршемъ:

Ливеръ отъ поросенка мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ мякотью французской булки, смоченной въ водѣ и выжатой, въ количествѣ полного стакана, взбить 2 сырыхъ яйца, посолить, поперчить, вымѣшать хорошенько, вложить его потуже въ брюхо и зашить нитками, чтобы фаршъ не вывалился. Затѣмъ поросенка смазать масломъ, положить березовыя лучинки, поставить въ духовой шкафъ и жарить до готовности, поливая собственнымъ сокомъ.

113. Отбивныя свиныя котлеты.

Взять 4 ф. отъ реберной части свинины, снять кожу, и, если мясо очень ужъ жирно, то удалить и часть послѣдняго. Раздѣлить на 6 или 8 котлетъ, вынуть кости, оставивъ однако въ каждой котлетѣ по одной крайней кости,—отбить хорошо мясо деревянной скалкой,—посолить, немного посыпать перцемъ, смазать разболтаннымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ отъ бѣлаго хлѣба, изжарить на сковородкѣ, сытно смазанной коровьимъ масломъ, почаще поливая сокомъ со сковороды, чтобы не подгорѣли. Подавая на столъ въ самомъ горячемъ видѣ и на подгрѣтомъ блюдѣ, огарнировать картофельнымъ пюре, приготовленнымъ такъ: штукъ 10, а если мелкій, то и 16 картофеля, очистить и сварить въ соленой водѣ до совершенной мягкости, протереть чрезъ рѣшето деревянную ложку, влить молока стакана полтора или два, прибавить 1 столовую ложку чухонскаго масла и вскипятить одинъ разъ.

114. Ветчина запеченая.

Прежде всего надо приготовить ржаное тѣсто. Взять ржаной муки и воды, замѣсить тѣсто, не особенно крѣпкое. Затѣмъ, взявъ окорокъ, зачистить мастолыгу, обмыть, и наложивъ на него ржаного тѣста, размазывать или, такъ сказать, облѣпить тѣсто мокрыми руками, чтобы весь окорокъ ровно былъ обмазанъ, и поставить его запекать въ русскую печь, или же въ духовой шкафъ. Готовность опредѣляется посредствомъ вилки или поварской иголки, обращая вниманіе

на его мягкость. Когда готовъ, снять корку хлѣба, зачистить ветчину, нарѣзать, уложить и подавать.

115. Свинина подъ соусомъ.

Взять мягкаго свиного мяса безъ кожи и жира 3 фунта, намочить на полчаса въ водѣ, отбить хорошенько деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ, посолить достаточно, сложить въ кастрюлю, куда влить одинъ стаканъ кипятку, 1 рюмку мадеры, 1 рюмку уксусу ренскаго, положить 15 зеренъ англійскаго перцу, 4 лавровыхъ листка, накрыть кастрюлю крышкою и тушить часа полтора, поворачивая свинину нѣсколько разъ съ боку на бокъ. Тѣмъ временемъ, какъ свинина будетъ тушиться, приготовить соусъ: разварить въ водѣ $\frac{3}{4}$ фунта хорошаго чернослива до совершенной мягкости, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ мякотью бѣлаго хлѣба въ количествѣ чайной чашки, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы и 1 столовую ложку сахарнаго песку; все это развести 2 стаканами соуса, въ которомъ тушилась свинина, вскипятить одинъ разъ. Подавая на столъ свинину, разрѣзать на порціи и облить соусомъ.

116. Заливной поросенокъ.

Очищеннаго и вымытаго цѣльнаго поросенка сварить съ кореньями: 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицей, 10 зеренъ перцу и достаточнымъ количествомъ соли, въ водѣ, которая должна едва покрывать поросенка въ сосудѣ. Когда поросенокъ достаточно уварится, его вынуть, осту-

дить, разложить на одно или два блюда, положить въ разныхъ мѣстахъ кусочковъ 5 или 6 лимона безъ зеренъ. Въ бульонъ положить 3 или 4 желатина, вскипятить, оттянуть бѣлкомъ, залить поросенка на блюдѣ и вынести на холодъ.

117. Жареный заяцъ.

Очистить зайца отъ шкурки, выпотрошить, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ, вымыть, очистить отъ пленокъ, посолить, изжарить на противнѣ, поливая масломъ, а подъ конецъ сметаной или пахтаньемъ. Подать съ соусомъ изъ свеклы, испечь ихъ, очистить, изрубить. Луковицу нашинковать, поджарить въ ложкѣ масла, всыпать свеклу, размѣшать, подлить ложки двѣ бульона, можно положить съ $\frac{1}{2}$ стакана пахтанья или сметаны, вскипятить.

118. Шашлыкъ по-азіатски.

Жирное баранье мясо рѣжется кусками, величиною въ $1\frac{1}{2}$ вершка и толщиною въ $\frac{1}{2}$ вершка и толщиною въ $\frac{1}{4}$ вершка и надѣвается на вертель по-слоино съ рѣпчатымъ, нарѣзаннымъ поперекъ лукомъ, посолить и жарить надъ полымемъ, поворачивая постоянно вертель.

119. Шашлыкъ по-еврейски.

Не особенно жирную баранину нарѣзать кусочками въ палецъ длиною и толщиною, посолить и слегка посыпать тминомъ, сложить по-слоино съ рѣпчатымъ лукомъ, нарѣзаннымъ кружками, влить ложки двѣ бульона, покрыть

кастрюлю, поставить въ духовой шкафъ и загущить до половины готовности. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вынуть изъ кастрюли, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ, положить на сковородкѣ или же на подогрѣтой тарелкѣ.

б) Птицы и дичь.

120. Куры жаренныя.

Курицу слѣдуетъ ощипать, отрубить голову съ шей, а крылышки и лапки до сустава, натереть мукой и опалить, свернувъ бумагу трубкой зажечь и держать курицу надъ огнемъ, чтобы опалить всѣ находящіяся на ней волоски; послѣ опаливанія куру выпотрошить и вымыть. Затѣмъ ее заправить нитками посредствомъ поварской иголки, такъ: проткнуть иголкою съ ниткой въ верхнюю часть лопатки, потомъ черезъ тѣло и во вторую лопаку, затѣмъ обратно, т. е. въ нижнюю часть лапки, въ тѣло и во вторую лапку, и завязать, чтобы лапки плотно лежали у тѣла. Потомъ приправить крылышки такъ: воткнуть иголку въ конецъ крылышка, потомъ въ тѣло и во второй конецъ крылышка, потомъ обратно, въ другой конецъ крылышка, въ тѣло и второе крылышко, и завязать. Потомъ натереть курицу солью, полить распушеннымъ масломъ и поставить жарить въ духовой шкафъ. Когда курица начнетъ румяниться, то поливать сверху бульономъ и переворачивать, чтобы она ровнѣе румянилась. Когда курица готова, снять нитки и разрубить ее такъ: сначала снять лапки, затѣмъ отрубить крылышки, потомъ отрубить вдоль спинку,

и затѣмъ уже разрубить грудку, т. е. филе курицы, на двѣ или на три части вдоль, и тогда приступить къ укладкѣ куры такъ: сначала положить на блюдо спинку, къ верху кожицей, а на нее разрубленное филе, затѣмъ приставить лапки и крылышки и, вообще, придать видъ курицы, какъ она была и до разрубки; на лапки можно надѣть папильотки, сдѣланныя изъ бумаги.

121. Отварныя куры.

Заправленную, какъ для жаренія (№ 120) курицу отварить въ бульонѣ до полной готовности. отварить рисъ по расчету $1\frac{1}{8}$ ф. на человѣка, и приготовить слѣдующій соусъ: 1 столовую ложку муки вскипятить съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята, положить чайную чашку сметаны, посолить, вскипятить и процѣдить. Подъ конецъ кипѣнія положить 3 ломтика лимона безъ зеренъ и по одной чайной ложечкѣ зеленого укропа и петрушки.

Когда все подготовлено, курицу разрубить, какъ указано въ № 120, и укладывать на блюдо такъ: сначала положить рисъ, на него разрубленную курицу, затѣмъ все облить соусомъ. Если соусу много, то его можно подать отдѣльно въ соусникѣ.

122. Цыплята жареные.

Какъ жареные, такъ и отварные цыплята готовятся тѣмъ же способомъ, какъ и куры, но при укладкѣ на блюдо, цыпленокъ разрубается вдоль, пополамъ, и 1 цыпленокъ считается за двѣ порціи, т. е. по $\frac{1}{2}$ цыпленка на человѣка.

123. Цыплята подь бѣлымъ соусомъ.

Приготавливаются совершенно такъ же, какъ и куры. № (121).

124. Фрикассе изъ цыплятъ.

Сварить трехъ шестинедѣльныхъ цыплятъ съ 1 луковицей, 2 морковьями, 1 петрушкою, вынуть изъ бульона, разрѣзать пополамъ по длинѣ спиннокъ, разложить на блюдо и огарнировать кусочками цвѣтной капусты и раковыми туловищами, въ количествѣ штукъ 20, начиненныхъ пшенной кашею, смѣшанною съ чухонскимъ масломъ въ достаточномъ количествѣ, съ прибавленіемъ 1 чайной ложечки зеленаго укропа. Эти туловища надо сначала сварить, вскипятить одинъ разъ. Предъ самымъ обѣдомъ цыплятъ, положенныхъ на гренки, величиною въ 2 квадратныхъ вершка, облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: 4 ложки крупчатой муки смѣшать съ 2 ложками коровьяго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята, вскипятить, помѣшивая. Сюда же положить очищенные раковыя шейки, штукъ пять нарѣзанныхъ кусочками шампиньоновъ, 1 столовую ложку мелкаго сахара, ломтика 4 лимона, размѣшать, посолить и вскипятить. Подъ конецъ кипѣнія влить 2 сырыхъ желтка, растертыхъ въ соусъ, тщательно помѣшивая, чтобы желтки не свернулись.

125. Пуддингъ изъ курицы.

Приготовить кнель изъ курицы. Затѣмъ приготовить форму-рамку съ отверстіемъ (трубкой)

по серединѣ, смазать ее густо сливочнымъ масломъ, наложить приготовленной кнелюю немного больше половины, поставить форму въ кипятокъ, накрыть ее бумагой, поставить на плиту и дать водѣ вокругъ формы слегка закипѣть, тогда сдвинуть на край плиты, чтобы форма постепенно приходила до готовности. Готовность опредѣляется, когда масса окрѣпнетъ и отстанетъ отъ краевъ. Когда форма готова, накрыть ее блюдомъ, перевернуть и выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ (№ 53), а въ средину формы, т. е. въ отверстіе, положить приготовленный гарниръ: зеленый горошекъ, цвѣтную капусту или какой-либо по желанію.

Пуддингъ также готовится изъ цыплятъ, рябчиковъ, тетерки и прочей дичи, и кнель изъ нихъ готовится такъ же, какъ и изъ курицы.

Кнель изъ куръ и дичи готовится такъ: на одну курицу, тетерьку или пару рябчиковъ взять $\frac{1}{4}$ бут. густыхъ сливокъ, соли и бѣлаго перцу по вкусу, зачистить, т. е. обрѣзать и снять кожу, обрубить лапки, потомъ промыть и срѣзать всю мякоть и истолочь ее въ ступкѣ, прибавляя постепенно сливки, но не всѣ, а изъ вышеозначенной пропорціи одну треть ихъ. Когда въ ступкѣ будетъ истолчено мелко, тогда протереть черезъ рѣдкое черное сито и положить эту массу въ кастрюлю, поставить на ледъ и хорошенько вымѣшивать лопаткой, вливая постепенно оставшіяся сливки и продолжать вымѣшивать; потомъ положить соль и перецъ по вкусу, размѣшать — и кнелевая масса готова.

126. Котлеты изъ куръ.

Обрубить у курицы лапки и, не опаливая содрать кожу и снять филе; съ филе срѣзать пленку, находящуюся поверхъ филейчика, и выдернуть бѣлую жилку, затѣмъ выпотрошить и вымыть туловище курицы, и срѣзать все оставшееся мясо на лапкахъ, крылышкахъ и на прочихъ костяхъ и сдѣлать изъ нея кнель (№ 125).

Затѣмъ приготовленный филейчикъ расколотить мокрой тряпкой, на мокромъ столѣ, тоненькимъ блинкомъ, посолить его солью и перцемъ, положить немного приготовленной кнели и завернуть со всѣхъ сторонъ мокрымъ ножомъ, придавъ видъ котлетки; потомъ обмазать яйцами, перевалить осторожно въ сухарныхъ крошкахъ, и съ узенькой стороны котлетки воткнуть зачищенную косточку или сырую макаронинку для вида, т. е. какъ бы косточка, и поджарить на маслѣ.

Подается съ различными гарнирами и салатами.

127. Котлеты марешаль.

Поступить такъ же, и все тѣмъ же порядкомъ, какъ и сказано выше о котлетахъ изъ куръ, но разница въ томъ, что вмѣсто куръ, приготовляются изъ дичи: рябчика, тетерки и изъ проч.

128. Курица фаршированная.

Обычнымъ образомъ зачищенную курицу (№ 120) нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: мякоть отъ французскаго хлѣба намочить на

молокѣ, отжать, размять, положить $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, 1 сырое яйцо, 1 столовую ложку натертаго остраго сыра, $\frac{1}{2}$ ложки чайной укропу и столько же петрушки, мелко изрубленныхъ, посолить, растереть все вмѣстѣ и полученной массой нафаршировать курицу, отверстїе зашить, обмазать курицу коровьимъ масломъ, положить на противень, смазанный предварительно масломъ, затѣмъ жарить, возможно чаще, поворачивая и поливая, сначала $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, а потомъ сокомъ, скопившимся на противнѣ. Подавая на столъ, срѣзать на порціи и облить сокомъ.

129. Индѣйка жареная.

Поступать совершенно такъ же, какъ при приготовленіи жареныхъ куръ (№ 120), съ тою лишь разницею, что при зачисткѣ у индѣйки, чрезъ то мѣсто, гдѣ была шея, вынуть вилкой изъ груди находящуюся тамъ косточку.

130. Гусь жареный съ яблоками.

Зачистивъ гуся, совершенно такъ же, какъ это дѣлаютъ съ курицей (№ 120) и отдѣливъ лишній жиръ, натереть снаружи и внутри солью, тминомъ и немного перцемъ, изжарить на противнѣ, смазавъ масломъ, подливъ ложки 2—3 воды и поливая чаще стекшимъ съ него соусомъ, подать съ мелкими яблоками, которыя тушить на противнѣ вмѣстѣ съ гусемъ.

131. Гусь жареный съ гречневой кашей.

Поступая совершенно также, какъ указано въ № 130, вмѣсто яблокъ подать съ гречневою.

крутую кашею. Въ соусъ изъ-подъ гуся, снявъ съ него лишній жиръ, подлить 2—3 ложки воды, ложки 2 сливокъ, вскипятить, облить кашу. вмѣстѣ съ гусемъ можно поджарить нѣсколько луковицъ.

132. Гусь жареный съ капустой.

Капусту къ жареному гусю готовятъ такъ: 2 стакана шинкованной кислой капусты спотоснуть водой, выжать $\frac{1}{8}$ фунта масла, поджарить съ $\frac{1}{2}$ изрубленную луковицу; положить капусту, тушить въ горшкѣ подъ крышкою; когда гусь изжарится, снять съ соуса лишній жиръ, положить къ гусю капусты и еще разъ прожарить.

133. Жареный гусь съ картофелемъ и грибнымъ соусомъ.

Отваривъ гуся вмѣстѣ съ потрохами — получимъ хорошій супъ. Одновременно сварить отдѣльно $\frac{1}{2}$ осьмушки картофеля въ небольшомъ количествѣ воды съ 2—3 сушеными, вымытыми грибами. Когда грибы, будутъ готовы, вынуть ихъ, мелко шинковать. Ложку муки поджарить съ ложкою масла, развести, мѣшая, грибнымъ бульономъ, прокипятить, положить въ него шинкованные грибы, затѣмъ вынуть изъ супа гуся и еще разъ прокипятить его съ картофелемъ, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

134. Утка жареная.

Обычнымъ образомъ (№ 120) зачищенную утку посолить снаружи и внутри, обмазать не-

много коровьимъ масломъ, положить на противень или въ жаровню и жарить до готовности, поливая сокомъ съ противня. Подавая на столъ въ горячемъ видѣ, изрѣзать на порціи.

Къ уткѣ жареной подается салатъ изъ красной капусты, приготовленный такимъ манеромъ. кочень капусты или половину, мелко нашинковать, посыпать чайной ложечкой соли, стереть въ рукахъ, отжать сокъ, смазать 1 столовой ложкой прованскаго масла, посыпать одну столовую ложку мелкаго сахару, влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, размѣшать хорошенько и дать постоять 1 часъ.

135. Жареный рябчикъ.

Рябчика надо ощипывать очень осторожно, чтобы не порвать кожу, и такъ какъ крылышки у него очень маленькія, то ихъ обрубить совсѣмъ; обрубить также голову со всей шеей и лапки до сустава; затѣмъ выпотрошить и вымыть.

Осмотрѣвъ рябчика передъ тѣмъ, какъ начинаете мыть, и во время мытья, чтобы на немъ не осталось перьевъ или пуха, такъ какъ рябчикъ не натирается мукой и не опаливается, потому что на немъ очень нѣжная кожа, и этимъ ее можно порвать; лапки прикрѣпить къ туловищу рябчика плотно ниткой, посредствомъ поварской иголки, или лучинкой. Потомъ посолить и полить распущеннымъ масломъ и. положить ихъ на спинку, жарить въ духовомъ шкафу или на плитѣ въ сотейникѣ въ маслѣ. Рябчика всегда въ началѣ жаренья нужно положить на спинку, чтобы къ спинкѣ прижарилась вся горечь, которую онъ въ себѣ содержитъ.

Лучшее приготовленіе рябчика выходитъ тогда, когда его изжарите въ кастрюлѣ подѣ крышкой. При жареніи рябчиковъ въ духовомъ шкафу, хорошо обвязывать ихъ шпекомъ, т. е., срѣзавъ тонкой пластинкой шпекъ, наложить его на филе рябчика, привязать нитками и жарить. Когда рябчикъ готовъ, снять съ него нитки и разрубить его пополамъ вдоль. Послѣ разрубки рябчика, внутри подчистить и уложить на блюдо, сложивъ его какъ былъ до разрубки. На соусъ подается или его собственный сокъ, или соусъ, заправленный на его соку, такъ: послѣ жаренья рябчика, влить въ эту посуду немного бульона, прокипятить, положить сметаны и, помѣшивая лопаткой, дать вскипѣть, процѣдить и подавать въ соусникѣ; блюдо убирается зеленью.

136. Жареный глухарь.

Зачистивъ обычнымъ порядкомъ, (№ 120) опустить глухаря въ уксусъ на цѣлыя сутки. Вынувъ изъ уксуса, отжать нашинковать шпекъ, положить въ глиняную жаровню или противень, смазанные коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь, окропивъ сверху растопленнымъ масломъ, а потомъ почаще обливать сокомъ, образовавшимся на противнѣ. Когда ужарится, разрѣзать на порціи и полить сокомъ изъ противня.

137. Жареная тетерка.

Тетерка жарится совершенно такъ же, какъ глухарь, но только не вымачивается въ уксусѣ.

138. Жареная дичь въ сметанѣ.

Дичь жарится обычнымъ образомъ, и, когда хорошо подрумянится со всѣхъ сторонъ, для чего ее нужно возможно чаще переворачивать, полить дичь сметаной, въ сотейникъ прибавить немного бульона, накрыть крышкой и поставить въ духовой шкафъ, чтобы она въ сметанѣ проходила до готовности; изрѣдка ее нужно поливать соусомъ сметаны, находящимся въ сотейникѣ.

в) Жареная рыбы.

139. Жареный карась.

Хорошо очистивъ рыбу, посолить, обвалить въ мукѣ, положить на сковороду, предварительно смазанную масломъ, и изжарить до половины готовности. Затѣмъ облить хорошею сметаной и уже дожарить окончательно. Подавая на столъ, облить сокомъ со сковороды.

140. Жареный сигъ.

Тщательно очищеннаго и промытаго въ холодной водѣ сига посолить слегка внутри и снаружи, опустить на противень въ растопленное коровье масло и поставить жариться, поливая почаще сокомъ съ противня, подавая на столъ нарѣзать порціи, разложить на блюдо и облить собственнымъ сокомъ съ противня.

141. Жареная навага.

Навага бываетъ почти всегда мерзлая, а по тому прежде всего нужно, чтобы она оттаяла

исподволь, а отнюдь не въ печи, затѣмъ вычистить, вымыть, обсушить салфеткою, какъ внутри, такъ и снаружи, посолить, смазать яйцомъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ и изжарить на сковородѣ, хорошо смазанной масломъ, возможно чаще, но вмѣстѣ съ тѣмъ чрезвычайно осторожно, поварачивая, до тѣхъ поръ, пока она не зарумянится со всѣхъ сторонъ. Къ навагѣ подается нарѣзанный ломтиками лимонъ.

142. Жареная корюшка.

Корюшка жарится совершенно такъ же, какъ и навага, и также подается съ лимономъ.

143. Жареная осетрина.

Нарѣзать потребное количество порцій изъ осетрины, ополоснуть водою, посолить, смазать яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ и положить на сковороду въ кипящее масло, чтобы жарилась, куда подрумянится равномерно съ обѣихъ сторонъ.

Чтобы жаркое было постное, вмѣсто яйца каждый кусокъ смазать прованскимъ масломъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ и жарить въ какомъ угодно постномъ маслѣ.

144. Жареная лососина.

Изъ очищенной лососины вырѣзать потребное количество порцій, посолить, смазать слегка прованскимъ масломъ и въ такомъ видѣ оставить на нѣкоторое время. Предъ обѣдомъ каждый кусокъ лососины обернуть въ писчую бумагу, обмазанную коровьимъ масломъ, завя-

зать ниткою, чтобы бумага не раскрывалась и въ такомъ видѣ положить на сковороду или противень въ распущенное масло и поставить въ духовой шкафъ или печь, возможно чаще переворачивая. Нужно внимательно слѣдить, чтобы бумага не подгорала и какъ только она хорошо со всѣхъ сторонъ подрумянится—вынимать изъ печи и лососину, освободивъ отъ бумаги, подавать къ столу.

145. Жареный судакъ.

Изъ зачищеннаго и посоленнаго снаружи и внутри судака вырѣзать нужное количество порцій, смазать взбитымъ яйцомъ, обвалить въ крупичатой мукѣ или мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и изжарить въ коровьемъ маслѣ.

146. Жареный лещъ.

Зачищеннаго и посоленнаго леща обвалить въ мукѣ, положить на противень или большую сковороду, смазанные коровьимъ масломъ и жарить до готовности, поливая сокомъ со сковороды. Когда будетъ готовъ, подавать на блюдѣ и цѣликомъ или изрѣзаннымъ на порціи во всю толщину и облитымъ соусомъ со сковороды.

Можно огарнировать леща жаренымъ отдѣльно картофелемъ.

147. Жареная камбала.

Камбалу очистить, выпотрошить, содрать кожу, посолить внутри и снаружи и дать поле-

жать въ такомъ видѣ часть времени; затѣмъ смазать яйцомъ, обвалить въ пшеничной мукѣ или мелко-истолченныхъ сухаряхъ и поджарить на противнѣ или сковородѣ въ русскомъ маслѣ до половины готовности, затѣмъ облить стаканомъ сметаны и дожарить окончательно.

148. Судакъ тушонный.

За часъ до обѣда очищеннаго судака, смазаннаго растопленнымъ масломъ и посыпаннаго тертымъ чеснокомъ (кто любитъ) и зеленью петрушки и укропа, положить на плоску и поджарить его до половины готовности. Изъ столовой ложки муки и стакана посолненной воды или бульона сдѣлать подправку, вскипятить, вылить ее на судака, чтобы покрыть его до половины. Поставить въ духовую, жаркую печь, чтобы испекся и подрумянился, чаще его поливая тою же подливкою. Подавая, выложить на блюдо.

149. Тѣльное изъ рыбы.

2 фунта шуки, судака или окуней очистить, вынуть кости, мелко изрубить, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ скоромномъ или постномъ маслѣ, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, прибавить $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ $\frac{1}{2}$ стак. воды или молока, положить еще немного масла, 3—4 зерна толченаго, простого перцу, соли, размѣшать, истолочь все въ ступкѣ, сдѣлать изъ этого тѣльнаго родъ продолговатой булки, переложить на сковородку, намазанную масломъ, сгладить, посыпать истолченнымъ сухаремъ и мелко изрубленною пет-

рушкою, полить сверху масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарилось, чаще поливая стекшимъ на сковороду масломъ, въ которое подлить потомъ ложки 2—3 ухи, сваренной изъ оставшихся костей, вскипятить, подать съ разварнымъ или жаренымъ картофелемъ.

150. Жареные снѣтки.

Снѣтки промыть, вытереть, обвалить въ мукѣ, поджарить въ скоромномъ или постномъ маслѣ, чтобы не была сырая. Подать съ жаренымъ картофелемъ и солеными огурцами.

151. Треска.

Треску сухую или соленую намочить накануне на ночь. Сухую треску мочать для того, чтобы она отмякла и была-бы мягче при готовности, что способствуетъ скорой варкѣ, а соленую мочать для того, чтобы удалить лишнюю соль, и чтобы она имѣла хорошей вкусъ. Положивъ треску въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Когда закипитъ, сдвинуть на край плиты, чтобы она потихоньку кипѣла и постепенно проходила до готовности.

Когда, готова, заправляется постнымъ масломъ подсолнечнымъ, уксусомъ, перцемъ, солью и лукомъ. На гарниръ употребляется: отварной картофель и огурцы.

152. Соленая рыба.

Осетрина, бѣлорыбица, тешка и т. п. рыбы только отвариваются безъ соли въ водѣ, съ лукомъ, лавровымъ листомъ и перцемъ.

Передъ тѣмъ какъ варить, нужно рыбу вымачивать, положивъ на нѣсколько часовъ въ воду.

Готовность опредѣляется посредствомъ поварской иголки: воткнуть ее въ рыбу, и если она идетъ плавно и мягко, то это означаетъ ея готовность.

Къ соленой отварной рыбѣ подается хрѣнь.

ОТДѢЛЪ IV.

а) Скоромные маіонезы и заливныя.

153. Маіонезъ изъ дичи.

Изъ дичи безразлично какой, вырѣзать кусочки мяса, сложить на блюдо и облить соусомъ такого приготовленія: 2 сырыхъ желтка, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки сухой сарептской горчицы, 1 чайную ложечку малкаго сахару, растереть до гладкости, прибавляя постепенно $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла; затѣмъ влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксусу и $1\frac{1}{2}$ стакана крѣпкаго бульона изъ телячьихъ ножекъ. Смѣшавъ все это, взбивать на льду до тѣхъ поръ, пока образуется густая пѣна. Обливъ этимъ соусомъ дичь, огарнировать на окраинахъ блюда цвѣтной вареной капустой въ маленькихъ кусочкахъ, очищенными раковыми шейками, каперсами, оливками и мелкопорубленнымъ крутымъ желе изъ коровьихъ ногъ. Всѣ эти принадлежности гарнира кладутся въ соотвѣтственной пропорціи.

