

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ДЛЯ ХОЗЯЕКЪ.

СОСТАВЛЕНА
ПО ПРОГРАММЪ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ

Зинаиды Нѣженцевой.

Въ Харьковѣ.

ИЗДАНИЕ ПЕРВОЕ.



Типо-литографія Т-ва **И. Н. Кушнеревъ и К^о**. Пименовская ул., соб. д.
МОСКВА—1907.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Восемь лѣтъ занятій въ моей кулинарной школѣ съ ученицами самыхъ различныхъ возрастовъ (съ 16 и до 50 лѣтъ) и самыхъ разнообразныхъ способностей дали мнѣ достаточный опытъ и возможность выработать точную и послѣдовательную программу по всѣмъ отдѣламъ хозяйства. Возрастающее же съ каждымъ годомъ число ученицъ въ моей школѣ ясно указываетъ на усиленный спросъ на эту отрасль знаній.

Въ прежнее время, когда не существовало кулинарныхъ школъ, каждой молодой хозяйкѣ, желавшей постигнуть всѣ тайны домашняго хозяйства, надо было до всѣхъ мелочей доходить самой или съ помощью ограниченнаго числа и при томъ весьма туманно составленныхъ руководствъ. И лишь черезъ многіе годы непрестанной практики молодая женщина могла назваться хорошей хозяйкой.

Теперь дѣло обстоитъ иначе: одна за другой открываются кулинарныя школы, которыя въ короткій срокъ (отъ 1½—3 мѣсяцевъ) при помощи нагляднаго обученія проходятъ все кулинарное искусство, начиная съ азбуки его и, до такъ называемыхъ, «секретовъ поварского искусства». Такимъ образомъ, молодая женщина, пройдя такой курсъ, черезъ какой-нибудь годъ, два самостоятельной практики становится отличной, опытной хозяйкой.

Но къ сожалѣнію не всѣ желающія попадаютъ въ кулинарную школу: съ одной стороны у насъ еще не привился обычай посылать нашихъ дочерей въ такія школы, и этотъ пробѣлъ ощущается молодой хозяйкой только тогда, когда ей приходится братья самостоятельно за веденіе хозяйства; съ другой стороны семейныя и хозяйственныя заботы оставляютъ молодой матери и хозяйкѣ такъ мало свободнаго времени, что и въ эту пору своей жизни она не можетъ попастьъ въ кулинарную школу. Поневолѣ приходится ей обращаться за помощью къ повареннымъ книгамъ, но эти послѣднія, хотя ихъ и много, далеко не достаточно ясно написаны и не всѣ провѣрены на практикѣ.

По этой причинѣ, а также исполняя неоднократно просьбы моихъ многочисленныхъ ученицъ, я рѣшилась издать для нихъ эту книгу, въ которую вошли цѣликомъ всѣ отдѣлы домашняго хозяйства согласно выработанной мною школьной программѣ, а именно: 1) мясовѣдѣніе; 2) домашній и поварской столъ; 3) различное печеніе; 4) заготовки въ прокъ и 5) меню и экономная выдача провизіи сообразно числу персонъ.

Все предлагаемое въ настоящей книгѣ я стараюсь изложить возможно яснѣе и проще, чтобы она, такимъ образомъ, могла послужить также и тѣмъ, кто хотѣлъ бы, но по тѣмъ или инымъ причинамъ, не могъ посѣщать кулинарную школу. Но тутъ я должна оговориться, что никакая книга не можетъ замѣнить наглядное обученіе: достаточно увидѣть хоть разъ и уже будешь знать, какъ приняться за дѣло, въ противномъ же случаѣ можетъ помочь только собственный опытъ.

Считаю необходимымъ присовокупить еще нѣсколько словъ о принятомъ мною способѣ изложенія. Въ виду главной моей задачи сдѣлать эту книгу полезной для всѣхъ хозяекъ, я дала въ ней описаніе и точную про-

порцію всѣхъ употребительныхъ блюдъ домашняго и поварскаго стола, всевозможнаго печенья и домашнихъ заготовокъ, давая имъ по возможности русскія названія, а чтобы не повторять одного и того же нѣсколько разъ, я излагала всѣ общія правила для приготовления однородныхъ блюдъ только разъ въ началѣ каждой главы. Во всѣхъ рецептахъ порціи рассчитаны на 5 персонъ, что, впрочемъ, во избѣжаніе недоразумѣній указано также при каждомъ блюдѣ. Кромѣ того, я сочла полезнымъ привести въ началѣ перечень кухонныхъ принадлежностей, необходимыхъ въ каждомъ полномъ хозяйствѣ, а также табличку для перевода вѣса различной провизіи на мѣру.

Въ концѣ книги мои читательницы найдутъ еще небольшой словарь, объясняющій техническія слова, встрѣчающіяся въ текстѣ.

Выпуская теперь этотъ трудъ на судъ публики, льщу себя надеждой, что онъ найдетъ сочувствіе у моихъ уважаемыхъ читательницъ и будетъ имъ дѣйствительно полезенъ.

З. Нѣженцева.

ВВЕДЕНИЕ.

Кухня и посуда.

Считаю нелишнимъ сказать, что для правильнаго веденія хозяйства каждой хозяйкѣ необходимо довольно часто посѣщать свою кухню, которая должна содержаться въ полной чистотѣ и опрятности. Нѣтъ сомнѣнiя, что интересно имѣть кухню большую, свѣтлую съ крашеными масляной краской стѣнами, чтобы ихъ можно было часто мыть, съ хорошей кафельной плитой и варистой (русской) печью для всякаго печенья. Но къ сожалѣнiю, это слишкомъ большая роскошь, доступная лишь немногимъ. По возможности желательно, чтобы въ кухнѣ находились слѣдующiе предметы:

1. Два—три кухонныхъ стола съ бѣлыми деревянными досками.
2. Нѣсколько деревянныхъ стульевъ.
3. Шкафикъ и стѣнные полки для посуды.
4. Рукомойникъ съ мыльницей.
5. Табуретъ съ лоханью для мытья посуды.
6. Деревянный столбикъ для отбиванiя и разрубанiя мяса и костей, такъ какъ столы отъ этого скоро расшатываются.
7. Дубовая толстая доска для разрѣзыванiя сырого и варенаго мяса.
8. Липовая доска для тѣста.

9. Вѣсы или безменъ.
10. Керосинка или бензинка.
11. Мясорубка.
12. Ступка.
13. Эмальированный чайникъ для кипятка.
14. Эмальированный тазикъ для мытья мяса.
15. Двѣ кастрюли равномерныхъ эмальированныхъ, чугунныхъ или мѣдныхъ для супа или борща, чтобы можно было процѣдить супъ изъ одной въ другую.
16. Нѣсколько кастрюль съ ручками разной величины.
17. Двѣ полуглубокихъ металлическихъ сковороды съ ручками разныхъ величинъ.
18. Эмальированная жаровня для жаренья птицы.
19. Два—три желѣзныхъ листа разныхъ величинъ для пироговъ и тѣста.
20. Вафельница, трубочница.
21. Рыбный котель.
22. Мѣдный тазъ съ ручкой для варенья.
23. Мороженица съ ручкой, а не автоматическая.
24. Колпакъ для пломбира.
25. Эмальированная форма для крема, желе и пуддинга съ трубой въ срединѣ.
26. Форма для заливного безъ трубы:
27. Два ведра: одно для чистой воды, другое для отбросовъ.
28. Двѣ кружки для горячей и холодной воды.
29. Эмальированный дурхшлагъ.
30. Эмальированная суповая ложка и шумовка.
31. Вилка для мяса. Спица для рыбы.
32. Нѣсколько поварскихъ ножей разныхъ величинъ.
33. Тяпка для отбиванія мяса.
34. Рѣзецъ для тѣста.
35. Машинка для миндаля.

36. Форма для торта.
 37. Жестяныя трубочки для слойки.
 38. Формочки для корзиночекъ.
 39. Раковины для кокилей.
 40. Двѣ—три эмальированныхъ или никелевыхъ сковороды для яичницы, форшмака или воздушнаго пирога.
 41. Сотейники разныхъ величинъ для баклажанъ, бефъ-Строганова и т. д.
 42. Паштетница.
 43. Черное рѣшето.
 44. Два большихъ сита; рѣдкое для кнели, форшмака, паштета и частое для муки и сахара.
 45. Три маленькихъ шелковыхъ сита: для супа, подливы и сладкаго.
 46. Двѣ—три маленькихъ сковороды для блиновъ.
 47. Деревянныя ложки и лопатки разныхъ величинъ.
 48. Скалка для тѣста.
 49. Вѣнчики для взбиванія сливокъ и бѣлковъ.
 50. Желѣзныя выемки разныхъ величинъ.
 51. Стѣнная солонка.
 52. Машинка для закупорки бутылокъ.
 53. Штопоръ.
 54. Кочерга.
 55. Два совка для угля и жару.
 56. Глиняныя мокотры (кринки) для тѣста и стиранія желтковъ.
 57. Глиняныя рынки (горшки) для кашъ, масла, сметаны.
 58. Щетки, скребница и грубыя тряпки для мытья столовъ.
 59. Ручныя и посудныя полотенца.
 60. Салфетки для бульоновъ и ланспика.
 61. Тряпки и крылья.
 62. Половая щетка или вѣнчикъ.
-

Конечно нечего и говорить о томъ, что сразу очень трудно купить весь перечисленный инвентарь; но разъ имѣется списокъ требующихся въ хозяйствѣ вещей, то изъ него не трудно выбрать болѣе необходимыя, которыя надо пріобрѣсти сразу, а остальные покупать по мѣрѣ возможности съ теченіемъ времени.

Всякой вещи, изъ перечисленнаго кухоннаго инвентаря должно быть отведено разъ навсегда мѣсто, а именно: кастрюлямъ и формамъ безъ ручекъ на полкѣ; листамъ, легкимъ кастрюлямъ съ ручками и ситамъ на гвоздяхъ, вбитыхъ въ стѣну. Кухонная посуда такъ же, какъ и столы должны содержаться въ идеальной чистотѣ. Для этого сейчасъ же послѣ употребленія всѣ вещи слѣдуетъ мыть мочалой въ теплой водѣ съ содой или мыломъ, а мѣдныя кастрюли, кромѣ того, чистить сверху для блеска кирпичемъ или слѣдующимъ составомъ: $\frac{1}{4}$ стакана уксусу, $\frac{1}{4}$ стак. воды, 1 чайная ложка соли и немного муки, чтобы получилось жидкое тѣсто. Этимъ составомъ слѣдуетъ намазать кастрюлю сверху и черезъ нѣсколько минутъ смыть и вытереть насухо суконкой.

За мѣдной посудой надо слѣдить очень строго. Какъ только полуда начнетъ давать послѣ мытья темныя пятна или полоски красной мѣди, то ее сейчасъ же надо отдавать лудить и при этомъ непременно оловомъ, а не свинцомъ, который даетъ послѣ полуды тусклый цвѣтъ и очень вреденъ для здоровья.

Всю эмальированную посуду, а также и лохань для ея мытья разъ въ недѣлю слѣдуетъ прокипятить въ водѣ съ небольшимъ количествомъ соды, а затѣмъ, сполоснувъ ихъ въ чистой водѣ, хорошенько вытереть полотенцемъ. Эмальированная и чугунная посуда, въ которой отъ частаго употребленія потрескалась и сошла эмаль, не годится для дальнѣйшаго употребле-

нія, такъ какъ она не безвредна. Предметы, сдѣланные изъ желтой мѣди, какъ напримѣръ: вѣсы, ступка ручной, тазъ для варенья, чистятся самоварною мазью и для блеска вытираются толченымъ мѣломъ.

Столы чистятся скребницей, а потомъ моются специальной жесткой щеткой и теплой водой съ мыломъ

Мѣра и вѣсъ.

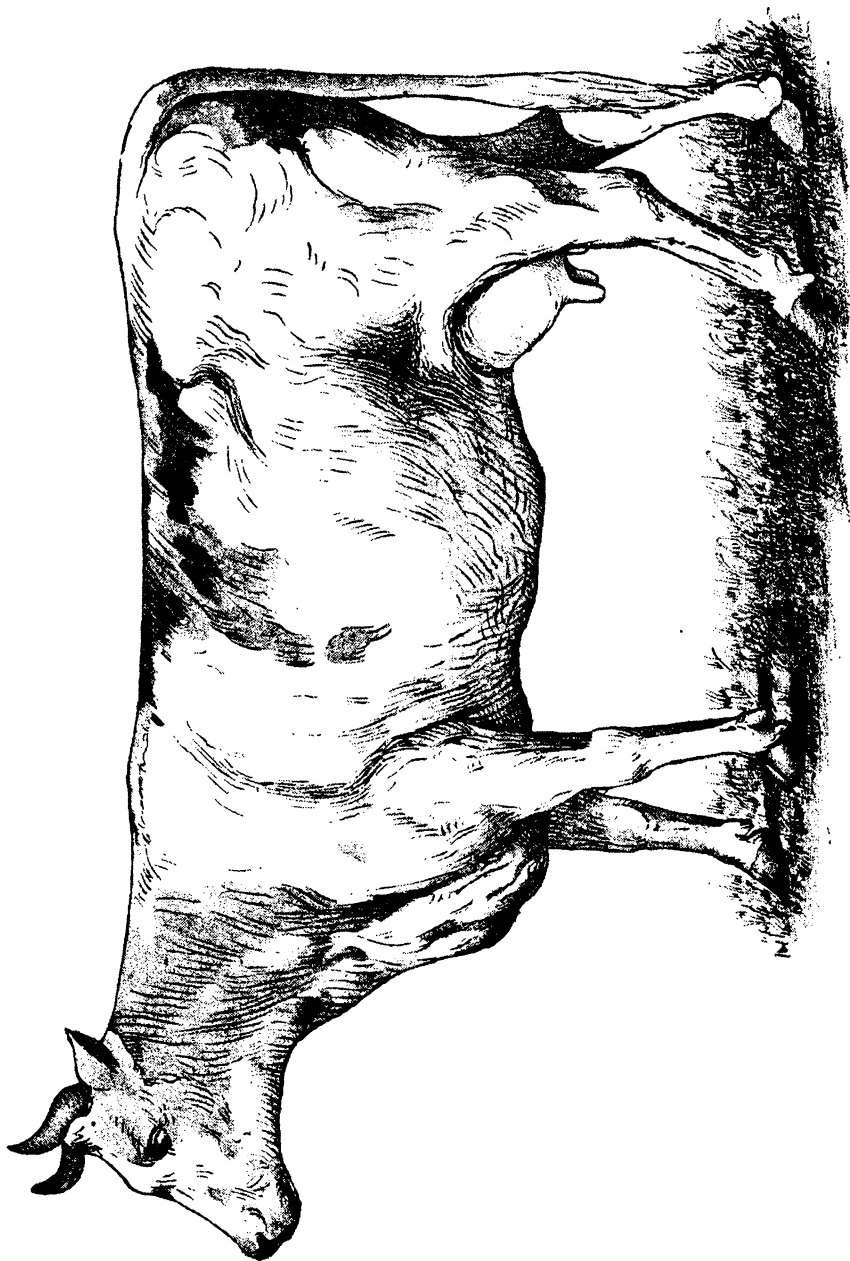
Хорошей хозяйкой, хорошимъ поваромъ обыкновенно называется тотъ, у котораго все съѣстное домашняго приготовленія подается на столъ всегда вкуснымъ и удачнымъ, а для этого кромѣ умѣнья и вниманія надо еще придерживаться разъ навсегда установленной пропорціи для всѣхъ блюдъ. Опытная хозяйка, послѣ неоднократныхъ испытаній, добившись хорошихъ результатовъ при приготовленіи какого-либо блюда или тѣста, сейчасъ же записываетъ взятую пропорцію, и затѣмъ уже строго слѣдуетъ ей, никогда не дѣлая на глазъ, безъ мѣры. Тѣмъ болѣе надо избѣгать этого ученицамъ или неопытнымъ хозяйкамъ. Чтобы не прибѣгать постоянно къ вѣсу, особенно въ мелкихъ частяхъ его, слѣдуетъ всякой интересующейся хозяйкѣ приобрѣсти себѣ средней величины вымѣренный стаканъ и запомнить слѣдующій переводъ вѣса на мѣру:

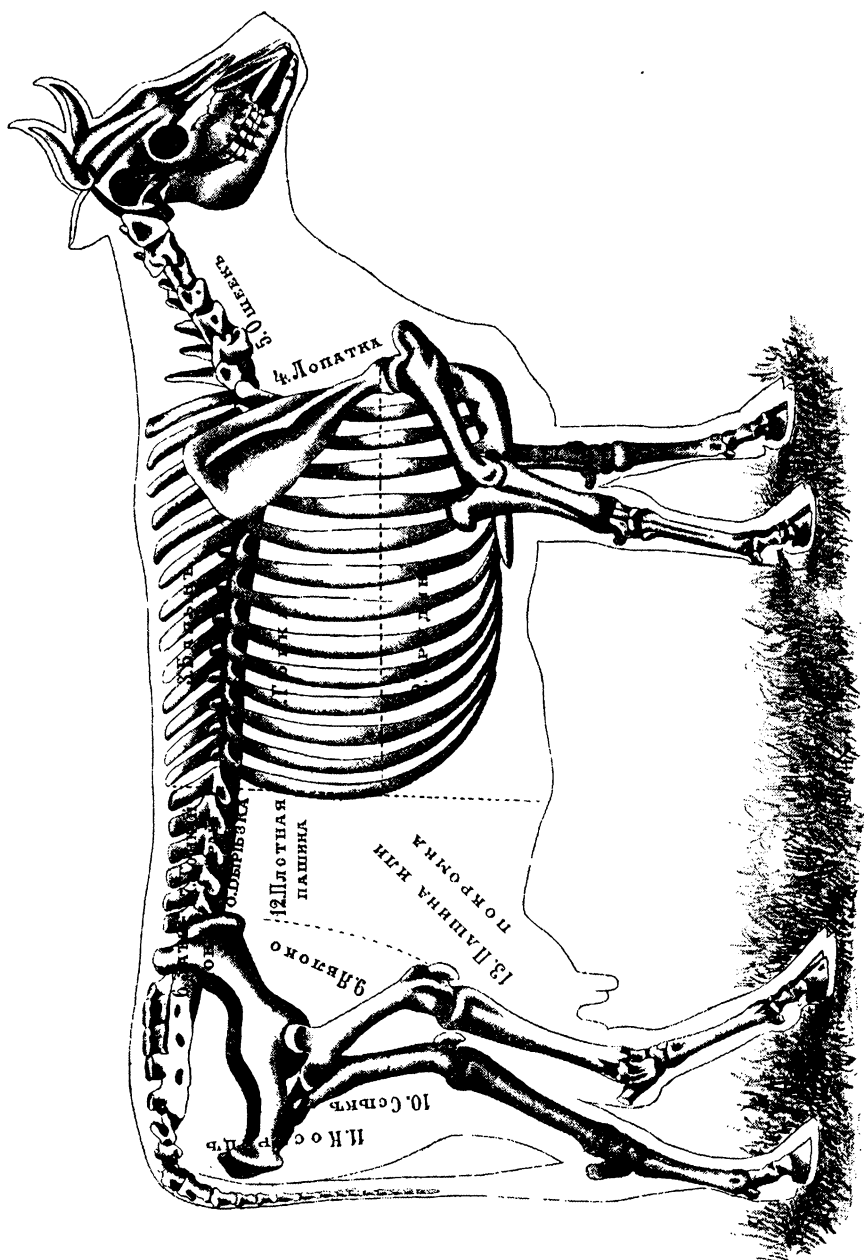
| | | |
|----------------------------------|----------------|-------|
| Фунтъ сахарнаго песку | 2 | стак. |
| „ нѣмецкаго рису | 2 | „ |
| „ крупной гречн. крупы | 2 | „ |
| „ мелкой гречн. крупы | $2\frac{1}{8}$ | „ |
| „ пшенной крупы | 2 | „ |
| „ перловой крупы | $2\frac{1}{8}$ | „ |
| „ манной крупы | $2\frac{1}{8}$ | „ |
| „ зеленаго горошку | $2\frac{1}{2}$ | „ |
| „ крупчатой муки | $2\frac{1}{2}$ | „ |
| „ картофел. „ | $2\frac{1}{8}$ | „ |
| „ гречневой „ | $2\frac{1}{8}$ | „ |

| | | |
|--|----------------|-------|
| Фунтъ масла распущеннаго топленого | $1\frac{2}{3}$ | стак. |
| ” ” ” соленого | $1\frac{1}{2}$ | ” |
| ” ” ” свѣжаго безъ отстоя | $1\frac{1}{3}$ | ” |
| ” сметаны | $1\frac{1}{2}$ | ” |
| Бутылка молока | 3 | ” |
| Кварта ” | 5 | ” |

Бѣлая кухонная ложка распущеннаго масла вѣситъ $\frac{1}{8}$ фун.