154. Маіонезъ изъ дичи.

Изъ индѣйки, сваренной съ пряностями, кореньями и достаточнымъ количествомъ соли, нарѣзать ломтиками мяса столько, чтобы хватило на количество обѣдающихъ персонъ, разложить на блюдо и оставить. Бульонъ процѣдить, положить въ него оставшіяся кости и мясо индѣйки, положить еще 2 телячьихъ сырыхъ ножки и варить часа 3, чтобы былъ густой бульонъ, подъ конецъ кипѣнія влить ложки 2 столовыхъ ренскаго уксуса и достаточно посолить, если не солоно. Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 3 стакана его, вылить на мелкую тарелку и застудить на льду, а полтора стакана оставшагося бульона употребить, вмѣсто говяжьяго бульона, но соусъ, приготовленный, какъ сказано въ № 151. Обливъ соусомъ мясо индѣйки, по краямъ огарнировать цвѣтною капустою, раковыми шейками, каперцами и мелко изрубленнымъ галантиромъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варилаь индѣйка.

155. Маіонезъ изъ курицы.

Курицу, по возможности не старую, очистить, выпотрошить, обѣзать голову съ шеей, крылья и ноги, разрѣзать по длинѣ спинки, выбрать осторожно кости и начинить слѣдующимъ фаршемъ: 1 фунтъ жареной телятины мелко изрубить, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ французской пятикопѣечной булки, намоченной въ водѣ и отжатой, взбить 2 сырыхъ яйца, посолить, поперчить, истолочь въ деревянной посудѣ и протереть чрезъ рѣшето.

Зашивъ нитками начиненную фаршемъ курицу, положить ее въ кипятокъ и варить часа полтора или два, словомъ до готовности куриного мяса, затѣмъ вынуть, положить подъ прессъ, пока остынетъ, потомъ нарѣзать поперечно ломтями разложить ихъ на блюдо, облить соусомъ и огарнировать.

156. Маіонезъ изъ цыплятъ.

Цыплятъ очистить, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ, сварить съ пряностями, кореньями и достаточнымъ количествомъ соли; когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, снять кожу, мясо нарѣзать ломтиками, разложить на блюдо, облить соусомъ и огарнировать. Подавать въ холодномъ видѣ.

157. Заливное изъ телячьей головки.

Очистить телячью головку, разрубить ее вдоль пополамъ, вынуть мозги, потомъ разрубить обѣ половинки головы на три части каждую, сложить въ чугуничкъ, внутри эмалированный, положить достаточно пряностей и кореньевъ, посолить, налить водою, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ отдѣляться свободно отъ костей. Тогда снять мясо, изрубить его не особенно мелко и отставить; кости же снова положить въ бульонъ и продолжать варить, чтобы былъ густой бульонъ, который процѣдить чрезъ сито, влить въ форму стакана полтора, застудить на холодѣ, положить слой мяса изрубленной головки, снова залить такимъ же количествомъ того же бульона и

снова застудить, наконецъ, положить еще слой мяса, залить и застудить. Въ промежуткахъ между мясомъ и галантиромъ можно положить ломтики лимона и кружочками нарѣзанныя яйца, сваренныя вкрутую. Выложивъ на блюдо, подавать на столъ съ хрѣномъ, разведеннымъ уксусомъ или особеннымъ соусомъ, которые подаются въ отдѣльныхъ посудахъ.

Соусъ для этого заливного готовится такъ: 1 чайную ложечку сухой сарептской горчицы развести столовою ложкою кипящей воды и хорошенько растереть, смѣшать съ 3 крутыми желтками, протертыми чрезъ рѣшето, влить столовую ложку прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксуса, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и размѣшать хорошо.

158. Студень изъ коровьихъ ногъ.

Если коровьи ноги куплены не очищенными, то взять 2 ноги, опалить ихъ, очистить, соскаб, ливая ножемъ, обмыть, сбить роговицы, разрѣзать по суставамъ, сложить въ эмалированный чугуиъ, налить водою на столько, чтобы ноги были покрыты на вершокъ сверху, посолить умѣренно, накрыть сосудъ крышкою и варить нѣсколько часовъ на сильномъ огнѣ, пока мягкія части будутъ свободно отставать отъ костей. Вынувъ ноги, снять съ костей мясо, мелко изрубить его и оставить, а кости снова положить въ тотъ же бульонъ, прибавивъ туда же 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 10 зеренъ англійскаго перца, 4 лавровыхъ листа и немного лимонной цедры, варить еще одинъ часъ, вынувъ изъ печи, оттянуть процѣженный бульонъ бѣлками и имъ

залить мясо разложенное на блюдо. Вынести на ледъ, чтобы студень застылъ, но не замерзъ. Если студень выливается въ форму и потомъ плохо вынимается, то достаточно поставить наполненную имъ форму въ теплую воду на одну минуту.

Къ студню подается отдѣльно тертый хрѣнь, разведенный уксусомъ, куда прибавляется немного мелкаго сахару.

б) Постные маіонезы и заливныя.

159. Маіонезъ изъ судака.

Сварить 4 глубокихъ тарелки бульона съ 1 морковью, 1 петрушкой, 1 луковицей, 10 зернами чернаго перцу, 3 лавровыми листьями, и соли по вкусу. Пока бульонъ будетъ вариться, очистить судака въ три фунта вѣсомъ, выпотрошить, вымыть и завернувъ въ чистую тряпочку, положить въ бульонъ и варить до полной готовности рыбы, но, наблюдая, однако, чтобы рыба не слишкомъ уже разварилась. Снявъ съ огня кастрюлю, вынуть рыбу, остудить, наръзавъ ломтиками, очистить отъ костей, уложить на блюдо и облить слѣдующаго приготовления соусомъ: 1 чайную ложечку горчицы и 1 чайн. лож. мелкаго сахару, растереть въ прованскомъ маслѣ, подливая его не вдругъ, а постепенно, влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, и $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона. Все это взбить въ пѣну на холодѣ. Гарниръ сдѣлать изъ картофеля, зеленыхъ бобовъ, цвѣтной капусты, сваренныхъ и мелко наръзанныхъ. Можно прибавить

вить 1 столовую ложку каперцевъ, а также мелко изрубленнаго рыбнаго желе, приготовленнаго изъ того бульона, въ которомъ варилась рыба.

160. Маіонезъ изъ осетрины.

Сварить 2 ф. осетрины, съ морковью, петрушкой, сельдереемъ и луковицей, взявъ каждого по одному корешку, прибавить зеренъ 10 перцу, 6 лавровыхъ листовъ и соли по вкусу. Прибавляютъ также ложки три уксусу или лимоннаго соку. Воды влить на столько, чтобы покрыть рыбу. Когда рыба уварится, вынуть ее, остудить, изрѣзать на порціи, разложить на блюдо и залить соусомъ № 159.

161. Свѣжая заливная осетрина.

Фунта 2 свѣжей осетрины вымыть въ холодной водѣ, затѣмъ разрѣзать на двѣ части, положить въ кастрюлю, залить водою такъ, чтобы поверхъ рыбы ея было вершка $1\frac{1}{2}$, положить по одному корешку: моркови, петрушки и луковицу, рѣзанныя небольшими кусками, 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листа, достаточное количество соли; накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и варить до готовности осетрины. Затѣмъ ее вынуть, остудить, снять кожу, выбрать хрящи и вязигу, наръзать на порціонные куски, разложить ихъ на блюдо и отставить. Въ бульонъ же, въ которомъ варилась осетрина, положить отброшенные хрящи, вязигу и часть осетровой головы, продолжать варить до тѣхъ поръ, пока бульона останется

стакана 4. Тогда его оттянуть свѣжею икрою, процѣдить чрезъ салфетку, залить осетрину и вынести на холодъ, чтобы застыло, но отнюдь не замерзло.

162. Заливной судакъ.

Цѣльнаго судака очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, положить въ рыбный котель или большую кастрюлю, налить водою, чтобы она покрыла рыбу на 1½ вершка, положить двѣ моркови, 1 петрушку, нарѣзанные кусками, 3 лавровыхъ листа, 1 луковицу, разрѣзанную пополамъ, 10 зеренъ перцу, посолить по вкусу, накрыть крышкою, поставить на плиту и варить до готовности рыбы. Тогда ее вынуть, остудить, сколько выйдетъ, порціонныхъ кусковъ, разложить на блюдо и отставить. Въ бульонъ же положить голову и кости отъ судака, прибавить еще нѣсколько мелкой рыбы и варить, пока бульона останется 4 стакана, когда на половину остынетъ, процѣдить чрезъ салфетку и залить рыбу, положивъ между кусками рыбы кусочки лимона, предварительно очищеннаго отъ кожи и косточекъ.

163. Заливная навага.

Навагу оттаять, зачистить и вымыть въ холодной водѣ, вытереть салфеткою, какъ снаружи, такъ и внутри, затѣмъ немного посолить, обвалить въ мукѣ или мелко истолченныхъ сухаряхъ бѣлаго хлѣба, положить на сковородку въ кипящее постное масло и поджарить; затѣмъ снять со сковороды, остудить, отбросить го-

ловы, выбросить костный хребетъ и мясо нарѣзать кусочками такъ, чтобы вышло изъ одной наваги штукъ 6. Между тѣмъ сварить изъ разной мелкой рыбы, прясностей и кореньевъ, въ пропорціи по № 159, положенныхъ 4 стакана густого бульона. Когда онъ будетъ готовъ, влить 1 стаканъ въ форму, застудить, положить на него слой жаренаго мяса наваги и нѣсколько раковыхъ шеекъ, снова залить и застудить. Такъ продолжать дотолѣ, пока вся пропорція наваги и бульона будетъ употреблена. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть застывшій бульонъ. Вынуть изъ формы на блюдо и подавать на столъ съ тертымъ хрѣномъ, разведеннымъ ренскимъ уксуомъ, который подается въ отдѣльной посудѣ.

164. Заливная фаршированная щука.

Свѣжую щуку, вѣсомъ въ 4 фунта, очистить, выпотрошить, отрѣзать голову и хвостъ, обмыть въ холодной водѣ, выбрать осторожно кости и начинить слѣдующимъ фаршемъ: половину французской пятикопеечной булки намочить въ миндальномъ молокѣ, отжать, смѣшать съ 1½ стаканами мелко нарѣзанной вареной рыбы, какой угодно, прибавить 3 крупныхъ сардинки, 1 мелко изрубленную луковицу, средней величины, поджаренную въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, посолить, немного поперчить, протереть чрезъ рѣшето. Фаршъ будетъ готовъ. Имъ начинить приготовленную щуку, зашить ниткою, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ головою, хвостомъ щуки и еще съ прибавленіемъ 1 фунта мелкихъ окуней или ершей и варить до готовности нафар-

шированной щуки, наливъ въ кастрюлю 8 стакановъ воды и положивъ пряностей, кореньевъ и соли въ такомъ же количествѣ, какъ сказано въ № 159. Когда щука уварится, ее вынуть, остудить, выбросить нитки, изрѣзать поперечно ломтями въ поперечникъ пальца толщины, разложить на блюдо и залить бульономъ. Если онъ недостаточно густъ, то, вынувъ щуку, положить листокъ желатина и вскипятить одинъ разъ.

ОТДѢЛЪ V.

а) Скоромные пуддинги.

165. Пуддингъ рисовый съ раками.

Сварить изъ рису крутую кашу и отставить. Одновременно сварить штукъ 30—40 раковъ въ соленой водѣ. Раки очистить, причемъ шейки и ножки мелко изрубить и смѣшать съ кашею, посолить, а часть скорлупы высушить, истолочь, сдѣлать раковое масло по слѣдующему рецепту: на 3 ложки раковаго порошка прибавить 1½ ложки коровьяго масла, поджарить на сковородѣ и смѣшать съ кашею. Остальную же скорлупу положить въ воду, въ которой раньше варились раки и, подвергнувъ хорошей варкѣ на сильномъ огнѣ въ теченіе 20 минутъ, процѣдить. Въ рисовую кашу положить 4 желтка отъ сырыхъ яицъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ. Хорошо размѣшавъ, кашу уложить въ форму, предварительно смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную мелко истолченными сухарями отъ бѣлаго хлѣба, цѣлый часъ варить на парѣ. Подавая на столъ выложить на блюдо,

обливъ такимъ соусомъ: 1 столовую ложку пшеничной муки смѣшать съ 1 ложкою коровьяго масла, развести 2-стаканами раковаго бульона, вскипятить, процѣдить всыпать 2 чайныхъ ложки мелкаго сахару, влить 2 чайныхъ ложечки лимоннаго соку, всыпать 2 столовыхъ ложки отобраннаго и вымытаго кишмишу, влить 1 рюмку бѣлаго портвейна и вскипятить раза три. Соусъ будетъ готовъ.

166. Пуддингъ изъ мяса.

Изрубить мелко вареной говядины, 3 стакана, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, посолить слегка и поджарить нѣсколько на сковородѣ, часто помѣшивая. Снявъ со сковороды поджаренную говядину, дать остыть, взбить 2 сырыхъ яйца, влить ½ стакана сладкой сметаны, всыпать ½ стакана мелко истолченныхъ сухарей отъ бѣлаго хлѣба, вымѣшать такъ, чтобы масса представлялась однородною, сложить въ небольшую кастрюлю, стѣнки и дно коей смазаны коровьимъ масломъ и обсыпаны сухарями отъ бѣлаго хлѣба, поставить въ печь или духовой шкафъ на время, покуда запечется. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить такимъ соусомъ: нарѣзать очищенныхъ свѣжихъ шампиньоновъ штукъ 5 большихъ или штукъ 10 мелкихъ, положить въ кастрюльку, влить одну чайную чашку говяжьяго бульона, положить ½ столовой ложки чухонскаго масла, влить десертную ложку лимоннаго соку, вскипятить и отставить. Между тѣмъ смѣшать 1 столовую ложку крупичатой муки съ 1 столовою

ложкою коровьяго масла, развести съ 2 стаканами мясного бульона, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ шампиньоннымъ соусомъ, положить 2 стол. ложки сметаны, посолить по вкусу и, размѣшавъ хорошенько, еще разъ вскипятить.

167. Пуддингъ изъ разной дичи.

Мясо любой дичи мелко изрубить, количествомъ до трехъ стакановъ, истолочь, причемъ хорошо прибавить телячьихъ мозговъ. Въ эту массу положить два крутыхъ изрубленныхъ яйца, растереть хорошо вмѣстѣ. Затѣмъ, взявъ 2 стол. ложки чухонскаго масла, растереть съ тремя сырыми яичными желтками и полустаканомъ мякоти бѣлаго хлѣба. Смѣшавъ то и другое вмѣстѣ, прибавить 4 взбитыхъ бѣлка, хорошо перемѣшать, сложить въ кастрюлю, предварительно смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями и поставить часа на полтора въ печь, посыпавъ сверху натертыми сухарями. Подавая на столъ, выложить на блюдо осторожно, чтобы пуддингъ не потерялъ формы, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку пшеничной муки поджарить въ 1 ложкѣ коровьяго масла, развести 2 стаканами говяжьяго бульона, прибавить два кусочка пережженаго сахару, вскипятить одинъ разъ, процѣдить сквозь ситко, остудить, прибавить къ жидкости: 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, 2 чайныхъ ложечки лимоннаго соку, 1 столовую ложку нашинкованныхъ маринованныхъ шампиньоновъ, 1 столовую ложку каперсовъ, вскипятить еще два раза, и соусъ готовъ.

168. Пуддингъ изъ ржаныхъ сухарей.

1½ стакана сухарей изъ ржаного хлѣба мелко натереть, смѣшать съ такимъ же количествомъ сметаны, всыпать 3 столовыхъ ложку сахарнаго песку и ½ чайной ложки корицы, взбить 4 свѣжихъ яйца, прибавить 1 чайн. ложки лимоннаго сока, хорошо все перемѣшать, сложить въ кастрюлю, смазанную внутри масломъ и обсыпанную натертыми ржаными сухарями, и поставить на часъ въ духовой шкафъ. Выложивъ на блюдо, подавать на столъ со сливками и сахаромъ.

169. Пуд. изъ бѣл. хлѣба съ яблоками.

2 чайныхъ чашки молока взбить съ 4 свѣжими яйцами, всыпать 2 стакана мякоти отъ черстваго французскаго хлѣба, прибавить 3 столовыхъ ложки сладкой сметаны, 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару, ½ чайной ложечки толченой корицы, размѣшать до гладкости и отставить. Тѣмъ временемъ очистить и мелко порѣзать кислосладкихъ яблокъ и уложить послойно въ кастрюлю, смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную сухарями, натертыми изъ бѣлаго хлѣба, но такъ, чтобы первый и послѣдній слой были изъ пуддинговой массы. Управившись, поставить въ духовой шкафъ или довольно горячую печь на часъ или полтора. На столъ подавать можно со сливками или безъ нихъ.

170. Пуддингъ изъ саго.

2 стакана саго обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето и обдать холодной водой. Когда

вода стечетъ, положить саго въ кастрюлю, налить четыре стакана цѣльнаго молока и кипятить до тѣхъ поръ, пока саго совершенно разбухнетъ. Пока саго будетъ вариться, очистить штукъ 8 кислосладкихъ яблокъ отъ кожи и сердцевины, разрѣзать каждое на 4 части, сложить въ кастрюлю, обсыпать 2 столовыми ложками мелкаго сахару, влить 4 ложки вишневаго сиропа, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на легкомъ огнѣ полчаса. Къ этому времени саго долженъ увариться, его выложить въ каменную посуду, остудить, влить 6 яицъ, взбитыхъ бѣлки съ желтками, всыпать мелкаго сахару 1 чайную чашку, размѣшать хорошенько. Половинную часть саго сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба; поверхъ саго положить тушонья яблоки, окропить 1 рюмкою хорошаго рому, покрыть яблоки второю половиною саго, сравнять верхушку, посыпать слегка мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь на 20 минутъ. Подавая на столъ, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ. Можно также подавать этотъ пуддингъ съ сабаіономъ въ отдѣльной посудѣ, который готовится такъ: 4 свѣжихъ желтка стереть съ 2 столовыми ложками сахарной пудры, развести 1 стаканомъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою.

171. Пуддингъ абрикосовый

Взять $\frac{3}{8}$ ф. сахару, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{3}$ ф. абрикосоваго пюре, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 1 стол. ложку картофельной муки, столько же пшеничной и рюмку коньяку. Сахаръ всы-

пать въ кастрюлю, отбить туда цѣльные яйца, и взбивать на горячей плитѣ; когда масса будетъ теплая, то снять съ плиты, продолжая взбивать до тѣхъ поръ, пока масса будетъ густою, какъ хорошая сметана и не увеличится втрое, тогда положить коньякъ и масло, наломанное кусочками, и шпоре размѣшать, положить муку, вновь размѣшать, подкрасить карминомъ и выложить въ форму, густо смазанную масломъ. Массы наложить только половину формы. Форму, накрывъ бумагой, поставить въ кипятокъ, и когда чуть закипитъ съ краевъ, сдвинуть на край плиты, чтобы проходила паромъ; когда масса въ формѣ затвердѣетъ и отъ краевъ будетъ немного отставать, выложить и подавать съ соусомъ сабаіонъ, приготовляемымъ такъ: растереть 4 сырыхъ желтка до бѣла съ 4 стол. ложками мелкаго сахару, развести стаканомъ бѣлаго вина и хорошо размѣшать.

172. Пуддингъ дипломатъ.

Взять $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ, 3 шт. яицъ, $\frac{1}{4}$ палочки ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 стол. ложку муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, бисквитъ для обложенья формы и малиноваго сиропа. Гладкую шарлотную форму обмазать густо сливочнымъ масломъ, затѣмъ бисквитъ нарѣзать палочками, обложить бока формы, и еще нарѣзать косячками и выложить дно. Потомъ поставить вскипятить сливки, отбить яйца въ кастрюлю, всыпать сахаръ, положить муку и ваниль и хорошенько вымѣшать; когда сливки закипятъ, то постепенно вливать ихъ въ эту массу и быстро размѣ-

шивать; когда будетъ все влито и размѣшано, то нужно хорошо прокипятить, размѣшивая лопаткою, чтобы масса не загустѣла, и, выложивъ ее въ форму, обложенную бисквитомъ, поставить въ печь, чтобы заколеровать бока формы. Когда заколеруется вся форма, то провести ножомъ по краямъ ея, выложить на блюдо, и подавать. Къ этому пуддингу подается въ соусникѣ горячій малиновый сиропъ.

173. Пуддингъ изъ рису.

Отварить рисъ въ количествѣ одного стакана, откинуть на рѣшето, затѣмъ развести его $1\frac{1}{2}$ стаканомъ неснятого молока и кипятить, пока рисъ совершенно разварится, остудить, взбить 5 сырыхъ желтковъ, всыпать 3 столовыхъ ложки сахарнаго песку и полстакана цукатовъ, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла или не соленнаго чухонскаго. Размѣшавъ все это, влить 5 сырыхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, еще размѣшавъ возможно лучше, сложить въ кастрюлю соотвѣтствующей величины, обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба и смазанную внутри коровьимъ масломъ, поставить въ печь на полчаса. Выложивъ на блюдо, облить малиновымъ или клубничнымъ сиропомъ и подавать на столъ.

174. Пуддингъ кофейный.

Молотаго кофе $\frac{1}{2}$ стакана всыпать въ кастрюльку, влить стакана 2 сливокъ, вскипятить, остудить, процѣдить чрезъ густое сито. Между тѣмъ взять 1 стаканъ хорошей крупчатой му-

ки, вскипятить нѣсколько разъ съ 2 полными столовыми ложками сливочнаго масла, развести приготовленнымъ кофе, вскипятить, положить 1 чайную чашку мелкаго сахару, размѣшавъ, остудить, взбить 5 сырыхъ желтковъ и столько же бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшавъ, влить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, обсыпанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба, поставить въ духовой шкафъ или печь на 20 минутъ. Подавая на столъ, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 стакана неснятого молока вскипятить съ 2 столовыми ложками мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ ложечки молотой корицы. Не снимая съ огня положить 4 сырыхъ желтка, сильно помѣшивая, пока не загустѣетъ, послѣ чего процѣдить черезъ сито.

175. Пуддингъ орѣховый.

6 сырыхъ желтковъ стереть съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару и 2 столовыми ложками сливочнаго или не соленнаго чухонскаго масла, 1 стаканомъ мякоти бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго, всыпать мелко истолченныя зерна отъ 1 фунта грецкихъ орѣховъ, влить 5 сырыхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшавъ хорошенько, сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, внутри смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную мелко истолченными сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить вариться на парѣ такимъ образомъ: кастрюлю съ пуддингомъ поставить въ другую, болѣе просторную кастрюлю, налить кипящую воду на столъ, чтобы высота ея доходила до крышки внутренней кастрюли. По мѣрѣ того, какъ вода

будетъ выкипать, нужно подбавлять ее до сказанной высоты. Варить должно не болѣе полутора часа. Подавая на столъ, пуддингъ выложить осторожно на блюдо и облить сабаіономъ, приготовленнымъ такъ: 5 сырыхъ желтковъ растереть съ 4 столовыми ложками сахарной пудры до бѣла, влить 1 стаканъ бѣлаго винограднаго вина и размѣшать.

б) Пуддинги постные.

176. Пуддингъ изъ рису съ яблоками.

Сварить 2 стакана рису настолько, чтобы онъ не очень разварился, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Между тѣмъ очистить 10 средней величины кислосладкихъ яблокъ отъ кожи и сердцевины, изрѣзать ихъ на куски. Половину приготовленнаго рису сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, смазанную постнымъ масломъ и обсыпанную мелко натертыми сухарями изъ французской булки, сверхъ этого слоя положить нарѣзанныя яблоки, обливъ ихъ малиновымъ или вишневымъ сиропомъ въ количествѣ чайной чашки и покрыть ихъ второю половиною риса. Сгладивъ верхушку, посыпать хлѣбными сухарями и поставить въ духовой шкафъ, покрывъ кастрюлю крышкою, на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая на столъ, выложить пуддингъ осторожно на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 чайныхъ ложечки крупичатой муки растереть съ 1 столовою ложкою подсолнечнаго масла, развести однимъ стаканомъ воды, вскипятить одинъ разъ; затѣмъ всыпать $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки сахарнаго

песку, влить 1 рюмку ямайскаго рома, размѣшать и вскипятить еще одинъ разъ. Соусъ будетъ готовъ. вмѣсто этого соуса, пуддингъ можно облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ

177. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.

Цѣльную французскую пятикопѣчную булку изрѣзать на кусочки, величиною въ квадратный вершокъ и толщиною въ половину поперечника пальца, намочить ихъ въ густомъ миндальномъ молокѣ и отставить. Между тѣмъ очистить штукъ 6 яблокъ средней величины, изрѣзать ихъ не толстыми кружечками, выбрасивъ сердцевинку. Когда они будутъ готовы, взять кастрюлю, смазанную внутри какимъ-либо постнымъ масломъ, обсыпать стѣнки сухарями и положить сначала слой хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, вторымъ слоемъ посыпанныя сахарною пудрою яблоки, затѣмъ опять слой хлѣба, смазать вареньемъ и т. д., причемъ послѣднимъ, верхнимъ слоемъ долженъ быть хлѣбъ, обсыпанный сухарями. Затѣмъ поставить пуддингъ вариться на паръ, часа на полтора.

Подавая на столъ пуддингъ, надо осторожно выложить на блюдо и облить соусомъ слѣдующаго приготовления: взять 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ стак. малиноваго сиропа и рюмку хересу, — все это вмѣстѣ вскипятить одинъ разъ, прибавить чайную ложечку картофельной муки, разведенной въ столовой ложкѣ воды и, хорошо помѣшивая, подогрѣть на огнѣ, не давая, однако, закипать.

178. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками.

Очистить штукъ 6 кислосладкихъ яблокъ, изрѣзать на пластинки, выбрасывая сердцевину и зернышки, смѣшать ихъ съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару, 2 столовыми ложками коринки, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, влить 1 стаканъ бѣлаго винограднаго вина, сложить въ кастрюлю и затушить въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ часа. Тѣмъ временемъ $1\frac{1}{2}$ стакана мякоти чернаго хлѣба стертъ съ 2 столовыми ложками прованскаго или горчичнаго масла и смѣшать съ тушенными яблоками. Все сложить въ кастрюлю, соотвѣтственной величины, смазанную постнымъ масломъ и посыпанную сухарями изъ чернаго хлѣба, накрывъ кастрюлю крышкою, поставить въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ. Можно положить тушенныя яблоки по-слоино съ приготовленными сухарями.

ОТДѢЛЪ VI.

Зелень.

179. Цвѣтная капуста.

Обрѣзать листья и лишнюю кочерыжку, положить въ соленую холодную воду, дать постоять, чтобы вышли черви изъ нутра, если таковые имѣются, затѣмъ тщательно обмыть, положить въ кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкою. Готовность опредѣляется по мягкости кочна.

180. Брюссельская капуста.

Капусту слѣдуетъ разобрать, т. е. снять сверху желтые отпавшіе листья, оставляя одни зеленые, плотно прижатые къ кочешку, обрѣзать кочерышки, положить на нѣсколько времени въ соленую воду, чтобы вышли капустные черви, если таковые имѣются, потомъ положить въ кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкою. Готовность узнается по мягкости кочешка.