Красная средней величины деревянная ложка равна вмѣстимости столовой ложки.





ОТДѢЛЪ I.

Мясовѣдѣніе.

Наиболѣе питательныя и необходимыя блюда, ежедневно употребляемыя нами въ пищу, по большей части приготавливаются изъ тѣхъ или другихъ частей мяса коровы или быка, а потому рассмотримъ подробнѣе на какія части рубится мясо мясниками.

На предлагаемой картинкѣ нарисована корова, а съ другой стороны—ея скелеть, по которому намъ будетъ яснѣе раздѣлять части мяса для изученія ихъ названій въ продажѣ.

Съ убитаго на бойнѣ животнаго сдирають кожу, вынимають внутренности и разрубають всю тушу по груди, по животу, а потомъ по хребту на двѣ равныя части. Затѣмъ эти половины опять разрубають по вертикальной линіи около послѣдняго ребра на двѣ части: переднюю и заднюю четверти, которыя висятъ на крюкахъ въ мясной лавкѣ.

При сравненіи обѣихъ четвертей съ внутренней стороны всякій, изучающій мясовѣдѣніе, сразу замѣтитъ рѣзкую разницу между той и другой, а именно: передняя четверть вся состоитъ изъ продольныхъ реберныхъ и грудныхъ костей, задняя же на видъ представляетъ сплошную мякоть съ большимъ наслоеніемъ сала внутри.

Части мяса въ передней четверти легче запоминаются, потому что ихъ по числу меньше, чѣмъ въ задней, и, кромѣ того, онѣ различаются по костямъ, въ задней же четверти большею частью по волокнамъ и жиламъ.

Во всѣхъ провинціальныхъ городахъ рубка мяса и названіе частей его при продажѣ почти одинаковы; такъ, напримѣръ: передняя четверть горизонтальной линіей посрединѣ раздѣляется на двѣ части, верхняя изъ которыхъ называется горкой, а нижняя—грудиной.

Горка отличается отъ грудины тѣмъ, что между хребтовыми и реберными костями расположенъ продолговатый кусокъ мякоти, называемый балыкомъ, въ грудинѣ же реберныя кости къ низу утолщаются и имѣютъ большое наслоеніе сала. Обѣ эти части мяса принадлежатъ къ I сорту и, исключая балыка, идутъ только для суповъ и борщей, въ которыхъ требуется подать хорошій кусокъ мяса съ косточкой и съ прослойкой жира.

Балыкъ, или верхняя вырѣзка, — отличное, мягкое мясо для всевозможныхъ жаркихъ, а потому всегда выгодно взять большой кусокъ горки, въ которой ребра идутъ на супъ или борщъ, балыкъ — для жаркихъ, а всѣ оставшіяся хребтовые косточки — на подливу, которая значительно экономитъ масло и подается къ разнымъ мяснымъ блюдамъ.

Горка—не совсѣмъ равномерный кусокъ мяса, такъ какъ ближе къ головѣ животнаго она уплотняется хрящемъ отъ лопатки передней ноги и называется плотной горкой, которую берутъ только въ томъ случаѣ, если надо большое количество мяса для горячаго, или любятъ мясо съ хрящами. Лучшій же кусокъ балыка находится во второй ея половинѣ, т.-е. ближе къ послѣднему ребру.

Грудина берется на горячія, главнымъ образомъ въ томъ случаѣ, когда любятъ очень жирное мясо, притомъ лучшею ея частью считается кусокъ ближе къ ногѣ, а худшею—къ животу.

Кромѣ горки и грудины, въ передней четверти есть еще опеекъ и лопатка, но это уже твердые, жилистые части мяса, которыя относятся ко второму сорту.

Задняя четверть отличается большимъ разнообразіемъ названій и содержитъ въ себѣ лучшія мягкія части мяса, которыя идутъ главнымъ образомъ для жаркихъ. Отъ послѣдняго ребра передней четверти и до ножной кости идетъ кусокъ филейнаго мяса, который подраздѣляется слѣдующимъ образомъ: нижняя часть—пашина или покровка, идущая къ животу, представляетъ изъ себя самое плохое мясо съ пленками второго и даже третьяго сорта; и только верхняя часть ея, болѣе плотная, въ крайнемъ случаѣ идетъ для горячихъ блюдъ.

Пашину очень легко отличить отъ другихъ частей мяса по ея бѣлымъ кожистымъ покровамъ, очень незначительнымъ прорѣзамъ мяса и очень крупнымъ раздѣльнымъ волокнамъ.

Плотно къ пашинѣ прилегаешь внутренняя часть задней ноги, называемая яблокомъ, вѣроятно, отъ того, что представляетъ изъ себя сплюснутый шаръ.

Яблоко—это сплошная мякоть, идущая на всевозможныя кушанья изъ рубленаго мяса, какъ, на примѣръ: котлеты, битки, зразы и только въ крайнемъ случаѣ на тушенныя и отбивныя жаркія. Отличительными признаками этой части мяса служатъ двѣ бѣлыя жилы, которыя проходятъ по всему куску по серединѣ, а кромѣ того, волокна яблока мелкія и идутъ вкось.

Параллельно яблоку вверхъ на широкой загнутой кости расположена лучшая послѣ вырѣзки по своей

мягкости часть мяса, которая называется затылкомъ, и идетъ главнымъ образомъ на тушенныя и жареныя блюда и въ большихъ, и въ маленькихъ кускахъ.

Между затылкомъ и балыкомъ на хребтовыхъ костяхъ находится тонкій край, представляющій небольшую продолговатую полоску мяса, служащую какъ бы продолженіемъ затылка.

Тонкій край, какъ и затылокъ, употребляется на всевозможныя жаркія и особенно на «ростбифъ по-англійски». Отличительными признаками какъ затылка, такъ и тонкаго края служатъ особенность ихъ костей (см. фиг. № 2), обильная прорѣзь жира съ наружной стороны, а также необыкновенная мягкость мяса, если придавить его пальцемъ.

Кромѣ перечисленныхъ частей мяса: пашины, яблока, затылка и тонкаго края, въ составъ филейнаго мяса входитъ еще вырѣзка. Она беретъ свое начало отъ послѣдняго ребра горки и проходитъ съ внутренней стороны, постепенно утолщаясь, подъ всѣми костями, на которыхъ расположены тонкій край и затылокъ. Вырѣзка считается самымъ нѣжнымъ и лучшимъ сортомъ мяса изъ всей туши и потому цѣнится значительно дороже другихъ частей; изъ нея приготавливаются спеціальныя блюда, какъ, напримѣръ: бефъ-строгановъ, бифштексъ и всевозможныя филе. Признаки вырѣзки слѣдующіе: она представляетъ изъ себя длинную ленту и притомъ неравномѣрную; съ наружной стороны она покрыта толстой бѣлой жилой съ большимъ наслоеніемъ почечнаго сала и, кромѣ того, волокна ея нѣжны и идутъ вдоль всего куска.

Тонкій край, затылокъ и вырѣзка вмѣстѣ съ прилегающими къ нимъ костями составляютъ лучшій кусокъ всей туши, который въ общепитіи извѣстенъ подъ названіемъ ростбифа.

Вторая половина задней четверти, начиная отъ ножной кости до конца, представляетъ изъ себя сплошную мякоть, которая продольной линіей раздѣляется на двѣ части: верхнюю, болѣе длинную и жесткую, называемую кострецомъ, и нижнюю, болѣе короткую и мягкую—сѣткомъ.

Кострець у насъ въ провинціи идетъ исключительно на горячія, фарши и мясныя оттяжки и принадлежитъ къ первому сорту; въ Петербургѣ же, Москвѣ и Одессѣ онъ раздѣляется на три части: верхняя изъ которыхъ съ прорѣзью жира называется огузкомъ и идетъ на тушенныя жаркія и разварное мясо; середина называется кострецомъ и употребляется на рубку, а нижняя часть или бедро—превосходное мясо по своему большому содержанію мускулина или мясного сока, для прозрачныхъ суповъ.

Сѣкъ—это хорошее, выгодное мясо какъ для рубокъ, такъ и для тушеныхъ и жареныхъ блюдъ. Въ большихъ хозяйствахъ или гостиницахъ при умѣнши приготовить его сѣкъ замѣняетъ вполне затылокъ и балыкъ.

Разница между сѣткомъ и кострецомъ заключается въ слѣдующемъ: первый при продажѣ всегда представляетъ изъ себя большую тонкую ленту мяса съ твердой клѣтчаткой изъ поперечныхъ волоконъ, при чемъ верхняя часть костреца, огузокъ, покрыта обильнымъ жиромъ, а низъ или бедро состоитъ изъ сплошныхъ жилъ или мускуловъ. Сѣкъ же хотя тоже рѣжется лентами, но болѣе широкими и короткими; затѣмъ вверху и внизу сѣка есть небольшія мозговья косточки, а сбоку—значительная полоска жира, кромѣ того, при надавливаніи пальцемъ мясо сѣка мягче костреца.

Кромѣ описанныхъ частей мяса, въ продажѣ есть еще нужныя для кухни кости и жиръ, о достоинствѣ которыхъ скажу нѣсколько словъ.

Мозговые кости или голяшки рубятся главнымъ образомъ отъ ножныхъ трубчатыхъ костей; костный мозгъ ихъ твердый, пористый и бѣлый называется сахарнымъ; при варкѣ кости эти тверды, долго не вывариваются и даютъ крѣпкій, прозрачный бульонъ.

Кромѣ мозговыхъ костей, есть еще реберныя, грудныя и хребтовыя кости, которыя называются губчатыми; мозгъ въ нихъ мягокъ и краснаго цвѣта; при варкѣ онѣ мягки, быстро вывариваются и даютъ бульонъ, хотя и болѣе вкусный, но менѣе прозрачный и крѣпкій, чѣмъ мозговые кости.

Говяжій жиръ, или, какъ его называютъ въ общежитіи, сало, бываетъ двухъ видовъ: наружное и внутреннее.

Наружнымъ саломъ называется такое, которое откладывается въ жирныхъ кормленыхъ животныхъ сейчасъ подъ кожей; оно варится и жарится вмѣстѣ съ прилегающимъ къ нему мясомъ, и изъ него большею частью получается брезъ, т.-е. жиръ, снятый съ бульона.

Внутреннимъ саломъ называется такое, которое находится внутри туши, главнымъ образомъ около почекъ, почему оно извѣстно подъ названіемъ почечнаго и продается въ большихъ и малыхъ кускахъ; изъ него вытапливается фритюръ. При покупкѣ почечнаго сала надо обращать вниманіе на то, чтобы оно было свѣтлаго, а не желтаго цвѣта, т.-е. молодое, такъ какъ старое имѣетъ сильный запахъ сала, и, кромѣ того, чтобы сало было плотное, а не тонкое, такъ какъ при вытапливаніи первое значительно выгоднѣе второго.

Всѣ эти свѣдѣнія о разборѣ туши и отличительныхъ признакахъ отдѣльныхъ частей мяса слѣдуетъ хорошенько запомнить всякой интересующейся хозяйкѣ и выучить этому свою кухарку. Конечно, этимъ не исчерпывается все мясовѣдѣніе, такъ какъ, кромѣ того, надо еще умѣть сохранять мясо и отличать молодое

отъ стараго, кормленое отъ худого, свѣжее отъ испорченнаго и мороженаго.

Какъ извѣстно, у насъ, въ Россіи, на мясо идетъ специально для этого откормленный черкасскій или украинскій скотъ, который отличается своей величиной, мясистою и большимъ наслоеніемъ жира; но, кромѣ того, въ продажѣ попадаетъ много простаго рабочаго скота или негоднаго для удоя, который въ противоположность первому мелокъ, костлявъ и совершенно лишенъ жира.

Обыкновенный вѣсъ мясныхъ тушъ отъ 10—11 пудовъ достигаетъ въ провинціи 19—20 пудовъ, въ столицахъ же иногда встрѣчаются туши въ 30—32 пуда; средній же вѣсъ черкасскаго скота въ продажѣ бываетъ обыкновенно отъ 15 до 20 пудовъ.

Мясо только что убитаго животнаго въ пищу не употребляется, такъ какъ оно при варкѣ или жареньи будетъ очень жестко, а потому животныхъ бьютъ на бойнѣ наканунѣ того дня, въ который мясо ихъ поступаетъ въ продажу, чтобы оно успѣло остыть до окружающей его температуры.

При покупкѣ мяса слѣдуетъ обращать вниманіе на слѣдующіе признаки: 1) чтобы мясо было черкасское, т.-е. жирное и мясистое, такъ какъ оно выгоднѣе простаго; 2) чтобы оно было молодое, а это узнается по цвѣту жира, который долженъ быть твердымъ и свѣтлаго цвѣта, а не желтымъ; по ярко-красному цвѣту самаго мяса, такъ какъ старое мясо имѣетъ темный или желтый оттѣнокъ; по твердому бѣлому мозгу костей, такъ какъ въ старыхъ животныхъ онъ мягокъ и студенистъ, и 3) на свѣжесть мяса; оно не должно издавать плохого запаха, должно имѣть ярко-красный цвѣтъ и при надавливаніи пальцемъ мясо наощупъ должно быть сухимъ, а ямка—быстро выполняться.

Зимой, когда продается замороженное мясо, свѣжестъ его трудно узнать, а потому надо обращать вниманіе на слѣдующіе признаки: мясо, замерзшее въ первый разъ, при дотрогиваніи до него пальцемъ даетъ арко-красное пятно; мясо, замерзшее во второй разъ или не первой свѣжести, имѣетъ кирпично-красный цвѣтъ, а мясо, замерзавшее нѣсколько разъ или совсѣмъ негодное, имѣетъ цвѣтъ радужный, т.-е. въ немъ есть и красный, и синеватый, и коричневый оттѣнокъ.

Для питательности и лучшаго вкуса суповъ надо брать самое свѣжее мясо, такъ какъ въ немъ много мясного сока или мускулина, который содержитъ въ себѣ растворимый бѣлокъ, такъ необходимый для нашего организма; для жаркихъ же лучше брать мясо выдержанное, т.-е. такое, въ которомъ уже произошла переработка бѣлковыхъ веществъ воздухомъ, такъ какъ при жареніи свѣжаго мяса бѣлковое вещество быстро свертывается и мясо будетъ очень жестко.

Часто многимъ изъ насъ приходится жить на дачахъ или въ деревнѣ, гдѣ убой скота происходитъ раза два въ недѣлю, а потому надо умѣть сохранять мясо въ теченіе нѣсколькихъ дней. Для этого мясо, принесенное съ базара, не слѣдуетъ оставлять въ теплѣ, а сейчасъ же, уложивъ его въ глиняную или эмалированную посуду, закрыть ее легкимъ полотномъ или кисеей, чтобы проходилъ воздухъ, и поставить на ледъ. Если ледника нѣтъ, то, завязавъ мясо въ легкое полотно или кисею, повѣсить его въ холодной кладовой или погребѣ. Если же нѣтъ ни ледника, ни погреба, то для сохраненія мяса надо положить его въ глубокую посудину налить ее до краевъ сывороткой или кислымъ молокомъ, которыя, кромѣ размягченія, отлично предохраняютъ мясо отъ порчи.

Самое дешевое мясо бываетъ съ половины или конца

августа до половины ноября, а самое упитанное— въ декабрѣ, январѣ и февралѣ.

На ряду съ мясомъ коровы и быка въ продажѣ имѣется: телятина, баранина и свинина, съ качествами которыхъ считаю нелишнимъ ознакомить своихъ читательницъ.

Телятина—это блѣдно-розовое, нѣжное мясо, которое главнымъ образомъ употребляется для разныхъ жаркихъ. Телячья туша по своему строенію совершенно та же, что и мясная, но только въ маленькомъ видѣ; части же мяса ея не такъ разнообразны, а именно: весь теленокъ раздѣляется сначала на четыре четверти, двѣ переднихъ и двѣ заднихъ, а затѣмъ каждая изъ переднихъ еще на двѣ: горку, которая въ теленкѣ носить названіе корейки отбивныхъ котлетъ, и грудину, называемую телячьей грудинкой.

Хорошимъ молочнымъ теленкомъ называется такой, которому не болѣе 6 недѣль или 2 мѣсяцевъ и который отпаивался исключительно молокомъ; плохимъ же такой, который, кромѣ молока, употреблялъ и другую пищу. Хорошая телятина должна быть бѣлаго цвѣта съ розоватымъ, а не сѣрымъ оттѣнкомъ, мясистой съ прорѣзью жира, а не костлявой, хотя въ послѣднемъ иногда приходится ошибаться, такъ какъ мясники, вводя подъ кожу телячьяго мяса соломенку, надуваютъ послѣднее воздухомъ, отчего худоба исчезаетъ. Молочная телятина цѣнится значительно дороже простой. Сезонъ молодой телятины обыкновенно бываетъ весной. Мясо же большого теленка или «старая телятина» бываетъ краснаго, а не розоватаго цвѣта.

Мясо баранины менѣе питательно, чѣмъ говяжье, но гораздо мягче и жирнѣе послѣдняго. Хорошей и вкусной бараниной считается мясо ягнятъ въ возрастѣ отъ 1½ до 6 мѣсяцевъ, т.-е. въ весенній и лѣтній сезоны;

осенью они уже жирны и стары, а зимой ихъ почти нѣтъ въ продажѣ. Баранья туша, имѣя то же строеніе, еще меньше телячьей и продается обыкновенно цѣликомъ или въ половинахъ и четвертяхъ.

Свиное мясо употребляется въ пищу не всѣми, такъ какъ оно недостаточно удобоваримо и, кромѣ того, очень часто изобилуетъ разными вредными паразитами вродѣ трихинъ и финъ, хотя теперь свиныя туши тщательно осматриваются на бойняхъ.