181. Спаржа.

Спаржу нужно очистить, т. е. снизу немного обрѣзать и снимать верхнюю кожицу тоненько, тесемочкой задѣвъ съ одного конца кожицы. Потомъ связать въ пучекъ по нѣсколько штукъ (связывать въ двухъ мѣстахъ, по концамъ), затѣмъ положить въ кастрюлю, залить холодной водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкою. Готовность опредѣляется по мягкости. Подается спаржа подъ закрытой салфеткой для того, чтобы она не остыла.

Если готовится спаржа консервъ, то открывъ жестянку, поставить ее подогрѣть въ кипятокъ и горячую подавать на салфеткѣ.

182. Земляная груша.

Очистить ее отъ верхней кожицы и отварить въ соленой водѣ до мягкости.

183. Бобы зеленые.

Бобы очистить, т. е. обрѣзать отростки съ обоихъ концовъ, снять со спинки жилку, нарѣзать вкось, чтобы были длинные, промыть и отварить въ соленой водѣ до мягкости.

184. Артишоки.

Срѣзать сверху колючіе отростки, т. е. одну треть артишока, обрѣзать снизу стволъ и листья и вынуть всю мохнатую сердцевину; затѣмъ положить въ кастрюлю, залить водою съ солью и отварить до мягкости.

185. Сладкіе коренья.

Очистить отъ верхней кожицы, промыть, связать по нѣсколько штукъ вмѣстѣ и отварить, отжавъ немного лимоннаго сока,—съ кореньями петрушки и сельдерея въ соленой водѣ, до мягкости.

Примѣчаніе. Къ зелени подается или горячее масло съ сухарями, или соусъ сабаюнъ, о приготовленіи котораго см. въ № 171.

186. Картофель въ мундирѣ.

Это обыкновенный, чисто вымытый и сваренный картофель, подается прямо нечищенный, въ кожѣ. Подается на завтракъ; къ нему подаются масло, селедки и кильки.

187. Жареный картофель.

Для этого очистить сырой картофель и вынуть на выемку-ложечку мелкіе шарики или на-

рѣзать мелкіе четырехъ угольники, осушить на полотенцѣ и опустить въ горячій фритюръ, чтобы онъ отмякъ, а затѣмъ, вынувъ шумовкой, переложивъ въ раскаленный фритюръ и заколеровать до готовности. Для этого надо савить фритюръ въ двухъ посудахъ. Дѣлается это для того, что если картофель сразу заколеровать, то верхъ будетъ готовъ, а середина будетъ сырая, и его черезъ это стянетъ и картофель приметъ некрасивый видъ.

188. Картофель „Метрдотель“.

Картофель сырой очистить, нарѣзать тоненькими кружками, обланжирить въ водѣ, а потомъ сварить въ молокѣ или сливкахъ, положивъ соли по вкусу; варить, накрывъ крышкой. Когда готовъ, положить масло, сматое съ мукой, размѣшать, прогрѣть и подавать. Подается къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

Примѣчаніе. Обланжирить картофель — это значитъ, что его надо сварить до половины готовности. Когда варите картофель въ молокѣ или сливкахъ, то вливать послѣдніе такъ, чтобы картофель былъ весь покрытъ. При приготовленіи этого картофеля, если употребите молока или сливокъ $\frac{1}{2}$ бут., то взять масла $\frac{1}{8}$ фун. и 2 чайныя ложки муки.

б) Кушанья изъ овощей

189. Картофельная драчена.

Очистить осьмушку картофеля, обмыть его, сварить. Когда будетъ мягокъ, слить воду въ супъ или въ уху, картофель-же въ той же ка-

стриулькѣ, тотчасъ размять деревянной толкушкой, пока онъ не простыль, посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло, влить стаканъ молока, размѣшать, положить 1 яйцо, размѣшать, переложить въ латочку или на сковороду, вымазанную масломъ, осыпать сверху сухаремъ, испечь въ горячей печи.

190. Картофельныя котлеты.

Очистить и сварить въ соленой водѣ достаточное количество картофеля, протереть его черезъ рѣшето. Смотри по количеству пюре, положить 2 или 3 столовыхъ ложки масла, 2 или 3 сырыхъ яйца, посолить, размѣшать и изъ этой массы сдѣлать продолговатыя котлеты, ихъ смазать взболтаннымъ яйцомъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ и поджарить на сковородѣ въ маслѣ. Когда будутъ готовы, разложить на блюдо такъ, чтобы середина его осталась не занятою, которую и наполнить соусомъ, приготовленнымъ такъ: изъ 5 или 6 бѣлыхъ грибовъ сварить 2 стакана бульона, которымъ развести ложку крупичатой муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, вскипятить, сюда же влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, положить мелко изрубленные, вареные грибы, посолить и вскипятить еще одинъ разъ.

191. Фаршированный картофель.

Очистить аккуратно штукъ 12 крупнаго сырого картофеля, ополоснуть въ холодной водѣ срѣзать съ одной стороны горбушку, выдолбить половину внутренности каждой картофели и заложить такой фаршъ: отварить 2 стакана

свѣжихъ боровиковъ, мелко изрубить, смѣшать съ мякотью $\frac{1}{4}$ французской булки, взбить 1 сырое яйцо, положить 1 столовую ложку коровьяго масла, посолить, размѣшать. Когда фаршъ вложенъ, отверстія покрыть срѣзанными горбушками, укрѣпить нитками, сложить въ кастрюлю, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ растопленнаго масла, влить 1 стаканъ говяжьяго бульона, покрыть кастрюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ и варить до мягкости. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ кастрюли.

192. Крокеты изъ картофеля.

Отварить въ соленой водѣ очищенный картофель, протереть его черезъ рѣшето, положить въ пюре одну или двѣ столовыхъ ложки чухонскаго масла, взбить одно или два сырыхъ яйца, посолить по вкусу, размѣшать, надѣлать шариковъ, величиною въ сливу, смазать разболтаннымъ яйцомъ, обвалить въ тертыхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и поджарить въ растопленномъ маслѣ.

193. Кислая капуста съ грибами.

4 сушеные грибка вымыть, обдать кипяткомъ, сварить въ стаканѣ воды, вынуть ихъ, мелко изрубить. Этимъ грибнымъ бульономъ обдать 2 стакана кислой и прежде кипяткомъ обваренной капусты и выжатой, смѣшать капусту съ нашинкованными грибами, посолить, ва-

рить, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или стаканъ пахтанья, положить полъ-ложки муки, поджаренной съ ложкою масла, смѣшать, прокипятить. Въ постный день не класть сметаны, а можно положить какого-нибудь постнаго масла.

194. Свѣжій кочанъ капусты съ масломъ и сухарями.

Кочанъ свѣжей капусты очистить отъ нижнихъ листьевъ, надрѣзать на 4, 6 или 8 частей, крестъ на крестъ, но не до самаго конца, отвѣрить въ соленой водѣ, чтобы капуста сдѣлалась вполне мягкою, переложить ее цѣльнымъ кочаномъ на блюдо, облить румянымъ масломъ съ натертою черствою булкою; подавая, можно обложить ее кругомъ небольшими рублеными, круглыми котлетами изъ 1 фунта мягкой говядины, или обложить ее тонкими ломтиками разварной говядины.

195. Капустныя кочерыжки.

Кочерыжки очистить, нарѣзать кусочками, посолить, слегка обсыпать сахаромъ, залить кипяткомъ, вскипятить настолько, чтобы онѣ стали мягкими, затѣмъ разложить на блюдо, облить масломъ съ поджаренными крошками бѣлаго хлѣба и подавать, какъ отдѣльно, такъ вмѣстѣ съ мясными блюдами.

196. Фаршированная рѣпа.

Рѣпу отобрать помельче, очистить и сварить до половины готовности, затѣмъ изъ середины ея вынуть всю мякоть, т. е. сдѣлать коробку, и

нафаршировать кнелю изъ курицы или фаршемъ финзербъ или сальпикономъ изъ кореньевъ, обвязать каждую ниткой, чтобы не развалилось, положить на каждую по кусочку масла, влить немного бульона, поставить въ духовой шкафъ и припустить до готовности.

О способѣ приготовленія кнели см. № 125.

197. Фаршированная брюква.

Фаршированная брюква подается, какъ кушанье самостоятельное и готовится такимъ манеромъ: очистить 3 штуки небольшихъ брюквъ, чего будетъ достаточно для 6 персонъ, разрѣзать каждую брюкву пополамъ, сдѣлать въ каждой части углубленіе такой величины, чтобы въ него уложилось ложки 2 столовыхъ фарша, приготовленнаго такъ: вынутую мякоть стереть, смѣшать съ 1 стаканомъ толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, 2 столовыми ложками сметаны, посолить и нафаршировать приготовленныя брюквы, положить ихъ въ кастрюлю рядомъ, гдѣ предварительно распустить масло, накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь на 20 минутъ. Когда брюквы подрумянятся, ихъ выложить на блюдо и подавать на столъ, обливъ такимъ соусомъ: взять стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, подправить $\frac{1}{2}$ ложки крупчатой муки, чуть-чуть поджаренной съ масломъ, посолить и вскипятить одинъ разъ.

198. Красная капуста подъ соусомъ.

Одинъ большой кочанъ красной капусты нашинковать мелко, оставить; 1 морковь, 1 сель-

дерей, 1 петрушку и 1 луковицу мелко изрубить, поджарить съ $1\frac{1}{2}$ столовою ложкою коровьяго масла, смѣшать съ приготовленною капустою, сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, налить $1\frac{1}{2}$ стаканомъ говяжьяго бульона, накрыть крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости капусты. Снявъ съ огня влить 1 рюмку ренскаго уксуса, всыпать по 1 столовой ложкѣ муки крупчатой и сахарнаго песку, размѣшать хорошенько, вскипятить

199. Винигреть.

Штуки 4 вареной картофели, 1 большую свеклу печеную, 2 небольшихъ соленыхъ очищенныхъ огурца, изрѣзать небольшими кусочками, смѣшать съ 1 столовой ложкой каперсовъ, 3 столовыми ложками вареной бѣлой фасоли, 3 столовыми ложки квашеной шинкованной капусты, 1 стаканъ мелко изрѣзаннаго разнаго мяса, 1 мелко изрубленное крутое яйцо. Все смѣшать на блюдѣ, посоливъ и поперчивъ, облить такимъ соусомъ: 2 столовые ложки прованскаго или горчичнаго масла растереть съ однимъ желткомъ отъ яйца, свареннаго въ крутую, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару, влить поль-чашки уксусу и хорошенько размѣшать.

200. Постный винигреть.

Въ постный винигреть кладутъ: вареный картофель, печеную или вареную свеклу, бѣлую фасоль, бѣлые грибы, соленые огурцы, кислую ка-

пусту и какую угодно рыбу, все въ равной пропорціи. Хорошо перемѣшавъ и выложивъ на блюдо, облить соусомъ слѣдующаго приготовления, чайную ложку простой готовой горчицы развести пятью столовыми ложками уксусу, прибавить ложки двѣ постнаго масла, все равно какого, мелкаго сахару чайную ложку и соли по вкусу.

201. Каравай изъ моркови.

Взять сырой моркови, натереть ея на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; затѣмъ кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лопаточкой, пока она не побѣлѣетъ, тогда положить три желтка и все вмѣстѣ опять хорошенько выбить, потомъ прибавить поль-чашки сахару, чайную ложечку мелко истолченной корицы и три яичныхъ, предварительно взбитыхъ, бѣлка. Хорошенько размѣшать, сложить въ посуду, внутри смазанную масломъ и обсыпанную крошками и поставить на поль-часа въ печь, затѣмъ вынуть, выложить на блюдо и облить масломъ

202. Каравай изъ брюквы и рѣпы.

4 большія брюквы или 6 рѣпъ очистить, нарѣзать кусочками, налить водою, чтобы едва прикрыло, сварить, тотчасъ растереть ложкою, положить ложку масла, налить полбутылки цѣльнаго молока; положить $\frac{1}{2}$ французской натертой

булки, прокипятить, положить полъ чайной ложечки соли, ложки 2—3 сахарнаго песку, взбить одно яйцо, размѣшать, переложить въ каменную чашку, вымазанную масломъ, запечь. Подавая, облить масломъ.

203. Чечевица съ гренками.

Стаканъ или два чечевицы перемыть, налить водою, чтобы покрыло, вскипятить, положить 2 очищенныя луковицы, 1 морковь, ложку масла, накрыть, поставить въ печь часа на два, потомъ посолить, влить ложку уксуса, подавать съ высушенными ломтиками бѣлаго или ситнаго хлѣба.

204. Бѣлые грибы жареные.

Свѣжіе бѣлые грибы очистить отъ верхней кожицы, промыть въ холодной водѣ, разрѣзать каждый грибъ на двѣ части, или мельче, въ зависимости отъ величины гриба, положить на сковородку съ растопленнымъ масломъ и жарить, все время помѣшивая ложкою. Къ такимъ грибамъ, уже подъ самый конецъ жаренья, можно прибавлять сметаны.

205. Жареные шампиньоны.

Нарѣзать 2 тарелки небольшими кусками свѣжихъ, очищенныхъ отъ верхней кожи и хорошо промытыхъ въ холодной водѣ шампиньоновъ, такое количество, какое необходимо по

числу обѣдающихъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, положить на сковороду въ растопленное масло; когда начнетъ закипать влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки бульона, посолить, всыпать $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки крупчатой, размѣшать хорошенько и продолжать жарить, а подъ конецъ влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки сладкой сметаны и, помѣшивая ложкою, оканчивать жарить.

206. Жареные грузди.

Взять мелкихъ груздей полную глубокую съ верхомъ тарелку, вымыть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, обвалить въ мукѣ, сложить на сковородку, въ которой распущено ложки три столовыхъ коровьяго масла, посолить и жарить до готовности, помѣшивая ложкою.

207. Жареные рыжики

Рыжики содержатъ всегда много песку, а потому ихъ необходимо возможно лучше промыть въ холодной водѣ, сложить на сковороду; когда стечетъ вода, облить масломъ, въ которомъ поджарена мелко изрубленная луковица, посолить и жарить до готовности. На столъ подавать на сковородѣ и въ горячемъ видѣ.

208. Бѣлые грибы тушеные.

Тарелку бѣлыхъ грибовъ, зачистивъ какъ для жаренья, сложить въ кастрюлю, въ которой предварительно распусть $1\frac{1}{2}$ ложки ко-

ровьяго масла, посолить, встряхнуть кастрюлю, чтобы грибы обвалялись въ маслѣ, залить стаканомъ сметаны, накрыть кастрюлю крышкою и вскипятить. Затѣмъ растереть столовую ложку крупичатой муки съ $1\frac{1}{2}$ ложкою столовой коровьяго масла и столовою ложкою сока изъ-подъ грибовъ, влить въ кастрюлю, размѣшать и продолжать тушить до полной готовности грибовъ.

209. Котлеты изъ свѣжихъ грибовъ.

Полную тарелку бѣлыхъ грибовъ очистить, просѣять и отбросить на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ. Грибы мелко изрубить, перемѣшать съ изрубленною печеною луковицею, столовою ложкою коровьяго масла, 2 сырыми яйцами, $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ и тертою мякотью бѣлаго хлѣба, причѣмъ послѣдней взять столько, чтобы получилась возможность придать массѣ форму котлетъ. Надѣлать котлетъ, осторожно обвалять ихъ въ мукѣ, положить ихъ на сковороду съ распущеннымъ масломъ и жарить. Соусъ къ этимъ котлетамъ готовится такъ: столовую ложку крупичатой муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ столовой же ложкѣ коровьяго масла, развести двумя стаканами мясного бульона, раза два вскипятить, прибавить два куска пережженного сахара, столовую ложку лимоннаго соку, еще разъ вскипятить, затѣмъ прибавить вымытаго кишмишу полъ-чайной чашки, двѣ чайныхъ ложечки мелкаго сахара, посолить, размѣшать, еще разъ вскипятить, возможно тщательнѣе помѣшивая, и облить этимъ соусомъ котлеты передъ самой подачей къ столу.

210. Котлеты изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.

Отварить достаточное количество бѣлыхъ грибовъ въ водѣ, слегка посоленной, откинуть на рѣшето, и, когда стечетъ вода, мелко изрубить, смѣшать со стаканомъ отдѣльно отвареннаго риса, такъ, чтобы послѣдняго было не болѣе какъ одна третья часть, взбить одно сырое яйцо, посолить, размѣшать хорошенъко и сдѣлать котлеты продолговатой формы; ихъ обвалять въ крупичатой мукѣ или натертыхъ изъ бѣлаго хлѣба сухаряхъ и изжарить на сковородѣ въ достаточномъ количествѣ коровьяго масла. Покуда жарятся котлеты, приготовить такой соусъ: $1\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка отварить въ водѣ съ одною перерѣзанною половинкою луковицею; 1 столовую ложку крупичатой муки развести 2 стаканами грибнаго бульона, посолить и вскипятить одинъ разъ; сюда всыпать вареный горошекъ и 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахара, размѣшать и еще вскипятить одинъ разъ. Этимъ соусомъ облить грибныя котлеты передъ подачею ихъ на столъ.

211. Жареная тыква.

Очистить отъ кожи 2 фунта тыквы, нарѣзать тоненькими ломтиками, обвалять въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ муки, поджарить въ маслѣ, подлить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или пахтанья, вскипятить, подавать.

212. Картофельное пюре.

Картофель сырой очистить и сварить въ водѣ. Когда готовъ, протереть горячій на сито, затѣмъ, положивъ его въ кастрюлю, развести кипячеными сливками или молокомъ, положить масла и соли по вкусу, размѣшать и поставить на плиту, прогрѣть, размѣшивая лопаткой или поставить въ духовой шкафъ.

Подается къ различнымъ жаркимъ блюдамъ и сосискамъ.

213. Морковное пюре.

Морковь очистить и отварить до готовности въ водѣ, протереть черезъ сито, смѣшать съ бешемелью и, положивъ соли и бѣлаго перцу по вкусу, подавать съ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

У приготовленіи бешемели см. № 55.

214. Пюре изъ щавеля и шпината.

Щавель и шпинатъ перебрать, удалить сорную траву и выбросить устарѣлые корешки и вялые листья щавеля и шпината. Потомъ ихъ промыть и отварить въ водѣ, не закрывая крышкой, для того чтобы сохранить зеленый цвѣтъ. Варить до мягкости и, когда готово, протереть на сито, смѣшать пюре съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, и подавать въ трапезкахъ или въ салатникѣ.

215. Огурцы свѣжіе фаршированные.

Штукъ 8 свѣжихъ зеленыхъ огурцовъ очистить отъ кожи, вынуть сердцевину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: изрубить мелко телятины, чтобы было 2 стакана, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стакана мякоти отъ французской булки, смоченной въ молоко и отжатой, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, взбить 2 сырыхъ яйца, посолить, чуть поперчить, растереть хорошенько. Когда огурцы будутъ нафаршированы, ихъ сложить въ кастрюлю, гдѣ распущено 2 столовыхъ ложки масла, влить 2 стакана говяжьяго бульона, немного посолить, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и варить минутъ 20; потомъ прибавить 1 стаканъ сметаны и тушить $\frac{1}{4}$ часа. Когда огурцы будутъ довольно мягки, ихъ выложить на блюдо, облить подливкою и подавать на столъ.

ОТДѢЛЪ VII

Горячія закуски.

216. Биточки въ томатѣ.

Пропорція на двоихъ. Мяса ссѣкъ 1 ф., воды— $\frac{1}{2}$ стакана, 1 шт. луку, $\frac{3}{8}$ ф. томату, $\frac{1}{2}$ стакана бульону, 1 стол. ложка сметаны, 1 чайная ложка муки, масла для жаренья, ломтикъ булки; соли и перцу по вкусу.

Мясо мелко изрубить или пропустить чрезъ мясорубку. Ломтикъ булки намочить въ водѣ. Лукъ мелко изрубить и припустить на маслѣ. Затѣмъ въ рубленое мясо положить намоченную булку, спассированный лукъ, соль, перецъ по вкусу, влить воду и перемѣшать все вмѣстѣ. Воду надо лить умѣренно, чтобы не разжидить массу.

Потомъ эту массу раскатать на сахарныхъ крошкахъ колбасой и нарѣзать небольшими кусочками, скатать шариками, немного прижать, чтобы были плоскіе и поджарить на маслѣ; когда одна сторона заколеруется, перевернуть на другую сторону и т. д. по порядку. Когда всѣ готовы, сложить ихъ въ сотейникъ, залить соусомъ томатъ, накрыть крышкой и поставить на паръ, чтобы биточки приняли ароматъ томата, и подавать въ металлическихъ чашкахъ или фаянсовыхъ салатникахъ.

Приготовленіе соуса „томатъ“.

Масло спассировать съ мукою, развести говяжимъ бульономъ и прокипятить. Томатъ поре также спассировать на маслѣ и соединить вмѣстѣ, прокипятить, положить соли, сметаны, каенскаго перца по вкусу,—и соусъ готовъ.

217. Грибы бѣлые.

На одну фунтовую банку грибовъ консервовъ взять: $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 1 чайную ложку муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли и перцу по вкусу.

Когда откроете жестянку, откинуть ихъ на сито и порѣзать помельче. г. е. пополамъ и натрое, смотря по величинѣ гриба.

Спассировать ихъ на маслѣ, влить половину стекшаго грибнаго соку, прокипятить, посыпать мукой, перемѣшать, положить сметану, прокипятить, положить также соли и бѣлаго перцу по вкусу и подавать въ судкахъ металлическихъ или фарфоровыхъ.

218. Сосиски въ томатѣ.

Съ обыкновенныхъ сосисекъ или серделекъ снять кожу и нарѣзать на мелкіе кусочки, поджарить на маслѣ и залить соусомъ томатъ. (Приг. соусъ см. № 216)

219. Фаршмакъ.

Пропорція на двоихъ: $\frac{3}{4}$ мяса мякоти, $\frac{1}{2}$ сеledки, 2 шт. картофелю, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. молока, одна луковица, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{3}{4}$ стакана мяснаго бульона, соли и перцу по вкусу и тертаго сыра для посыпки.

Мясо мелко изрубить или пропустить чрезъ машинку, затѣмъ положить его въ сотейникъ, положить также шинкованный лукъ, масло, бульонъ, соль, перецъ и пропустить на плитѣ подъ крышкой до полной готовности.

Потомъ отварить чищенный картофель и вычистить; промыть сеledку.

Когда готово мясо, картофель и сеledка, тогда истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавляя постепенно молока и протереть на рѣдкое сито (мочальное).

Когда масса готова, то хорошенько ее вымѣшать, прибавивъ сметаны, сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафѣ, чтобы сверху образовалась поджаристая корочка.

б) Холодные закуски.

220. Яйца фаршированные.

Сварить яйца въ крутую, разрѣзать пополамъ, поперекъ вынуть желтки, а бѣлки снизу немного подрѣзать, чтобы они стояли чашечками.

Желтки протереть черезъ сито, положить въ нихъ соуса провансаль, соли и перцу по вкусу, размѣшать и выпустить въ чашечки бѣлковъ изъ бумажнаго корнета „горкой“; поверхъ этой горки уложить косячками нарѣзанные: языкъ, зеленые бобы и трюфель, залить также сверху ланспикомъ, зачистить и уложить на закусочную тарелку, огарнировавъ кругомъ тарелки ланспикомъ, и подавать.

221. Раки провансаль.

Поставить вскипятить воду, положивъ въ нее разные коренья, лавровый листъ, перцу и соли больше противъ вкуса.

Когда закипитъ, опустить въ нее раковъ, накрыть крышкой и сварить ихъ до полной готовности, а затѣмъ остудить въ холодной водѣ. Затѣмъ очистить шейку, конечно, не отрывая ее совсѣмъ, снять спинку рака и зачистить внутрен-

ность такъ, чтобы спинка рака образовалась чашечкой. Тогда спинку рака залить густымъ соусомъ „провансаль“, уложить ихъ на блюдо въ кружокъ, по срединѣ положить зелени петрушки и подать.

222. Сыръ изъ селедки.

Взять: полъ-селедки, $1\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы, $1\frac{1}{8}$ ф. тертаго сыра, ломтикъ бѣлаго хлѣба, немного молока для хлѣба, соли и бѣлаго молотаго перцу по вкусу.

Селедку очистить, промыть и снять съ кости. Бѣлый хлѣбъ размочить въ молокѣ. Потомъ селедку съ бѣлымъ хлѣбомъ истолочь въ ступкѣ и протереть черезъ сито. Затѣмъ сливочное масло отогрѣть, чтобы оно было мягкое, соединить съ протертой массой, хорошенько вымѣшать, и, если масса будетъ не гладкая, то можно еще немного отогрѣть и опять продолжать вымѣшивать. Потомъ положить горчицу, перецъ, тертый сыръ, соль по вкусу и продолжать вымѣшивать, чтобы масса была гладкая и бѣлая.

Потомъ наложить въ металлическую или фаянсовую сырницу, сгладить сверху ножемъ и подавать.

223. Испанскій лукъ.

Его нужно нарѣзать поперекъ, разобрать колечками, уложить въ стеклянную розетку, полить сверху уксусомъ, прованскимъ масломъ, посыпать солью, бѣлымъ перцемъ, зеленью рубленой петрушкой и подать.

224. Салатъ изъ сига.

Для этого взять копченый сигъ, очистить и разобрать его на маленькіе кусочки. Затѣмъ взять салата латукъ, разобрать, промыть, отсушить на салфеткѣ, нарѣзать маленькими листочками и заправить копченый сигъ и салатъ латукъ соусомъ провансаль,— и подавать въ стеклянной розеткѣ.

225. Томать.

Томать нарѣзать тоненькими ломтиками, нарѣзать также малороссійскаго лука поперекъ колечками, заправить солью, перцемъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, перемѣшать, положить въ стекляную розетку и подавать.

ОТДѢЛЪ XIII.

Соусъ.

226. Провансаль.

Взять 2 стакана хорошаго прованскаго масла, двѣ чайныя ложки сухой горчицы, 1 сырой желтокъ, $\frac{1}{4}$ стакана виннаго уксусу, соли и бѣлаго перцу по вкусу.

Положивъ въ какую-либо посуду горчицу и желтокъ, вымѣшать лопаткой, и тогда вливать постепенно, т. е. влить сначала немного масла, вымѣшать, чтобы масса была гладкая, и т. д., пока не вольете все масло. Потомъ положить

соли и бѣлаго перцу по вкусу, вымѣшать, и влить постепенно уксуса стараясь, чтобы не развести жидко,—провансаль долженъ быть густой.

Подается къ рыбнымъ, мяснымъ и изъ дичи холоднымъ блюдамъ и холоднымъ закускамъ.

227. Тартаръ.

Взять: 1 чайную ложку готовой сарептской горчицы, столько же горчицы французской, 2 стакана прованскаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана уксусу, сырой желтокъ, $\frac{1}{8}$ ф. корнишоновъ, вареныхъ бѣлковъ отъ двухъ яицъ, соли и каенскаго перцу по вкусу.