Хорошая молодая свинина должна быть бѣлаго цвѣта и не слишкомъ жирна, причеиъ жиръ ея долженъ быть твердъ и снѣжно-бѣлаго цвѣта. Свиная туша, какъ и телячья, раздѣляется на 6 частей, т.-е. изъ передней четверти отдѣльно продаются отбивныя котлеты и грудина, мясо которой превосходно для малороссійскихъ колбасъ, задняя же нога, очень мясистая, кромѣ жаркихъ, употребляется спеціально на окорока.

ОТДѢЛЪ II.

Домашній и поварской столъ.

ГЛАВА I.

Супы и борщи скромные.

При варкѣ суповъ и борщей вообще надо соблюдать слѣдующія правила:

1) Послѣ взвѣшиванія мяса надо тщательно удалить всѣ клейма, срѣзавъ ихъ ножомъ, такъ какъ они могутъ содержать въ себѣ вредныя вещества.

2) Мясо, предназначенное для супа или борща, никогда не должно долго мокнуть въ водѣ, такъ какъ изъ него въ видѣ крови уходитъ большое количество мясного сока.

3) Мясо наливается всегда холодной водой, а не горячей, такъ какъ первая при нагрѣваніи постепенно вытягиваетъ весь мясной сокъ, а вторая, наоборотъ, способствуетъ быстрому закрытію поръ въ мясѣ.

4) Кастрюля съ мясомъ и водой ставится на самое горячее мѣсто плиты, чтобы при быстромъ нагрѣваніи супъ былъ чистый и прозрачный, въ противномъ же случаѣ мясо отъ долгаго лежанія въ теплой водѣ даетъ мутный бульонъ съ темнымъ отстоемъ.

5) Никогда нельзя солить бульонъ до снятія пѣны, такъ какъ соленая вода, какъ болѣе тяжелая, не даетъ подняться при закипѣніи всей сѣрой пѣны и часть ея

осаживается на дно и стѣнки кастрюли, отчего посуда скоро портится, кромѣ того въ началѣ варки надо солить бульонъ немного, потому что ко времени готовности онъ дѣлается солонѣе.

6) Пѣну съ бульона надо снимать осторожно и какъ только она поднимется, иначе она перекипитъ и будетъ плавать въ бульонѣ въ видѣ хлопьевъ. Для исправленія такого бульона надо влить въ него $1/2$ стакана холодной воды, отчего всѣ хлопья поднимутся вверхъ, и затѣмъ процѣдить бульонъ черезъ мокрую салфетку.

7) Послѣ снятія пѣны бульонъ надо снять съ огня, чтобы онъ до готовности кипѣлъ тихо, иначе онъ весь выкипитъ и не будетъ прозраченъ.

8) Процѣживать бульонъ надо черезъ частое шелковое сито или мокрую салфетку, а не черезъ проволочныя сита, которыя при малѣйшей невнимательности къ ихъ уходу могутъ заржавѣть. Салфетку мочать для того, чтобы полотно ея было гуще и задерживало бы мельчайшія мутныя частицы.

9) Супы-пюре непременно надо цѣдить вторично, послѣ заправки и кипѣнія черезъ частое рѣшето, чтобы не было ни малѣйшей крупинки и послѣ этого ставить на паръ.

10) Время варки всякаго горячаго отъ 3 до 4-хъ часовъ, что зависитъ отъ молодости мяса и отъ величины кусковъ его.

11) Сохранять бульонъ можно въ теченіи нѣсколькихъ дней, для этого послѣ варки надо его процѣдить въ чистую сухую кастрюлю, снять сверху жиръ и вынести въ холодное мѣсто.

12) Чтобы борщъ былъ хорошій и безъ темнаго отстоя, надо всегда заправу для борща дѣлать въ чистой кастрюлѣ и разводить ее процѣженнымъ бульономъ.

13) Чтобы умѣть варить всевозможные супы и борщи, надо хорошо изучить способъ варки всѣхъ основныхъ бульоновъ, которыхъ всего пять: бѣлый, желтый, красный, консоме и минутный, или экстренный.

14) Супа и борща на каждый порціонный обѣдъ полагается двѣ тарелки съ кускомъ мяса въ $\frac{1}{2}$ фунта.

1. Бѣлый бульонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ " |
| Пастернаку | $\frac{1}{8}$ " |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки. |

Бѣлый бульонъ есть основаніе всѣхъ засыпочныхъ и заправочныхъ суповъ и борщей. Для него берется горка, грудина, а въ крайнемъ случаѣ, пашина или кострець.

Способъ приготовленія: свѣсивъ мясо, отрѣзаютъ отъ него клейма, хорошенько промываютъ въ холодной водѣ и складываютъ въ кастрюлю большими или разрѣзанными на порціи кусками, а затѣмъ заливаютъ необходимымъ количествомъ холодной воды, и ставятъ на самое горячее мѣсто плиты, гдѣ вода съ мясомъ быстро закипаетъ и вся муть поднимается въ видѣ сѣрой густой пѣны. Не давая перекипѣть пѣнѣ, снимаютъ ее осторожно шумовкой, потряхивая послѣднюю, чтобы вмѣстѣ съ пѣной не захватывать поднимающагося на поверхность бульона жира или бреза. Снявъ пѣну, солятъ немного бульонъ и отставляютъ его съ сильнаго огня на край плиты, чтобы онъ до готовности мяса кипѣлъ тихо. Если бѣлый бульонъ варится для

засыпочныхъ суповъ, то послѣ соли въ него кладутъ лукъ и коренья: морковь, петрушку и пастернакъ приблизительно $\frac{5}{8}$ фунта; при чемъ половина этихъ кореньевъ и лукъ поджариваются просто на плитѣ или въ брезѣ, если мясо жирное, или же въ маслѣ, если оно худое, для цвѣта бульона, такъ какъ послѣдній въ засыпочныхъ супахъ долженъ быть свѣтло-желтымъ. Если бѣлый бульонъ варится для заправочныхъ суповъ или борщей, которые получаютъ свойственный имъ цвѣтъ отъ другихъ продуктовъ, то коренья въ него не поджариваются, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ и совсѣмъ не кладутся.

Готовность бульона узнается по мясу: если послѣднее уварилось и вилка свободно входитъ въ него, то бульонъ готовъ, и его надо процѣдить въ чистую кастрюлю черезъ частое шелковое ситко или мокрую салфетку. Мясо, сваренное въ бульонѣ, хорошо промывъ въ теплой или холодной водѣ, разрѣзаютъ на порціи, если оно въ большихъ кускахъ, и кладутъ въ процѣженный бульонъ.

2. Желтый бульонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Костей | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1—2 штуки. |
| Моркови. | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Луку-порею . . . | 1— $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Пастернака . . . | $\frac{1}{8}$ „ |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки. |

Для желтаго бульона берется исключительно кострець или, даже лучше, только нижняя часть его—

бедро. Желтый бульонъ служить основаніемъ всѣхъ прозрачныхъ суповъ съ кореньями или овощами. Воды берется такое же количество, какъ и для бѣлаго бульона, т.-е. 20 стакановъ.

Способъ приготовленія тотъ же, что и для бѣлаго бульона, т.-е. обрѣзавъ клейма и промывъ мясо и кости кладутъ ихъ въ чистую, лучше эмальированную, кастрюлю и заливаютъ водой по пропорціи. Кости на этотъ бульонъ берутся исключительно мозговья и кладутся на дно кастрюли, а сверху мясо, такъ какъ окруженное со всѣхъ сторонъ водой оно отдастъ въ бульонъ весь свой мясной сокъ. Снявъ пѣну и посоливъ бульонъ по извѣстнымъ уже правиламъ, въ него кладутъ коренья, въ число которыхъ, кромѣ моркови, петрушки и пастернака, входятъ еще сельдерей и лукъ-порей, такъ какъ запахъ желтаго бульона долженъ быть болѣе прянымъ, чѣмъ въ бѣломъ бульонѣ, и кромѣ того всѣ эти коренья кладутся въ поджаренномъ видѣ для болѣе желтаго цвѣта бульона. Когда бульонъ готовъ, то его процѣживаютъ, а мясо промываютъ.

Примѣчаніе. Телячьи кости въ этотъ бульонъ не кладутся, такъ какъ онѣ даютъ бѣловатую муть. Въ крайнемъ случаѣ мозговья кости замѣняются губчатыми, т.-е. реберными и хребтовыми, но тогда въ нихъ тщательно вынимается спинной бѣлый мозгъ, такъ какъ онъ даетъ молочный цвѣтъ бульону. Если коренья плохо поджарились и цвѣтъ бульона совсѣмъ свѣтлый, то его подкрашиваютъ нѣсколькими каплями пережженного сахару или карамели.

3. Красный бульонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|---------------|
| Мяса | 2½—3¼ фунта. |
| Костей | 1¼ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ „ |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ „ |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Луку-порея | 1— $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столовых ложки. |

Красный бульонъ есть основаніе всѣхъ французскихъ суповъ. Для него требуется кострець съ прибавленіемъ костей, какъ для желтаго бульона, и въ той же пропорціи.

Способъ приготовленія. Обмытое и очищенное мясо поджариваютъ со всѣхъ сторонъ на сковородѣ въ маслѣ или въ собственномъ жиру; а затѣмъ, сложивъ его вмѣстѣ съ костями въ глубокую кастрюлю и положивъ туда нарѣзанныхъ кореньевъ к луку по пропорціи желтаго бульона, накрываютъ кастрюлю крышкой, ставятъ на горячее мѣсто плиты и припускаютъ до половины готовности, т.-е. чтобы мясо и кости хорошенько заколеровались, а въ срединѣ были бы сырыми; затѣмъ ихъ заливаютъ водой по пропорціи и варятъ бульонъ по извѣстнымъ уже правиламъ.

Примѣчаніе. Когда складываютъ кости и мясо въ кастрюлю для припусканія, то выливаютъ туда же и весь мясной сокъ, который получился на сковородѣ, чтобы мясо и кости не пригорѣли, если же его нѣтъ или совсѣмъ мало, то на дно кастрюли вливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана воды.

4. Консоме.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------|
| Мяса | 4—5 фунтовъ. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ „ |

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Пастернака . . . | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Луку-порей . . . | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Сельдерея . . . | $\frac{1}{2}$ ” |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки. |

На оттяжку.

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Мяса мякоти . . . | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Бѣлковъ | $2\frac{1}{2}$ —3 штуки. |
| Воды холодной . | $1\frac{2}{3}$ стакана. |

Консоме это самый крѣпкій и совершенно прозрачный бульонъ, который служитъ основаніемъ для всѣхъ парадныхъ суповъ и кромѣ того онъ варится для выздоравливающихъ больныхъ. Для него берется кострець съ костями.

Способъ приготовленія. Варится желтый бульонъ въ извѣстной уже пропорціи мяса, воды и кореньевъ. Когда бульонъ будетъ готовъ, то его процѣживаютъ и ставятъ на плиту, чтобы подогрѣть до пара, а затѣмъ смѣшиваютъ со слѣдующей оттяжкой: берутъ— $1\frac{1}{4}$ фун. мякоти безъ жиру, пропускаютъ ее черезъ мясорубку, и потомъ смѣшиваютъ съ бѣлками и съ холодной водой, чтобы получилась жидкая кашлица. Вливъ эту кашлицу въ горячій бульонъ, оставляютъ его, хорошенько размѣшавъ съ оттяжкой, на край плиты, чтобы бульонъ кипѣлъ тихо, пока вся оттяжка не сварится и не всплыветъ на поверхность; затѣмъ, снявъ ее, бульонъ процѣживаютъ.

На столъ консоме подается въ чашкахъ. Такъ же точно варится консоме изъ курицы или дичи.

5. Минутный бульонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Мяса | $3\frac{3}{4}$ —5 фунтовъ. |
| Воды | 15 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |

Петрушки . . . $\frac{1}{8}$ фунта.
 Пастернака . . $\frac{1}{8}$ „
 Соли 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки.

Минутный или экстренный бульонъ готовится въ 25—30 минутъ только въ слѣдующихъ случаяхъ: 1) если нуженъ бульонъ для ребенка или больного; 2) если бульонъ для обѣда крайне пересоленъ и его надо развести свѣжимъ; 3) если неожиданно къ обѣду пришли гости, а горячаго мало. Для этого бульона берется какая есть подъ рукой мякоть, т.-е. кострець, сѣкъ или яблоко.

Способъ приготовления. Промывъ мясо, пропускаютъ его черезъ мясорубку; затѣмъ складываютъ въ кастрюлю, заливаютъ холодной водою по пропорціи и ставятъ на самый сильный огонь. Снявъ пѣну, солятъ бульонъ и кладутъ по пропорціи всякихъ кореньевъ, мелко нарѣзанныхъ, и, не снимая съ огня, кипятятъ бульонъ еще 15—20 минутъ, а затѣмъ процеживаютъ и подаютъ.

Примѣчаніе. Всѣ вышеописанные бульоны называются основными; изъ нихъ приготовляются всѣ супы и борщи, которые подаются на столъ и носятъ разныя названія въ зависимости отъ входящихъ въ нихъ продуктовъ. Есть много суповъ, гдѣ требуется только чистый бульонъ безъ мяса; тогда бѣлый и желтый бульоны и консоме варятся по описаннымъ уже правиламъ, но не изъ мяса, а изъ мозговыхъ костей, которыхъ по количеству берется или столько же или немного меньше.

6. Супъ съ засыпкой.

(На 5 персонъ.)

Мяса $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта.
 Воды 20 стакановъ.
 Луку 1 штука.

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ " |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ " |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки. |
| Засыпки | $\frac{5}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |

Для этого супа варится обыкновенный бѣлый бульонъ съ подкраской для цвѣта. Минуть за 15—10 до обѣда ставятъ на сильный огонь небольшую кастрюлю съ горячей посоленной водой, чтобы она закипѣла ключемъ; тогда кладутъ въ нее какую угодно засыпку въ видѣ звѣздочекъ, сѣмячекъ, горошка или азбуки. Когда засыпка сварится, т.-е. всплыветъ на поверхность воды и будетъ мягка на вкусъ, ее отбрасываютъ на дурхшлагъ, чтобы вода стекла; затѣмъ выкладываютъ въ суповую чашку и заливаютъ уже готовымъ, процеженнымъ бульономъ съ промытымъ и нарѣзаннымъ на куски мясомъ, а сверху посыпаютъ въ бульонъ мелко рубленой зелени петрушки и укропу, если же не любятъ рубленой плавающей зелени, то нѣсколько вѣточекъ ея связываютъ въ видѣ букета и бросаютъ ее въ бульонъ, чтобы она прокипѣла въ немъ. Передъ подачей на столъ букетъ этотъ вынимаютъ.

Примѣчаніе. Засыпку никогда не слѣдуетъ варить въ бульонѣ и особенно во всемъ количествѣ его, такъ какъ она будетъ жирна, а бульонъ приметъ бѣловатый мутный цвѣтъ.

7. Супъ съ рисомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта и 1 штука для гарнира. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ " |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ " |

Соли 1—1 $\frac{1}{2}$ столов. ложки.
 Картофели 5—6 штукъ.
 Рису $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ стакана.

Варится бѣлый бульонъ съ подраской; за $\frac{1}{2}$ часа до подачи отвариваютъ въ отдѣльной кастрюлѣ, въ кипящемъ ключемъ соленомъ кипяткѣ $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ стакана рису, притомъ до половины готовности, т. е. чтобы рисъ былъ немного твердоватый на вкусъ; въ это время очищаютъ пять небольшихъ сырыхъ картофелинъ и моркови, вымываютъ ихъ и разрѣзаютъ на мелкіе кусочки. Когда рисъ будетъ отваренъ, то супъ процѣживаютъ, мясо промываютъ и рѣжутъ на порціи, и въ чистой кастрюлѣ ставятъ опять на огонь, чтобы бульонъ закипѣлъ. Тогда кладутъ въ него приготовленные рисъ, морковь и картофель, чтобы все это прокипѣло до мягкости. Передъ подачей на столъ посыпаютъ супъ зеленью.

8. Супъ съ манной крупой.

(На 5 персонъ.)

Мяса 2 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{3}{4}$ фунта.
 Воды 20 стакановъ.
 Луку 1 штука.
 Моркови $\frac{2}{8}$ фунта.
 Петрушки $\frac{1}{8}$ "
 Пастернака $\frac{1}{8}$ "
 Соли 1—1 $\frac{1}{2}$ столов. ложки.
 Манной крупы $\frac{5}{8}$ — $\frac{3}{6}$ стакана.

Варится бѣлый бульонъ съ подраской; минутъ за 10 до обѣда его процѣживаютъ въ чистую кастрюлю, и опять ставятъ на плиту, чтобы онъ закипѣлъ; тогда всыпаютъ въ бульонъ, все время мѣшая его, $\frac{5}{8}$ или $\frac{5}{6}$ стакана хорошей манной крупы, и черезъ двѣ—три минуты супъ готовъ. Зелень сюда не кладется.

9. Супъ съ заварными клецками.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|---|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{3}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{3}$ „ |
| Пастернака | $\frac{1}{3}$ „ |
| Соли | 1—1 $\frac{1}{2}$ столов. ложки. |
| Зелени петруш. | 1 чайная ложка. |

На клецки:

| | |
|-------------------|------------------------|
| Масла | $\frac{1}{3}$ фунта. |
| Бульона | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки | 1— $\frac{3}{4}$ „ |
| Яиць | 3—4 штуки. |

Варится обыкновенный бѣлый бульонъ съ подкраской. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда приготавливаются клецки слѣдующимъ образомъ: берется $\frac{1}{3}$ фунта или кухонная ложка распущеннаго масла и $\frac{1}{2}$ стакана бульона и въ небольшой кастрюлѣ ставится на плиту. Когда бульонъ закипитъ, тогда въ него сразу всыпается 1 или $\frac{3}{4}$ стакана муки и быстро размѣшивается на плитѣ, чтобы получилось равномерное тѣсто, отстающее отъ дна и стѣнокъ кастрюли. Остудивши немного это тѣсто, солятъ его, если бульонъ и масло несоленые и вбиваютъ по одному 3—4 яйца, хорошенько размѣшивая при этомъ ложкой или лопаткой, чтобы тѣсто получилось тягучее. Тогда, отливши немного процѣженнаго бульона въ небольшую кастрюлю, даютъ ему закипѣть и съ чайной ложечки или ножемъ съ лопатки, опускаютъ въ него клецки, которыя черезъ двѣ—три минуты готовы и всплываютъ наверхъ. Поднявъ клецки шумовкой, кладутъ ихъ въ суповую чашку и заливаютъ процѣженнымъ бульономъ вмѣстѣ съ

тѣмъ, въ которомъ варились клецки. Сверху посыпаютъ супъ зеленью.

10. Супъ съ манными клецками.

На 5 персонъ.

| | |
|----------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{3}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ ” |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ ” |
| Соли | 1 — $1\frac{1}{2}$ столов. ложки. |

На клецки:

| | |
|-------------------------|------------|
| Воды, бульону | 2 стакана. |
| Манной крупы | 1 ” |
| Яиць | 3—4 штуки. |

Варится бѣлый бульонъ съ подкраской; за $\frac{3}{4}$ часа до подачи варится густая манная каша изъ 2 стакановъ воды, бульона или молока и 1 стакана манной крупы такъ же, какъ для заварныхъ клецокъ, т.-е. когда жидкость закипитъ ключемъ, то всыпаютъ манную крупу, размѣшиваютъ ее лопаткой, солятъ и остуживаютъ, а потомъ вбиваютъ по одному 3—4 яйца, хорошо вымѣшивая тѣсто и отвариваютъ какъ заварныя клецки.