Положить въ посуду оба сорта горчицы, прибавить желтокъ, вымѣшать хорошенько,— въ остальномъ же поступать совершенно также, какъ и при приготовленіи соуса провансаль. Когда соусъ готовъ, то прибавить каенскаго перцу и соли по вкусу, бѣлки и рубленые корнишоны.

Соусъ этотъ подается къ холоднымъ блюдамъ и имѣетъ, сравнительно съ провансалемъ, болѣе острый вкусъ.

228. Красный раковый.

Это тотъ же соусъ провансаль, но разница только въ томъ, что на вышеозначенную порцію прибавляется $\frac{1}{8}$ фун. раковаго масла.

Раковое масло разогрѣть, чтобы оно разошлось, и тогда въ него положить ложку провансалья, размѣшать, прибавить еще немного соуса,

опять размѣшать и тогда соединить все вмѣстѣ, черемѣшать и соусъ готовъ.

При соединеніи вмѣстѣ раковаго масла съ провансалемъ нужно замѣшать скорѣе, иначе масло можетъ застыть и будетъ цвѣтъ соуса рябоватый.

ОТДѢЛЪ IX.

Кушанья мучныя.

230. О тѣстѣ для пироговъ, пирожковъ и кулебякъ.

Пропорція: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ осьмушки дрожжей, $\frac{1}{8}$ масла, одно яйцо, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, соли по вкусу и воды, сколько потребуется.

Прежде всего влить въ посуду полъ-стакана теплой воды, положить дрожжи, хорошо размѣшать ихъ и прибавить немного муки, — первоначально замѣсить тѣсто не крѣпкое и затѣмъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Это называется поставить „опару“. Оставшуюся муку насыпать на столѣ, выпустить въ муку яйцо, влить довольно горячей воды, — замѣсить тѣсто, тоже не крѣпкое и растирать его руками на столѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается совершенно гладкимъ и не станетъ отставать отъ стола, тогда прибавить сахару и соли, и продолжать хорошенъко вымѣшивать опять до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ гладкимъ. Затѣмъ присоединить къ тѣсту поднявшуюся опару, смѣшать, прибавить масло

кускомъ, хорошо размятое, и также смѣшать, положить въ горшокъ или въ чашку и оставить тѣсто до слѣдующаго дня, чтобы оно поднялось. Тѣсто оставлять, чтобы не было въ комнатѣ жарко, но чтобы былъ свѣжій прохладный воздухъ.

Тѣсто также можно приготовить за 3 или 4 часа. Только тогда нужно брать немного больше дрожжей: вмѣсто вышеозначенной $\frac{1}{2}$ осьмушки, взять $\frac{1}{8}$ фунта, а когда тѣсто будетъ готово, то сейчасъ же поставить его въ теплое мѣсто подниматься и какъ поднимется немного, то осадить, т. е. смѣшать лопаткой, и опять поставить подняться, а когда поднимется опять, тогда изъ него можно дѣлать что угодно: булки, ситный въ формѣ, пирожки, пироги и прочее.

231. Тѣсто слобное.

Пропорція: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, подогрѣтой воды или молока — сколько потребуется и соли по вкусу, приготовленіе этого тѣста совершенно одинаково съ только что описаннымъ въ № 230.

232. Тѣсто постное.

Пропорція: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, сколько потребуется подогрѣтой воды, соли по вкусу и, если кто любитъ, — $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла

Влить теплой подогрѣтой воды (теплота воды, какъ можетъ держать рука) $\frac{1}{2}$ бут., по-

ложить дрожжи и немного муки и хорошенько размѣшать, чтобы дрожжи не были кусочками, положить по вкусу соли, прибавить муки, не крѣпко замѣсить и поставить подняться. Когда тѣсто поднимется, то всыпать сахаръ и всю остальную муку, причемъ если тѣсто окажется слишкомъ густымъ, добавить воды, вновь замѣсить, не очень густо, и опять поставить подняться, и когда поднимется, то дѣлать изъ него пироги и пирожки.

233. Раздѣлка тѣста на пироги и кулебяки.

Поднявшееся тѣсто переложить на посыпанный мукою столъ, свалить булкой и раскатывать, все время подсыпая муку, какъ на столъ, такъ поверхъ тѣста. Если желаютъ, чтобы пирогъ имѣлъ толстое тѣсто, то и раскатывать надо потолще и наоборотъ. Не лишнимъ замѣтить, что при печеніи въ духовомъ шкафу тѣсто, особенно слоеное, должно быть раскатываемо возможно тоньше. Раскатанное тѣсто надо разрѣзать вдоль, широкими полосами, если желаютъ придать кулебякѣ продолговатую форму, если же болѣе квадратную, то и тѣсту нужно дать соответствующую форму. Затѣмъ посыпать немного мукой, сложить вчетверо, положить на полотенце, которое должно тутъ же лежать на столѣ и которое также нужно посыпать мукой, и когда тѣсто положите на полотенце, то развернуть его по всѣмъ направлѣніямъ и смести муку сверху тѣста и тогда приступить къ укладкѣ фарша (какъ уложить фаршъ сказано выше). Когда фаршъ уложенъ, то его нужно

уровнять и углы лишняго тѣста вырѣзать для того, чтобы не были толсты горбушки пирога или кулебяки и чтобы имѣли красивый фасонъ. Затѣмъ тѣсто нужно смазать яйцомъ, т. е. около фарша, съ одной стороны, и обѣ стороны черезъ фаршъ соединить вмѣстѣ и защипать, т. е. плотно стиснуть тѣсто съ обѣихъ сторонъ вмѣстѣ пальцами, а также на концахъ и углахъ кулебяки или пирога, потомъ смазать листъ масломъ и съ полотенца перекинуть осторожно пирогъ или кулебяку на листъ, чтобы съ защиткой сторона была на листѣ, слѣдовательно, пирогъ или кулебяка будетъ имѣть сверху видъ совершенно гладкій, безъ всякихъ швовъ; при этомъ нужно, конечно, немного поправить, чтобы они имѣли фасонъ; тогда смазать сверху яйцомъ, затѣмъ раскатать обрѣзки тѣста, нарѣзать тесемками и уложить полосками; поверхъ и промежъ ихъ можно положить также тѣсто, нарѣзанное или вынутое на выемку. Смазать ихъ также яйцомъ, сдѣлать 3 или 4 прокола ножемъ и посадить въ печь.

234. О способѣ начинки кулебякъ.

Прежде чѣмъ положить въ кулебяку рыбу, ее непременно надо приготовить такъ: на сковороду съ растопленнымъ масломъ положить рыбу, цѣльную или нарѣзанную кусками, тщательно очищенную отъ костей и посыпанную солью и перцемъ. Поджарить рыбу одинаково съ обѣихъ сторонъ, осторожно переворачивая. Рыба въ пирогъ должна всегда находиться поверхъ всякой другой начинки. Если фаршъ

очень сочный, то въ устраненіе промоканія нижней корки слѣдуетъ первымъ слоемъ начинки класть рубленія крутыя яйца, имѣющія свойство впитывать въ себя влагу.

Когда пирогъ или кулебяка готовы, то прежде чѣмъ снимать, нужно подъ низъ провести ножемъ, чтобы хорошо отстало.

Затѣмъ, когда пирогъ или кулебяка готовы, никогда не надо оставлять ихъ на листѣ, потому что отъ этого дно пирога „потѣетъ“ и дѣлается намокшимъ и чрезъ это отъ листа имѣетъ нехорошій привкусъ

Если пирогъ будетъ рѣзаться не сейчасъ, то сложить его на бумагу, посланную на столъ или доску, и при этомъ, смазать сверху пирогъ или кулебяку кускомъ масла, для сочности (конечно можно и такъ), потомъ накрыть бумагой, а поверхъ бумаги — полотенцемъ, для того чтобы пирогъ немного отмякъ; такъ слѣдуетъ дѣлать постоянно: отъ этого удобнѣе рѣзать, и выходить аккуратные и красивые куски. Когда куски будутъ нарѣзаны, то тогда уже можно аккуратно ножемъ уложить на блюдо; на блюдѣ рѣзать не полагается, вслѣдствіе неудобства и порчи ножемъ блюда.

Для пирога вообще готовится фаршъ, смѣшанный уже со всѣмъ, т. е. мясо или что другое и яйца вмѣстѣ, и прямо кладется въ тѣсто и придаетъ видъ пирога. Но въ кулебяку вообще укладывается рядъ фаршу изъ мяса, моркови, капусты и т. д. и рядъ шинкованныхъ вареныхъ яицъ, и такъ по порядку.

Примѣчаніе. Пирогъ имѣетъ видъ широкій и вообще во весь листъ, но кулебяка дѣлается вообще длинною и имѣетъ въ себѣ мало тѣста, а фаршъ полагается класть какъ можно больше.

235. Московская кулебяка.

Приготавливается изъ сдобнаго тѣста. Тѣсто раскатать не толсто, раздѣлить на кружки, при помощи особой выемки, на каждый кружокъ положить фаршъ, края собрать вмѣстѣ въ одинъ конецъ и защипать такъ, чтобы фаршъ оказался со всѣхъ сторонъ окруженнымъ тѣстомъ, потомъ пирожки эти слегка покатавъ по столу рукою, чтобы придать имъ форму огурца и положить въ сотейникъ, густо смазанный масломъ и посыпанный мелко-просѣянными сухарями. Пирожки въ сотейникъ можно укладывать въ нѣсколько рядовъ, одинъ надъ другимъ, но не больше трехъ. Уложенный такимъ образомъ сотейникъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы пирожки поднялись, и когда поднимутся — поставить въ печь и выпечь окончательно.

236. Пирогъ съ мясомъ по-рязански.

Развести въ кастрюлю 4 чайныхъ чашки крупичатой муки съ такимъ количествомъ снятого молока, чтобы получилось жидкое тѣсто, затѣмъ вскипятить, тщательно размѣшивая, одинъ разъ, на половину остудить, влить сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ 2 столовыхъ ложкахъ молока, кусочекъ величиною въ грецкій орѣхъ, или, какъ это принято говорить, на копѣйку, положить двѣ столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, въ него всыпать чайную чашку крупичатой муки, взбить 4 сы-

рыхъ желтка и 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, посолить, размѣшать и поставить опять въ теплое мѣсто. Когда оно поднимется, замѣсить, прибавить столько муки, чтобы оно было годно для пирога. Взявъ двѣ трети всего тѣста, раскатать его по величинѣ сковороды или противня, положить на него фаршъ, покрыть тѣстомъ, раскатаннымъ изъ отдѣленной, третьей части, края пирога залѣпить, положить на противень или сковороду, смазанную коровьимъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печь на $1\frac{1}{2}$ часа, поглядывая, чтобы верхушка не подгорѣла. Незадолго до того, когда нужно вынимать пирогъ, смазать его сверху растопленнымъ масломъ и посыпать сухарями, натертыми изъ бѣлаго хлѣба.

237. Пирогъ съ ливеромъ.

Приготовить тѣсто № 230 и къ нему слѣдующую начинку: отварить телячій ливеръ, т. е. печенку, легкія и сердце, мелко изрубить, перемѣшать съ рубленою луковицею, поджаренною на маслѣ, положить эту массу на сковороду, съ распущеннымъ масломъ и немного поджарить, постоянно помѣшивая. Затѣмъ, снявъ со сковороды, прибавить три мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца, размѣшать, посолить, влить двѣ столовыхъ ложки мясного бульона, по возможности жирнаго и приступить къ начинкѣ пирога.

238. Пирогъ съ морковью и яйцами.

Тѣсто № 230 начинается такимъ образомъ: свѣжую морковь, въ количествѣ, соответствующую

щемъ величинѣ пирога, оскоблить, сварить, въ соленой водѣ, мелко изрубить, перемѣшать съ рублеными крутыми яйцами, прибавить русскаго масла, посолить и еще разъ хорошенько перемѣшать и приступить къ начинкѣ пирога.

239. Пирогъ со свѣжею капустою.

То же тѣсто, № 430, начинается еще и такъ: мелко изрубить кочанъ или $\frac{1}{2}$ кочна капусты, въ зависимости отъ размѣровъ пирога, обдать кипяткомъ, предварительно выложивъ изрубленную массу на сито, перемѣшать съ мелко изрубленными крутыми яйцами, прибавить столоваго масла, посолить, начинить пирогъ и поставить его на часъ въ духовой шкафъ.

240. Пирогъ съ мясомъ

Приготавливается изъ тѣста № 230. Для приготовления же начинки, поступать такъ: изрубить 2 фунта говядины жареной или вареной, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки говяжьего бульона, положить на сковороду и слегка поджарить, постоянно размѣшивая, выложить на блюдо, куда слить и сокъ со сковороды, прибавить 4 мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую, положить 1 столовую ложку коровьяго масла.

241. Пирогъ съ гречневою кашею.

Тѣсто № 230. Начинка: въ глубокую тарелку съ верхомъ гречневою каши, круто сваренной, съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, положить столовую ложку хорошаго русскаго масла, всыпать довольно мелко изрубленныхъ шкварокъ говяжьяго жира 1 стаканъ, посолить, размѣшать такъ, чтобы шкварки не были въ одномъ мѣстѣ.

242. Пирогъ съ рисомъ и яйцами.

На 3 или 4 ф. крупчатой муки для тѣста № 230, отварить $1\frac{1}{2}$ или болѣе стакана рису, въ водѣ, но такъ, чтобы онъ не разварился совершенно, откинуть его на рѣшето, облить холодною водою и, когда она стечетъ, рисъ высыпать на блюдо, смѣшать съ 2 или болѣе мелко изрубленными вареными яйцами, смазать достаточно хорошимъ коровьимъ масломъ, посолить, вымѣшать, и начинка будетъ готова. Самое тѣсто раздѣлать такъ: разрѣзать его на куски величиною въ куриное яйцо, раскатать на круглѣя лепешки величиною въ маленькое чайное блюдо, положить въ нихъ начинку и залѣпить, сведя края тѣста на серединѣ. Уложить пирожки на противень смазанный масломъ, поставить въ печь или духовой шкафъ на $\frac{3}{4}$ часа, а если та или другой не особенно горячи то на одинъ часъ. Предъ тѣмъ, какъ пирожки вынимать изъ печи, ихъ можно смазать разболтаннымъ яйцомъ.

243. Пирожки съ мясомъ и яйцами.

Начинка готовится совершенно такъ же, какъ это указано въ № 240, съ прибавленіемъ лишь большаго количества рубленыхъ крутыхъ яицъ.

244. Пирожки со свѣжею капустою.

Приготовление начинки указано въ № 239.

245. О слоеномъ тѣстѣ.

Пропорція: $\frac{1}{2}$ лимона, муки 1 ф., масла столоваго 1 ф. и воды, сколько потребуется.

Муку высыпать на столъ кучкою, сдѣлавъ въ серединѣ ямочку влить воды, отжать лимонъ, и замѣсить тѣсто неособенно крѣпкое, затѣмъ раскатать. Тѣсто раскатывать нужно на мукѣ крупчаткѣ. Когда тѣсто будетъ раскатано четырехъ-угольникомъ, тогда нужно взять масло и тщательно смять его въ видѣ четырехъ-угольнаго бруска, завернуть его въ тѣстѣ, т. е. закрыть масло тѣстомъ со всѣхъ четырехъ сторонъ и хорошенько защипать; затѣмъ, посыпавъ мукою крупчаткою, положить тѣсто на столъ защипкою внизъ и, посыпавъ сверху мукою, раскатывать въ длину. Когда тѣсто будетъ раскатано въ видѣ полотенца, тогда слѣдуетъ его сложить въ 4 листа, затѣмъ, когда сложите вчетверо, опять такъ же раскатать въ длину, и когда будетъ раскатано, опять сложить такъ же и вынести остудить на льду или въ холодное

мѣсто на $\frac{1}{4}$ часа. Такимъ образомъ тѣсто раскатывать и складывать вчетверо нужно до 6 разъ,— только тогда будетъ готова и изъ нея можно выдѣлывать разные пироги, пирожное, волованы, печенье и т. д.

При приготовленіи слоенаго тѣста необходимо строго придерживаться слѣдующихъ правилъ:

1. Приготовлять слоеное тѣсто непременно на холодной водѣ, количество которой, напр., на 1 ф. муки, невозможно опредѣлить съ полною точностью, такъ мука попадаетъ и болѣе сухая, и болѣе сырая. Тѣсто слѣдуетъ замѣшивать не особенно крѣпкое, но все же болѣе крѣпкое, сравнительно съ обыкновеннымъ.

2. Муку брать сухую, такъ называемую французскую, изъ которой слойка выходитъ пышнѣе и мягче.

3. Для раскатыванія слойки и для подсыпки нужно брать муку крупчатку, потому что она ровно ложится на столъ и на тѣстѣ; мягкая же мука не годится на подсыпку, потому что она неровно ложится на тѣстѣ и отъ нея, вообще, тѣсто прилипаетъ къ столу и къ скалкѣ, а мука остается комками на тѣстѣ.

4. Въ то время, когда складываете слойку, нужно сметать лишнюю муку съ тѣста, иначе тѣсто, т. е. слойка, не будетъ ровно раскатываться.

5. Когда слойка вынута на выемку или наръзана ножомъ, слѣдуетъ брать со стола и класть на листъ осторожно ножичкомъ, и не дотрагиваться до краевъ, иначе, если вы возьмете за бока пальцами, то сомнете слой тѣста, и оно у васъ будетъ худо подниматься.

6. Когда смазывается яйцомъ, то мазать нужно неособенно жирно, иначе яйцо потечетъ по бокамъ пирога или пирожнаго, и склеитъ всѣ слои слойки, отъ этого слойка будетъ кривая или, вообще, плохо поднимется.

7. Когда выпекаете изъ слойки большой волованъ или что-либо другое въ небольшой печкѣ, въ которую листъ входитъ только бокомъ, то слѣдуетъ листъ, на которомъ выпекается тѣсто, сухо намазать яйцомъ и тогда на него класть слойку, иначе волованъ можетъ съѣхать на край листа. Когда выпечется, то снимать съ листа нужно ножичкомъ.

8. Слойку выпекать слѣдуетъ всегда въ горячей печкѣ, такъ какъ отъ жара она имѣетъ хорошій подъемъ.

9. Масло слѣдуетъ брать озимое, т. е. старое, оно хорошо соотвѣтствуетъ подъему. Самое большое можно раскатывать 2 раза, сложить, и затѣмъ выносить на холодъ и т. д., какъ сказано выше. Холодъ и остуживанье очень способствуетъ подъему слойки.

246. Слоеные пирожки съ мозгами.

Приготовленіе фарша: сварить телячьи мозги, очистивъ ихъ отъ верхней оболочки, въ соленой водѣ, до половины готовности, остудить, мелко изрубить; 1 столовую ложку муки поджарить въ $\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, не снимая ее со сковороды, всыпать изрубленные мозги и, слегка помѣшивая ложкою поджарить, чтобы мозги слегка зарумянились, снявъ со сковороды, окропить 2 сто-

ловыми ложками жирнаго говяжьяго бульона, посолить, размѣшать, разложить поровну на приготовленные куски тѣста, залѣпить пирожки, смазать бока и верхъ разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, а если въ томъ или другомъ не жарко, то на $\frac{3}{4}$ часа.

247. Паштетъ изъ цыплятъ.

Растереть полъ-фунта русскаго хорошаго масла съ 2 сырыми желтками, всыпать 1 фунтъ крупчатой муки и размѣшать, подливая 1 стаканъ молока, поставить на ледъ, чтобы охладилось; потомъ замѣсить тѣсто, прибавляя муки сколько нужно до требуемой густоты его, раскатать въ блинъ, величиною въ небольшое сито, положить его въ кастрюльную крышку, смазанную на внутренней поверхности масломъ; края тѣста, свѣсившіеся съ крышки, аккуратно обрѣзать, замѣсить, раскатать въ лепешку, величиною въ кастрюльную крышку и на время отставить, а тѣсто, помѣщающееся въ крышкѣ, обсыпать мукою, наполнить ячменною крупю до уровня краевъ крышки, покрыть раскатаннымъ блиномъ и поставить въ печь или духовой шкафъ, чтобы испеклось до готовности. Тогда вынуть крышку, снять верхній блинъ, высыпать крупу и осторожно вынуть коробку изъ тѣста, которая и будетъ формою для паштета.

Затѣмъ приготовить для паштета такой фаршъ: очистить, выпотрошить, вымыть, разрѣзать на куски пару цыплятъ двухмѣсячныхъ, сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго

масла и $\frac{1}{4}$ фунта шпика, нарѣзаннаго мелкими кусочками, 3 лавровыхъ листа, 1 луковицу, пучекъ зеленаго укропа пополамъ съ петрушкою, толщиною въ $\frac{1}{2}$ поперечника пальца, покрыть кастрюлю крышкою и тушить съ полчаса; затѣмъ цыплятъ вынуть, въ кастрюлю влить 2 стакана кипятку, поставить на огонь, вскипятить и процѣдить.

Половину французской черствой булки намочить въ молоко, выжать, размять, положить шейки и ножки отъ 25 вареныхъ въ соленой водѣ раковъ, растереть до гладкости, прибавивъ два сырыхъ яйца и $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки русскаго масла.

Смазавъ приготовленную изъ тѣста паштетную форму внутри растопленнымъ масломъ, положить спокойно фаршъ съ цыплятами, поливая бульономъ изъ кастрюли, въ которой тушились цыплята и, когда форма будетъ заполнена, накрыть ее крышкою изъ тѣста, смазанною разболтаннымъ яйцомъ и затѣмъ поставить на полчаса въ печь или духовой шкафъ.

248. Паштетъ изъ рябчиковъ.

Пару крупныхъ рябчиковъ, зачищенныхъ, промытыхъ, обернутыхъ въ листики шпика поджарить въ кастрюлѣ до половины готовности. Вынуть рябчиковъ изъ кастрюли, изрѣзать на куски, предварительно освободивъ отъ шпика, и не вынимая костей; на время отставить и заняться приготовленіемъ слѣдующей смѣси: поджарить на сковородкѣ $\frac{1}{2}$ фунта телятины и половину телячьей печенки на ложкѣ русскаго

масла, затѣмъ мелко изрубить, перемѣшать съ натертою мякотью отъ половины французской булки, намоченной въ молоко и отжатой, 3 сырыми желтками, 2 соловыми ложками русскаго, масла, посолить, поперчить, истолочь въ ступкѣ протереть чрезъ рѣшето, прибавивъ 2 столовыхъ ложки говяжьяго бульона.

Положивъ на круглое металлическое блюдо слой этого фарша, сверхъ него разложить слой изъ кусковъ рябчика, затѣмъ снова слой фарша и такъ далѣе. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть слой фарша. Обровнявъ края паштета, покрыть его лепешкою изъ слоенаго тѣста, приготовленнаго такимъ манеромъ: изъ одного фунта крупичатой муки, съ прибавленіемъ одного сырого яйца замѣсить крутое тѣсто, раскатать его въ блинъ, толщиною въ гусяное перо, смазать его сытно растопленнымъ коровьимъ масломъ, сложить пополамъ, опять смазать верхнюю поверхность масломъ, раскатать въ первобытную форму и продѣлать то же самое раза 3 или 4, если хотятъ, чтобы слойка была полнѣе. Во всякомъ случаѣ, въ послѣдній разъ раскатать тѣсто въ блинъ такой величины, какая нужна для того, чтобы покрыть фаршъ. Устроивъ такимъ образомъ, блюдо поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ. Подавая на столъ, корку тѣста надрѣзать и влить на фаршъ полстакана говяжьяго бульона и ложки 2 столовыхъ соуса, въ которомъ жарились рябчики.

249. Блины.

Прежде всего нѣсколько словъ о сковородкахъ: надо особенно наблюдать за ихъ чистотою, для этого сковородки новыя или немного

загрязненные, слѣдуетъ выжигать, накаливая до красна, затѣмъ, давъ немного остынуть, обмазать ихъ свинымъ шпекомъ, посыпать крупною солью и, взявъ толстую бумагу, сильно натереть всю сковородку, потомъ вымыть ее въ горячей водѣ и опять прогрѣть, вторично намазать свинымъ шпекомъ и насухо обтереть суконкой.

Надо стараться отпекать блины по возможности тоненькіе, для чего слѣдуетъ меньше наливать на сковородку тѣста, а главное наблюдать за тѣмъ, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо. Ко времени начала печенія плита должна быть хорошо накалена. Сковородамъ дать сначала накалиться, затѣмъ помазать масломъ, и тогда уже наливать на нихъ тѣсто.

Подмазка:

Подмазывать сковородки лучше всего лучшимъ русскимъ масломъ, сливочнымъ и, въ крайнемъ случаѣ, чухонскимъ или столовымъ масломъ, но послѣднее очень пригораетъ и этимъ загрязняетъ сковородки.

Блины, на вкусъ любителей, можно приготовить мягкіе и посуше. Для мягкихъ надо въ тѣсто вливать распущенное масло, а чтобы сдѣлать блины посуше, тогда масла вливать не надо, а положить въ тѣсто больше желтковъ. Блины подавать стараться какъ можно самыя горячіе; для этого, если кушаетъ немного персонъ, выпекать во время самой подачи, конечно, подать первую партію, а затѣмъ, по возможности, прибавлять.

Но если за столомъ находится много персонъ, тогда отпечь ихъ передъ самой подачей, уложить въ кострюлю, плотно накрыть крышкой и поставить на паръ въ духовой шкафъ.

На парь ставится такъ: кастрюлю съ блинами поставить въ большой сотейникъ, наполненный кипяткомъ, и такъ поставить въ духовой шкафъ; благодаря этому, жаръ въ блинахъ поддерживается и, между прочимъ, блины не пригораютъ ни ко дну, ни къ стѣнкамъ кастрюли. Блины подаются въ металлическихъ или въ фарфоровыхъ чашкахъ или мисочкахъ, нарочно для этого приспособленныхъ.

Къ блинамъ подается: различная икра, семга, сметана, варенье и т. п., по желанію.

Когда укладываете блины въ кастрюлю, чтобы поставить ихъ на парь, слѣдуетъ промазывать масломъ каждый блинъ съ одной стороны.

Блины отпекать такъ, чтобы съ обѣихъ сторонъ были красиво заколерованы, до золоти-стаго колера.

Если сковородки сильно накалятся и начнутъ прижигать блины, то сдвинуть ихъ на край плиты и продолжать печь, а когда немного остынутъ, то опять сдвинуть на середину плиты и т. д.

Блины не слѣдуетъ ставить наканунѣ съ вечера, потому что тѣсто за ночь перекиснѣтъ и не будетъ имѣть надлежащаго вкуса: вкусъ ихъ будетъ кислый, и на видъ они будутъ блѣдые и тяжелые.

Ставить слѣдуетъ утромъ, или же часа за 2 или за 3 до подачи, смотря по пропорціи: если порція большая, — то пораньше, а если порція меньше, — то какъ сказано, часа за 2 или за 3 до начала обѣда.

При разведеніи опары, когда вливаете молоко или воду, и въ то же время положенные сахаръ, масло и яйца, — размѣшивать и, такъ сказать, выбивать лопаткой, какъ можно лучше,

но если почему либо окажутся у васъ комки въ тѣстѣ, тогда тѣсто это надо протереть чрезъ рѣшето, чтобы не было комковъ.

Когда ставите опару, то нужно стараться не сразу всыпать муку, а потихоньку и помѣшивая лопаткой, чтобы постепенно образовалось слабое тѣсто; когда дрожжи соединятся съ достаточнымъ количествомъ муки для должной густоты, тогда опару долго вымѣшивать *не надо*, — отъ этого опара затягивается, дѣлается тягучею и при разводкѣ молокомъ и водой трудно будетъ вымѣшать, и тѣсто будетъ комками.

Также, когда всыпаете остальную муку въ поднимающуюся опару, нужно сначала хорошо размѣшать опару съ малымъ количествомъ молока или воды, затѣмъ влить еще, размѣшать, и тогда уже потихоньку всыпать остальную муку, помѣшивая лопаткой.

И если, соображаясь, замѣтите, что тѣсто загустѣло, а мука еще не вся всыпана, то слѣдуетъ прибавить молока или воды, пока тѣсто слабенькое, а не тогда, когда оно сдѣлается крѣпкимъ. Когда крѣпкое тѣсто начнете чѣмъ-либо разводить, то оно затянется, т. е. будетъ тянуться комками.

250. Блины красные.

Пропорція: 2 ф. крупичатой муки, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, соли по вкусу и воды или молока — сколько потребуется.

Опару лучше ставить на водѣ такъ: влить въ посуду теплой воды 1 стаканъ, положить

дрожжи, размять ихъ, всыпать муки и замѣсить слабенъкое тѣсто (т. е. не очень густо), поставить въ теплое мѣсто, накрывъ салфеткой и дать этой опарѣ подняться. Когда опара поднимется, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; желтки положить въ опару, влить распущенное масло, всыпать сахаръ, положить соли по вкусу, влить подогрѣтаго молока или воды 1 стаканъ и хорошенько вымѣшать, затѣмъ влить еще и также вымѣшать, потомъ всыпать остальную муку, вымѣшать, и по усмотрѣнію прибавить еще молока или воды, чтобы тѣсто было густотою, какъ лучшая сметана; накрыть салфеткой и дать еще подняться. Когда тѣсто поднимется, тогда его развести молокомъ или водой до густоты жидкой сметаны (тѣсту можно давать подняться 2 и 3 раза и послѣ каждого раза выбивать лопаткой; чѣмъ больше поднимается тѣсто, тѣмъ оно дѣлается легче и пышнѣе, и при выпечкѣ блинъ дѣлается прозрачнымъ изъ дырочекъ, какъ бы кружево). Когда тѣсто окончательно разведено до густоты жидкой сметаны, тогда въ чистой посудѣ вѣнчикомъ сбить крѣпко бѣлки, положить ихъ въ тѣсто, вымѣшать и начинать выпекать.

251. Блины гречневые.

Пропорція: $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ ф. муки гречневой, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, 1 стол. ложка сахару, 2 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, соли по вкусу, молока или воды, — сколько требуется.

Поставить опару на мукѣ крупчаткѣ (какъ ставится опара, сказано при блинахъ за № 250 „красные“).

Когда опара поднимется, положить въ нее яйцо, желтокъ и бѣлокъ вмѣстѣ, всыпать сахару и соли по вкусу, влить распущеннаго масла и стаканъ молока или воды и хорошенько вымѣшать; потомъ всыпать остальную муку крупчатку и гречневую, прибавить еще молока или воды (какъ вода, такъ и молоко должны быть подогрѣты), размѣшать и вообще довести тѣсто до густоты хорошей сметаны и накрывъ салфеткой, поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда хорошо поднимется, тогда окончательно развести молокомъ или водой и начать печь.

252. Блины обыкновенные.

Пропорція: 2 ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, стол. ложка сахару, два яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла и воды, — сколько требуется.

Поставить опару (объ опарѣ сказано при блинахъ „красные“ за № 250).

Когда опара поднимется, тогда всыпать сахаръ, влить распущенное масло, положить яйца, соли по вкусу и влить сначала немного подогрѣтой воды (или кипяченой, но чтобы была теплая), размѣшать, затѣмъ влить еще и начать всыпать муку, помѣшивая лопаткой, и довести до густоты хорошей сметаны, затѣмъ, накрывъ салфеткой, поставить подняться. Затѣмъ тѣсто развести водой до густоты самой жидкой сметаны и начать отпекать.

253. Блины боярскіе.

Кусокъ сухихъ дрожжей, величиною въ грецкій орѣхъ распустить въ $2\frac{1}{2}$ стаканахъ холод-

ной воды, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана гречневой муки и $2\frac{1}{2}$ стакана хорошей крупчатой 1 сорта, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда всыпать еще 1 стаканъ гречневой муки, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто снова поднялось. За полтора часа до того, какъ печь блины, въ тѣсто влить 2 стакана кипящаго снятого молока, посолить немного, размѣшать, остудить, взбить 2 сырыхъ яйца, положить 2 столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, размѣшать тщательно и въ третій разъ дать подойти въ теплое мѣстѣ. Наконецъ сосудъ съ тѣстомъ перенести поближе къ печи, не встряхивая, чтобы тѣсто не опало, начать печь блины на маленькихъ сковородкахъ и подавать на столъ.

254. Блины молочные.

Пропорція: 1 бут. молока, 5 шт. яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. крупчатой муки, 2 чайн. ложки сахару и соли по вкусу.

Въ одну посуду всыпать муку и сахаръ, въ другую—выбить яйца и взбить ихъ вѣнчикомъ, чтобы бѣлокъ возможно лучше смѣшался съ желткомъ. Затѣмъ къ яйцамъ постепенно прибавлять молока, хорошо размѣшивая, и этой массой развести муку, положивъ соли по вкусу.

Тѣсто для этихъ блиновъ должно быть жидкое. Отпекаются молочные блины специально на большихъ желѣзныхъ сковородкахъ (съ ручками), но отнюдь не на эмалированныхъ сковородкахъ.

Смазываются сковородки масломъ русскимъ, столовымъ или свинымъ шпекомъ; смазывать уже раскаленные сковородки.

О подготовкѣ и чисткѣ сковородокъ сказано въ общихъ правилахъ о блинахъ.

Когда смазываете сковородки шпекомъ, тогда шпекъ не растапливать, а прямо кускомъ натереть сковородку и отпекать.

Колеруется молочный блинъ только съ одной стороны. Наливать тѣсто на сковородку, какъ можно меньше, чтобы блины выходили тонкіе, какъ бумага. Когда блинъ пропекся, то провести по краямъ ножомъ и, перевернувъ сковородку, стукнуть ею объ столъ и блинъ будетъ лежать на столѣ; сложивъ его вчетверо и помазавъ съ одной стороны масломъ, положить въ кастрюлю, и т. д. складывать въ кастрюлю одинъ надругой, а затѣмъ, когда всѣ готовы, подавать.

255. Блины яблочные.

Пропорція: 2 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, яблокъ, (лучше всего антоновскихъ) 5 шт., $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, сколько потребуется молока и соли по вкусу.

Приготовленіе то же самое, что и за № 1, но прибавляется пюре яблочное въ то время, когда поднимется опара. Въ поднявшуюся опару положить яблочное пюре, яйца, масло, сахаръ, по вкусу немного соли, хорошенько вымѣшать, а остальное дѣлать тѣмъ же порядкомъ, какъ сказано выше о блинахъ за № 250 „красные“.

Яблочное пюре готовится такъ:

Приготовленіе яблочнаго пюре: яблоки разрѣзать пополамъ, положить ихъ на желѣзный или мѣдный листъ, застланный бумагой, и поставить въ печь отпекать до мягкости. Когда готовы, протереть черезъ черное волосяное сито, и это

порѣ употреблять для блиновъ, какъ сказано выше.

256. Оладьи обыкновенныя.

Пропорція: 1 ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ бут. молока, $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. синяго изюму или кишмишу, соли по вкусу.

Молоко подогрѣть, положить въ него дрожжи, размѣшать, всыпать муку и, замѣсивъ не жидкое тѣсто, поставить въ теплое мѣсто подниматься; когда поднимется, положить въ него соль, сахаръ, распущенное масло, желтки и изюмъ, и все это вмѣстѣ хорошенько смѣшать и опять поставить подниматься, а когда поднимется, то взбить крѣпко бѣлки, соединить съ тѣстомъ и начать выпекать.

По желанію въ оладьи, т. е. въ сырое тѣсто, можно класть чищенныя рубленныя яблоки. Подаютъ оладьи посыпанныя сахаромъ и съ вареньемъ.

257. Оладьи на сметанѣ.

Пропорція: 1 ф. сметаны, 4 шт. яицъ, $1\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки, $\frac{1}{8}$ ф. сахару и соли—по вкусу.

Положить въ посуду сметану, сахаръ, отбить туда яйца и все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, тогда всыпать немного муки, вымѣшать; затѣмъ всыпать остальную муку, также размѣшать и начать отпекать на раскаленныхъ чугунныхъ сковородкахъ, смазывая ихъ столовымъ масломъ. Колеровать до румянаго колера съ обѣихъ сторонъ.

Къ этимъ оладьямъ подается распущенное сливочное масло или сметана и различныя сорта вареній.

258. Оладьи миндальныя.

Пропорція: 1 ф. крупичатой муки, $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. сухого чищеннаго миндаля.

Чищенный и хорошо высушенный миндаль истолочь вмѣстѣ съ сахаромъ, просѣять и всыпать въ кастрюлю, разбить туда яйца и, смѣшавъ вмѣстѣ, взбивать проволочнымъ вѣничкомъ на плитѣ; когда масса будетъ теплая, тогда ее составить съ плиты на столъ и продолжать взбивать, пока она совсѣмъ остынетъ, тогда всыпать въ нее половину муки и смѣшать. Затѣмъ взбить густыя сливки и всыпать въ нихъ вторую половину муки и смѣшать. Затѣмъ обѣ эти приготовленныя массы соединить вмѣстѣ, т. е. перемѣшать, а потомъ разливать на раскаленные сковородки ложкою и отпекать съ обѣихъ сторонъ до золотистаго колера. Сковородки смазывать масломъ. Эти оладьи подаются просто засыпанныя сахаромъ и съ различнымъ вареньемъ

259. Оладьи изъ творога.

Пропорція: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 шт. яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, соли—по вкусу, очень немного.

Протеревъ творогъ черезъ мелкое сито, смѣшать его съ мукой, сахаромъ и коринкой. Всю массу развести яйцами и печь на раскаленныхъ сковородкахъ. Къ этимъ блинамъ подается сметана и сахарный песокъ.

260. Блинчатый пирогъ.

Для этого пирога надо приготовить молочные блинчики. Пропорція: 1 ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 5 шт. яицъ, $1\frac{1}{4}$ бут. молока, немного сахару и соли по вкусу.

Всыпать муку въ чашку, отбить яйца въ чашкѣ къ одной сторонкѣ отъ муки, положить сахару, соли и влить распущенное масло; влить сначала немного молока и хорошенько вымѣшать лопаткой, т. е. чтобы разбить бѣлокъ и желтокъ яйца вмѣстѣ съ масломъ и молокомъ, затѣмъ прибавить еще молока и также размѣшать.

Затѣмъ начать примѣшивать постепенно понемногу муки и вливать молоко, стараясь при этомъ размѣшивать, чтобы не было комочковъ. И такъ, когда соедините съ молокомъ, тѣсто должно быть густотою какъ густыя сливки, или же, помокнувъ въ массу лопатку, чтобы съ нея масса стекала, и оставался бы на ней не особенно густой осадокъ.

Когда тѣсто готово, тогда приготовить сковороду, т. е. накаливъ ее и хорошенько вытереть тряпочкой съ масломъ и тогда уже смазать масломъ, налить немного тѣста, нагнуть сковороду по разному направленію для того, чтобы тѣсто ровно легло по всему дну и поставить выпекать до готовности выпекается одна сторона.

Примѣчаніе. Сковорода должна быть большая, какъ тарелка, съ ручкой.

Когда готово, то перевернувъ сковороду, стукнуть ее слегка объ столъ, и блинъ отскочитъ отъ сковороды на столъ; затѣмъ опять смазать масломъ сковороду, налить тѣсто и т. д., по порядку, выпечь всю массу.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ гречневой каши или мяса (о фаршахъ сказано въ отдѣлѣ фаршей).

Затѣмъ взять сотейникъ или на подобіе его жестяную форму, смазать густо масломъ, засыпать мелкими сухарными крошками, обложить эту форму или сотейникъ блинчиками, бѣлой стороной къ низу на сухари. Обложить нужно сначала бока такъ, чтобы одинъ конецъ блина лежалъ на днѣ, а другой чтобы висѣлъ черезъ край, потомъ уже выложить все дно, затѣмъ начать укладывать рядъ фаршу толщиною въ палець и рядъ выложить блинчиками, затѣмъ опять фаршемъ и т. д., до краевъ формы.

Когда наложите послѣдній рядъ фаршу, тогда лужно накрыть блинчиками, висящими черезъ край формы, а средину покрыть прочими блинчиками и поставить въ печь, чтобы весь пирогъ хорошо заколеровался, потомъ обвести его кругомъ ножемъ, накрыть форму блюдомъ и перевернуть.

Этотъ пирогъ подается къ обѣду или завтраку, вообще къ супамъ или бульонамъ.

261. Лапша.

Пропорція: $\frac{1}{2}$ ф. муки, 3—4 шт. яицъ и соли по вкусу.

Муку высыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку, вбить туда яйца, положить соль по вкусу, замѣсить крутое тѣсто и хорошенько при этомъ его растереть. Затѣмъ, давъ тѣсту немного полежать, начинать раскатывать тонко, какъ бумага. Во время раскатыванія все время на столъ и поверхъ тѣста нужно подсыпать муку.

Когда тѣсто будетъ раскатано, то нарѣзать его не очень широкими лентами, посыпать мукой и сложить одна на другую, и тогда начать шинковать, т. е. рѣзать ножомъ поперекъ ленты какъ можно мельче. Когда лапша будетъ нарѣзана, то ее нужно разбить или, такъ сказать, растрясти, чтобы каждая штучка отдѣлилась одна отъ другой и дать полежать, чтобы лапша немного подсохла.

Когда будете употреблять лапшу для бульона, то нужно ее сначала приготовить, т. е., со стола собрать въ рѣшето и отсѣять находящуюся при ней муку; затѣмъ вскипятить воду, немного, т. е. по вкусу, положить соли и въ этотъ кинятокъ опустить отсѣянную на рѣшетѣ лапшу и дать хорошенько вскипѣть, затѣмъ слить горячую воду, налить холодной, хорошенько при этомъ перемѣшавъ лопаткой или шумовкой, откинуть на рѣшето и дать постоять, чтобы какъ можно суше стекла вода, дабы этой водой не развести, то есть не сдѣлать жидкимъ бульонъ.

Примѣчаніе. Лапша сначала опускается въ кипятокъ для того, чтобы она очистилась отъ приставшей къ ней муки, иначе, если вы прямо опустите ее въ бульонъ, то бульонъ будетъ отъ муки мутный.

Лапшу слѣдуетъ опускать въ бульонъ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи на столъ, для того, чтобы она хорошо пропиталась въ бульонѣ мяснымъ сокомъ.

262. Вареники.

Для этого готовится также тѣсто „лапша“ и раздѣливается оно такъ же, какъ и ушки, но послѣ выемки можно еще, по желанію, зашпатель

кругомъ каждую штуку пальцами или щипчиками и опускать въ кипятокъ; когда готовы, вынуть шумовкой, положить въ миску, полить распущеннымъ масломъ и сметаной и подавать.

Приготовленіе творога для варениковъ: творогъ нужно протереть черезъ сито, положить въ него соли и сахару по вкусу и немного распущеннаго масла, хорошенько перемѣшать и употреблять.

263. Клецки.

Пропорція: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 шт. яицъ и 6 бѣлковъ, молока или воды $\frac{1}{4}$ бут. и соли по вкусу.

Поставить вскипятить молоко или воду съ масломъ, и какъ только закипитъ, всыпать муку, быстро перемѣшать ее лопаткой и прожарить ее тутъ же на огнѣ, помѣшивая лопаткой, чтобы масса была кускомъ и сильно накалена, т. е. прожаренная, а затѣмъ, составивъ съ плиты на столъ, начать отбивать яйца, постепенно, по одному и при этомъ послѣ каждого яйца хорошенько перемѣшивать лопаткой; когда яйца сдутъ всѣ отбиты, положить соли во вкусу, и тѣсто для клецекъ готово.

Раздѣльваніе тѣста на клецки. Чтобы клецки вышли красивыми фигурами, лучше всего сдѣлать ихъ друмя чайными ложками, т. е. такъ: взявъ на ложку тѣсто, обровнять его ножомъ, затѣмъ другую ложку помочить въ кипяткѣ и снять ею тѣсто съ первой ложки, снимать вдоль ложки, чтобы изъ тѣста выходило подобіе яичка; тѣсто можно снимать по желанію, т. е. какой величины желаете имѣть клецки: можно снимать

съ краешка самые мелкіе, съ половины ложки крупнѣе, а во всю ложку будутъ уже выходить яичкомъ; можно, по желанію, дѣлать и двумя столовыми ложками, но затѣмъ, когда онѣ готовы, нарѣзать каждую по желанію. Итакъ, когда тѣсто снимете одной ложкой съ другой, класть ихъ въ посоленный по вкусу кипятокъ, а потомъ слегка вскипятить и отставить на край плиты, чтобы дошли до готовности, а когда готовы, вынуть изъ воды и опустить въ процѣженный бульонъ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи, чтобы онѣ пропитались мяснымъ бульономъ.

264. Макароны, запеченныя съ молокомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою; когда вода стечетъ переложить въ жестяную форму или каменную латочку, налить $\frac{1}{2}$ стакана цѣльнаго кипяченаго молока, положивъ въ него ложку свѣжаго масла, 1—2 яйца, съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара, осыпать сверху сухарями, запечь. Подать къ нимъ сахаръ и корицу.

265. Хворостъ.

1 яйцо, ложку водки, куска 2 истолченнаго сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и воды такъ чтобы было всего полстакана, замѣсить мукою, чтобы было довольно крутое тѣсто, раскатать тонко, какъ на лапшу, нарѣзать полосами, въ три пальца ширины и въ 2 вершка длины, прорѣзать середину, вывернуть одинъ конецъ. вскипятить въ

маленькой кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ или 1 фунтъ фритюра говяжьего, свиного или гусинаго растопленнаго жира, вливъ ложку водки, класть хворостъ по 2—3 штуки заразъ; когда подрумянятся, вынимать дуршлаковою ложкою, класть на рѣшето, на бибулу, т. е. на пропускную бумагу, потомъ переложить на блюдо, посыпать сахаромъ, подавать.

266. Каравай изъ булки.

Стаканъ мелко накрошенной, чурствой булки обдать $1\frac{1}{2}$ стаканами кипяченаго молока, дать разбухнуть, потомъ растереть хорошенько, положить полную ложку сахарнаго песку, ложку или двѣ чухонскаго масла, 1 или два яйца, можно положить лимонной цедры, переложить въ каменную чашку, вымазанную масломъ, поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо, подать молоко или клюквенный жидкій кисель, или молочный соусъ, а лѣтомъ сваренные съ сахаромъ и водою ягоды.

267. Драчена.

$\frac{1}{8}$ фунта масла растереть до бѣла въ чайной чашкѣ; 3 желтка растереть до бѣла въ другой чашкѣ съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ мелкаго сахара, но не сахарнаго песку, смѣшать вмѣстѣ, подсыпая 2 стакана крупчатой муки и подливая 2 стакана молока, размѣшать осторожно сверху внизъ. Распустить на большой сковородѣ ложку масла, когда раскалится, влить тѣсто, поставить въ печь почти на полчаса.

б) Постные пироги.

268. Пирогъ со свѣжими грибами.

Кусочекъ сухихъ дрожжей, величиною въ сливу, распустить въ 2-хъ стаканахъ теплой воды,—затѣмъ всыпать туда 2 стакана муки, все хорошенько размѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда влить въ него 2 столовыхъ ложки горчичнаго или прованскаго масла, немного посолить, взбить, подсыпая муки на столько, чтобы было густое тѣсто, поставить еще въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, взбить веселкою до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ стѣнокъ сосуда, въ которомъ поставлено. Тогда вынуть его, замѣсить на кружкѣ, подсыпая муки, раскатать въ такую величину, чтобы сдѣлать пирогъ, положивъ раскатанное тѣсто на противень; посыпанный мукою, положить на него такой фаршъ: взять полную тарелку бѣлыхъ или какихъ-либо другихъ съѣдобныхъ грибовъ, очистить, обмыть, обрѣзать корешки, большіе грибы разрѣзать на части, сложить на сковородку, посолить, облить какимъ-нибудь постнымъ масломъ и поджарить на половину, то-есть до тѣхъ поръ, пока грибы дадутъ изъ себя сокъ. Снявъ грибы со сковороды, мелко изрубить, смѣшать съ одною мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, положить 1 чайную ложечку зелени: укропу пополамъ съ петрушкою, посолить размѣшать, залѣпить пирогъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

269. Пирогъ съ гречневою кашей и грибами.

Приготовить изъ 2 или 3 фунтовъ крупичатой муки мѣсто для пирога, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, раскатать его, положить на противень и приготовить такой фаршъ: отварить штукъ 5 или 6 большихъ сушеныхъ грибовъ до мягкости, вынуть ихъ, мелко изрубить, а грибнымъ бульономъ полить гречневую крупу настолько, чтобы можно было сварить крутую кашу. Когда каша сварится, выложить ее на тарелку, смѣшать съ нарубленными грибами и луковицею, поджаренною въ постномъ маслѣ и мелко изрубленною. Каша должна быть хорошо промаслена. Затѣмъ начинать пирогъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

270. Пирогъ съ вязигой, рисомъ и осетриной.

Приготовить изъ 4 фунтовъ крупичатой муки тѣсто. Пока оно будетъ готовиться, сдѣлать такой фаршъ: отварить 1 фунтъ рису настолько, чтобы онъ не разварился, на рѣшето, облить холодною водою, въ отдѣльномъ сосудѣ отварить $\frac{1}{4}$ фунта вязиги, мелко изрубить ее и смѣшать съ рисомъ, влить 2 столовыхъ ложки масла, размѣшать, посолить. Половину этой начинки высыпать на раскатанное тѣсто, сравнять, положить слой изъ $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжей осетрины, отваренной и нарѣзанной пластинками, посолить немного, посыпать, если есть укропу и петрушки

въ совокупности 1 чайную ложечку. Этотъ рыбный слой покрыть остальнымъ рисомъ и вязигой, опрыскать рыбнымъ бульономъ, залѣпить пирогъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ.

271. Пирогъ съ кислой капустой и рыбой.

Приготовить изъ 2 или болѣе фунтовъ крупчатой муки тѣсто, приготовить для пирога въ количествѣ, сообразномъ съ количествомъ тѣста слѣдующій фаршъ: стакана 2 или 3 кислой капусты смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренной въ 2 столовыхъ ложкахъ горчичнаго масла, поперчить немного, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой и затушить до мягкости капусты, подливая $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона и отъ времени до времени помѣшивая, чтобы капуста не подгорѣла. Покуда она будетъ тушиться, взять фунтъ или полтора фунта свѣжепросольной осетрины, или лосося, или свѣжей красной рыбы, нарѣзать ломтиками, поджарить на сковородкѣ въ постномъ маслѣ, смѣшать съ капустою, заложить въ пирогъ и поставить его въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ.

272. Паштетъ изъ рыбы.

Взять 3 фунта рыбнаго мяса, отъ рыбы, какая найдется, изрубить его мелко, выбравъ кости, смѣшать съ половиною обыкновеннаго французскаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, прибавить къ этой массѣ 1 мелко из-

рубленную луковицу поджаренную въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, глотъ $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона и 2 столовыхъ ложки постнаго масла, достаточно посолить, поперчить, еще порубить, протереть чрезъ рѣшето, сложить на кастрюльную крышку соотвѣтственной величины, смазанную внутри масломъ и посыпанную мелко-истолченными сухарями, поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ, если не особенно жарко.

Кастрюльная крышка должна быть покрыта тонкою лепешкою изъ сырого тѣста не на дрожжахъ.

273. Постныя оладьи на миндальномъ молокѣ.

Сладкаго миндаля $\frac{1}{4}$ фунта обдать кипяткомъ, дать постоять нѣсколько минутъ, снять кожицу, изрубить и истолочь въ ступкѣ зерна, подливая постепенно $2\frac{1}{2}$ стакана тепловатой воды, процѣдить. Если молока не будетъ двухъ съ половиною стакана, то выжимки снова истолочь, разбавляя водою и снова выжать. Когда молоко будетъ приготовлено, всыпать въ него $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки мелкаго сахару и размѣшать, распустить въ немъ кусокъ сухихъ дрожжей величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать 4 стакана пшеничной 1-го сорта муки, взбить веселкою такъ, чтобы не было комьевъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда печь ихъ въ кипящемъ постномъ маслѣ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

ОТДѢЛЪ Х.

Молоко и яйца.

274. Молочная лапша.

Взять неснятого молока 5 глубоких тарелокъ (разсчитать на 6 персонъ), вскипятить одинъ разъ и за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, всыпать въ него приготовленную нѣсколько раньше лапшу такимъ образомъ: 3 стакана муки съ 2 сырыми яйцами и достаточнымъ количествомъ воды замѣсить въ крутое тѣсто, раскатать въ очень тонкіе круги, слегка посыпать мукою, свернуть въ трубки и нашинковать мелкой лапши. Опустивъ лапшу въ молоко, вскипятить раза два, но такъ, чтобы лапша не разварилась. Это блюдо можно употреблять вмѣсто супу или же на третье блюдо вмѣсто пирожнаго, въ послѣднемъ случаѣ къ ней подается мелкій сахаръ, кто любитъ, съ прибавленіемъ толченой корицы.

275. Молочная манная каша.

Вскипятить неснятого молока столько глубокихъ тарелокъ, сколько нужно по количеству взрослыхъ потребителей, а если она готовится для дѣтей, то достаточно будетъ и по $\frac{1}{2}$ тарелки на ребенка. За четверть часа до того, когда подавать на столъ, засыпать манною крупою, въ количествѣ 2 столовыхъ ложекъ на каждую тарелку молока, чтобы получить, такъ называемую, размазну, и по 1 столовой ложкѣ, если хотять пожиже.

276. Простокваша.

Двѣ бутылки парного молока влить въ широкій горшечекъ, поставить въ комнату, накрывъ бумагой. Когда черезъ два дня скиснетъ, не давая отскочить сывороткѣ, вынести въ холодное мѣсто. Ъдятъ съ солью или сахарнымъ пескомъ и сухенымъ, истолченнымъ, ржанымъ хлѣбомъ.

277. Варенецъ.

Свѣжее цѣльное молоко или пополамъ со сливками поставить въ печь, въ каменной латочкѣ; какъ только молоко подернется румяною пѣнкою, опустить ее ложкою на дно, другую пѣнку также; чѣмъ ихъ будетъ больше, тѣмъ лучше. Тогда остудить, положить ложку свѣжей густой сметаны, хорошенько размѣшать, поставить въ комнату, чтобы скисло, поставить на холодъ. Ъдятъ съ сахаромъ, и кто хочетъ, съ мелко истолченною корицею.

278. Творогъ.