11. Супъ съ фрикаделями.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Костей | $1\frac{2}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{3}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ ” |
| Пастернаку | $\frac{1}{8}$ ” |
| Соли | 1 — $1\frac{1}{2}$ ложки. |

На фрикадели:

Мякоти жирной— $1\frac{1}{2}$ фунта.

Французская булка—3-хъ копѣчная.

Яйцо—1.

Луковицы— $\frac{1}{2}$.

Масла—столовая ложка.

Соли—чайная ложка.

Перцу—щепотку.

Зелени петрушки—чайную ложку.

Варится бѣлый бульонъ съ подкраской, но не изъ мяса, а изъ костей. За часъ до обѣда дѣлаются фрикадели. Для этого берутъ $1\frac{1}{2}$ фун. жирной мякоти ссѣка или верха костреца (если же мясо не жирное, то $1\frac{1}{4}$ фун. мяса, а $\frac{1}{4}$ фун. говяжьего сала) и промывъ и разрѣзавъ его, пропускаютъ вмѣстѣ съ саломъ черезъ мясорубку; затѣмъ прибавляютъ въ него: одну 3-хъ копеечную французскую булку безъ корки, намоченную въ водѣ, 1 сырое яйцо, $\frac{1}{2}$ луковицы, обжаренной въ маслѣ, соли, перцу по вкусу и 1—2 ложки холодной воды. Размѣшавъ все это, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку и дѣлаютъ маленькіе круглые шарики, кладя ихъ на смазанную масломъ мѣдную крышку или на эмальированную сковороду. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда варятъ ихъ, заливъ кипящимъ соленымъ кипяткомъ; когда сварятся, кладутъ прямо въ суповую чашку и заливаютъ процеженнымъ бульономъ, посыпавъ сверху зеленью. Изъ этой порціи должно выйти фрикаделекъ 50—60.

12. Супъ съ ушками.

(На 5 персонъ.)

Мяса $1\frac{1}{4}$ фунта.

Костей $1\frac{2}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ фунта.

Воды 20 стакановъ.

Луку 1 штука.

Моркови $\frac{2}{8}$ фунта.

Петрушки $\frac{1}{3}$ фунта.
 Пастернака $\frac{1}{3}$ „
 Соли 1— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки.
 Зелени петрушки—чайную ложку.

Для ушковъ:

Мясо отварное изъ супа . $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта.
 Муки $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ.
 Воды $\frac{1}{2}$ стакана.
 Яйцо 1.
 Соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Перцу щепотку по вкусу.

Варится бѣлый бульонъ изъ костей съ подкраской, если есть въ запасѣ вареное мясо или оставшійся говяжій фаршъ; если же нѣтъ ни того, ни другого, то къ костямъ прибавляется $1\frac{1}{4}$ фунта жирнаго костреца. За $1\frac{1}{2}$ —2 часа до обѣда мѣсятъ обыкновенное прѣсное тѣсто: $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 яйцо и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, и кладутъ его подъ полотенце вылежаться. Изъ варенаго мяса приготавливаютъ сочный фаршъ, какъ для пироговъ, но безъ яицъ, а съ хорошимъ количествомъ перца. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда, раскатавъ тонко тѣсто, вырѣзаютъ изъ него выемкой ушки съ фаршемъ, и отвариваютъ ихъ въ отдѣльной кастрюлкѣ въ кипящемъ бульонѣ, какъ клецки, а затѣмъ заливаютъ готовымъ бульономъ съ зеленью въ суповой чашкѣ.

13. Супъ омлетъ.

(На 5 персонъ.)

Мяса $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта.
 Костей $1\frac{1}{4}$ фунта.
 Воды 20 стакановъ.
 Луку 1 штука.
 Моркови $\frac{2}{3}$ фун. и 1 штука на гарниръ.
 Луку-порею $\frac{1}{2}$ штуки.
 Петрушки $\frac{1}{3}$ фун. и $\frac{1}{2}$ на гарниръ.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки. |
| Зелени петрушки . . . | чайную ложку. |

На омлетъ:

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Яиць | 5. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | щепотку. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Варится обыкновенный желтый бульонъ съ подкраской; за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда берутъ 5 яиць, сбиваютъ ихъ вѣнчикомъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ стакана молока и, размѣшавъ хорошенъко, выливаютъ все это на глубокую эмальированную сковороду, смазанную масломъ; затѣмъ солятъ и запекаютъ въ видѣ яичницы въ духовой на пару, чтобы не было корочки. Въ это время вырѣзаютъ звѣздочками морковь и петрушку и отвариваютъ въ прѣсной горячей водѣ до мягкости. Когда омлетъ готовъ, его выкладываютъ на столъ и рѣжутъ косячками; передъ подачей на столъ въ процѣженный въ суповую чашку бульонъ кладутъ приготовленные омлетъ и коренья, а затѣмъ посыпаютъ зеленью. Къ этому супу подаются какіе-нибудь пирожки.

14. Греческій супъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{3}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ „ |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ „ |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки. |
| Рису | 1 стаканъ. |
| Сметаны | 2—3 ложки. |
| Томатовъ | 2—3 „ |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями, но безъ подкраски. За часъ до обѣда въ соляномъ кипяткѣ отвариваютъ 1 стаканъ рису до половины готовности; затѣмъ отбрасываютъ на дурхшлагъ и складываютъ въ большую чистую кастрюлю; туда же прибавляютъ 2—3 ложки томатовъ и 2—3 ложки сметаны, хорошенько размѣшиваютъ на огнѣ, и затѣмъ постепенно разводятъ процѣженнымъ бульономъ съ промытымъ и разрѣзаннымъ на куски мясомъ. Когда супъ хорошенько прокипитъ, его подаютъ на столъ.

15. Итальянскій супъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | 1—1 $\frac{1}{2}$ столов. ложки. |
| Макаронъ | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 2—3 штуки. |
| Лимона | 1 штука. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями безъ подкраски. Отдѣльно въ соленой водѣ за часъ до обѣда отвариваютъ наломанные въ вершокъ манные макароны № 12. Когда макароны сварятся до половины готовности, отбрасываютъ ихъ на дурхшлагъ, а затѣмъ, сложивъ вмѣстѣ съ разрѣзаннымъ на куски мясомъ въ отдѣльную кастрюлю, процѣживаютъ туда весь бульонъ и даютъ прокипѣть. Когда макароны сварятся, оставляютъ супъ на край плиты и зализониваютъ. Макаронъ надо $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта, а на лезонъ 1 стаканъ молока и 2—3 желтка. Если любятъ, то можно

класть въ этотъ супъ прямо въ суповую чашку нарѣзанный кружками лимонъ, а также посыпать его зеленью.

16. Супъ перловый или кремъ д'оржъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|---|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 ³ / ₄ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 2 ² / ₈ фунта. |
| Петрушки | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Пастернака | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Соли | 1—1 ¹ / ₂ столов. ложки. |
| Перловой крупы | 1 стаканъ. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 2—3. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями безъ подкраски; за 1¹/₂ часа до обѣда отвариваютъ въ прѣсной кипящей водѣ 1 стаканъ перловой крупы до мягкости; затѣмъ половину этой крупы протираютъ черезъ рѣшето и смѣшиваютъ съ процеженнымъ бульономъ, а другую кладутъ въ цѣломъ видѣ. Когда хорошо прокипитъ, то супъ оставляютъ на край плиты, зализониваютъ и по желанію такъ же, какъ итальянскій, подаютъ на столъ съ лимономъ и зеленью.

17. Супъ пюре изъ крупъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 ³ / ₄ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 2 ² / ₈ фунта. |
| Петрушки | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Пастернака | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Соли | 1—1 ¹ / ₂ столов. ложки. |
| Рису | 5 столовыхъ ложекъ. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 2—3. |
| Масла | 1 ¹ / ₄ фунта. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями, а въ отдѣльной кастрюлѣ часа за 1½ до обѣда, варять въ соленомъ кипяткѣ 5 столовыхъ ложекъ рису и притомъ до полной мягкости. Когда рисъ будетъ готовъ, его протирають черезъ частое рѣшето еще горячимъ и, сложивъ протертую массу въ чистую большую кастрюлю, постепенно разводятъ процѣженнымъ бульономъ, все время мѣшая на огнѣ, чтобы не пригорѣло. Когда весь бульонъ перелить, даютъ пюре закипѣть, чтобы оно соединилось съ бульономъ; послѣ этого процѣживаютъ его еще разъ черезъ болѣе частое сито, чтобы не осталось ни малѣйшей крупинки, и ставятъ на паръ. За 10 минутъ до обѣда супъ разбавляется лезономъ изъ одного стакана молока и 2—3 желтковъ, проваренныхъ до пару. Кромѣ лезона супъ пюре для лучшаго вкуса вытягивается свѣжимъ масломъ, котораго полагается ¼ фунта. Къ этому супу подаются гренки или дьябли. вмѣсто мяса для этого супа можно приготовить куриную кнель, а бульонъ для него сварить изъ куриныхъ костей. Такимъ же образомъ и по той же пропорціи дѣлается пюре изъ перловыхъ крупъ.

18. Супъ пюре изъ кореньевъ и овощей.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Мяса или костей . . . | 2½—3¾ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Соли | 1—1½ столов. ложки. |
| Овощей и картофеля . | ⅝ фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Масла | 1 ложка и ¼ фун. на вытяжку. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 2—3. |

Варится бѣлый бульонъ изъ мяса или костей безъ кореньевъ, а затѣмъ часа за 1½ до обѣда берутъ ⅝ фунта какихъ угодно овощей, какъ, на примѣръ: карто-

феля съ кореньями, гороху, рѣпы, тыквы, цвѣтной капусты. Все это чистятъ и отвариваютъ въ водѣ, какъ, напримѣръ: горохъ, цвѣтную капусту, тыкву; а остальное тушатъ, заливъ небольшимъ количествомъ бульона съ кусочкомъ масла въ закрытой кастрюлѣ и притомъ до полной мягкости и еще горячимъ протираютъ черезъ частое рѣшето. Затѣмъ берутъ чистую кастрюлю и въ ней прежде всего дѣлаютъ изъ ложки масла и ложки муки заправу, какъ для соуса, которая служить связью между бульономъ и приготовленнымъ пюре, такъ какъ растительныя вещества не соединяются съ бульономъ. Прокипятивъ вышеуказанную заправу, соединяютъ ее съ пюре, а потомъ постепенно съ процеженнымъ бульономъ. Давъ прокипѣть, пюре вторично процеживаютъ черезъ частое сито, ставятъ на парь, зализониваютъ и вытягиваютъ масломъ, какъ описано въ пюре изъ крупъ. Къ этому супу-пюре всегда подаются гренки или пирожки.

Примѣчаніе. Если пюре варится изъ гороха или фасоли, то этотъ послѣдній надо намочить въ холодной водѣ на цѣлую ночь для того, чтобы онъ, сварившись, не былъ пустымъ. Если пюре дѣлается изъ цвѣтной капусты, то на лезонъ вмѣсто молока берутъ сливки въ той же пропорціи.

Супъ пюре изъ цыпленка.

(На 5 персонъ)

| | | |
|----------------------|-------|-----------------|
| Цыпленка | 3 1/2 | |
| Р | | бульонъ. |
| | | 1 штука. |
| Морковь | 2/3 | фунта. |
| Петрушки | 1/3 | фунта. |
| Пастернака | 1/3 | фунта. |
| Соли | 1 1/2 | столовой ложки. |
| Муки | | |

Масла 1 ложка и $\frac{1}{4}$ фун. на вытяжку.
 Молока 1 стаканъ.
 Желтковъ 3—4.

Этотъ супъ дѣлается большею частью для больныхъ или дѣтей и готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ $3\frac{3}{4}$ или 5 фунтовъ цыпленка и варятъ изъ него бѣлый бульонъ съ извѣстнымъ количествомъ корней, для дѣтей же и больныхъ съ половиннымъ количествомъ. Разваренное до мягкости мясо цыпленка снявъ съ костей, пропускаютъ черезъ мясорубку, толкутъ въ ступкѣ и протираютъ черезъ частое рѣшето. Затѣмъ, сдѣлавъ пассеровку изъ муки и масла по извѣстной пропорціи для растительныхъ пюре, соединяютъ ее съ приготовленнымъ пюре изъ цыпленка и послѣ этого сейчасъ же вливаютъ сюда лезонъ, а потомъ уже процѣженный бульонъ и, не давая кипѣть, хорошенько вымѣшиваютъ этотъ супъ на пару, вытягивая его масломъ. Если этотъ супъ варится для больныхъ, то масломъ его не вытягиваютъ, чтобы не былъ жиренъ. Подается на столъ съ гренками.

20. Пюре изъ дичи.

(На 5 персонъ.)

Костей $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта.
 Воды 20 стакановъ.
 Луку 1 штука.
 Моркови $\frac{2}{8}$ фунта.
 Петрушки $\frac{1}{8}$ фунта.
 Пастернака $\frac{1}{8}$ фунта.
 Соли 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки.
 Дичи $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта.
 Масла 1 ложка или $\frac{1}{8}$ фунта.
 Сливкоъ 1 стаканъ.
 Желтковъ 3—4.
 Свѣжаго масла на вытяжку $\frac{1}{4}$ фунта.

Варится бѣлый бульонъ изъ костей съ кореньями. Затѣмъ часа за два до обѣда поджариваютъ $2\frac{1}{2}$ или $3\frac{3}{4}$ фун. какой угодно дичи на маслѣ, тушатъ ее въ кастрюлѣ съ крышкой до мягкости, потомъ мясо снимаютъ съ костей, пропускаютъ черезъ мясорубку, толкутъ и протираютъ черезъ частое рѣшето, а затѣмъ изъ него приготавливаютъ супъ-пюре по тѣмъ же правиламъ, какъ изъ цыпленка, только на лезонъ вмѣсто молока берутъ сливки, и это пюре всегда вытягиваютъ масломъ. Къ этому пюре подаются гренки или пирожки.

21. Супъ изъ потроховъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Потроховъ | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки. |

Гусиные, индюшачьи или куриные потроха въ количествѣ $2\frac{1}{2}$ или $3\frac{3}{4}$ фунта хорошенько промываютъ и вычищаютъ, а затѣмъ ставятъ на сильный огонь съ извѣстнымъ количествомъ воды. Печенка же въ виду сильной мути, даваемой ею, всегда варится отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ. Снявъ пѣну, кладутъ коренья съ подкраской въ той же пропорціи, какъ для бѣлаго говяжьего бульона. Общеупотребительная засыпка для этого супа — лапша и рисъ, но можно засыпать, чѣмъ угодно. При чемъ, кромѣ лапши, всѣ засыпки варятъ отдѣльно въ соленой водѣ. При подачѣ на столъ супъ процеживаютъ, а потроха рѣжутъ небольшими кусочками въ вершокъ, при этомъ къ нимъ присоединяется сваренная отдѣльно и хорошо промытая печенка.

Примѣчаніе. Для крѣпости бульона можно прибавлять говяжьи мозговья кости. Въ началѣ осени и лѣтомъ, когда птица еще молодая, супъ варится не болѣе 2½ часовъ, въ срединѣ же осени и зимой онъ варится, какъ и мясной, 3½ часа.

22. Супъ изъ курицы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---------------------|
| Курицы | 2½ фунта. |
| Костей | 1—1¼ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 2/8 фунта. |
| Петрушки | 1/8 фунта. |
| Пастернака | 1/8 фунта. |
| Соли | 1—1½ столов. ложки. |

Если супъ варится для общаго стола, то берется 2½ фун. курицы, а для крѣпости можно прибавить немного мозговыхъ говяжьихъ костей. Опаливъ и промывъ курицу, варятъ изъ нея бульонъ съ кореньями и подкраской по всѣмъ правиламъ бѣлаго бульона. Для засыпки же, какъ и на супъ съ потрохами, идетъ предпочтительно лапша или рисъ. Если куриный бульонъ варится для дѣтей, то костей не прибавляютъ, а коренья кладутъ въ половинномъ размѣрѣ и безъ подкраски. Если же требуется куриный супъ болѣе питательный для выздоравливающихъ больныхъ, то берутъ ¾ или 1 фунтъ курицы на 4 стакана воды.

Примѣчаніе. Въ послѣднее время признано, что самый питательный супъ для больныхъ не куриный, а изъ телятины и ея костей.

23. Супъ жюльень.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--------------|
| Мяса | 2½—3¾ фунта. |
| Костей | 1¼ фунта. |

| | |
|----------------------|---|
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1—2 штуки. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта и 1 штука на гарниръ. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ фунта и $\frac{1}{2}$ штуки на гарниръ. |
| Луку порея | 1 стержень. |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки. |
| Зелени | одну чайную ложку. |

Варится желтый бульонъ по извѣстнымъ уже правиламъ. За 20 минутъ до обѣда въ одной маленькой кастрюлѣ въ прѣсной водѣ отвариваютъ нашинкованныя въ видѣ лапши морковь и петрушку, а въ другой отдѣльно отвариваютъ также нашинкованную зелень лука порея, и для сохраненія красиваго зеленаго цвѣта зелень эту отвариваютъ въ кипящей ключемъ водѣ. Когда она сдѣлается мягкой, т.-е. готовой, то ее сначала отбрасываютъ на дурхшлагъ, а затѣмъ опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Эти отваренные корни передъ подачей на столъ складываютъ въ суповую чашку и заливаютъ процѣженнымъ желтымъ бульономъ, который сверху посыпается зеленью. Къ этому супу подаются какіе угодно пирожки.

24. Супъ потофе или сборный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Костей | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штуку. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта и 1 штука на гарниръ. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ фунта и $\frac{1}{2}$ штуки на гарниръ. |
| Лука-порея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Соли | 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки. |

Капусты $\frac{3}{8}$ фунта.
 Картофеля $\frac{3}{8}$ фунта.
 Зелени петрушки . . чайная ложка.

Варится желтый бульонъ изъ мяса или костей. За часть до обѣда нарѣзають большими кусками, захватывая понемногу кочана, простую бѣлую капусту (если кочни маленькіе, то разрѣзають всего на 4 части) и продолговатыми кусочками картофель столько, чтобы того и другого было приблизительно $\frac{3}{8}$ фунта. Все это вмѣстѣ отваривають въ соленомъ кипяткѣ. Пока капуста варится, вырѣзають звѣздочками одну морковь и $\frac{1}{2}$ петрушки и отваривають ихъ въ прѣсной водѣ. Передъ обѣдомъ отбрасывають капусту, морковь и картофель на дурхшлагъ; затѣмъ кладутъ прямо въ суповую чашку, заливають процеженнымъ бульономъ и сверху посыпають зеленью. Къ этому супу подаются пирожки.

25. Супъ весенній или printemps.

(На 5 персонъ.)

Мяса $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта.
 Костей $1\frac{1}{4}$ фунта.
 Воды 20 стакановъ.
 Луку 1 штука.
 Моркови $\frac{2}{8}$ фунта и одна для гарнира.
 Петрушки $\frac{1}{8}$ фунта и $\frac{1}{2}$ для гарнира.
 Луку-пороя $\frac{1}{2}$ корешка.
 Пастернака $\frac{1}{8}$ фунта.
 Сельдерея $\frac{1}{2}$ корешка.
 Соли 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки.
 Какой либо зелени . . $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{8}$ фунта.