Снявъ сметану съ горшка окисшаго молока, оставшуюся простоквашу на одинъ часъ поставить въ горячую печь, послѣ чего, остудивъ немного, вылить простоквашу въ салфетку, которую свернуть, перевязать веревочкой и положить подъ тяжелый прессъ, чтобы выдавить сыворотку. Творогъ будетъ готовъ.

Творогъ употребляется, для приготовленія нѣкоторыхъ кушаній, какъ на примѣръ: варениковъ,

ватрушекъ; но употребляется и какъ самостоятельное блюдо, для чего онъ протирается чрезъ рѣшето и подается на столъ съ сахаромъ, сливками, а кто любитъ, съ гвоздикой и корицею.

279. Творожники.

Взять фунтъ творога, двѣ стол. ложки муки верхомъ, 2 яйца и соли по вкусу. Все это вмѣстѣ смѣшать, растереть, придать форму круглыхъ оладій. Поджарить на сковородѣ, понемногу подбавляя масла на сковороду.

280. Яичница по-рязански

Взять 12 штукъ яицъ, изъ коихъ можно приготовить яичницу для 6 человѣкъ. Большую сковороду поставить на огонь, положить 2 столовыхъ ложки масла. Когда оно распустится, вбить наскоро всѣ яйца, посолить и, едва начнутъ бѣлѣть бѣлки, помѣшивать ложкою всю массу, чтобы желтки совершенно смѣшались съ бѣлками. На столъ подавать на сковородѣ, чтобы не остыла.

281. Яичница съ зеленымъ лукомъ.

На сковородѣ величины, соотвѣтствующей количеству яицъ, распустить на огнѣ $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки коровьяго масла. Тѣмъ временемъ взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ миску черепанную или фарфоровую, всыпать полчайной чашки, мелко изрубленнаго луку, посолить, поперчить

размѣшать хорошенько и вылить на сковороду, постоянно помѣшивая ложкою, жарить до готовности. Подавать на столъ на той же сковородѣ, чтобы не остыла, къ завтраку или ужину.

282. Яичница по-смоленски.

Взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ фарфоровую миску, взболтать ложкою, чтобы бѣлки смѣшались съ желтками, посолить и оставить, затѣмъ нарѣзать мякоти чернаго хлѣба пластинками въ вершокъ длины, $\frac{1}{2}$ вершка ширины и въ гусиное перо толщины, разложить ихъ на сковороду въ распущенное масло и слегка поджарить съ обѣихъ сторонъ, затѣмъ вылить на нихъ разболтанныя яйца и жарить до готовности. Подавать на столъ на той же сковородѣ, чтобы не остыло.

283. Яичница по-болгарски.

10 штукъ свѣжихъ яицъ выпустить въ глубокую фарфоровую посуду, влить туда же $1\frac{1}{2}$ стакана неснятого молока, всыпать 4 столовыхъ ложки муки крупчатой и взболтать; половину этой жидкости вылить на сковороду въ распущенное масло и поджарить; на этотъ блинъ не толстымъ слоемъ положить варенье и снова вылить вторую половину взболтанныхъ яицъ. Какъ только эта вторая начнетъ печься, весь блинъ перевернуть и дожарить до полной готовности.

284. Вареная яйца.

Яйца въ смятку варятся въ кипяткѣ въ три минуты, въ мѣшечекъ 6 минутъ; наконецъ, въ

крутую достаточно получаса. Чтобы крутые яйца лучше чистились ихъ слѣдуетъ, вынуть изъ кипятка, положить въ холодную воду.

285. Жаренныя яйца.

6 или болѣе яицъ, сваренныхъ въ крутую, разрубить по длинѣ пополамъ, но такъ, чтобы возможно меньше раздробить скорлупу; затѣмъ вынуть мякоть, то есть желтокъ и бѣлокъ, мелко изрубить, смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, 1 чайною ложкою мелко изрубленнаго луку, 1 чайною ложечкой укропа пополамъ съ петрушкою. посолить, начинить половинки скорлупы, поджарить въ маслѣ.

ОТДѢЛЪ XI.

Каши.

286. Крутая гречневая каша съ масломъ.

1 фунтъ гречневой крупы всыпать въ горшокъ, наполнивъ его до половины, посолить, положить $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго или 1—2 ложки какого-нибудь постнаго масла, заварить крутымъ кипяткомъ, мѣшая, чтобы крупу едва прикрыло, поставить въ печь; когда запечется, перевернуть горшокъ верхъ дномъ. Печется часа 3—4. Ъдятъ съ горячимъ масломъ или молокомъ. Въ постный день съ миндальнымъ молокомъ или патокою.

287. Крутая гречневая каша съ грибами.

Испечь кашу, какъ сказ. въ № 286, только крупу можно сперва поджарить на сковородѣ

съ масломъ или жиромъ, а потомъ обдать кипящимъ грибнымъ бульономъ, свареннымъ изъ 3 сушеныхъ грибовъ съ морковью и петрушкою, которая вынуть, мелко нашинковать и положить въ кашу.

288. Крутая гречневая каша съ творогомъ.

Наканунѣ изъ $\frac{1}{2}$ ф. крупъ сварить кашу, а на другой день прибавить 1 ф. творогу, стаканъ молока, 1 яйцо, все хорошенько перемѣшать, запечь и подавать.

289. Размазня изъ гречневой крупы.

Вскипятить 6 стакановъ воды, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана гречневыхъ крупъ, разварить и посолить. Выложивъ на блюдо, влить въ середину, гдѣ предварительно сдѣлать ямочку, горячаго масла и каша готова.

290. Разсыпчатая смоленская каша съ грибами.

Стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть съ сырымъ яйцомъ, высушить въ печи на блюдѣ, еще разъ, перетереть ихъ потомъ, чтобы не было комковъ. 4 сушеныхъ грибка сварить въ 2 стаканахъ воды съ луковицею, $\frac{1}{2}$ морковью и $\frac{1}{2}$ петрушкою. Когда будутъ готовы, все мелко изрубить; $1\frac{1}{4}$ стакана грибнаго бульона вскипятить въ маленькой кастрюлькѣ въ $\frac{1}{8}$ фун.

или полною ложкою скоромнаго или съ 2—3 ложками орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ лукомъ, всыпать крупу, сильно мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ съ пять, оставить на меньшей огонь, накрывъ крышкою. Черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать грибы и коренья, подержать въ печкѣ, чтобы слегка подрумянилась. Для постной каши не перетирать крупу яйцомъ.

291. Крутая ячневая каша.

1 фунтъ или $2\frac{1}{8}$ стакана ячневыхъ крупъ просѣять, всыпать въ горшочекъ, наполнять его только до половины, посолить ложечкой соли, и положить полложки скоромнаго или 2 ложки постнаго масла, обдать крутымъ кипяткомъ, мѣшая, чтобы только покрыло крупу, поставить въ печь; когда запечется сверху, опрокинуть вверхъ дномъ; печется часа два. Ъдятъ съ горячимъ масломъ или съ холоднымъ молокомъ, а также со стаканомъ воды, вскипяченной съ ложкою патоки.

292. Крутая пшениная каша.

1 фунтъ, т. е. $2\frac{1}{8}$ стакана пшена перемыть въ трехъ горячихъ водахъ, всыпать въ горшокъ, наполнивъ его до половины, посолить немного, положить полложки свѣжаго масла, облить крутымъ кипяткомъ, или молокомъ, чтобы едва покрыло, поставить въ печь, часа на два. Ъдятъ съ горячимъ масломъ, или съ раковымъ масломъ, или съ молокомъ: или взять нѣсколько штукъ чернослива, разрѣзать ихъ, сварить.

293. Рисъ съ яблоками.

Взять 4 крупныхъ яблока, не очищая отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, нарѣзать ломтиками. $1\frac{1}{2}$ стакана воды вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ стак. сахарнаго песку, опустить яблоки, сварить ихъ до мягкости. Между тѣмъ взять стаканъ риса, перемыть его въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, чтобы она едва прикрыла, поставить варить. Когда сдѣлается мягкимъ откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, дать ей стечь совершенно. Пересыпать рисъ въ кастрюльку, положить яблоки съ сиропомъ, размѣшать, подогрѣть, подавать.

294. Рисъ съ кофе.

Сварить стаканъ риса, какъ сказ. № 293. Вскипятить стаканъ крѣпкаго кофе съ $1\frac{1}{2}$ стак. сахара и со стаканомъ молока. Половину влить въ рисъ, вскипятить. Остальное подать въ соусникѣ.

295. Кутья рисовая.

Стаканъ риса перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, чтобы рисъ едва прикрыло, поставить варить. Когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, дать ей стечь совершенно; переложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{4}$ стакана кипяткомъ обвареннаго кишмиша, немного сахарнаго песку, размѣшать.

296. Рисъ съ черносливомъ.

Цѣ готовить точно такъ же, какъ рисъ съ яблоками № 293, сваривъ $\frac{1}{2}$ или стаканъ чернослива съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды.

297. Червячки изъ гречневой каши.

Сваривъ крутую слегка посоленную гречневую кашу изъ фунта крупы, протереть сквозь рѣшето, прямо на блюдо, горкою, посыпать сверху сахарною пудрою и подавать. Къ этой кашѣ отдѣльно подается молоко и сахаръ. можно и корицу.

298. Каравай изъ манныхъ крупъ.

Вскипятить три стакана снятого молока, т.е. бутылку, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манны, сварить, положить осьмушку хорошаго масла, полложечки соли, полную ложку сахарнаго песку, полстакана или на на три копѣйки изюму-кишмишу, который надо вычистить сперва и вымыть. Когда остынетъ, вбить 1 или 2 яйца, размѣшать, переложить въ каменную чашку, намазанную масломъ, поставить въ горячую печь на полчаса, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо.

ОТДѢЛЪ XII.

Кисели.

299. Клюквенный кисель.

Если клюква мороженая, то ее предварительно оттаить, размять ложкою, подливая немного во-

ды, процѣдить чрезъ чистую полотняную тряпочку и разбавить морсъ настолько, чтобы онъ не былъ жидокъ, взять приготовленнаго морса 6 чайныхъ чашекъ, влить въ эмалированный котелокъ или хорошо вылуженную кастрюлю, всыпать 3 столовыхъ ложки сахарнаго неску, вскипятить; въ $\frac{1}{2}$ чайной чашки холоднаго морса развести 6 чайныхъ, и если желаютъ, чтобы кисель былъ погуще, то 9 ложечекъ, картофельной муки и влить въ кипящій морсъ, постоянно помѣшивая; наконецъ, болѣе жидкій кисель вылить на блюдо, а болѣе густой въ форму, поставить на холодъ, чтобы застылъ. На столъ подавать съ мелкимъ сахаромъ въ отдѣльной посудѣ.

300. Молочный кисель.

Обваривъ кипяткомъ штуки четыре горькаго миндаля, снять съ него кожицу, мелко изрубить, изрубленную массу опустить въ $2\frac{1}{2}$ стакана молока, вскипятить, процѣдить, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сахарнаго песку, еще разъ вскипятить, влить $\frac{1}{2}$ стакана холоднаго молока, размѣшаннаго съ $\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки, причемъ надо усиленно размѣшивать, во избѣжаніе образования комковъ, опять вскипятить и остудить.

301. Кисель изъ свѣжихъ яблокъ.

4 антоновскія яблока мелко разрѣзать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы или лимонной цидры, процѣдить сквозь сито; 3 стакана

этого сока смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахару, или съ $\frac{1}{4}$ стак. патоки, вскипятить. $\frac{1}{4}$ стакана просѣянной картофельной муки размѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана воды, влить въ яблоки, быстро мѣшать на огнѣ минуты 4—5, но не долѣе, размѣшать до гладкости, чтобы не оставалось комковъ. Перелить въ салатникъ, остудить, подавать съ сахаромъ, молокомъ, сливками, или съ миндальнымъ молокомъ.

302. Кисель изъ сушонныхъ яблокъ.

$\frac{1}{4}$ фунта сушонныхъ яблокъ налить 4 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето. 3 стакана этого взвара перелить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{4}$ стак. сахара или патоки, вскипятить, влить $\frac{3}{4}$ стакана воды, размѣшанной съ полной ложкой картофельной муки. прокипятить, перелить въ салатникъ. Ъдятъ также съ молокомъ, сливками и миндальнымъ молокомъ, или съ патокою, разведенною водою.

303. Кисель изъ крыжовника.

Очистить самый свѣжій, зрѣлый крыжовникъ отъ вѣточекъ и цвѣта, всыпать въ тазикъ 1 фунтъ, т. е. стаканъ 3; налить 3 стакана воды, чтобы вода покрыла ягоды, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку, варить, чтобы ягоды разварились, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подъ конецъ взять полную столовую ложку картофельной муки, размѣшавъ ее съ $\frac{3}{4}$ стак. холодной воды, вылить въ ягоды, размѣшать.

304. Кисель овсяный.

Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе, его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки. Подсушить овесь, истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть мѣхами пыль. Взять 2 стакана этихъ истолченныхъ крупъ, налить на нихъ 4 стакана воды, поставить въ кухнѣ, подлѣ теплой печи, на 24 или 36 часовъ. Потомъ размѣшать хорошенько, процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечетъ, называется цѣжь, ее надо перелить въ кастрюльку, поставить на плиту. Когда подогреется, всыпать миндальныя выжимки, дать вскипѣть нѣсколько разъ, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ. Тогда перелить въ мокрую форму, застудить. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно оставшееся отъ выжимокъ миндальное молоко ($\frac{1}{2}$ стак. минд.).

305. Кисель миндальный.

Стакана 2, а если количество потребителей больше 6 человекъ, то и больше двухъ стакановъ, сладкаго миндаля, 15 зеренъ и больше горькаго миндаля обдать кипяткомъ, дать постоять минутъ пять, снять кожицу, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, подливая постепенно холодной воды $2\frac{1}{2}$ стакана и больше, при большемъ количествѣ миндаля, процѣдить чрезъ чистую тряпочку, выжимая. Выжимки снова положить въ ступку, подливая $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и процѣдить чрезъ тряпочку въ

одно мѣсто съ первымъ молокомъ. Въ одномъ стаканѣ молока распустить, чтобы не было комьевъ, 2 столовыхъ съ верхомъ ложки картофельной муки, а остальное молоко, смѣшавъ съ сахаромъ $\frac{3}{4}$ стакана, поставить на плиту, когда закипитъ во второй разъ, влить постепенно, помѣшивая, распущенную картофельную муку и вскипятить еще одинъ разъ, остудить, влить въ форму, поставить на холодъ, чтобы застылъ. Вынимая изъ формы, послѣднюю опустить на одну или двѣ минуты въ очень горячую воду, чтобы кисель свободнѣе вышелъ. На столъ подавая, облить малиновымъ сиропомъ.

306. Кисель изъ черносмородиннаго сиропа.

Взять черносмородиннаго сиропа 2 стакана, влить въ эмалированный котелокъ, развести 4 стаканами горячей воды, поставить на плиту и вскипятить одинъ разъ, отлить одинъ стаканъ, остудить, развести въ немъ 2 столовыхъ ложки съ верхомъ картофельной муки и постепенно вливать, помѣшивая, въ остальную жидкость во время ея кипѣнія, затѣмъ вылить въ глубокую фарфоровую посуду, поставить на холодъ и застудить. На столъ подавать въ той же самой фарфоровой посудѣ или выложить на блюдо, опустивъ фарфоровую посуду на 3 минуты въ горячую воду, чтобы кисель хорошо выложился.

307. Клюквенный муссъ.

Пропорція на 6 человекъ. $\frac{3}{4}$ стакана клюквы растереть ложкою, развести 2 стакана кипя-

ченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, перелить въ эмалированную кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ вершка вдоль разрѣзанной ванили, или лимонной цедры, или корицы, влить ложку рома, всыпать одинъ стаканъ сахара, 5 разломанныхъ листовъ бѣлаго желатина распустить въ $\frac{1}{2}$ стак. воды, процѣдить въ суповую миску, смѣрить, чтобы было всего 3 стакана, иначе долить кипяченой воды. Когда остынетъ, какъ комнатная вода, тогда начать сбивать на льду метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну. Затѣмъ переложить въ форму, сполоснутую холодною водою. Поставить на холодъ. Подавая, спустить форму на минуту въ горячую воду, накрыть круглымъ, небольшимъ блюдомъ, опрокинуть форму и такимъ образомъ выложить муссъ осторожно на блюдо.

ОТДѢЛЪ VIII.

Холодныя сладкія блюда.

308. Сливочное мороженое.

8 самыхъ свѣжихъ желтковъ растереть добѣла съ 2 стаканами сахарной пудры, влить 6 стакановъ не особенно густыхъ сливокъ, изрѣзать мелкими кусочками 1 вершокъ ванили, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, чтобы подогрѣть, но не доводить до кипѣнья. Когда масса погустѣетъ, ее слить въ мороженицу и поставить въ ледъ, приготовленный такимъ образомъ: на дно жестяного ведра посыпать мелко изрубленнаго льду слоемъ въ два вершка, посыпать горстью соли, поставить мороженицу

посрединѣ, а бока ея заполнить такимъ же мелкимъ льдомъ съ солью. Форма должна быть закрыта сначала чистою писчею бумагою, а потомъ крышкою, чтобы въ нее не попала соль. Когда все сдѣлано, вертѣть мороженицу въ пол-оборота, то вправо, то влѣво, четверть часа. Вытеревъ крышку насухо, взбить мороженое деревянною лопаткою, опять накрыть крышкою съ тѣми-же предосторожностями и опять вертѣть минутъ 10, второй разъ избить мороженое лопаткою и опять вертѣть. Такое взбиваніе повторяется разъ шесть. Чтобы мороженое не потеряло своего достоинства, его нужно подавать на столъ послѣ послѣдняго взбиванія и верченія.

309. Сливочное мороженое фисташковое.

То же самое сливочное, только въ него прибавляется чищенная фисташка, мелко истолченная или истертая со сливками: передъ провариваніемъ яйца съ сахаромъ размѣшиваются, и какъ сказано выше за № 308, вливается молоко или сливки и проваривается, до степени густыхъ сливокъ, но не кипятится. Затѣмъ въ это мороженое прибавляются духи; флердоранжевая вода или мараскинъ, также, по желанію, можно фисташки и не класть, а просто подкрасить зеленою краскою британъ (кондитерская краска). Если дѣлается натуральное мороженое, то на вышесказанную пропорцію за № 308, взять фисташки чищенной $\frac{1}{4}$ фунта.

310. Хлѣбное мороженое.

То же самое сливочное, только къ рецепту за № 308 прибавляется $\frac{1}{8}$ фун. черстваго чер-

наго хлѣба; хлѣбъ нужно изжарить въ духовомъ шкафу, т. е. сдѣлать сухари, истолочь, просѣять на сито и положить въ лезонъ передъ провариваніемъ, а затѣмъ проварить и процѣдить.

311. Орѣховое мороженое.

То же самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 308 прибавляется $\frac{1}{4}$ фин. чищенныхъ орѣховъ. Орѣхи нужно изжарить до краснаго коллера, отсѣять шелуху, мелко истолочь со сливками и положить въ лезонъ (сахаръ съ яйцами); передъ провариваніемъ, то есть передъ тѣмъ, когда будете вливать кипяченое горячее молоко, проварить и процѣдить. Остальныя правила тѣ же, какъ за № 308.

312. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

То же самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 308 прибавляется въ лезонъ (въ яйца съ сахаромъ), передъ провариваніемъ, $\frac{1}{4}$ фун. грецкихъ орѣховъ, мелко истолченныхъ со сливками, послѣ чего проварить и процѣдить.

313. Кофейное мороженое.

То же самое сливочное, только прибавляется передъ провариваніемъ въ мороженое крѣпкій кофе, безъ цикорія. Мороженое должно имѣть цвѣтъ кофе со сливками.

314. Сливочное малиновое мороженое.

4 свѣжихъ желтка растереть съ 1 стаканомъ мелкаго сахару добѣла, смѣшать съ 4 стаканами сливокъ, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, покуда погустѣетъ, остудить, смѣшать съ 1 стаканомъ зрѣлой размятой малины, процѣдить чрезъ сито, влить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 308.

315. Сливочное шоколадное мороженое.

¹/₈ шоколада стереть на теркѣ или соскоблить ножемъ, смѣшать съ 1 чайной чашкой мелкаго сахару, растереть хорошенько съ 4 свѣжими желтками, развести 4 стаканами сливокъ, не особенно густыхъ, поставить на плиту и, постоянно помѣшивая, подогрѣть, покуда погустѣетъ, но не доводя до кипѣнія, остудить, слить въ форму для мороженаго и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 308.

316. Разноцвѣтное мороженое.

Приготовить изъ половинной пропорціи два или три мороженныхъ: малиновое, апельсинное и сливочное. Когда эти мороженія будутъ уже достаточно заморожены въ отдѣльныхъ небольшихъ формочкахъ, но еще не примутъ окончательно твердаго вида, ихъ сложить всѣ вмѣстѣ въ большую мороженицу, размѣшать слегка де-

ревянною лопаткою, такъ чтобы масса имѣла мраморный видъ и продолжать окончательное приготовленіе, какъ сказано въ № 308.

317. Фруктовое мороженое.

Для фруктоваго мороженаго основаніемъ служатъ сахаръ и вода. Въ сахаръ, разведенный водою, прибавляется пюре, лимонная кислота, подкрашивается и разводится водою до пробы. Если мороженое готовится въ слаботирѣ, то развести на 18 градусовъ, а если въ машинкѣ, то на 24 градуса густоты, (продается спеціаль- ный градусникъ для мороженаго, цѣна котораго 30 или 35 коп.). Если-же градусника въ домѣ не имѣется, то можно узнать градусы такъ: взять разведенное мороженое ложечкою и плеснуть на край заправленнаго слаботира, и если оно сейчасъ-же побѣлѣетъ, т. е. крѣпко замерзнетъ, то значитъ проба хорошая, а если мягкое, то слѣдуетъ прибавить воды, и опять попробовать. Измѣреніе температуры мороженаго градусникомъ производится такъ: если градусникъ показываетъ *ниже* того градуса, который вамъ нуженъ, то нужно прибавить сиропу, т. е. распущеннаго сахару въ водѣ, густотою до липкости, размѣшать и опять пробовать, а если градусникъ показываетъ выше того, который вамъ будетъ нуженъ,—прибавить воды, размѣшать и опять пробовать, однимъ словомъ, развести по потребности.

Примѣчаніе: Если вы положите много воды, но мало сахару, то мороженое выйдетъ снѣжное, т. е. будетъ разсыпаться и хрустѣть, какъ снѣгъ. Если пропорція воды и сахара взята нормал-

ная, (что узнается по градуснику), и хорошо вымѣшана, тогда мороженое будетъ мягкое и пышное, густотою какъ сливочное масло. Если вы положите сахару слишкомъ много противъ вышесказанныхъ пробъ, то мороженое не свертится, и будетъ одна жидкость. Если градусникъ въ массѣ тонетъ, то это означаетъ, что масса очень жидка, а если остается на поверхности, то это означаетъ, что масса очень густа. Поэтому-то вышесказанными пробами и нужно привести въ порядокъ, т. е. прибавляя воды или сахару. Заправлять мороженое въ машинку или слаботиръ, закладывать формы, морозить и опускать такъ же, какъ сливочное мороженое (см. № 308).

318. Маседуанъ.

Штукъ 20 сливъ обварить кипяткомъ, снять кожицу сложить на блюдо, 4 кислосладкихъ яблока и столько же не перезрѣлыхъ грушъ очистить отъ кожи, разрѣзать на 6 или 8 частей, вынуть сердцевину и положить къ сливамъ, два апельсина очистить, раздѣлить каждый на дольки, вынуть косточки и прибавить туда-же еще положить $\frac{1}{2}$ стакана винограду и $\frac{1}{2}$ стакана свѣжихъ зрѣлыхъ вишенъ; если есть, то прибавить ананаса нѣсколько небольшихъ кусочковъ. Въ тазикъ для варенья сварить стакана 4 не густого сиропа изъ воды и сахара и, во время кипѣнія, всыпать въ него все приготовленное, размѣшать ложкою, снявъ съ жаровни, и переложить на блюдо.

319. Желе лимонное.

1 стаканъ мелкаго сахару, 5 стакановъ воды, цедру съ одного цѣльнаго лимона и 5 листковъ

желатины сварить, процѣдить чрезъ густое сито, прибавить 1 столовую ложку лимоннаго соку, размѣшать, влить въ форму и поставить на холодъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, вынуть изъ формы, для чего эту послѣднюю поставить минуты на двѣ въ горячую воду. Кромѣ этой большой формы, желе можно еще разлить въ нѣсколько маленькихъ формочекъ и, вынувъ изъ нихъ, разложить вокругъ большой стопки.

320. Желе экономическое.

Кожу, оставшуюся отъ яблокъ, изъ которыхъ варился компотъ или маседуанъ или пекся пирогъ, примѣрно отъ 15 штукъ, сварить въ $3\frac{1}{2}$ стаканахъ воды, процѣдить чрезъ густое сито, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахару, положить 7 листковъ красной желатины, распущенной въ $\frac{1}{2}$ стаканъ померанцевой воды, вскипятить еще одинъ разъ, влить въ форму и поставить на холодъ, чтобы застыло.

321. Бланманже миндальное.

Изъ полутора стакана сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля сдѣлать молоко, влить $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго клею, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, размѣшать, влить въ форму, поставить на ледъ. Подавая на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, чтобы свободнѣе вышло бланманже.

322. Сливочное бланманже.

Сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ стакана и 10 зеренъ горькаго обварить кипяткомъ, снять кожицу,

мелко изрубить, истолочь, подливая $\frac{1}{2}$ стакана сырых сливокъ. Между тѣмъ вскипятить 3 стакана густыхъ сливокъ, смѣшать съ истолченнымъ миндалемъ, размѣшать, процѣдить черезъ салфетку, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана густо распушеннаго въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды вишневаго клею, размѣшать, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая на столъ форму, поставить на одну минуту въ горячую воду, чтобы легче было выложить на блюдо.

323. Сливочный пломбиръ.

Съ одного апельсина стереть цедру нѣсколькими кусками сахару, истолочь ихъ, прибавить еще сахарной пудры столько, чтобы всего было $\frac{3}{4}$ стакана, что и всыпать въ $3\frac{1}{2}$ стакана взбитыхъ въ пѣну самыхъ густыхъ сливокъ, продолжая взбивать, сюда же положить $\frac{1}{2}$ стакана варенья клубничнаго или малиноваго безъ сиропа. Эту массу сложить въ жестяную форму, плотно покрыть ее крышкою и поставить въ ледъ, пересыпанный солью часа на два. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, выложить пломбиръ на блюдо, опустивъ форму на одну минуту въ горячую воду, чтобы онъ лучше отсталъ отъ стѣнокъ формы.

ОТДѢЛЪ XIV

Горячія сладкія блюда.

324. Яблоки въ тѣстѣ.