Варится желтый бульонъ изъ мяса или костей. Отдѣльно въ маленькой кастрюлкѣ отваривають немного моркови и петрушки, нарѣзанной брусочками, а въ другой кастрюлѣ въ крутомъ кипяткѣ варяť какую-нибудь сезонную зелень, какъ, напр.: зеленый горо-

шекъ, бобы, стручки, брюссельскую или цвѣтную капусту,—все это нарѣзанное маленькими кусочками или головками, при чемъ къ каждой этой зелени прибавляютъ по желанію отваренный отдѣльно въ третьей кастрюлѣ молодой картофель; всѣхъ вмѣстѣ гарнировъ надо взять не больше $\frac{3}{8}$ фунта. Передъ подачей на столъ отваренныя овощи складываютъ въ суповую чашку и заливаютъ готовымъ бульономъ. Къ этому супу подаются пирожки.

26. Супъ съ куриной кнелью принсессъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---|-----------------------------------|
| Костей говяжьихъ или куриныхъ | 4—5 $\frac{1}{2}$ фунтовъ. |
| Нежирнаго мяса на очистку | 1 или 1 $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Воды. | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки | $\frac{1}{8}$ ” |
| Пастернака. | $\frac{1}{8}$ ” |
| Луку-порей. | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Сельдерея | $\frac{1}{2}$ ” |
| Соли. Для кнели | 1—1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки. |
| Курица | одна штука. |
| Французской 3-хъ копѣчной булки | $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$. |
| Молока или сливокъ. | 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яйцо. | 1 штука. |
| Масла. | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Варится консоме изъ говяжьихъ или куриныхъ костей. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ немного моркови и петрушки, нарѣзанныхъ звѣздочками или фигурами. Кромѣ корней въ этотъ супъ готовится куриная кнель слѣдующимъ образомъ: снимаютъ обѣ куриныя филейки бѣлаго мяса безъ кожи, пропускаютъ черезъ мясорубку раза два; затѣмъ толкутъ въ ступкѣ, прибавляя понемногу молока или сливокъ, и потомъ кладутъ въ эту массу $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ французской трехъ-ко-

пѣчной булки безъ корки, смоченной въ молоко или сливкахъ, 1 яйцо и немного соли. Размѣшавъ все это хорошенько, протираютъ черезъ частое рѣшето; а затѣмъ, взявъ мѣдную крышку съ кастрюли и смазавъ ее масломъ, выпускаютъ на нее изъ конверта кнель фигурками, и заливаютъ крутымъ соленымъ кипяткомъ и ставятъ на сильный огонь. Когда вода закипитъ и кнель всплыветъ, ее вынимаютъ шумовкой, и опускаютъ въ холодную воду, гдѣ она остается до подачи на столъ, когда ее вмѣстѣ съ кореньями опускаютъ въ готовый бульонъ. Этотъ супъ подается на званыхъ обѣдахъ. При большомъ числѣ людей, куриное мясо замѣняютъ мясомъ судака, поступая съ нимъ такъ же, какъ съ куринымъ. Къ этому супу подаются дьябли, волованчики и буше изъ слойки.

27. Раковый супъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| Костей | 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Воды. | 20 стакановъ. |
| Луку. | 1 штука. |
| Моркови. | $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Петрушки. | $\frac{1}{8}$ „ |
| Пастернака | $\frac{1}{8}$ „ |
| Соли. | 1—1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки. |
| Раковъ. | 40 штукъ. |
| Укропу | нѣсколько вѣточекъ. |
| Рису | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Перцу. | щепотку. |
| Масла. | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Молока. | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 3—4 шт. |

Варится бѣлый бульонъ изъ костей съ кореньями. Въ это же время берутъ 40 штукъ большихъ или среднихъ раковъ, отвариваютъ ихъ въ соленой водѣ

съ укропомъ. Затѣмъ очищаютъ шейки, при чемъ часть верхнихъ каркасовъ или шлемовъ, а то и всѣ оставляютъ для фаршифировки, а остальные твердыя скорлупки и брюшки толкутъ въ ступкѣ, поджариваютъ въ $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла до красной пѣны и вливаютъ въ кастрюлю съ холодной водой, чтобы раковое масло всплыло на поверхность; тогда его осторожно ложкой собираютъ. За часъ до обѣда отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ $\frac{1}{2}$ стакана рису и, взявъ часть его для фарша каркасовъ, кладутъ туда же мелко нарѣзанныхъ шеекъ, немного раковаго масла, соли, перцу и, если любятъ, рубленной зелени. Все это смѣшиваютъ и наполняютъ этимъ фаршемъ промытые въ водѣ шлемы. Если раковъ много, то наполненный рисомъ шлемъ закрываютъ другимъ. Оставшуюся часть риса протираютъ, и приготавливаютъ изъ него супъ пюре по всѣмъ правиламъ, съ тою разницею, что въ этотъ супъ послѣ разведенія его бульономъ вливаютъ все приготовленное раковое масло, а потомъ, зальезонивъ его и поставивъ на парь, складываютъ туда всѣ оставшіяся шейки и фаршированные шлемы. Этотъ супъ не вытягиваютъ масломъ. По желанію фаршированные шлемы посыпаютъ тертымъ сыромъ и, загатанивъ ихъ въ духовой, кладутъ прямо въ суповую чашку или подаютъ отдѣльно на тарелкѣ. Фаршированныхъ шлемовъ на порцію даютъ отъ 6 до 8 штукъ.

28. Малороссійскій борщъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------------|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Морковь | 1 „ |
| Петрушки | $\frac{1}{2}$ корешка. |
| Буракъ | 1 средней величины. |

| | |
|------------------------|--|
| Капусты | $\frac{1}{2}$ кочана средней величины. |
| Картофеля | 2—3 штуки. |
| Масла | одна ложка кухонная. |
| Муки | ” ” |
| Уксусу | ” столовая ложка. |
| Помидоръ | 2—3 кухонныхъ ложки. |
| Свиного сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сметаны | 1—2 кухонныхъ ложки. |

Варится бѣлый бульонъ безъ кореньевъ изъ горки, грудины или плотной пашины. Берутъ $2\frac{1}{2}$ фунта мяса и наливаютъ соответствующимъ количествомъ холодной воды, если кислота для борща берется изъ помидоръ, лимонной соли или уксуса. Если же любятъ очень кислый борщъ и варятъ его съ сыровцомъ, или бурачнымъ квасомъ, то пропорцію воды уменьшаютъ на 2—3 стакана, т.-е. на количество вливаемого квасу. Часа за два до обѣда берутъ чистую большую кастрюлю и въ ней приготавливаютъ слѣдующую приправу: 1 большую или 2 маленькихъ мелко нашинкованныхъ луковицъ заливаютъ съемомъ или брезомъ и тушатъ въ приготовленной кастрюлѣ до прозрачности. Если мясо не жирное, и бреза нѣтъ, то лукъ тушится въ ложкѣ коровьяго масла. Въ то время какъ лукъ тушится, или заранѣе, нашинковываютъ въ видѣ лапши, 1 небольшой круглый буракъ и поливъ его въ маленькой кастрюлѣ столовой ложкой уксуса, оставляютъ на нѣсколько минутъ для хорошаго цвѣта и мягкости. Когда лукъ готовъ, то въ ту же кастрюлю выкладываютъ буракъ вмѣстѣ съ уксусомъ, а затѣмъ черезъ 5 минутъ послѣ него 1 шинкованную морковь и $\frac{1}{2}$ петрушки, и все это тушатъ подъ крышкой до мягкости. Когда буракъ готовъ, т.-е. свѣшивается съ ложки, на него насыпаютъ $\frac{1}{2}$ или цѣлую ложку муки, смотря по вкусу, затѣмъ 4—5 протертыхъ помидоровъ или 2—3 ложки

готоваго томату и, перемѣшавъ все это хорошенько на огнѣ, постепенно процѣживаютъ сюда уже готовый бульонъ. Когда борщъ начнетъ кипѣть, въ него кладутъ $\frac{1}{2}$ средняго или 1 маленькій шинкованный кочанъ капусты и перемытое нарѣзанное порціями вареное мясо, а затѣмъ, оставивъ кастрюлю съ борщемъ на край плиты, даютъ ему тихонько кипѣть, чтобы капуста и мясо уварились. Минуть за 20 до обѣда въ борщъ кладутъ нѣсколько штукъ картофеля, разрѣзаннаго пополамъ или на четыре части, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта нарѣзаннаго кусочками и поджареннаго свиного сала, мелко рубленную зелень и 1—2 ложки сметаны. Все это должно закипѣть. Къ этому борщу подается на столъ сметана и гречневая или пшенная каша.

29. Флотскій борщъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------|------------------------|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Морковь . . . | 1 „ |
| Петрушки . . | $\frac{1}{2}$ „ |
| Буракъ . . . | 1 средній. |
| Капусты . . . | $\frac{1}{2}$ кочана. |
| Картофеля . . | 2—3 шт. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Уксусу | 1 столовая ложка. |
| Помидоръ . . | 2—3 ложки. |
| Сметаны . . . | 1—2 „ |

Всѣ продукты и способъ варки тѣ же, что и для мало-россійскаго борща. Только для заправки бураки, коренья и капуста рѣжутся квадратиками и кромѣ того не кладется свиное сало.

30. Польскій борщъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 ³ / ₄ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | ² / ₈ фунта. |
| Петрушки | ¹ / ₈ ” |
| Пастернака | ¹ / ₈ ” |
| Соли | 1—1 ¹ / ₂ ложки. |
| Бураковъ | 5—6 среднихъ. |
| Муки | 1 ложка. |
| Уксусу | 3—3 ¹ / ₂ ложки. |
| Сметаны | 1 или 1 ¹ / ₂ стакана. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями изъ извѣстныхъ сортовъ мяса. Въ другой кастрюлѣ готовятъ слѣдующую заправу: мелко шинкуютъ 1 луковицу и тушатъ ее въ брезѣ или маслѣ до готовности; въ это же время шинкуютъ, какъ для малороссійскаго борща, 2—3 небольшихъ бурака и поливаютъ такъ же уксусомъ; когда лукъ будетъ готовъ, то туда же складываютъ бураки и тоже тушатъ до готовности. Затѣмъ посыпаютъ 1 ложкой муки и, хорошенько размѣшавъ, разбавляютъ перецѣженнымъ бульономъ. Мясо, промытое и разрѣзанное на куски кладутъ, въ заправленный борщъ, гдѣ оно и варится до готовности. За ¹/₂ часа до обѣда натираютъ на теркѣ 2—3 очищенныхъ бурака; приготовленную массу кладутъ въ отдѣльную кастрюлю и, прибавивъ двѣ ложки уксусу и полтора стакана сметаны, кипятятъ на огнѣ, пока не получится красиваго цвѣта сокъ, процѣдивъ который, оставляютъ его на столѣ до подачи. Кромѣ мяса въ польскій борщъ минутъ за 10 до обѣда кладутъ кусочками нарѣзанныя сосиски, ветчину, фрикадельки или ушки, однимъ словомъ, что угодно, смотря по вкусу. Оставленная на

столѣ закружка вливается прямо въ суповую чашку. Къ этому борщу подаются ватрушки.

31. Борщъ шарь.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Морковь | 1 „ |
| Петрушки | 1 ¹ / ₂ „ |
| Буракъ | 1 средней величины. |
| Капусты | 1 ¹ / ₂ кочана. |
| Масла | 1 ложку. |
| Муки | 1 ложку. |
| Уксусу | 1 столов. ложку. |
| Помидоръ | 2—3 ложки. |
| Сметаны | 1—2 „ |

На фрикадели:

| | |
|-------------------------|---|
| Мякоти жирной | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Яйцо | 1 |
| Луковицы | 1 ¹ / ₂ |
| Масла | 1 столовая ложка. |
| Соли | чайная ложечка. |
| Перцу | щепотка. |
| Франц. хлѣба | 1 ¹ / ₂ —1 ¹ / ₃ штуки. |

Варится борщъ по всѣмъ правиламъ малороссійскаго борща, только въ заправу коренья и буракъ рѣжутся продолговатыми брусочками, а вмѣсто поджареннаго свиного сала отвариваютъ мясныя фрикадельки, которыя приготавлиются, какъ для супа. Картофель же въ этотъ борщъ кладется или нѣтъ — по желанію.

32. Борщъ съ голубями или цыплятами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------------|--|
| Костей | 2—2 ¹ / ₂ фунта. |
| Голубей или цыплятъ | 5. |

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Пшениной крупы | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Масла | 1 столовая ложка. |
| Муки | 1 ложка. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 1 штука. |
| Петрушки | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Пастернака | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Картофелю | 2—3 штуки. |

Варится бѣлый бульонъ изъ костей и одновременно съ нимъ въ маленькой рыночкѣ пшениная каша изъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта крупы. Въ то же время берутъ 5 молодыхъ голубей или 5 среднихъ цыплятъ, ошпы-ваютъ, потрошатъ, затѣмъ моютъ и фаршируютъ въ сыромъ видѣ слѣдующимъ фаршемъ: въ сваренную пшениную кашу вбиваютъ 1 сырое яйцо, положивъ туда ложку растопленнаго коровьяго масла и соли по вкусу. Часа за 2 до обѣда въ чистой кастрюлѣ дѣлаютъ заправу въ той же пропорціи, какъ и для ма-лороссійскаго борща, а когда бульонъ будетъ процѣ-женъ, вмѣстѣ съ капустой кладутъ фаршированныхъ голубей или цыплятъ, которые кипятъ въ борщѣ до готовности. Если борщъ варится съ голубями, то вмѣстѣ съ картофелемъ и зеленью кладется поджарен-ное кусочками сало, если же съ цыплятами, то сало не кладется.

33. Снобелевскій борщъ.

Варится борщъ по всѣмъ правиламъ и по пропор-ціи флотскаго (№ 29), а при подачѣ на столъ прямо въ чашку или на тарелкѣ подаютъ высушенные гренки изъ чернаго хлѣба.

34. Лѣнныя щи.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 1—2 штуки. |
| Петрушки | 1 штука. |
| Муки | 1 ложка. |
| Томатовъ | 1 ложка. |
| Капусты | $\frac{3}{4}$ или 1 средній кочанъ. |
| Картофелю | 7—8 штукъ. |
| Зелени | чайную ложку. |
| Сметаны | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |

Варится бѣлый бульонъ безъ кореньевъ изъ горки, грудины или пашины. За 2 часа до обѣда въ чистой кастрюлѣ готовятъ слѣдующую заправу: тушатъ 1 крупно шинкованную луковицу, 1—2 моркови и 1 петрушку, крупно нарѣзанную брусками. Когда будетъ готово, всыпаютъ ложку кухонную муки и кладутъ только ложку томату, т.-е. половинную порцію, а если его не любятъ, то можно и совсѣмъ не класть. Затѣмъ весь бульонъ процѣживаютъ, мясо перемываютъ и рѣжутъ на порціи, и послѣ этого кладутъ крупно нарѣзанные куски капусты. Чтобы эта послѣдняя не распалась при кипѣннн, ее надо рѣзать съ небольшою полоской кочерыжки. За 20 минутъ до обѣда въ щи кладутся: сырого картофеля 7—8 штукъ, рубленая зелень и въ большомъ количествѣ сметана $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. Къ этимъ щамъ подаютъ гренки изъ гречневой крупы или ватрушки.

35. Русскія или кислыя щи.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1—2 штуки. |
| Моркови | 1—2 штуки. |
| Петрушки | 1 штука. |
| Кислой капусты | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ или 1 ложка. |

| | |
|---------------------------|---------------|
| Сметаны | 1—1½ стакана. |
| Перцу | 10—12 штукъ. |
| Лавроваго листа | 10—12 штукъ. |

Варится бѣлый бульонъ безъ кореньевъ. За часъ до обѣда въ чистой кастрюлѣ готовятъ слѣдующую заправу: тушатъ въ брезѣ или маслѣ 1—2 луковицы, мелко нашинкованныя, въ это же время натираютъ на теркѣ 2 моркови и 1 петрушку и тоже кладутъ въ ту же кастрюлю потушиться, а черезъ 5 минутъ туда же прибавляютъ 1½—2 фун. промытой и мелко нарубленной кислой капусты. Когда все это будетъ готово, то всыпаютъ ложку муки, томату же кладутъ, какъ и въ лѣнныя щи, половинное количество или и совсѣмъ не кладутъ. Размѣшавъ хорошенько заправу, процѣживаютъ въ нее бульонъ, кладутъ мясо и даютъ хорошо прокипѣть; передъ подачей на столъ кладутъ въ эти щи стаканъ-полтора сметаны, немного лавроваго листа и душистаго перцу и при желаніи, сырого картофеля, мелко нарѣзаннаго. Давъ прокипѣть одинъ разъ, подаютъ щи на столъ съ гречневой кашей или съ гренками изъ нея.

Примѣчаніе. Эти щи можно варить изъ свинины или гуся вмѣсто мяса, а вмѣсто кислой капусты можно брать свѣжую, для кислоты же влить въ щи сыровцу или лимонной соли.

36. Зеленые щи.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|---------------|
| Мяса | 2½—3¾ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Щавеля | 1¼—1½ фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Морковь | 1 штука. |
| Петрушки | ½ корешка. |
| Луку | 1—½ штуки. |

| | |
|-------------------|---------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Сметаны | 1—1½ стакана. |
| Яиць | 3—5 штукъ. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями изъ горки, грудины или пашины. Отдѣльно, въ другой кастрюлѣ, припускаютъ въ небольшомъ количествѣ воды промытый щавель, котораго берутъ 1¼—1½ фун. въ свѣжемъ видѣ. Когда онъ будетъ мягкимъ, его протираютъ черезъ сито, и въ протертое пюре прибавляютъ ложку шпинатнаго пюре для цвѣта. За ½ часа до обѣда въ чистой кастрюлѣ дѣлаютъ пассеровку изъ ложки масла и ложки муки, когда она будетъ готова, то туда кладутъ приготовленное пюре, провариваютъ и разводятъ постепенно процѣженнымъ бульономъ. Затѣмъ кладутъ туда же промытое и разрѣзанное мясо, стаканъ или полтора сметаны и даютъ разъ прокипѣть. Къ этимъ шамъ подаются яйца крутыя или въ мѣшечкѣ и сметана.

Примѣчаніе. Весной, когда щавель очень дорогъ, къ нему прибавляютъ зелень крапивы или редиса, при чемъ пропорція, въ общемъ, остается та же, для кислоты въ щи прибавляется лимонная кислота.

37. Зеленый борщъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|-------------------|
| Мяса | 2½—3¼ фунта. |
| Воды | 20 стакановъ. |
| Луку | 1—2 штуки. |
| Моркови | 1 штука. |
| Петрушки | ½ штуки. |
| Соли | 1—1½ стол. ложки. |
| Бураковъ | 1—2 штуки. |
| Муки | 1 ложка. |
| Томату | 2 ложки. |
| Щавеля | 1 фунтъ. |
| Картофеля | 2—3 штуки. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями. За часъ до объѣда въ чистой кастрюлѣ приготавливаютъ слѣдующую заправу: 1—2 луковицы тушатъ въ брезѣ или маслѣ и туда же прибавляютъ 1—2 небольшихъ, шинкованныхъ, какъ для малороссійскаго борща, бурака. Когда послѣдніе будутъ готовы, всыпаютъ 1 ложку муки, промѣшиваютъ, кладутъ 2 ложки томату, перецъжикиваютъ весь бульонъ съ промытымъ мясомъ и за 15—20 минутъ до подачи на столъ кладутъ 1 фунтъ мелко рубленнаго безъ хвостиковъ сырого или протертаго щавеля и вмѣстѣ съ нимъ нѣсколько сырого разрѣзаннаго картофеля и немного сметаны. Къ этому борщу подаются гренки или ватрушки.

38. Разсолъникъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Бараньей или телячьей грудинки . . . | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Телячьей или говяжьей почки | 1 ¹ / ₂ —2 штуки. |
| Мозговыхъ костей | 1 ¹ / ₄ —1 ² / ₃ фун. |
| Луку | 1 штука. |
| Моркови | 1 штука. |
| Петрушки | 1 ¹ / ₂ штуки. |
| Муки | 1 ложка. |
| Томату | 1 ложка. |
| Соленыхъ огурцовъ | 3—4 штуки. |
| Картофеля | 3—4 штуки. |
| Лавроваго листа | 8—10 штукъ. |
| Перца | 10—12 штукъ. |
| Сметаны | 1—1 ¹ / ₂ / стакана. |

Берутъ 1¹/₄ фун. бараньей или телячьей грудинки, 1¹/₂—2 телячьей или говяжьей почки и 1¹/₄ или 1²/₃ фун. мозговыхъ костей. Варятъ бѣлый бульонъ безъ кореньевъ изъ мозговыхъ костей (можно также изъ жареной ростбифной кости), а въ другой кастрюлѣ ставятъ вариться въ прѣсной водѣ очищенныя отъ

пленки почки. Когда бульонъ начнетъ кипѣть, то въ него кладутъ баранью или телячью грудинку, чтобы она сварилась до половины готовности. За часъ до обѣда въ чистой кастрюлѣ приготавливаютъ слѣдующую заправку: 1 среднюю луковицу мелко шинкуютъ и тушатъ въ брезѣ или маслѣ, когда лукъ будетъ готовъ, то туда же кладутъ нарѣзанную въ $\frac{1}{2}$ кружка морковь и $\frac{1}{2}$ петрушки; когда онѣ будутъ мягки, всыпаютъ ложку муки и размѣшиваютъ; томатъ, какъ и на щи, кладется по желанію и только въ небольшомъ количествѣ, т. е. 1 ложка. Потомъ заправу разбавляютъ бульономъ, послѣ котораго въ рассольникъ кладутъ очищенные и нарѣзанные соленые огурцы, тонко нарѣзанныя почки, нарубленные въ вершокъ кусочки отваренной баранины или телятины, мелко нарѣзанный сырой картофель, немного лавроваго листа и душистаго перцу, по вкусу кипяченаго огуречнаго рассола и стаканъ полтора сметаны. При подачѣ на столъ кладется рубленая зелень.

Примѣчаніе. Рассольникъ дѣлается и изъ гусиныхъ потроховъ, когда нѣтъ баранины и почекъ; бульонъ же для него можно варить изъ костей уже жаренаго гуся, мясо котораго подавалось наканунѣ на жаркое.

39. Окрошка.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Курицы, баранины, телятины или | |
| говядины | 1 $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яицъ | 5 штукъ. |
| Огурцовъ небольшихъ | 5 штукъ. |
| Сметаны | 5 ложекъ. |
| Зелени укропа | 2—3 чайныхъ ложки. |
| Зеленой петрушки | 1 чайная ложка. |
| Зеленаго луку | 2 чайныхъ ложки. |
| Квасу | 3—4 бутылки. |

Для окрошки накануне, или во всякомъ случаѣ заранее, жарится курица, баранина, телятина и въ крайнемъ случаѣ говядина. Берутъ 1¼ фунта мякоти какого-либо изъ перечисленныхъ жаркихъ, 5 крутыхъ яицъ, 5 небольшихъ очищенныхъ, свѣжихъ огурцовъ, 5 столовыхъ или кухонныхъ ложекъ сметаны (по вкусу) и 5 чайныхъ ложекъ мелко рубленной и перетертой съ солью зелени укропа, петрушки и зеленого лука. Нарѣзавъ мелкими кусочками мясо, яйца и огурцы, кладутъ все это въ суповую чашку, солятъ и размѣшиваютъ съ приготовленной зеленью и сметаной, наконецъ, вливаютъ хлѣбный квасъ, кислая щи или кипяченый съ сахаромъ и процѣженный сыровецъ, 10—12½ стакановъ. Приготовленную такимъ образомъ окрошку выносятъ на ледъ, чтобы она охладилась, а передъ подачей на столъ ее заправляютъ хрѣномъ, горчицей ук-сусомъ или сахаромъ по вкусу и кромѣ того кладутъ въ нее куски льда.

ГЛАВА II.

Супы и борщи постные.

40. Грибной супъ съ рисомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|------------------|
| Грибовъ | 5—6½ штукъ. |
| Воды | 18—20 стакановъ. |
| Масла подсолнеч. | 1 ложка. |
| Рису | ½ стакана. |
| Луку | ½—1 штука. |
| Картофелю | 3—4 штуки. |
| Маслинъ | ¼ фунта. |

Основой всѣхъ постныхъ суповъ безъ рыбы служитъ грибной наваръ изъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ.

Берутъ 5 или 6½ среднихъ грибовъ и передъ употребленіемъ ихъ наливаютъ на нѣсколько минутъ кипяткомъ, подѣ влияніемъ котораго все червяки или шашень, часто заводящіеся въ грибахъ, быстро всплываютъ наверхъ. Промывъ хорошенько грибы, наливаютъ ихъ по пропорціи холодной водой и ставятъ на сильный огонь часа на два, пока они не сдѣлаются мягкими; а въ это время въ маленькой кастрюлѣ въ соленомъ крутомъ кипяткѣ отвариваютъ до половины готовности ½ стакана рису. За ½ часа до обѣда въ чистой кастрюлѣ тушатъ въ подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ половину или одну шинкованную луковицу. Когда лукъ станетъ прозрачнымъ, то туда процѣживаютъ весь грибной наваръ, затѣмъ кладутъ отвареный рисъ, нѣсколько штукъ сырого нарѣзаннаго картофеля, соли по вкусу, нарѣзанные полосками грибы и, наконецъ, кто любитъ, ¼ фунта промытыхъ маслинъ. Все это должно кипѣть, пока не будетъ мягко, до готовности.

Примѣчаніе. Въ виду того, что наваръ грибовъ или рыбьихъ костей получается скорѣй, чѣмъ наваръ мяса, для постныхъ суповъ можно уменьшить количество воды, которой вмѣсто 20 стакановъ можно брать 17—18 и, кромѣ того, постный обѣдъ можно начинать готовить за 3, а не за 4 часа до назначеннаго времени, какъ скоромный.

41. Рыбный супъ съ засыпкой.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|-------------------|
| Судака | 2½—3¾ фунта. |
| Воды | 18—20 стакановъ. |
| Засыпки | ½ фунта. |
| Кореньевъ | ⅝ ” |
| Масла подсолн. | 1 кухонная ложка. |
| Зелени | 1 чайная ложка. |
| Соли | 1 столовая ложка. |

Вмѣсто грибовъ можно брать для супа рыбу, а именно: взявъ судака, очищаютъ его отъ чешуи, снимаютъ съ костей мясо и моютъ. Для рыбнаго супа берутъ $1\frac{2}{3}$ или $2\frac{1}{2}$ фунта костей судака и варятъ изъ нихъ обыкновенный бѣлый бульонъ съ подкраской, какъ изъ мясныхъ костей. Минуть за 20 до обѣда въ отдѣльной кастрюлѣ въ соленомъ крутомъ кипяткѣ отвариваютъ какую угодно засыпку въ видѣ сѣмячекъ, звѣздочекъ или горошку, которой берутъ $\frac{1}{2}$ фунта. Сваривъ засыпку, ее отставляютъ до подачи на столъ, а мясо судака, разрѣзавъ на небольшіе кусочки и посоливъ ихъ, поджариваютъ въ постномъ маслѣ для крѣпости и опускаютъ въ процеженный бульонъ минутъ на 5—10, чтобы бульонъ получилъ лучшій вкусъ. Передъ самымъ обѣдомъ засыпку кладутъ прямо въ чашку и заливаютъ готовымъ бульономъ съ рыбой, а сверху посыпаютъ рубленой зеленью.

42. Супъ гороховое пюре.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Костей судака | $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Воды | 18—20 стакановъ. |
| Кореньевъ | $\frac{5}{8}$ фунта. |
| Соли | 1 ложку. |
| Гороху | $\frac{5}{8}$ фунта. |
| Муки | 1 ложку. |
| Масла постнаго | 1 „ |

Варится бѣлый бульонъ съ кореньями изъ костей судака; въ другой кастрюлѣ отвариваютъ $\frac{5}{8}$ фун. гороха, намоченнаго накануне на всю ночь. Когда горохъ будетъ готовъ, его протираютъ черезъ сито и дѣлаютъ изъ него супъ пюре по правиламъ и по порціи скоромнаго, только въ пассеровку вмѣсто коровьяго масла берутъ постное и не разбавляютъ его лезономъ.

Къ этому супу подаются грѣнки изъ бѣлаго французскаго хлѣба.

43. Уха.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|---|
| Рыбы | 2 ¹ / ₂ —3 ³ / ₄ фунта. |
| Воды | 18—20 стакановъ. |
| Соли | 1 ложка. |
| Кореньевъ | ⁶ / ₈ — ⁷ / ₈ фунта. |

Хорошая крѣпкая уха готовится изъ большихъ рыбъ: судака, осетра, налима, или маленькихъ окуней и ершей, или пополамъ тѣхъ и другихъ, слѣдующимъ образомъ: очистивъ рыбу отъ чешуи и внутренностей, отдѣляютъ ихъ филеи отъ костей и кожи и, промывъ хорошенько, а самое главное, очистивъ кости отъ внутренней пленки, наливаютъ ихъ холодной водой по пропорціи. Снявъ пѣну, когда уха закипитъ на сильномъ огнѣ, солятъ ее и кладутъ, по пропорціи желтаго бульона, коренья съ подраской, а кромѣ того немного лавроваго листа и душистаго перцу. Часа черезъ 2 получится хорошій, свѣтлый наваръ, тогда въ немъ отвариваютъ кусочками нарѣзанную мякоть рыбы, которую минутъ черезъ 5 осторожно вынимаютъ на блюдо или въ холодную воду; уху же, процѣдивъ и положивъ въ нее отдѣльно отваренные коренья, какъ на супъ жульенъ, выливаютъ въ суповую чашку, куда кладутъ и отваренную рыбу. Къ ухѣ подаются пирожки.

44. Уха съ кнелю.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|---|
| Рыбы | 3 ¹ / ₂ —4 ¹ / ₂ фунта. |
| Воды | 18—20 стакановъ. |
| Соли | 1 ложка. |
| Бѣлковъ | 3 штуки. |
| Кореньевъ | ⁶ / ₈ — ⁷ / ₈ фунта. |

Масла постнаго . . . 1 чайную ложку.
 Хлѣба французск. . . 1—2 ломтика.
 Воды $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ.

Варится уха по вышеописаннымъ правиламъ, только кромѣ $2\frac{1}{2}$ фун. костей для бульона, берутъ еще $1\frac{1}{4}$ ф. костей (можно вмѣстѣ съ рыбьей икрой), для очистки, которая готовится слѣдующимъ образомъ: мелко нарубить оставленные кости и икру, сложивъ въ кастрюлю, разбавить ихъ бѣлками и $1\frac{1}{4}$ стакан. холодной воды, смѣшать все это съ процеженной ухой и поставить на край плиты, чтобы постепенно очистка поднялась на верхъ въ видѣ пѣны, тогда осторожно процедить уху черезъ мокрую салфетку и въ ней подать: отваренные звѣздочками коренья, судаковую кнель, которая дѣлается, какъ и куриная, но только вмѣсто яйца вливается чайная ложка постнаго масла, а вмѣсто молока—вода; кромѣ этого, въ уху по желанію кладутъ тонкіе кусочки лимона безъ косточекъ.

54. Постный борщъ.

(На 5 персонъ.)

Грибовъ 2—3 штуки.
 Рыбы 2— $2\frac{1}{2}$ фунта.
 Луку 1 штука.
 Воды 18—20 стакановъ.
 Кореньевъ $\frac{2}{8}$ фунта моркови и петрушки.
 Томатовъ 2—3 ложки.
 Бураковъ 1—2 штуки.
 Уксусу 1 столов. ложка.
 Капусты $\frac{1}{2}$ кочана.
 Картофеля 2—3 штуки.
 Муки 1 ложка.
 Масла постнаго . . . 1 „
 Маслинъ $\frac{1}{4}$ фунта.

Варится или грибной наваръ, или рыбный бульонъ по извѣстной пропорціи, а можно и то, и другое въ

половинной пропорціи. Часа за 1½ до обѣда въ чистой кастрюлѣ готовятъ слѣдующую заправу: 1—2 небольшихъ луковицы мелко шинкуютъ и тушатъ въ ложкѣ постнаго масла; когда лукъ будетъ прозраченъ, то въ него прибавляютъ шинкованные, какъ для малороссійскаго борща, и смоченные уксусомъ 1—2 маленькихъ бурака, 1 морковь и ½ петрушки, 1 ложку муки и 2—3 ложки томатовъ. Все это размѣшиваютъ, а потомъ постепенно разводятъ процеженнымъ бульономъ, въ который кладутъ полкочня шинкованной свѣжей капусты. За ½ часа до подачи на столъ кладутъ въ борщъ обжаренную въ маслѣ рыбу, ¼ фун. промытыхъ маслинъ, 2—3 разрѣзанныхъ картофелинъ, если любятъ ¼ стакана промытаго изюма, мелко шинкованные и отваренные въ бульонѣ грибы и рубленую зелень. Кислота постнаго борща должна быть умеренная, но если любятъ кислый борщъ, то въ него прибавляютъ сыровецъ или лимонную кислоту.

Примѣчаніе. Рыбы, пригодныя для постнаго борща, слѣдующія: судакъ, караси, лещъ и осетровая голова. Грибной борщъ дѣлается такъ же, но безъ рыбы.

46. Постныя кислыя щи.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Грибовъ . . . | 2—3 штуки. |
| Рыбы | 3—2½ фунта. |
| Воды | 18—20 стакан. |
| Кореньевъ . . . | ⅔ фунт. моркови и петрушки. |
| Капусты | 1½—2 фунта. |
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | 1 „ |
| Томату | 1 „ |
| Маслинъ | ¼ фунта. |

Варится грибной и рыбный бульонъ. За часъ до обѣда въ чистой кастрюлѣ готовятъ приправу,

какъ для скоромныхъ щей (№ 35), только вмѣсто бреза берутъ постное масло, а вмѣсто сметаны кладутъ маслины.

47. Постная солянка.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--|
| Грибовъ | 2—3 штуки. |
| Рыбы | 2—2 ¹ / ₂ фунта. |
| Луку | 1 штука. |
| Кореньевъ | ² / ₈ ф. моркови и петрушки. |
| Муки | 1 ложку. |
| Томатовъ | 2—3 ложки. |
| Масла постнаго | 1 ложку. |
| Огурц. соленыхъ | 2—3 штуки. |
| Картофеля | 4—5 штукъ. |
| Маслинъ | ¹ / ₄ фун. |
| Капорцевъ | ¹ / ₄ „ |

Варится грибной и рыбный бульонъ. За часъ до обѣда въ чистой кастрюлѣ приговляютъ слѣдующую приправу: тушатъ мелко нарубленную луковицу въ ложкѣ постнаго масла до прозрачности; туда же прибавляютъ наръзанную въ ¹/₂ кружка морковь и половину петрушки, ложку муки, 2—3 ложки томатовъ и процѣженный бульонъ. За 20 минутъ до обѣда въ солянку кладутъ: 2¹/₂ фунта обжаренной въ постномъ маслѣ маленькими кусочками рыбы (осетрины, севрюги или судака), 2—3 очищенныхъ и наръзанныхъ въ полкружка соленыхъ огурца, 4—5 наръзанныхъ картофелинъ, ¹/₄ фун. маслинъ, ¹/₄ фунта капорцевъ и для вкуса кипяченаго огуречнаго разсола и рубленой зелени.

48. Ботвинья.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Раковъ | 40—50 шт. |
| Рыбы | 1 ¹ / ₂ —2 фун. |
| Огурцовъ свѣжихъ | 5—6 шт. |

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Луку зеленого | 2—3 чайн. ложекъ. |
| Соли | по вкусу. |
| Укропу и петрушки | 2—3 чайн. ложки. |
| Щавельнаго пюре | 3—4 ложки. |
| Квасу | 3—4 бутылки. |
| Горчицы | 1—2 чайн. ложки. |
| Сахару | по вкусу. |
| Уксусу | ” ” |

Варятъ и очищаютъ 40—50 штукъ раковъ, нарѣзаютъ небольшими кусочками 1½—2 фунта сваренной свѣжей или малосольной осетрины или севрюги, очищаютъ 5—6 штукъ свѣжихъ огурцовъ и нарѣзаютъ ихъ тонко въ ¼ кружка; затѣмъ рубятъ и перетираютъ съ солью 4—5 чайныхъ ложекъ зеленого луку, укропу и петрушки, складываютъ все это въ суповую чашку и, прибавивъ сюда 3—4 ложки щавельнаго пюре (№ 442), размѣшиваютъ и солятъ по вкусу. Потомъ отобравъ всѣ раковыя брюшки съ лапками, толкутъ ихъ въ ступкѣ и заливаютъ на ½ часа 3—4 бутылками хлѣбнаго квасу, а затѣмъ процѣдивъ его черезъ частое сито въ приготовленную массу, кладутъ туда же чисто промытаго льду и ставятъ въ холодное мѣсто. Передъ подачей на столъ заправляютъ ботвинью горчицей, сахаромъ и уксусомъ по вкусу. Къ ботвиньѣ подается, отдѣльно на тарелкѣ, нарѣзанный кусочками балыкъ, отвареная тарань и тертый хрѣнь.

ГЛАВА III.

Каши, гренки и фарши.

49. Гречневая каша рассыпчатая.

(Пропорція на 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------|
| Гречневой крупы | 2 фунта. |
| Масла или сала | 1 ложка. |

Воды или бульону сколько потребуется.

Соли 1 столовая ложка.

Взявъ 2 фунта крупной гречневой крупы, просѣвають черезъ рѣдкое сито, чтобы въ ней не было мелочи и муки, выбираютъ черныя зернышки и овесъ и, всыпавъ крупу на сухой листъ, поджариваютъ ее въ духовой докрасна, все время помѣшивая ложкой. Пока крупа стоитъ въ духовой, вскипятить въ кастрюлѣ воду или второй бульонъ. Поджаренную уже крупу выкладываютъ въ глиняный или огнеупорный горшокъ такой величины, чтобы половина или треть его оставалась незанятою, и если второго бульона нѣтъ, то вливаютъ въ крупу кухонную ложку растопленнаго коровьяго масла или говяжьяго сала, а если кто любить, — гусянаго смальца. Затѣмъ кладутъ столовую ложку соли и, размѣшавъ хорошенько, заливаютъ кипяткомъ, котораго должно быть выше крупы пальца на четыре; тогда закрываютъ горшокъ крышкою и оставляютъ на плитѣ до тѣхъ поръ, пока крупа не разварится и не вберетъ въ себя всю воду; а потомъ, вымѣшавъ опять всю кашу и закрывъ ее крышкою, ставятъ ее въ духовую часа на 3, чтобы она совсѣмъ разварилась. Чтобы въ кашѣ не было засохшей корки сверху и съ боковъ, ее надо какъ можно чаще вымѣшивать или поставить въ духовой на парь, т.-е. въ полуглубокую посуду налить горячей воды и въ нее поставить горшокъ съ кашей. Если есть второй бульонъ, то въ крупу не надо класть масла или сала, а, посоливъ ее, залить вмѣсто воды кипящимъ бульономъ въ той же пропорціи, а затѣмъ поступать, какъ сказано выше. Въ постную кашу вмѣсто коровьяго масла кладутъ ложку подсолнечнаго или горчичнаго масла.