Раскатать мягкую слойку изъ разныхъ обрѣзковъ, толщиною въ $\frac{3}{4}$ сантиметра и нарѣзать

четырёхъ-угольными или на выемку круглыя пластинки тѣста, затѣмъ вычистить яблоко и вынуть ножикомъ или трубочкой сердцевину, положить на тѣсто, всыпать въ середину яблока сахаръ и въ это тѣсто завернуть его совсѣмъ, покатыть на рукѣ, чтобы былъ круглый, и швами, т. е. защипкой, положить на листъ. Предъ тѣмъ, какъ класть на листъ, слѣдуетъ смазать его яйцомъ и перевалить верхъ до половины въ сахаръ. Выпекать до готовности, т. е. хорошенько заколоровать,—и подавать.

325. Вафли.

Для приготовления вафель, прежде всего необходимо имѣть вафленицу, т. е. машинку, въ которой онѣ пекутся. Тѣсто для вафель приготовить такъ: 6 свѣжихъ желтковъ растереть съ 4 столовыми ложками коровьяго масла, 3 столовыми ложками мелкаго сахару, подсыпая постепенно 2 стакана крупчатой муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами неснятого молока, наконецъ, влить взбитыхъ въ пѣну 8 бѣлковъ и хорошенько размѣшать. Такимъ образомъ, тѣсто будетъ готово. Приступая къ печенію вафель, въ пекчѣ должны быть угли, какъ для печенія блиновъ,—вафленую форму смазать внутри распушеннымъ коровьимъ масломъ, налить на одну створку формы только тѣста, чтобы заполнить имъ всѣ углубленія, закрыть форму и минутъ на пять положить на раскаленные уголья. Подавать можно съ мелкимъ сахаромъ и сливками, или съ вареньемъ.

326. Польскія пончки.

Въ стаканѣ снятого молока растереть кусочекъ сухихъ дрожжей въ половину обыкновен-

ной сливы, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки, размѣшать, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда, посоливъ немного, взбить его веселкою, влить растопленного и охлажденного масла русскаго 2 столовыхъ ложки, вбить 4 сырыхъ желтка, стертыхъ съ 1 столовою ложкою сахарной пудры, 1 столовую ложку хорошаго рому, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки молотой корицы, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана муки крупчатой, взбить тѣсто и опять поставить въ теплое мѣсто, чтобы вторично подошло. Наконецъ, выложивъ тѣсто на кружокъ или чистый столъ, раздѣлить на двѣ части, раскатать каждую часть въ блинъ толщиною въ поперечникъ пальца, положить на одинъ блинъ отдѣльными кучками варенье изъ крыжовника: въ количествѣ 1 чайной ложечки, покрыть другимъ блиномъ и стаканомъ вырѣзать кружки такимъ образомъ, чтобы варенье было въ серединѣ. Посыпавъ желѣзный листъ мукою, разложить приготовленныя такимъ образомъ, пончики, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошли. Тѣмъ временемъ растопить въ кастрюлѣ 1 фунтъ русскаго масла, смѣшаннаго съ такимъ же количествомъ, топленнаго свиного сала. Когда эта смѣсь закипитъ, осторожно опускать въ нее пончики, въ такомъ количествѣ, чтобы не было тѣсно въ кастрюлѣ. Вынувъ одну серію, опускать другія, вынувъ пончики, обвалять ихъ въ сахарной пудрѣ и подавать на столъ въ довольно горячемъ видѣ.

327. Бисквиты.

10 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ 4 столовыми ложками мелкаго сахару, смѣшать съ 10 сырыми бѣлками, взбитыми въ пѣну, по-

степенно подсыпая 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки, приготовить небольшія формочки изъ бумаги, налить ихъ приготовленной массою и поставить на желѣзномъ листѣ въ печь, не особенно горячую; какъ только верхи бисквитовъ подрумянятся, тотчасъ вынимать изъ печи.

328. Сухое миндальное пирожное.

Стаканъ сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочь въ ступѣ. Когда будетъ на-половину истолченъ, влить одинъ бѣлокъ отъ свѣжаго яйца и съ нимъ окончательно истолочь миндаль, затѣмъ смѣшать съ полною чайной чашкой мелкаго сахару и 3 взбитыми въ пѣну бѣлками, размѣшать хорошенько и класть на бумагу кружками, величину въ дно обыкновеннаго чайнаго стакана и толщиною въ половину поперечника пальца, и поставить въ печь или духовой шкафъ, не особенно горячіе. Какъ только равномерно подрумянятся кружки, вынимать изъ печи.

329. Бисквитный тортъ.

Въ 12 свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахарной пудры, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей крупчатой муки, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла, чуть-чуть посолить, размѣшать, влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и еще размѣшать. Изъ этой массы испечь на бумагѣ, пропитанной растопленнымъ коровьимъ масломъ, два или три круга,

величиною въ небольшую тарелку. Когда испекутся, положить одинъ кругъ на другой, переживъ ихъ слѣдующею смѣсью: смѣшать $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки съ 2 стаканами густыхъ сливокъ, положить одну столовую ложку сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку, прибавить ванили 1 вершокъ, изрѣзанной мелкими кусочками. Размѣшавъ эту смѣсь, вскипятить, остудить, вбить 2 сырыхъ желтка, размѣшать, протереть черезъ сито. Верхнюю часть торта посыпать сахарною пудрою.

330. Англійскій тортъ.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля мелко изрубить, очистивъ предварительно отъ верхней кожицы, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару, взбить 4 свѣжихъ яйца, всыпать полстакана крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ ложки чайной толченой корицы, положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, влить $\frac{1}{2}$ рюмки лимоннаго соку: смѣшать хорошенько, сложить въ форму, смазанную масломъ и поставить въ печь на полчаса, а если не горячая, то на цѣлый часъ. Когда испечется, выложить на блюдо, положить сверху на толстый слой ягодъ изъ варенья и облить сверху взбитыми въ пѣну сливками, съ прибавленіемъ сахарной пудры.

331. Яблочная шарлотта.

Пропорція: польская булка въ 5 коп., 2 шт. яицъ, $\frac{1}{2}$ бут. молока, $\frac{2}{4}$ ф. сахару, $\frac{3}{8}$ ф. столоваго масла.

Форму густо смазать масломъ, съ булки снять корку и тонко нарѣзать гренки, затѣмъ высыпать сахару $\frac{1}{4}$ фунта, отбить яйца и хорошенько вымѣшать. Молоко вливать понемногу, постоянно помѣшивая. Намочить гренки въ молоко, обложить ими бока и дно формы, затѣмъ очистить яблоки, вырѣзать сердцевину, нарѣзать кусочками и слегка поджарить на сливочномъ маслѣ; потомъ, оставшуюся булку (мякишъ) нарѣзать четырехъ-угольными кусочками и поджарить на сливочномъ маслѣ, въ яблоки всыпать сахаръ и положить гренки, перемѣшать, положить въ приготовленную форму, накрыть сверху корками булки и поставить въ печь, чтобы форма кругомъ зарумянилась, когда готово, обвести кругомъ ножомъ и выложить на блюдо, полить сверху горячимъ вареньемъ или сиропомъ и подавать къ столу.

ОТДѢЛЪ XV.

Маринады.

332. Маринованныя сливы.

15 стакановъ уксусу, 5 стак. сахарнаго песку, истолченной корицы 3 зол., истолченной гвоздики— $\frac{1}{2}$ зол., десятокъ лавровыхъ листьевъ, соли двѣ стол. ложки,—все это вскипятить непрерывно въ луженой посудѣ, и этою жидкостью залить заранѣе отобранныя и очищенныя отъ стбельковъ сливы и оставить ихъ въ такомъ видѣ на цѣлыя сутки. На другой день жидкость слить, вскипятить и горячею снова залить сливы,—черезъ двое сутокъ повторить то же самое,

но на этотъ разъ, прежде чѣмъ заливать сливы, жидкость надо немного остудить. Банку со сливами закрыть промаслянною или пергаментною бумагою, обвязать бечевкою и поставить на храненіе въ прохладное мѣсто.

333. Маринованный крыжовникъ.

10 фунтовъ зрѣлаго крыжовника очистить отъ стебельковъ, ополоснувъ водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ банку и залить слѣдующею теплою смѣсью: 10 стакановъ уксусу, 4 фунта сахарнаго песку, 10 лавровыхъ листовъ, 2 золотника толченой корицы, 30 серень толченой гвоздики, 12 зерень англійскаго перцу, 2 столовыхъ ложки поваренной соли, вскипятить два раза, снять накрыть крыжевникъ, банку оставить открытою, пока жидкость въ ней остынетъ; затѣмъ обвязать бычачьимъ размоченнымъ пузыремъ и поставить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ на храненіе.

334. Маринованная вишни.

Отобрать зрѣлыхъ, не помятыхъ вишенъ 10 фунтовъ, ополоснуть водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, всыпать въ стеклянную банку и залить такою жидкостью: 12 стакановъ ренскаго уксусу, 4½ фунта сахарнаго песку, 12 зерень англійскаго перцу, 12 лавровыхъ листовъ, 3 золотника крупно истолченной корицы, 30 шт. истолченной гвоздики, 2 столовыхъ ложки поваренной соли смѣшать и вскипятить въ хорошо

вылуженной посудѣ два раза, остудить и залить вишни. Горлышко банки обвязать пергаментною бумагою, а еще лучше бычачьимъ размоченнымъ пузыремъ, поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

335. Маринованная яблоки.

Штукъ 40 небольшихъ яблокъ сложить въ кастрюлю, налить водою, въ которой распустить предварительно 1 ф. меду, накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь, вскипятить раза три, послѣ чего яблоки вынуть, остудить, сложить въ банку и залить слѣдующею смѣсью: 10 стакановъ уксусу, 2½ фунта сахарнаго песку, 2 золотника крупно истолченной корицы, 20 зерень истолченной гвоздики, 15 зерень англійскаго перцу, вскипятить и остудить. Залить яблоки, горлышко банки обвязать пергаментною бумагою или бычачьимъ пузыремъ, поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

336. Моченая яблоки.

Отбравъ мѣры 4 антоновскихъ или другихъ крѣпкихъ яблокъ, ополоснуть водою, дать просохнуть, осторожно сложить въ боченокъ чрезъ боковое его отверстіе, перекладывая вишневымъ и черносмородиннымъ листомъ: когда боченокъ будетъ наполненъ, сдѣлать разсолъ, полагая на каждую мѣру яблокъ воды одно ведро, соли полстакана и 8 золотниковъ эстрагона. Вскипятить разсолъ два раза, остудить, залить яблоки хорошенько закупорить деревянною втулкою и вынести боченокъ въ сухое прохладное мѣсто

337. Маринованные огурцы.

Набрать молоденьких огурчиков полифры, ополоснуть их водою, чтобы очистить отъ земли и пыли, дать водѣ стечь, сложить въ большую банку, обдать ведромъ кипящей воды, въ которую предварительно положить 1 фунтъ поваренной соли. Въ такомъ состояніи огурцы вынести на ледъ и тамъ оставить на цѣлыя сутки. По истеченіи этого времени, взять полведра ренскаго уксусу, положить въ него 5 золотниковъ эстрагону, 5 золотниковъ укропу, 2 золотника чернаго перцу, 15 лавровыхъ листьевъ, 2 золотника крупно истолченной корицы, вскипятить, остудить, залить огурцы, сливъ съ нихъ соленую воду. Горлышко банки обвязать пергаментною бумагою, а еще лучше, размоченнымъ бычачьимъ пузыремъ, и поставить на хранение въ сухое прохладное мѣсто.

338. Огурцы соленые.

Чтобы огурцы были полные, а не пустые, надобно, собравъ ихъ, тотчасъ же солить или, въ крайнемъ случаѣ, на другой день, но лучше всего, собравъ, опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду со льдомъ.

Дно небольшого боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропомъ, листьями и струганными кореньями хрѣна, а также, кто любитъ, чеснокомъ, который разрѣзается на четыре части. Потомъ ставить огурцы на дно стоймя, одинъ подлѣ другого, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью вишне-

поименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, накрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверстія; черезъ дно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 2½ ведра, т. е. на 10 гарнцевъ воды рѣчной или колодезной, взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

339. Свекла моченая.

Оскоблить свеклу ножемъ, вымыть хорошенко и сложить въ большую кадку. Когда она наполнится, залить водою. До Рождества Христова сколько берется разсола, столько же и доливать кадку водою, но послѣ Рождества доливать нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжій свекольный разсолъ, тотъ не долженъ осенью мочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный разсолъ, который уже долить водою, то, для лучшаго вкуса, надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

340. Брусника съ яблоками.

На 1 фунтъ чисто перебранной брусники взять 4 сладкихъ яблока, не срѣзая съ нихъ кожицы, нарѣзать ломтиками, вынуть сѣмячки

и сердцевину; $\frac{1}{2}$ или 1 ф. сахарнаго песку распустить въ полстаканѣ воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва вымытую бруснику, до половины готовности, а потомъ всыпать туда же сладкія яблоки; можно положить также лимонной цедры. Подавать къ жаркому.

ОТДѢЛЪ XVI.

Общія указанія

341. Подготовка печи и духового шкафа.

Дрова въ печи слѣдуетъ складывать въ клѣтку. Когда дрова перегорятъ на половину, то раскидывать ихъ по всей печи, что необходимо для болѣе или менѣе равномернаго распределенія жара, когда-же окончательно прогорятъ дрова, то уголья выгрести совсѣмъ вонъ, или-же сгрести къ одной сторонѣ печи, послѣ чего надо тщательно очистить печь отъ золы мокрою шваброю.

Когда приготовленіе требуетъ сильнаго жара, то прежде чѣмъ сажать, нужно испробовать печь слѣдующимъ образомъ: бросить въ печь щепотку муки, и если послѣдняя сейчасъ-же почернѣетъ, то значитъ, что печь горяча, если-же мука начнетъ темнѣть медленно—то печь только тепла, и, наконецъ, если только чуть пожелтѣетъ,—то печь холодна.

Въ случаѣ-же, если приготовленіе требуетъ умереннаго жара, а печь горяча, ее слѣдуетъ остудить мокрою шваброю и открытіемъ отдушинъ.

Если приходится выпекать что-нибудь легкое, а печь не удастся остудить до настоящей степени и подъ остается горячимъ, тогда надо выпекать на двухъ желѣзныхъ листахъ, сложенныхъ вмѣстѣ, причемъ нижній листъ будетъ предохранять отъ лишняго жара. Въ случаѣ надобности еще уменьшить въ печи верхній жаръ, слѣдуетъ открыть не только всѣ душники, но и но и дверцу или заслонку, которая обыкновенно бываетъ у печи старой конструкции.

О духовомъ шкафѣ (въ плитѣ). Въ духовомъ шкафу выпекать труднѣе, нежели въ печи; здѣсь уже требуется навыкъ и хорошее устройство шкафа, которымъ обыкновенно домашнія плиты не отличаются, но, во всякомъ случаѣ, можно и при плохомъ устройствѣ шкафа выпекать сравнительно хорошо, если принять слѣдующія мѣры: если жаръ въ шкафу большой, то нужно открыть задвижку трубы, тогда пламя будетъ тянуть въ трубу и жару будетъ меньше; если-же задвижку закрыть, то жаръ и пламя будутъ ударять въ шкафъ, и, слѣдовательно, жаръ прибавится. Если съ низу пирогъ или печенье сильно горитъ, то можно открыть внизу шкафа дверцу, такъ какъ чрезъ это отверстіе будетъ тяга свѣжаго воздуха, и не только дно шкафа охладится, но и во всемъ шкафу будетъ меньше жара. Но кромѣ того, не открывая дверцу снизу шкафа, и этимъ сохраняя въ немъ жаръ, можно ставить листъ или форму на кирпичъ, т. е. положить въ шкафъ сначала кирпичъ, а на него форму или листъ и выпекать. Если-же требуется шкафъ остудить, то тогда нужно открыть задвижку трубы и дверцу снизу шкафа, для того, чтобы совсѣмъ остудить шкафъ, но тогда уже надо закрывать и самыя дверцы. Очень часто

дверцы шкафа не плотно закрываются сверху, и для того, чтобы жаръ не уходилъ чрезъ это отверстіе, нужно втиснуть или защемить дверцами мокрую тряпку.

Кромѣ того, для большаго жара и лучшаго подъема тѣста, поддается паръ вливаніемъ холодной воды на подъ, т. е. на низъ печки или шкафа и приче́мъ необходимо быстро закрывать дверцы, чтобы паръ остался тамъ.

Если пирогъ или форма горитъ въ печи или шкафу, т. е. сильно зарумянились только сверху, то нужно накрывать ихъ мокрой бумагой и продолжать печь. Готовность формъ узнается тоненькой лучинкой, которую слѣдуетъ воткнуть въ середину тѣста и если тѣсто къ ней не пристало и сыростью не пахнетъ, то это означаетъ ихъ готовность. А готовность пироговъ узнается на видъ; въ случаѣ сомнѣнія, можно въ горбушкѣ вырѣзать маленькій четырехугольникъ, убѣдиться въ готовности и потомъ вложить его обратно.

342. Практическіе совѣты при жареніи и отпеканіи.

1) Для удобства отпеканія и жаренія, въ духовомъ шкафу постоянно долженъ находиться кирпичъ. Поставленное что либо на кирпичъ, равномерно печется и жарится.

2) При отпеканіи, если что либо сильно подгораетъ, накрывать мокрой бумагой и допекать.

3) При жаренъи, если что сильно подгараеть то сбавлять жаръ, посредствомъ задвижекъ и дверцевъ духового шкафа.

4) Отпекать что-либо мучное самое лучшее на желѣзныхъ листахъ. На мѣдныхъ-же труднѣе отпекать низъ, и притомъ, нѣкоторыя тѣста къ полудѣ пристають.

5) Фаршировка различной дичи и домашней птицы производится совсѣмъ готовымъ фаршемъ, исключая мясного.

6) При фаршировкѣ чего-либо не слѣдуетъ туго набивать, иначе при жаренъи или варкѣ можетъ лопнуть и фаршъ выйдетъ наружу.

7) Передъ опаливаніемъ, куры или дичь натираются мукой для того, чтобы осушить всѣ волоски и пухъ, находящіеся на нихъ, для быстраго опаливанія и для сохраненія отъ копоти.

8) Всѣ свѣжіе грибы, покупаемые въ лѣтнее время, нужно передъ жаренъемъ обварить кипяткомъ, чтобы избѣгнуть отравленія.



ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛЪ.

Горячіе супы.

343. Грибной отваръ.

Семь крупныхъ сухихъ грибовъ промыть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, посолить и варить до мягкости часа два-три, смотря по степени жара въ плитѣ. Кто хочетъ, можетъ прибавить отваръ кореньевъ и лукъ.

344. Отваръ изъ овощей.

Овощи перемыть; нарѣзать кусками, или пожеланію, оставить цѣльными и варить до мягкости. Посолить по вкусу.

Для шести тарелокъ достаточно 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы, 1 луковица порей, 2 рѣпы.

345. Грибная похлебка.

Сварить грибной отваръ. Коренья нарѣзать палочками или кружками или при помощи особой рѣзалки зубчиками, посолить и сварить въ 4-хъ стаканахъ воды отдѣльно. Смѣшать оба

отвора. Взять одну ложку муки и мелко изрубленную небольшую луковицу, поджарить въ ложкѣ масла коровьяго или постнаго и заправить этимъ похлебку. Вареные грибы нашинковать; посыпать супъ укропомъ.

Для шести персонъ достаточно 7 грибовъ, 2 моркови, 2 петрушки, 2 луковицы, 4 крупныхъ картоф., 1 ложка муки, 1 ложка масла, укропу.

346. Грибная лапша.

Сварить грибной отваръ или отваръ изъ овощей. Прощѣдить. Грибы нашинковать. Приготовить лапшу. Положить лапшу въ бульонъ предварительно давъ ей обсохнуть, и варить ее въ теченіе 15 минутъ на сильномъ огнѣ. Передъ отпускомъ обсыпать укропомъ или петрушкой.

Для шести персонъ достаточно 7 грибовъ, 2 моркови, 2 петрушки, 1 стак. муки, 1 яйцо, зелени.

347. Супъ разсолъникъ.

Сварить грибной отваръ. Коренья нарѣзать мелко кусочками, также и два соленыхъ огурца, сварить все это безъ соли (такъ какъ огурцы дадутъ соль). Нашинковать грибы. Передъ отпускомъ растереть желтокъ со сметаной и запарвить супъ. Можно засыпать перловой крупой.

Для шести персонъ довольно 4 гриба, 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 2 моркови, 2 огурца, 2 ложки смет. или муки, 1 яйцо.

348. Супъ съ лимономъ.

Грибной или овощной наваръ. Разварить отдѣльно рисъ съ масломъ сливочнымъ или какимъ угодно. Развести грибнымъ бульономъ и вскипятить. Передъ обѣдомъ влить немного сметаны и, очистивъ лимонъ, тонкими ломтиками нарѣзать и переложить въ супъ. Посыпать зеленью.

Для пяти персонъ довольно 7 грибовъ, 1 морковь, петрушка, 1 лимонъ, 2 ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. рису.

349. Супъ съ омлетомъ.

Взять грибной или овощной наваръ. Процѣдить. Выпустить на сковородку, намазанную масломъ, 6 яицъ, сбитыхъ и насоленныхъ. Поджарить. Когда остынутъ, нарѣзать ломтиками и передъ обѣдомъ опустить въ бульонъ. Посыпать зеленью.

Для шести персонъ довольно 7 грибовъ, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 6 яицъ, 1 ложка масла.

350. Супъ изъ свѣжихъ помидоръ.

Грибной или овощной наваръ. Процѣдить. 10 помидоровъ нарѣзать кусочками, посолить и поставить въ кострюль на плиту. Когда согрѣются, слить сокъ и отдѣлить зернышки. Развести бульонъ и процѣдить. Положить 4 куска сахару. Положить сметаны и опять вскипятить.

Если супъ постный—замѣнить сметану мукой съ масломъ.

Для шести персонъ довольно 7 грибовъ или овощей, 10 помидоръ, 1 ложку муки, 4 куска сахару, 2 ложки сметаны.

351. Пюре изъ шампиньоновъ.

Грибной наваръ. Процѣдить. Сварить перловую крупу, протереть сквозь сито. Шампиньоны очистить, нашинковать и варить 1 часъ въ водѣ. Смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить и заправить яйцомъ со сливками или мукой съ постнымъ масломъ.

Для шести персонъ довольно 7 грибовъ, $\frac{1}{4}$ ф. шампин., 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. перлов. крупы.

352. Пюре изъ цвѣтной капусты.

Грибной наваръ. Процѣдить. Сварить отдѣльно перловую крупу. Протереть сквозь сито. Очистить и сварить цвѣтную капусту въ соленой водѣ. Разщипать кочень на кусочки и заправить яйцомъ со сливками или мукой съ постнымъ масломъ.

Для шести персонъ довольно 7 грибовъ, 1 коч. цвѣтн. капусты, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, 1 стак. перл. крупы.

353. Борщокъ.

Взять грибной или овощной наваръ. Процѣдить. Нарѣзать мелко 8 штукъ свеклы, посолить, положить щепотку сахару, 1 ложку масла,

положить въ кастрюлю, закрыть крышкой и тушить часа три. Потомъ налить бульонъ, прокипятить, процѣдить. Передъ отпускомъ натереть сырой свеклы и положить перцу и немного уксусу.

Для шести персонъ взять 7 грибовъ, 10 шт. крупной свеклы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу, уксусу.

354. Борщъ.

Взять грибной отваръ. Нарубить грибы. Коренья сварить отдѣльно. нарѣзавъ кусочками, положить лавр. листь, перецъ и соль и небольшой кочень капусты, разрѣзавъ его на 4 части. Нарѣзать кусками свеклу, посолить, положить щепотку сахару, масла и тушить въ кастрюлѣ 3 часа. Смѣшать все съ бульономъ, прокипятить и заправить мукой съ какимъ угодно масломъ.

Для шести персонъ выдать 7 грибовъ, кореньевъ, капусты, 1 ложку масла, перцу, лавр. листа, 10 шт. свеклы, 2 луковицы, 1 ложку муки.

355. Щи изъ свѣжей капусты.

Нашинковать грибы. Сварить отдѣльно овощи. Кочень свѣжей капусты нарѣзать на куски и варить въ малой водѣ отдѣльно, смѣшать все и заправлять мукой и какимъ угодно масломъ.

Для шести человѣкъ выдать 7 грибовъ, 2 моркови, 1 петрушку, 1 рѣпу, 1 кочень капусты, 2 луковицы, 1 ложку масла, 1 ложку муки.

356. Щи изъ кислой капусты.

Взять грибной или овощной отваръ. Нашинковать грибы. Отжать 3 стакана кислой капусты, поджарить съ двумя ложками масла, съ перцемъ и нарубленной луковицей. Накрыть крышкой кастрюлю, куда положить капусту, и тушить часъ времени. Потомъ развести все бульономъ, прокипятить и заправить мукой.

Для шести персонъ выдать 7 грибовъ, 3 стак. кисл. капусты, 2 луковицы, лавр. листь, 2 ложки масла, 2 ложки муки, перцу.

357. Щи зеленыя.

Сварить грибной или овощной наваръ. Взять $1\frac{1}{2}$ ф. щавелю, $1\frac{1}{2}$ ф. шпинату или молодой крапивы, сварить въ соленомъ кипяткѣ. Откинуть на сито и протереть. Поджарить муку въ какомъ угодно маслѣ. Смѣшать все съ бульономъ, прокипятить. Къ шамъ подавать сметану и крутыя яйца.

Для шести персонъ выдать 7 грибовъ, 3 ф. зелени, 1 ложку масла, 1 ложку муки, сметаны, яицъ.

358. Супъ со спаржею.

Сварить бульонъ. Процѣдить. Сварить перловой крупы и протереть сквозь сито. Нарѣзать кусочками спаржу, сварить въ малой соленой водѣ, смѣшать все вмѣстѣ, заправить масломъ и мукой, если постный супъ, или же сметаной и желткомъ,

Для шести персонъ довольно: 7 грибовъ, 1 стак. перл. крупы, 2 ложки сметаны, 2 яйца, 1 ф. спаржи тонкой, овощей.

359. Супъ изъ черники.

Ягоды перебрать, вымыть; вскипятить въ водѣ. Когда сварятся, влить 1 стак. бѣлаго вина, положить цедры, корицы, гвоздики, 1 стак. сахару, вскипятить и подавать съ гренками.

Для шести персонъ довольно: 3 ф. ягодъ, 1/2 ф. сахару, 5 бут. воды, корицы, гвоздики, 1 стак. вина.

Котлеты.

360. Рисовыя котлеты.

Сварить рисъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дуршлакъ. Положить въ кастрюлю. Вбить 2—3 яйца, положить масла, муки, свалить тѣсто на доскѣ, выдѣлать котлеты. Обвалить въ сухаряхъ и поджарить. Къ нимъ подавать грибной соусъ.

Необходимо: 1 ф. рису, 2—3 яйца, 1/2 ф. масла, 3/4 стак. муки, 1—2 сухаря.

361. Котлеты изъ чечевицы.

Сварить 1 ф. чечевицы въ соленомъ кипяткѣ съ 1-ой луковицей до мягкости. Слить на дуршлакъ. Вбить 2 яйца, прибавить 2 ложки муки, 1/3 ф. масла и выдѣлать котлетки. Поджарить съ двухъ сторонъ.

362. Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.

2 ф. зеленого горошка сварить въ соленомъ кипяткѣ, и слить на дуршлакъ. Положить въ кастрюлю горошекъ, масла и немного муки; мѣшая, проварить.