50. Ячневая каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Ячневой крупы | 2 фунта. |
| Масла | 1 ложка. |
| Воды | сколько потребуется. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Ячневая каша варится совершенно такъ же, какъ гречневая (№ 49), только крупу можно не поджаривать.

51. Скороспѣлая гречневая каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Гречневой крупы | 2 фунта. |
| Масла | 1 столовая ложка. |
| Воды | сколько потребуется. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Если гречневая каша нужна очень скоро для какихъ-нибудь фаршей или къ борщу, то берутъ 2 фунта отварной гречневой крупы, высыпаютъ ее въ глиняный горшокъ, сверху кладутъ кусочекъ масла и десертную ложку соли и наливаютъ кипящей ключомъ воды столько, чтобы она была выше крупы пальца на 2—3; когда крупа разварится и вберетъ всю воду, то, вымѣшавъ ее, ставятъ въ духовую минутъ на 10, предварительно накрывъ горшокъ крышкой.

52. Сальникъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Гречневой крупы | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |
| Легкое и печень барашка | 1 штука. |
| Яицъ | 1—2 штуки. |
| Луку | 1 штука. |
| Соли | 1 столовая ложка. |
| Масла | 1 ложка. |

Варятъ гречневую кашу изъ $\frac{3}{4}$ фунта разварной крупы, а въ другой кастрюлѣ отвариваютъ легкое и печень барашка до мягкости. Взявъ большой бараній сальникъ, промываютъ его въ водѣ и разстилаютъ въ какой-нибудь эмальированной полуглубокой кастрюлѣ. Затѣмъ сваренную гречневую кашу смѣшиваютъ съ мелко нарубленнымъ готовымъ легкимъ и печенью; вбиваютъ туда же одно-два сырыхъ яйца и кладутъ поджаренную въ ложкѣ масла луковицу, по вкусу соли, а если кто любитъ, то и перцу и, размѣшавъ все это, фаршируютъ имъ сальникъ; затѣмъ, тщательно завернувъ, поджариваютъ въ духовой и подаютъ къ борщу. Сальникъ можно дѣлать также и съ булкой вмѣсто гречневой крупы. Тогда, отваривъ 3 бараньихъ молоденькихъ легкихъ съ печенками, рубятъ ихъ и кладутъ туда же смоченную въ водѣ или молокоѣ трехкопеечную французскую булку безъ корки 2—3 сырыхъ яйца и 2 рубленыхъ крутыхъ яйца, поджаренную въ маслѣ луковицу, соли и перцу по вкусу, а затѣмъ, нафаршировавъ сальникъ, поджариваютъ его.

53. Пшенная каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Пшенной крупы . . . | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |
| Воды | сколько потребуется. |
| Масла | 1 ложка. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Взявъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунта лучшаго пшена, вымываютъ его два раза въ водѣ и, положивъ въ него ложку коровьяго масла и немного соли, наливаютъ пшено кипящей водой, какъ гречневую кашу (№ 49), и, уваривъ ее на плитѣ, ставятъ въ духовую приблизительно на часъ, время отъ времени вымѣшивая, чтобы она не пригорѣла. Вмѣсто воды пшенную кашу можно нали-

вать для лучшаго вкуса молокомъ. Пшениную кашу можно также запекать въ формѣ, въ родѣ бабки. Для этого варятъ кашу на молокѣ, и когда она немного остынетъ, прибавляютъ въ нее $\frac{3}{4}$ или цѣлый стаканъ сметаны и 2--3 сырыхъ яйца; размѣшавъ все, выкладываютъ въ форму, смазанную масломъ, и запекаютъ.

54. Полевая каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Цыплятъ | 2 штуки. |
| Или курицу | 1 курица. |
| Или баранины | 2 фунта. |
| Пшениной крупы | $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ. |
| Воды | 12—15 стакановъ. |
| Свиного сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 2—3 штуки. |

Часа за два до обѣда варятъ бульонъ изъ двухъ цыплятъ, или одной курицы, или 2 фунтовъ баранины. Промываютъ раза два въ водѣ половину или цѣлый стаканъ пшена (это зависитъ отъ вкуса), и когда мясо уварится до половины готовности, засыпаютъ имъ бульонъ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ поджариваютъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта нарѣзаннаго тонкими и мелкими кусочками свиного сала и по желанію приготавливаютъ изъ 1 стакана и 2 желтковъ льезонъ. Когда сало будетъ готово, его кладутъ вмѣстѣ съ рубленной зеленью въ кашу и даютъ разъ прокипѣть; затѣмъ, посоливъ кашу по вкусу, передъ подачей на столъ смѣшиваютъ ее съ льезономъ. Цыпленка, курицу или баранину нарѣзаютъ небольшими кусочками.

55. Каша изъ тыквы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--|
| Тыквы | 2—3 фунта. |
| Воды или молока | сколько потребуется. |
| Пшена | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |

Очистивъ отъ корки и наръзавъ кусочками фунта 2—3 сладкой тыквы, промываютъ ее въ водѣ и, сложивъ въ глиняный или огнеупорный горшокъ, заливаютъ кипящей водой или молокомъ, чтобы тыква покрылась, и увариваютъ ее до мягкости, а затѣмъ протираютъ черезъ сито и засыпаютъ половиной или $\frac{3}{4}$ стакана промытаго лучшаго пшена, которое увариваютъ на плитѣ, почаще помѣшивая кашу, чтобы не пригорѣла, а затѣмъ кладутъ соли или сахару по вкусу.

56. Молочная каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--|
| Молока | 4—5 стакановъ. |
| Рису | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |

Въ глиняномъ или огнеупорномъ горшкѣ кипятятъ 4—5 стакановъ молока и въ то же время промываютъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана рису. Когда молоко закипитъ, его засыпаютъ рисомъ и, почаще помѣшивая, увариваютъ до мягкости; по желанію кладутъ по вкусу сахару. Вмѣсто рису можно брать манную крупу, саго или тапиоку.

57. Гурьевская каша.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|--|
| Молока | 3 стакана. |
| Сливковъ | 2 стакана. |
| Манной крупы | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Грецкихъ орѣховъ | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Миндалья | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | 1 чайную ложку. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |

Кипятятъ 3 стакана молока и, засыпавъ $\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, варятъ негустую кашу. Отдѣльно въ широкой посудѣ ставятъ въ духовую 2 стакана сли-

вокъ или молока, чтобы на немъ образовалась пѣнка, которую снимаютъ на тарелку; когда образуется новая пѣнка, ее снова снимаютъ и продолжаютъ это до тѣхъ поръ, пока все молоко не выкипитъ. Между тѣмъ очищаютъ и толкутъ въ ступкѣ или пропускаютъ черезъ машинку по $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта грецкихъ орѣховъ и миндаля, къ которому прибавляютъ нѣсколько штукъ горькаго миндаля для запаха. Затѣмъ мелко нарѣзаютъ $\frac{1}{2}$ фунта разныхъ цукатовъ и, взявъ смазанную масломъ небольшую никелевую или эмальированную форму, складываютъ въ нее все это рядами, или равномерно перемежавъ, и запекаютъ въ духовой. Передъ подачей на столъ, засыпавъ кашу въ большомъ количествѣ мелкимъ пескомъ, держатъ надъ нимъ очень горячій утюгъ, подъ жаромъ котораго сахаръ растаетъ и образуется корочку изъ леденца.

58. Гренки изъ гречневой крупы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------|---|
| Гречневой крупы мелкой . . . | 2 фунта. |
| Масла | 1 стол. ложка и $\frac{1}{8}$ ф. для жар. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Воды | сколько потребуется. |
| Муки | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Яицъ | 1 штука. |
| Сухарей | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |

Берутъ 2 фунта мелкой гречневой крупы и, сложивъ ее въ горшокъ и прибавивъ ложку коровьяго масла и немного соли, заливаютъ кипящей водой, какъ для рассыпчатой каши (№ 49); уваривъ ее, ставятъ въ духовую, прибавивъ еще немного воды, чтобы каша была очень мягкая и разваренная, какъ заварное тѣсто. Тогда выкладываютъ ее на мокрый желѣзный листъ, ровняютъ лопаточкой или ложкой и даютъ

остыть на холоду. Передъ обѣдомъ, разрѣзавъ остуженную кашу на равные квадратики, обваливаютъ ихъ въ мукѣ, яйцѣ и сухаряхъ и поджариваютъ въ кипящемъ маслѣ.

59. Гренки изъ хлѣба.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------------|----------|
| Французскихъ хлѣбовъ | 1—2. |
| Масла | 1 ложка. |
| Сыру тертаго | 1 ложка. |

Взявъ одинъ-два французскихъ хлѣба, нарѣзаютъ ихъ равными кубиками и подсушиваютъ въ духовой, или, сложивъ ихъ на мѣдную крышку, поливаютъ коровьимъ масломъ и сверху посыпаютъ натертымъ сыромъ, а затѣмъ подсушиваютъ въ духовой.

60. Гренки съ мясомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Французскій хлѣбъ | 1. |
| Мяса | 1 фунтъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Масла | 1 ложка. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сметаны | 1—2 ложки. |
| Сухой булки | 2—3 ломтика. |
| Сыру тертаго | 1 столов. ложка. |

Очистивъ французскій хлѣбъ отъ корки и нарѣзавъ его тоненькими ломтиками, намазываютъ слѣдующимъ фаршемъ: нарубить или пропустить черезъ мясорубку 1 фунтъ варенаго, жаренаго или сырого мяса, прибавить въ него мелко нарубленную, поджаренную въ маслѣ луковицу, 2 ложки тертой на теркѣ и намоченной въ молокѣ булки, сырое яйцо, ложку или двѣ сметаны. Размѣшавъ все это и намазавъ на гренки,

посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ и подеушиваютъ въ духовой.

61. Мягкіе гренки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Французскій хлѣбъ | 1. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Сахару | 1 столов. ложку. |
| Желтковъ | 2—3. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Мягкіе гренки обыкновенно подаются къ разнымъ соусамъ. Нарѣзавъ очищенный французскій хлѣбъ ломтиками или треугольниками, мочатъ его въ молоко, на каждый стаканъ котораго прибавляютъ 2—3 желтка и 1 столовую ложку сахару. Хорошо намоченные гренки поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ.

62. Жареные гренки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Французская булка | 1. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |

Такіе гренки подаются или къ соусамъ или къ разнымъ жаркимъ. Нарѣзавъ очищенный французскій хлѣбъ ломтиками или треугольниками, поджариваютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ.

63. Фаршъ изъ жаренаго мяса.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Мяса | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яиць | 1—2 штуки. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Солн | по вкусу. |

Вареное, можно и жареное, мясо мелко рубятъ или пропускаютъ черезъ мясорубку и на каждые 2 фунта

его поджариваютъ до прозрачности одну мелко нарубленную луковицу, лучше въ глубокой посудѣ. Сложивъ мясо на сковороду или мѣдную крышку, прибавляютъ туда $\frac{1}{3}$ фунта распущеннаго масла, поджаренный лукъ, ложки двѣ бульону или сочковъ и поджариваютъ въ духовой или на плитѣ до румяности. Затѣмъ посыпаютъ солью, перцемъ и смѣшиваютъ съ 2—3 рубленными крутыми яйцами.

64. Фаршъ изъ сырого мяса.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Мяса | 1 $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки, |
| Воды или льду . . | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Берутъ 1 $\frac{1}{4}$ фунта жирнаго мяса затылка, вырѣзки или ссѣка, рубятъ его или пропускаютъ черезъ мясорубку; если мясо не жирно, то прибавляютъ $\frac{1}{4}$ фун. почечнаго сала, тоже рубленаго. Затѣмъ поджариваютъ въ маслѣ $\frac{1}{2}$ мелко нарубленной луковицы и, смѣшавъ ее съ мясомъ, прибавляютъ туда же полстакана холодной воды или мелко нарубленнаго льду, соли и перцу по вкусу. Этотъ фаршъ употребляется для колдуновъ, а кто любитъ, и для слоеныхъ и жареныхъ пироговъ.

65. Скороспѣлый фаршъ изъ мяса.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|------------------------|
| Мяса | 1 $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Яиць | 1—2 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Если варенаго мяса нѣтъ, а сырой фаршъ не любятъ, то, взявъ два фунта сырого сѣвка, рубленнаго или пропущеннаго черезъ мясорубку, складываютъ его на сковороду съ прожаренной въ маслѣ луковицей и мѣшаютъ на плитѣ, прибавляя понемногу масла, пока мясо хорошенько не прожарится. Тогда прибавляютъ сюда же мелко нарубленныхъ крутыхъ яицъ, соли и перцу по вкусу.

66. Фаршъ изъ риса скромный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|-------------|
| Рису | 1 стаканъ. |
| Молока или воды. | 3½ стакана. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Масла | 2—3 ложки. |
| Соли и сахару | по вкусу. |

На каждый стаканъ промытаго нѣмецкаго рису ставить въ кастрюлю 3½ стакана холодной воды или молока, или пополамъ того и другого. Когда закипитъ ключемъ, туда кладутъ рисъ и варятъ густую кашу, почаще помѣшивая ее, чтобы не пригорѣла. Когда же крупа станетъ мягкой, оставляютъ рисъ съ огня и, прибавивъ 2—3 ложки распущеннаго масла и по вкусу соли или сахару, размѣшиваютъ рисъ съ 2—3 мелко нарубленными крутыми яйцами.

67. Фаршъ изъ капусты.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-----------------|
| Капусты | ½ кочня. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Луку | 1 штука. |
| Масла | ¼ фунта. |
| Яиць | 2—3 штуки. |

Нашинковавъ ½ кочня свѣжей капусты, мелко рубятъ ее и перетираютъ руками съ солью. Затѣмъ,

отваривъ капусту въ водѣ до мягкости, отбрасываютъ ее на рѣшето или дурхшлагъ, а потомъ, положивъ на сковороду съ прожаренной въ маслѣ луковицей и прибавивъ въ капусту масла, соли и зелени, промѣшиваютъ ее на огнѣ и смѣшиваютъ съ 2—3 рублеными крутыми яйцами.

68. Фаршъ изъ бараньихъ легкиихъ.

(На 5 персонъ.)

| | | |
|------------------------------|---------------|-----------|
| Бараньихъ легкиихъ | 2 | штуки. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ | луковицы. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ | фунта. |
| Яиць | 2—3 | штуки. |

Взявъ два-три молодыхъ бараньихъ легкиихъ (можно съ печенью), промываютъ ихъ и отвариваютъ въ прѣсной водѣ до мягкости. Затѣмъ, мелко нарубивъ ихъ, складываютъ на сковороду съ прожаренной въ маслѣ луковицей, прибавляютъ масла и соли, и промѣшиваютъ на огнѣ, а потомъ смѣшиваютъ съ рублеными яйцами.

69. Фаршъ изъ мозговъ.

(На 5 персонъ.)

| | | |
|-------------------|---------------|-----------|
| Мозговъ | 1 | штука. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ | фунта. |
| Луку. | $\frac{1}{2}$ | штуки. |
| Соли. | | по вкусу. |
| Сметаны | 2 | ложки. |

Одинъ или два телячьихъ или коровьихъ мозга держать въ холодной, водѣ пока пленка не станетъ легко отставать. Тогда ихъ очищаютъ и отвариваютъ въ соленой водѣ съ десертной ложкой уксусу и небольшимъ количествомъ лавроваго листа и перцу. Когда мозги прокипятъ разъ два, вынимаютъ ихъ, остуживаютъ и мелко рубятъ, а затѣмъ прибавляютъ по желанію $\frac{1}{2}$

прожаренной въ маслѣ луковицы, 2—3 ложки сметаны или масла и по вкусу соли.

70. Фаршъ изъ вязиги.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Вязиги | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Рису или саго | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| или осетрины | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| или курицы | $\frac{1}{4}$ штуки. |

Кладутъ вязигу въ холодную воду на цѣлую ночь, а на утро ставятъ ее на плиту вариться до мягкости въ прѣсной водѣ. На $\frac{1}{4}$ фун. вязиги отвариваютъ въ кипяткѣ стаканъ рису или саго. Когда вязига сварится, смѣшиваютъ ее съ рисомъ или саго, вливаютъ туда же ложки 2—3 распущеннаго коровьяго масла, а затѣмъ прибавляютъ соли по вкусу, 4—5 мелко нарубленныхъ яиць или нарѣзанной кусочками свѣжей осетрины или вареной курицы, а кто любитъ $\frac{1}{2}$ прожаренной луковицы и перцу.

71. Фаршъ изъ творогу для варениковъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|------------|
| Творогу | 1 фунтъ. |
| Яиць | 1—2 штуки. |
| Соли или сахару | по вкусу. |

Протеревъ черезъ рѣшето 1 фунтъ свѣжаго творогу, вбиваютъ въ него 1—2 яйца и, положивъ соли или сахару по вкусу хорошенько размѣшиваютъ.

72. Фаршъ изъ творогу для ватрушекъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------|
| Творогу | 1 фунтъ. |
| Масла | 1 столовая ложка. |

Сметаны $\frac{1}{3}$ стакана.
Яиць 1 штука.
Кишмиша $\frac{1}{4}$ стакана.
Ванили или корицы . . 1 вершокъ.
Соли или сахару по вкусу.

Протеревъ $1\frac{1}{2}$ фунта творогу, вливають одну ложку растопленаго свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и 1 яйцо; все это хорошенько растирають и прибавляют $\frac{1}{2}$ стакана кишмишу, конечно, промытаго и перебраннаго, толченой ванили или корицы и соли или сахару, или того и другого по вкусу.

73. Фаршъ изъ сухарей.

(На 5 персонъ.)

Сухарей $\frac{1}{2}$ стакана.
Луку 1 штука.
Масла $\frac{1}{8}$ фунта.
Яиць 2—3 штуки.
Соли по вкусу.

Мелко рубяты и тушатъ въ ложкѣ масла одну луковичу; когда будетъ готова, всыпають туда $\frac{1}{2}$ стакана бѣлыхъ толченыхъ и просѣяныхъ сухарей и быстро промѣшиваютъ на огнѣ. Затѣмъ, сдвинувъ сковороду съ фаршемъ на край плиты, вбивають по одному 2—3 сырыхъ яйца, хорошенько размѣшивая, и солятъ по вкусу.

74. Фаршъ изъ булки.

(На 5 персонъ.)

Французская булка . . . 1 штука.
Молока $1\frac{1}{2}$ —2 стакана.
Яиць 2—3 штуки.
Соли по вкусу.

Очистивъ отъ корки сухую пятикопеечную французскую булку, мочать ее въ молоко; а затѣмъ, вбивъ 2—3 сырыхъ яйца, размѣшиваютъ все это и солятъ по вкусу.