1/8 ф. сухихъ грибовъ разварить въ соленой водѣ, 1 стак. рису сварить въ соленой водѣ. Поджарить въ маслѣ рубленый лукъ, смѣшать все, вбить 2 яйца, а если постное, то безъ яицъ, и выдѣлать котлеты, валяя въ 2—3 сухаряхъ. Огарнировать котлеты горошкомъ.

363. Картофельныя котлеты.

Сварить 10 крупн. картоф., очистить, протереть. Взбить 3 яйца, 1/2 стакана муки, посолить, положить немного какого угодно масла, сдѣлать изъ тѣста котлеты и поджарить. Соусъ къ нимъ грибной.

Кушанья изъ овощей.

364. Грибы тушеные.

Перебрать, перемыть полную тарелку березовыхъ, бѣлыхъ грибовъ, большіе изъ нихъ нарѣзать на куски и крошить корни, посолить, положить въ горшокъ или кастрюлю. Двѣ ложки муки растереть, прибавивъ немного воды. Разщипавъ на кусочки, положить въ грибы 2—3 лавр. листа, перцу, пучекъ зелени, петрушки, 1/3 ф. масла. Закрывать кастрюлю и тушить часа 2 1/2. Положить 1 стак. сметаны за 1/2 часа до обѣда, вынуть петрушку и подавать.

365. Тушеные сморчки (постные).

3 ф. сморчковъ перебрать. Сварить въ соленой водѣ. Обвалять въ мукѣ. Нарубить. Положить въ кастрюлю грибы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, перцу, немного бульона, въ которомъ они варились, $\frac{1}{2}$ рубленой и жареной луковицы и тушить $1\frac{1}{2}$ часа въ закрытой кастрюлѣ. Если будутъ жидки, подбавить муки.

336. Фаршированная рѣпа.

Сварить густо манную кашу (3 стол. ложки крупы) на молокѣ (2 стак.), а если постная — на водѣ. Сварить 10 рѣпъ въ соленой водѣ. Срѣзать верхушки. Ложечкой вынуть средину, смѣшать ее съ кашей, посолить, положить какого угодно масла, чуть чуть сахару, размѣшать и опять вложить въ кожу. Смазать верхъ масломъ, насыпать сухарями и опять запечь.

367. Фаршированные кабачки.

4 молодыхъ кабачка нарѣзать пополамъ вдоль. Вынуть середку. Сварить въ соленой водѣ стакаѣ рису и 4—5 грибовъ. Сдѣлать фаршъ, положивъ масла, жаренную луковицу (рублен.) и перецъ, смѣшать фаршъ, набить имъ половинки кабачковъ, помазать масломъ и печь въ духовкѣ $\frac{1}{2}$ часа или часть.

368. Жареные кабачки.

Нарѣзать кабачки ломтиками, очистивъ ихъ отъ кожи. Посолить. Разогрѣть сковородку и поджарить на какомъ угодно маслѣ.

369. Баклажаны фаршированные.

Дѣлаются какъ кабачки.

370. Фаршированные томаты.

Взять 12 свѣжихъ томатовъ (т. е. помидоровъ), срѣзать верхушки. Осторожно вынуть чайной ложкой средину. Приготовить фаршъ изъ 1 стак. риса, 6 грибовъ, положить въ него перцу. Набить фаршемъ томаты, помазать масломъ и печь.

371. Томаты по-гречески.

Нарѣзать кусками 10—15 томатовъ, положить въ кастрюлю, посолить и дать вскипѣть. Сокъ слить—годится для борща. Взять томаты, выложить въ кастрюлю, положить: $\frac{1}{3}$ ф. масла, луку, перцу, соли, лавров. листу и часа 2 тушить на огнѣ.

Соусы.

372. Соусъ лимонный.

2 ложки масла, 3 желтка и 1 ложку муки растереть до бѣла. Развести кипяткомъ и выжать сокъ одного лимона. Вскипятить и подавать.

373. Соусъ голландскій.

Масла одну ложку, муки 2 ложки и 4 желтка, немного сахару, стереть и развести кипяткомъ.

374. Соусъ грибной постный.

4—5 грибовъ сварить въ соленой небольшой водѣ. Грибы, когда сварится, изрубить. Поджарить муку съ луковицей, изрубивъ ее, и положить все въ грибной бульонъ. Прокипятить нѣсколько разъ.

375. Соусъ шампиньонный.

Сварить $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ въ соленой небольшой водѣ. Нашинковать ихъ; поджарить муку съ какимъ угодно масломъ и заправить имъ соусъ.

376. Соусъ луковый.

Сварить 4 луковицы, разрѣзавъ на части, слить кипятокъ. Протереть лукъ сквозь сито. Положить шпоре въ кипятокъ, въ которомъ варился лукъ. Положить перцу, соли и заправить мукой съ масломъ.

377. Соусъ пикантный или подливка.

Корнишоны, шарлотки, грибы въ уксусѣ, коренья, сварить въ кипятокѣ и заправить мукой. Поджечь на сковородѣ сахаръ до красна и подкрасить соусъ.

378. Соусъ томать.

3 ложки конзервовъ томать вскипятить; $\frac{1}{2}$ луковицы изрубить и поджарить въ какомъ угодно маслѣ, положить въ томать, снова вскипятить и заправить масломъ и мукой.

379. Соусъ изъ яицъ.

Распустить сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф. Порубить 2 крутыхъ яйца и смѣшать съ масломъ.

380. Соусъ горчичный.

1 ложку горчицы, 1 соли, немного сахару, перцу, растереть со стаканомъ прованскаго масла, подливая понемногу, чтобы масло было очень холодное. Тереть $\frac{1}{2}$ часа въ одну сторону, пока вся масса не будетъ чисто отставать отъ тарелки. Потомъ подлить немного уксусу, ложки 2. Соусъ долженъ побѣлѣть.

381. Сабайонъ.

Отдѣлить 4 желтка, 1 стаканъ сахару. Стереть желтки съ сахаромъ и развести 1 стаканомъ бѣлаго вина. Для вкуса подлить 1 рюмку портвейна или мадеры. Распустить все на огнѣ, но не кипятить.

382. Соусъ французскій постный.

4 ложки прованск. масла, соль, перецъ и 1 ложку уксуса хорошенько перемѣшать.

Салаты.

383. Салатъ изъ свѣжихъ помидоръ.

Нарѣзать ломтиками за часъ до обѣда помидоры. Слить сокъ. Положить въ салатникъ и сверху расщипанный испанскій или русскій лукъ. Заправить соусомъ: масла 1 стол. ложку, уксусу 2—3 стол. ложки. Соли и перцу по вкусу. Облить соусомъ и дать постоять съ часъ времени. Посыпать зеленью.

384. Салатъ изъ помидоръ съ огурцами.

Сдѣлать салатъ какъ предъидущій, прибавивъ 3 свѣжихъ, нарѣзанныхъ кружками огурца.

385. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить свѣжіе огурцы, нарѣзать ломтиками, посыпать рубленнымъ укропомъ и петрушкой и заправить соусомъ французскимъ — постнымъ.

386. Салатъ изъ свеклы.

Испечь свеклу 10 шт., нарѣзавъ кружками. Взять бутылку, или меньшую пропорцію, уксусу. влить въ кастрюлю, прибавить 1½ стак. воды. Положить соли, сахару, немного гвоздики, перцу (зерномъ), и вскипятить нѣсколько разъ. Остудить. Нарѣзать кружками корешокъ хрѣну и залить все уксусомъ. Дать постоять часа два.

387. Салатъ изъ красной капусты.

Кочанъ красной капусты нашинковать мелко. Облить кипяткомъ и откинуть на рѣшето. Когда обсохнетъ, заправить горчичнымъ или французскимъ соусомъ.

488. Салатъ сборный.

Отварить ½ ф. бѣлой фасоли. Нашинковать немного красной капусты. Нарубить квадратиками отварной картофель. Остудить. Прибавить расщипаннаго луку и заправить все горчичн. соусомъ—Посыпать зеленью.

389. Салатъ изъ сыроѣжекъ.

Свѣжія сыроѣжки отварить въ соленомъ кипяткѣ (воды брать немного). Оставить немного отвару. Расщипать лукъ, нарубить зелени и заправить французскимъ соусомъ.

Мучныя кушанья.

390. Ушки грибныя.

Приготовить крутое тѣсто изъ 1½ стак. муки; если скоромное, то положить одно яйцо, если постное,—безъ яйца, ¾ стак. воды. Это тѣсто разрѣзать на четырехугольные кусочки, положить въ нихъ фаршъ, потомъ сложить концы,

поджарить въ постномъ маслѣ. Фаршъ пригото-
вить слѣд. образ. $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ сварить
въ соленой водѣ до мягкости. Изрубить. Поло-
жить изрубленную поджаренную луковицу, мас-
ла и припустить все на плитѣ, мѣшая, чтобы не
пригорѣло.

391. Ватружки.

Тѣсто приготовить такъ. Растереть до бѣла
 $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, прибавить 2 желтка,
1 я. цо, $\frac{1}{4}$ стак. рому, вина или водки, всыпать
1 ф. муки, немного соли, размѣшать хорошенько
и положить на одинъ часъ на ледъ. Потомъ
раскатать, вырѣзать кружки. Протереть творогъ
сквозь сито, положить яйцо, немного масла,
соли, немного сахару. Наложить творогъ на кру-
ги и защипнуть его, смазать яйцомъ и печь.

392. Пирогъ съ апельсинами.

Сдѣлать тѣсто по предъидущему. Очистить
6 апельсиновъ, нарѣзать тонкими кружками, вы-
нимая сѣмечки, вывалять апельсины въ сахарѣ.
Испечь сдѣланный изъ тѣста кругъ въ 2 пальца
толщины. Выложить на блюдо. Цедру отъ апель-
синовъ срѣзать, налить ихъ водою стакана—2,
положить сахару $1\frac{1}{2}$ стак. и сварить сиропъ.
Процѣдить и распустить въ немъ 8 пластинокъ
желатину. Остудить немного. Ломтики апель-
синовъ уложить рядами на кругъ изъ тѣста и
залить это сиропомъ. Поверхность пирога должна
быть какъ стеклянная

393. Гурьевская каша.

Сварить на молокѣ манную кашу съ саха-
ромъ и ванилью, нарубить кусочками цукать,
 $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ протолочь и положить
въ кашу. Все перемѣшать, выложить въ сотей-
никъ и запечь. Постную кашу надо дѣлать на
миндальномъ молокѣ.

394. Трубочки со сливками.

1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахару, 4 бѣлка
размѣшать хорошенько, прибавить $\frac{3}{4}$ стак. бѣ-
лаго вина, разогрѣть форму, намазать масломъ
или воскомъ и вливать тѣсто, печь одну сторону,
потомъ перевернуть на другую. Когда будетъ
готово осторожно снять и свернуть въ трубочку.
 $\frac{1}{2}$ б. густыхъ сливокъ сбить въ пѣну, $\frac{1}{2}$ п. ва-
нили растолочь съ сахаромъ ($\frac{1}{2}$ стак.), положить
на блюдо, кругомъ обложить трубочками.

Муссы и желе.

395. Желе малиновое, смородиновое или вишневое.

Малину или другую ягоду 2—3 ф. налить
водой, чтобы покрылась ягода. Сварить. Процѣ-
дить. Положить 2 стак. сахару, проварить. Рас-
пустить 14 пластинокъ желатину въ кипяткѣ,
остудить немного, смѣшать съ сокомъ. Влить въ
форму и поставить на ледъ.

369. Муссъ лимонный (постный).

Муссъ дѣлается такъ. Изъ 3-хъ лимоновъ или 4-хъ апельсиновъ выжимаютъ сокъ, безъ зеренъ. Нарѣзать цедру, проварить въ 5-ти стак. воды. Положить 2 стакана сахара, можно и ванили, проварить опять. Распустить 14 пластинокъ желатину и влить въ сокъ, потомъ въ форму и на ледъ, гдѣ бить лопаткой, пока не побѣлѣетъ. Также дѣлаютъ и всѣ муссы изъ ягодъ.

397. Хлѣбъ кислосладкій и ржаной.

Просѣять ржаную муку на рѣшето, заварить, 10 ф. этой муки 20-ю стак. кипятку, бить сильно лопаткой. Растворить утромъ, оставить киснуть до вечера, вечеромъ положить 4 стак. подквасья, прибавить остальную муку, замѣсить хорошенько, оставить до утра, утромъ скатать хлѣбы, посадить въ печь.

398. Здобныя булки.

3 стак. муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. горячаго молока; размѣшать до гладкости и дать постоять 1 часъ. Потомъ влить еще теплаго молока $1\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрожжей, 1 стак. сахара, 2 яйца, 1 стак. муки, чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, накрыть и дать подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткой, влить $1\frac{1}{2}$ стак. масла, всыпать немного муки, чтобы тѣсто было густо. Раскатать булочки, переложить на желѣзный листъ и печь.

399. Куличи

Сдѣлать тѣсто какъ указано выше, положить $\frac{1}{2}$ ф. вычищеннаго изюму, ванили, или лимоннаго масла капель 8, или кардамону и, когда будетъ готово тѣсто, выложить его въ кастрюлю, вымазанную масломъ и сухарями, или въ бумажную форму, и въ печь, помазавъ яйцомъ и посыпавъ сверху рѣзаннымъ миндалемъ.

Квасы.

400. Красный хлѣбный квасъ.

20 ф. ржаной муки, 5 ф. ржаного солоду и 5 ф. ячнаго солоду положить въ большой чугунокъ и поставить до вечера въ истопленную печь, чтобы упрѣло; тогда вынуть и выложить въ кадку, налить 7 ведеръ холодной воды, размѣшавъ хорошенько, чтобы не было комковъ. Мѣшать узкой деревянной лопаткой. Дать отстояться и слить въ другую, меньшую кадку; взять 1 ф. пшеничной муки, стаканъ дрожжей, 3 бут. теплой воды, сбить все вмѣстѣ и, вливъ въ боченокъ, закрыть. Вз ть въ кастрюлю квасу и сварить въ ней $\frac{1}{4}$ ф. сухой мяты. Взять еще кастрюлю и сварить въ ней 5 ф. сахара, выложить все въ квасъ, и, когда квасъ начнетъ бродить, т. е. на поверхности покажутся пузырьки, разлить по бутылкамъ, кладя въ каждую по изюминкѣ. Крѣпко закупорить машинкой и обвязать горлышко и пробку веревкой.—Квасъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Выходитъ до 80-ти бутылокъ.

401. Квась яблочный и грушевый.

Взять высушенныхъ простыхъ яблокъ или грушъ. Налить ихъ кипяткомъ, накрыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употреблять. Эти же самые фрукты можно налить еще разъ.

Маринады.

402. Кислая рубленая капуста.

Свѣжіе кочни капусты взять и отрѣзать верхніе листья. Кочанъ нарѣзать на куски и рубить въ корытахъ сѣчкою очень мелко. Кадку надо парить. Берутъ раскаленные кирпичи, кладутъ въ кадушку и поливаютъ холодной водой. Затѣмъ ее моютъ, наливаютъ на ночь водой, чтобы не текла. Дно кадки устлать листьями отъ капусты и накладывать въ кадку, пересыпая солью и тминомъ, и уминать ряды деревянной толкушкой и класть между ними цѣльные небольшие кочни. На кадку, имѣющую въ себѣ 15 ведеръ капусты, соли берется почти 5 стакановъ и $\frac{1}{4}$ ведра воды, посоленной 1 ф. соли, тмина—стакановъ 5. Уложивъ капусту, надо непремѣнно каждый день по 2 раза дѣлать березовой палкой 6—7 отверстій въ капустѣ до самаго дна; изъ отверстій выходитъ сильный, непріятный запахъ.

Капусту оставить, гдѣ солили, нѣсколько дней, чтобы закисла, а затѣмъ накрыть тряпкой, закрыть деревяннымъ кружкомъ, положить тяжелый камень и поставить на ледъ.

403. Шинкованная капуста.

Свѣжіе кочни капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ и машинкой мелко шинковать капусту; далѣе поступать, какъ сказано выше.

404. Пюре изъ помидоровъ.

Наложить кастрюлю или чугунокъ не полный помидоровъ, покрыть и поставить на ночь въ печь. Они дадутъ сокъ. Сокъ слить—онъ годится на борщъ. Помидоры протереть. Въ пюре положить по вкусу соли, сахару и варить, какъ варенье въ мѣдномъ тазу, пока не загустѣетъ и будетъ отставать отъ дна таза. Разложить по банкамъ или по бутылкамъ.

Залить жиромъ и обвязать сперва бумагой, а потомъ пузыремъ.

405. Маринованные грибы.

Перебрать и перемыть бѣлые, березовые или осиновые грибы. Срѣзать шапочки. Выбрать какіе помельче и покрѣпче. Корешки нарѣзать кружками и варить ихъ въ водѣ, прибавивъ немного квасу, на 2 стак. воды 1 стак. квасу, посолить. Когда будутъ довольно мягки, откинуть на сито. Эту воду, въ чемъ варились грибы, процѣдить сквозь салфетку и брать такъ: на одну бут. воды 2 рюмочки эссенціи, положить зернами перецъ, лавр. листа немного, гвоздики, сварить все это; остудивъ, залить грибы, сложивъ въ банку.

рибы залить жиромъ, завязать сперва бумагой, а потомъ пузыремъ. Если черезъ 2—3 мѣсяца уксусъ разжидѣтъ, то залить новымъ.

406. Солёные рыжики, валвянки и грузди.

Взять небольшую, плотную, липовую или дубовую кадушку, выпарить. Грибы перебрать хорошенько перемыть, отрѣзать корешки и класть рядами въ кадушку, шляпками вверхъ. Перекаладывать: укропомъ и англійскимъ перцемъ, пересыпая солью каждый рядъ. Когда будетъ полна кадушка, накрыть тряпкой, положить деревянный кругъ, а сверху тяжелый камень; когда грибы осядутъ, можно опять доложить грибами.

Поставить на лёдъ. Грибы бываютъ готовы не раньше мѣсяца или 6-ти недѣль.

Грузди надо мочить двое сутокъ въ водѣ, перемѣняя раза 4 воду.

407. Сушеные грибы.

Отрѣзать шапочки какихъ угодно грибовъ, нарѣзать корни кружками въ $\frac{1}{2}$ вершка, нанизать на веревку нетуго, и класть нѣсколько разъ въ печь послѣ выхода хлѣба, или же, не нанизывая на веревку, разложить на простыню и долго сушить на солнцѣ, а потомъ раза два въ печи.

408. Какъ сохранять горошекъ свѣжимъ.

Собирать горохъ въ сухую погоду. Лущить его и складывать въ чистыя, сухія бутылки, чтобы были полныя. Закупорить и засмолить ихъ тотчасъ же.

Чай, Кофе, Какао и Шоколадъ.

409. Приготовление чая.

При заваркѣ чая кипятокъ долженъ быть крутой. Если желаете сохранить аромать, то чайникъ на конфорку не ставьте. Въ видахъ экономіи можно при заваркѣ чая положить самую маленькую щепотку соды. Тогда чай будетъ темный и его пойдетъ меньше.

410. Приготовление кофе по-русски.

Въ нелуженномъ кофейникѣ изъ красной мѣди на 5 стакановъ кладется 3 ложки жаренаго молотаго кофе на $\frac{1}{2}$ чайной ложки цекорія. Завариваютъ крутымъ кипяткомъ и затѣмъ кипятятъ. Нѣсколько разъ скипяченный такимъ образомъ кофе ставится на 5 минутъ вдали отъ огня, чтобы дать возможность осадится гущѣ. Очень хорошо осаждается гуща, если въ самый кофейникъ бросить каленый уголь. Затѣмъ кофе осторожно разливается чтобы не сболтать гущи.

411. Кофе по-нѣмецки.

Въ Германіи примѣняются особые кофейники, благодаря устройству которыхъ кофе вполне используется и гущи не получается. Эти кофейники дѣйствуютъ паромъ при помощи керосиновой, бензиновой или спиртовой лампочки болѣе всего примѣняется спиртъ. Пропорція въ Германіи другая. Тамъ совершенно не кладутъ цикорія.

412. Кофе по-турецки.

Также какъ въ № 410 кладется три ложки на 5 стакановъ, къ этому прибавляется стаканъ сливокъ и 10 кусковъ пиленого или колотаго сахара. Вся эта смѣсь кипятится осторожно, т. к. она легко идетъ черезъ край. Обыкновенно выкипаетъ одинъ стаканъ и остается четыре стакана чистаго вкуснаго и ароматнаго кофе.

413. Кофейная смѣсь.

Ее зовутъ въ продажѣ Меланжъ. Составляется смѣсь изъ одного фунта круглаго зелененькаго кофе на $\frac{1}{2}$ фун. Мокка. При жаркѣ слѣдуетъ зеленый кофе жарить отдѣльно, а Мокко опять отдѣльно, т. к. Мокко требуетъ болѣе долгаго времени для жарки. Затѣмъ оба сорта смѣшиваются и сохраняются въ немолотомъ видѣ въ герметической посудѣ. Кофе выдыхается очень быстро, а потому необходимо молоть кофе передъ самой заваркой чтобы получить хорошій ароматъ.

414. Приготовление какао на водѣ.

На одинъ стаканъ кипятку берется чайная ложка съ верхомъ какао, предварительно завареннаго въ маленькой дозѣ воды. Въ этомъ видѣ слѣдуетъ основательно размѣшать, чтобы не получилось комьевъ.

415. Приготовление какао на молокѣ.

Такое же какое и на водѣ.

416. Приготовление шоколада.

На 6 чашекъ достаточно одной плитки въ $\frac{1}{4}$ фунта. Молоко предварительно варится и когда оно вскипитъ, отставляется для осадки пѣны, затѣмъ плитка въ сломанномъ видѣ въ мелкихъ кускахъ опускается въ молоко. Кастрюлю снова ставятъ на огонь и тщательно мѣшаютъ, чтобы не пригорѣлъ шоколадъ. Къ этому прибавляется одинъ желтокъ предварительно растертый въ чашкѣ съ тремя чайными ложками сахарной пудры или песка.

417. Какао „Жэнь-Шэнь Силодарь“ *).

На стаканъ молока или кипятку берется одна чайная ложка безъ верха какао Жэнь-Шэнь и къ ней прибавляется чайная ложка обыкновеннаго какао безъ верха. Приготовление какъ въ № 414.

Куличи и пасхи.

418. Куличъ кондитерскій.

Пропорція: Муки $1\frac{1}{4}$ фун., масла $\frac{1}{2}$ фун., яицъ 6 шт., сахару $\frac{3}{8}$ фун., Ванили $\frac{1}{2}$ палочки, соли по вкусу. Молока $\frac{1}{2}$ бут. и влить по усмотрѣнію крѣпости тѣста, дрожжей $\frac{1}{8}$ фун., цукату или изюму синяго или кишмишу $\frac{1}{4}$ фун.

*) Этотъ китайскій „Какао Жэнь-Шэнь“ въ настоящее время съ успѣхомъ даютъ при упадкѣ силъ и неврастени, а также и для подкрѣпленія послѣ тяжкихъ недуговъ.

$\frac{1}{4}$ фун., яицъ 2 шт., ванили $\frac{1}{4}$ палоч., изюму $\frac{1}{8}$ фун., соли по вкусу.

Приготовление все тоже самое, какъ и выше сказано „кондитерскій куличъ“, т. е. все тѣмъ же способомъ, но тѣсто должно быть покрѣпче, т. е. вливать меньше молока. Отпекать можно на листахъ, и въ формахъ.

Примѣчаніе: Кромѣ ванили, по желанію, въ тѣсто можно прибавить духи, лимонное масло, розовое масло, шафранъ, кердамонъ, цедру, снятую теркой съ лимона и тому подобное.

Польская баба; берется высокая форма, и наполняется тѣмъ же куличнымъ тѣстомъ. Когда готово тѣсто, поступать все также какъ и при куличѣ.

420. № 1. Пасха кондитерская.

Пропорція: Творогу 1 ф., толченаго сахару $\frac{1}{2}$ фун., сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ фун., сметаны $\frac{1}{8}$ фун., ванили $\frac{1}{2}$ палоч., коринки $\frac{1}{8}$ фун., соли чуть-чуть для привкуса.

Приготовление: Если творогъ готовится въ большомъ количествѣ, то его наканунѣ нужно положить подъ прессъ, т. е. положить его сначала въ рѣдкую салфетку, хорошенько завернуть или заязать, положить на него дощечку, а на дощечку что нибудь тяжелое: гиру или камень, для того, чтобы за ночь выдавить всю сыворотку, т. е. воду. Убѣдившись, что сыворотка вся стекла, творогъ нужно протереть черезъ рѣдкое сито или рѣшето. Затѣмъ масло нужно смять и немного подогрѣть, чтобы оно было мягче и вымѣшать до густоты хорошей сметаны, затѣмъ всыпать въ него сахаръ и про-

должать хорошенько вымѣшивать до-бѣла, потомъ положить сметану и ваниль, толченую съ сахаромъ и продолжать вымѣшивать; затѣмъ положить творогъ и, размѣшавъ хорошо, положить въ пасочницу.

Приготовить пасочницу нужно такъ: тщательно вымыть, потомъ сложить, связать веревочкой и вложить, въ мокрую кисейку, и тогда уже положить въ нее приготовленную массу, выставить на холодъ, давъ постоять 1 ч.

При накладываніи приготовленной массы въ пасочницу, нужно ея постукивать объ столъ, чтобы масса плотнѣе улеглась въ рисунокъ формы.

421. Пасха здобная.

Пропорція: Творогу 1 фун., смѣтаны $\frac{1}{4}$ фун., сливокъ густыхъ $\frac{1}{4}$ бут., сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф., сахару $\frac{1}{2}$ фун., ванили $\frac{1}{2}$ палоч., яицъ 1 шт., коринки $\frac{1}{8}$ фун., соли чуть-чуть для привкуса.

Творогъ также должно класть подъ прессъ, если порція большая, а маленькую порцію можно и безъ пресса; нужно выбирать, творогъ сухой и не кислый, какъ и выше сказано, протереть на рѣдкомъ ситѣ, или рѣшетѣ, затѣмъ всыпать сахаръ въ кастрюлечку, преимущественно истолченный съ ванилью, отбить туда яйцо, вымѣшать и постепенно вливать сливки, размѣшать и поставить прогрѣть на плиту, помѣшивая лопаткой, но отнюдь не кипятить, иначе масса можетъ сдѣлаться крупной, т. е. свернуться; прогрѣвать нужно такъ, чтобы на лопаткѣ образовалась густота. Затѣмъ эту массу охладить, по-

томъ смять хорошенько масло, немного его отогрѣть, вымѣшать лопаткой, чтобы она была густою какъ хорошая сметана. Тогда влить въ него приготовленную массу и сметану и опять хорошенько вымѣшать до гладкости, а затѣмъ уже положить протертый творогъ размѣшать и выложить въ пасочницу.

Въ пасочницу нужно вложить кисейку, и когда наложите пасочницу, то концами оставшейся кисейки накрыть и положить на творогъ что нибудь тяжелое для пресса и выставить на холодъ на нѣсколько часовъ.

Эту пасху надо держать на холодѣ.