75. Фаршъ изъ крупъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|----------------------|
| Крупы | 1 фунтъ. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Отваривъ густую манную или гречневую кашу, кладутъ туда поджареннаго луку съ масломъ и соли.

75. Постный фаршъ изъ рису.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Рису | 1 стаканъ. |
| Луку | 1 штука. |
| Масла постнаго | 1—2 ложки. |
| Грибовъ | 3—4. |
| или осетрины | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Сваривъ густую рисовую кашу на водѣ, какъ для скоромнаго фарша № 66, кладутъ въ нее прожаренную въ постномъ маслѣ луковицу, 3—4 мелко рубленыхъ отваренныхъ гриба или нарѣзанной кусочками осетрины, или отваренной и мелко рубленой вязиги и соли по вкусу, а кто любитъ и перцу.

77. Фаршъ изъ кислой капусты.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Кислой капусты | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луку | 1 луковица. |
| Масла постнаго | 1—2 ложки. |
| Соли и сахару | по вкусу. |

Отжавъ капусту и поджаривъ ее безъ масла въ духовой до красна, прибавляютъ прожаренный въ постномъ маслѣ лукъ, и соли и сахару по вкусу.

78. Фаршъ изъ гороха.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|------------|
| Гороху | 1½ фунта. |
| Луку | ½ штуки. |
| Масла | 1—2 ложки. |
| Соли | по вкусу. |

Намочивъ горохъ на всю ночь въ холодной водѣ, утромъ отвариваютъ его, протираютъ, и поджариваютъ въ духовой безъ масла, а потомъ прибавляютъ прожареннаго луку и соли по вкусу.

ГЛАВА IV.

Соуса горячіе и холодные.

А. Горячіе соуса.

1) Всѣ горячіе соуса приготовляются совершенно одинаково и только отъ того, что положено въ соусъ, зависитъ различный вкусъ и названіе его.

2) Чтобы умѣть дѣлать хорошіе соуса, надо внимательно изучить бѣлый или красный соусъ, которые служатъ основаніемъ для всѣхъ остальныхъ.

3) Чтобы соусъ былъ нежиренъ, надо съ самаго начала готовить его на горячей плитѣ.

4) Чтобы соусъ былъ гладкій, безъ комковъ, надо хорошенько приготовить для него пассеровку изъ муки и масла, а затѣмъ постепенно разводить ее бульономъ, а не вливать сразу послѣдній.

5) Чтобы соусъ не отдавалъ мукой, надо, положивъ въ него все, что требуется, дать ему хорошенько прокипѣть.

6) Для разведенія соусовъ можно всегда брать второй бульонъ, который варится изъ разныхъ косточекъ,

обрѣзковъ мяса и мясныхъ жилъ, или изъ костей желтаго бульона, для чего, сливъ бульонъ и вынувъ мясо на супъ, наливають оставшіеся кости и коренья водой въ такомъ количествѣ, чтобы она покрыла кости и ставятъ на огонь; часа черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 получается наваръ болѣе жидкій, чѣмъ первый, который называется вторымъ бульономъ и идетъ на соуса, подливы и каши.

79. Бѣлый соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Муки | 1 ложку. |
| Бульона | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | ” ” |
| Лимона | $\frac{1}{2}$ штуки. |

Въ небольшой глубокой кастрюлѣ распускаютъ одну кухонную ложку масла, приблизительно $\frac{1}{8}$ фунта; затѣмъ, придвинувъ кастрюлю на сильный огонь, готовятъ такую же ложку муки и, когда масло закипитъ, сразу всыпаютъ въ него всю муку, быстро размѣшивая, чтобы получилась гладкая масса безъ комковъ—это и есть пассеровка для соусовъ, которую надо постепенно размѣшать съ 2— $2\frac{1}{2}$ стаканами теплаго процѣженнаго бульона; а затѣмъ, прибавивъ по вкусу соли, сахару, соку изъ половины лимона или кусочекъ лимонной кислоты, даютъ соусу хорошенько прокипеть. Этотъ соусъ называется основнымъ и подается къ простымъ блюдамъ.

80. Красный соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Масла | 1 ложку. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульона | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |

Этотъ соусъ служитъ основаніемъ всѣхъ подливъ, подаваемыхъ къ мяснымъ блюдамъ, а потому дѣлается темнаго цвѣта и гораздо жиже, чѣмъ бѣлый соусъ. Берутъ ложку масла и кипятятъ докрасна въ небольшой кастрюльѣ, потомъ всыпаютъ $\frac{1}{2}$ ложки муки и дѣлаютъ пассеровку, которую постепенно разводятъ бульономъ въ той же пропорціи, какъ и для бѣлаго соуса (№ 79), т.-е. 2—2 $\frac{1}{2}$ стакана бульона и 1 $\frac{1}{2}$ стакана красной подливы; эта послѣдняя готовится слѣдующимъ образомъ: взявъ сковороду или сотейникъ, въ которомъ только что жарилось мясо или битки (для которыхъ и готовится красный соусъ) ставятъ его на огонь, чтобы остатки масла и мясного сока поджарились до красна, а затѣмъ, вливъ на сковороду стакана 1 $\frac{1}{2}$ —2 горячаго бульону или воды, кипятятъ ихъ и, процѣдивъ черезъ сито, прибавляютъ въ красный соусъ. Это придаетъ ему болѣе темный цвѣтъ и лучшій вкусъ.

81. Подлива или сочни.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Мяса и костей | 2 фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Томатовъ | 2—3 ложки. |
| Соли | по вкусу. |

Вмѣсто краснаго соуса, на подливы для мясныхъ блюдъ, дѣлается фюме или сочки, которые готовятся слѣдующимъ образомъ; взявъ 2 фунта говяжьихъ или телячьихъ обрѣзковъ въ видѣ костей, жилъ и кусочковъ мяса, нарубаютъ кости небольшими кусочками, промываютъ все это въ водѣ, складываютъ въ полуглубокую посуду и обжариваютъ въ духовой до темнаго цвѣта. Когда будетъ готово, сливаютъ, если есть, весь оттопившійся жиръ и, посыпавъ ложкой

муки съ прибавленіемъ разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ въ количествѣ $\frac{1}{4}$ фунта, заливаютъ холодной водой и ставятъ на плиту вариться часа 4—5, прибавляя понемногу воды, если кости будутъ видны изъ сочковъ; затѣмъ процѣживаютъ и выносятъ на холодъ, если плита перестаетъ топиться; а на другой день, снявъ съ подливы застывшій жиръ, ставятъ ее опять на плиту часа на $1\frac{1}{2}$ —2 и, когда она хорошо укипитъ, прибавляютъ въ нее ложки двѣ томатовъ и соли по вкусу. Эта подлива хранится въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ не портится въ теченіе 5—6 дней. Для крѣпости сочковъ ихъ можно наливать вмѣсто воды вторымъ бульономъ.

82. Луковый соусъ къ разварнымъ блюдамъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Луковицъ | 5—6. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Бульона | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |

5—6 луковицъ варятъ въ водѣ до мягкости, снявъ при этомъ красную шелуху съ нихъ, и въ то же время приготавливаютъ бѣлый соусъ (№ 79). Когда лукъ будетъ готовъ, его протираютъ въ соусъ, придавъ послѣднему по желанію кислосладкій вкусъ съ помощью сахара и лимонной кислоты или только соленый.

83. Луковый соусъ къ битнамъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Луковицъ | 4—5. |
| Масла | 2 ложки. |
| Муки | 1 ложка. |
| Бульона | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |

Нарубивъ 4—5 луковицъ, тушатъ ихъ въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла; когда лукъ будетъ готовъ, посы-

пають его ложкой муки и дѣлають пассеровку, которую разводять $1\frac{1}{2}$ или двумя стаканами бульона, а затѣмъ прибавляють ложки двѣ томату, или сметаны, или того и другого по вкусу, и даютъ соусу прокипѣть.

84. Сметанный соус.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | 1 ложка. |
| Бульону | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сметаны | $1\frac{1}{2}$ „ |
| Соли | по вкусу. |

Приготовляють бѣлый соусъ (№ 79) изъ ложки масла, ложки муки и $1\frac{1}{2}$ стакана бульону и прибавивъ въ него стакана полтора свѣжей сметаны и соли по вкусу, даютъ прокипѣть. Если сметанный соусъ требуется для заливки чего-нибудь, то муки берутъ половинную порцію.

85. Хрѣновый соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Хрѣну | 1—2 корешка. |
| Муки | 1 ложку. |
| Масла | 1 „ |
| Бульону | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сметаны | $1\frac{1}{2}$ „ |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | „ |
| Уксусу | 1 десертн. ложка. |

Приготовляють сметанный соусъ (№ 84), какъ описано выше, но только передъ сметаной кладутъ въ соусъ одинъ—два корешка натертаго хрѣну и даютъ соусу хорошенько прокипѣть; послѣ этого прибавляють стаканъ сметаны, соли, сахару и уксусу по вкусу и даютъ соусу еще разъ прокипѣть.

86. Соусъ сюрремъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Муки | 1 ложка. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Бульону | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | по вкусу. |
| Лимона | $\frac{1}{2}$. |
| Желтковъ | 2—3. |

Приготовляютъ обыкновенный бѣлый соусъ (№ 79), для вкуса прибавляютъ выжатый изъ половины лимона сокъ, а передъ подачей на столъ смѣшиваютъ соусъ на краю плиты съ 2—3 сырыми желтками и, кромѣ того, вытягиваютъ кусочкомъ свѣжаго масла.

87. Голландскій соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|------------------------|
| Перцу | 10—12 штукъ. |
| Уксусу | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Воды | $\frac{3}{4}$ „ |
| Желтковъ | 5. |
| Масла | 1 ложку. |
| Соли | по вкусу. |
| Портвейну | 1 рюмку. |

Толкутъ въ ступкѣ нѣсколько штукъ горькаго перцу, наливаютъ на него съ $\frac{1}{2}$ стакана уксусу и кипятятъ подъ крышкою, пока уксусъ не выпарится. Тогда вливаютъ $\frac{3}{4}$ стакана воды, вбиваютъ 5 желтковъ и согрѣваютъ эту массу, все время мѣшая; затѣмъ, положивъ кусочками ложку свѣжаго масла, растираютъ соусъ въ одну сторону, пока онъ не погустѣетъ, но, конечно, не кипятя его. Потомъ солятъ соусъ по вкусу и прибавляютъ въ него большую рюмку портвейну или другого вина. Этотъ соусъ подается къ рыбѣ или спаржѣ и артишокамъ.

88. Соусъ томатъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ —1 ложка. |
| Бульону | 1 стаканъ. |
| Соли | по вкусу. |
| Томату | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | по вкусу. |

Дѣлають бѣлый соусъ (№ 79) изъ одной ложки масла, одной или половины ложки муки и стакана бульона. Когда получится густая масса, то прибавляютъ въ нее $1\frac{1}{2}$ стакана протертаго томату или 1 стаканъ томату и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, а затѣмъ соли и сахару по вкусу и кипятятъ хорошенько.

89. Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Солен. огурцовъ. | 4—5 штукъ. |

Приготовляютъ бѣлый соусъ изъ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и $1\frac{1}{2}$ или 2 стакановъ бульону; затѣмъ прибавляютъ въ него по вкусу огуречнаго рассола и 4—5 соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ и нарѣзанныхъ кусочками безъ сердцевины; кипятятъ хорошенько и подаютъ къ жареной малороссійской колбасѣ.

90. Соусъ бешемель.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Масла | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ” |
| Молока | 2— $2\frac{1}{4}$ стакана |
| Соли | по вкусу. |
| Желтковъ | 2—3 штуки. |

Берутъ $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго масла и ставятъ его въ кастрюль на плиту, чтобы закипѣло. Тогда всыпаютъ въ него сразу $\frac{1}{2}$ стакана муки и дѣлаютъ пассеровку, а затѣмъ постепенно разводятъ 2—2 $\frac{1}{4}$ стаканами теплаго молока, солятъ и даютъ прокипѣть. Потомъ на краю плиты вбиваютъ 2—3 сырыхъ желтка. Этотъ соусъ употребляютъ въ кокили или намазывая на телятину.

91. Соусъ пиканъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Масла | 1 ложку. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | 2 стакана. |
| Грибовъ маринован. . | 5—6. |
| Оливокъ | 8—10. |
| Корнишонъ | 1 ложку. |
| Лимона | $\frac{1}{2}$ —1 штуку. |
| Вина крѣпкаго | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Перцу каенскаго . . . | по вкусу. |

Дѣлаютъ бѣлый соусъ (№ 79), если соусъ пиканъ требуется къ рыбѣ и красный (№ 80), если къ мясу, изъ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и 2 стакановъ бульону, прибавляютъ въ него 5—6 мелко нарѣзанныхъ въ полоску бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ, 8—10 нарѣзанныхъ оливокъ, ложку корнишонъ, нѣсколько кусочковъ лимона, тонко нарѣзанныхъ въ $\frac{1}{4}$ кружка, но безъ кожи и костей; $\frac{1}{2}$ стакана крѣпкаго вина, соли и каенскаго перцу по вкусу, а если соусъ къ мясу, то и карамели для цвѣту.

92. Раковый соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|------------|
| Раковаго масла | 2 ложки. |
| Муки | 1 ложку. |
| Бульону | 2 стакана. |

| | |
|--------------------------|------------|
| Сметаны | 2—3 ложки. |
| Соли | по вкусу. |
| Раковыхъ шеекъ | 30—40 шт. |

Берутъ 2 ложки раковаго масла (смотри заготовки), вливаютъ въ кастрюлю и кипятятъ. Затѣмъ всыпаютъ сразу ложку муки и дѣлаютъ пассеровку, которую разбавляютъ 2 стаканами бульону; прибавляютъ туда же ложки 2—3 сметаны, соли по вкусу и раковыхъ шеекъ 30—40 штукъ, а затѣмъ хорошенько кипятятъ соусъ.

93. Щавельный соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | 1 стаканъ. |
| Щавельнаго пюре | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сметаны | 1—2 ложки. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | " " |
| Шпинату | 1—2 ложки. |

Приготавливаютъ бѣлый соусъ (№ 79) изъ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и стакана бульону, а потомъ прибавляютъ стакана полтора щавельнаго пюре и ложку—двѣ сметаны, соли и сахару по вкусу и даютъ соусу прокипѣть. Чтобы придать красивый цвѣтъ, прибавляютъ въ щавельное пюре ложку—двѣ шпинату, протертаго черезъ сито.

94. Соусъ съ маринованными грибами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------------|
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | 2 стакана. |
| Желтковъ | 2—3. |
| Вина | $\frac{1}{4}$ стакана. |

Маринов. грибовъ . $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун.
 Соли по вкусу.
 Сахару ” ”

Приготавливаютъ бѣлый соусъ (№ 79) изъ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и 2 стакановъ бульону. Передъ подачей на столъ кладутъ 2—3 сырыхъ желтка, $\frac{1}{4}$ стакана крѣпкаго душистаго вина и $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта мелко на-рѣзанныхъ маринованныхъ грибовъ, соли и сахару по вкусу. Если любятъ острый соусъ, то грибы кладутъ сей-часъ же послѣ бульона, чтобы они хорошенько прокипѣли въ немъ.

95. Соусъ изъ шампиньоновъ.

(На 5 персонъ.)

Шампиньоновъ . . 1 фунтъ.
 Лимонной кислоты . по вкусу.
 Муки $\frac{1}{2}$ ложки.
 Масла 1 ложку.
 Бульону 2 стакана.
 Соли по вкусу.
 Сметаны 1—2 ложки.

Очистивъ шампиньоны отъ кожицы, нарѣзаютъ ихъ и хорошенько промываютъ въ водѣ. Затѣмъ, сложивъ ихъ въ глубокую кастрюлю, накрываютъ крышкой и даютъ потушиться въ собственномъ соку; можно при-бавить маленькй кусочекъ лимонной кислоты для бѣлизны шампиньоновъ. Между тѣмъ приготавливать бѣлый соусъ (№ 79), какъ для маринованныхъ гри-бовъ и прибавляютъ въ него ложку—двѣ сметаны; затѣмъ кладутъ туда готовые шампиньоны, а кто лю-бить и немного соку изъ нихъ, солятъ по вкусу и даютъ соусу прокипѣть.

96. Соусъ изъ зеленого горошка.

(На 5 персонъ.)

Зеленого горошку . 1 стаканъ.
 Масла 1 ложку.

| | |
|-------------------|------------------------|
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | ” ” |

Отвариваютъ въ прѣсной водѣ стаканъ сушеннаго горошку, подливая въ него понемногу холодной воды. Когда онъ уварится, сливаютъ съ него воду, кладутъ ложку масла и, поставивъ его на плиту, всыпаютъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, быстро размѣшивая; потомъ прибавляютъ сюда съ $\frac{1}{2}$ стакана бульону, нѣсколько капель карамели, соли и сахару по вкусу и даютъ прокипѣть. вмѣсто карамели можно положить ложку томату.

97. Соусъ изъ моркови, кольраби, бобовъ или стручковъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| Моркови или другихъ овощей . | $\frac{3}{4}$ —1 фун. |
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Бульону | 2 стакана. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | ” |

Отваривъ въ водѣ до мягкости очищенную и нарѣзанную морковь, или кольраби, или стручки, или бобы, дѣлаютъ пассеровку изъ ложки масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки и разводятъ ее 2 стаканами бульону, теплаго молока или воды, въ которой отваривалась зелень, а потомъ положивъ и ее туда же, а также соли и сахару по вкусу, даютъ соусу прокипѣть.

98. Соусъ изъ чернослива и изюма.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Черносливу | 1 фунтъ. |
| Масла | 1 ложку. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Навару изъ черносл. . | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |

Изюму $\frac{1}{2}$ фунта.
Сахару по вкусу.
Карамели $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Промывъ хорошенько 1 фунтъ сладкаго чернослива и наливъ его водой такъ, чтобы она его всего по-крыла, даютъ прокипѣть одинъ разъ; въ отдѣльной кастрюлѣ дѣлаютъ пассеровку изъ ложки масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки и разводятъ ее 2—2 $\frac{1}{2}$ стаканами навару изъ чернослива; затѣмъ, положивъ туда же отварен-ный черносливъ, $\frac{1}{2}$ фунта перебранаго изюму, сахару по вкусу и карамели для цвѣта, кипятятъ соусъ.

99. Соусъ изъ бураковъ.

(На 5 персонъ.)

Бураковъ 3—4.
Масла 1 ложка.
Муки $\frac{1}{2}$ ложки.
Бульону 1 стаканъ.
Сметаны 2—3 ложки.
Соли 1 чайная ложка.
Сахару по вкусу.
Уксусу столов. ложку.

Берутъ 3—4 сладкихъ бурака и, положивъ ихъ въ духовую печься, въ это время приготавливаютъ бѣлый соусъ изъ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и стаканъ бульона. Прибавивъ къ нему затѣмъ ложки двѣ—три сметаны, очищенные и мелко изрубленные бураки, а также соли, сахару и уксусу по вкусу, даютъ соусу прокипѣть.

100. Соусъ бордолезъ.

(На 5 персонъ.)

Луковицу 1.
Моркови 1—2.
Петрушки $\frac{1}{2}$.
Муки $\frac{1}{2}$ ложки.

| | |
|-------------------|--------------|
| Масла | 1—1½ ложки. |
| Бульону | 1—2 стакана. |
| Томату | 2 ложки. |
| Вина | 1 рюмку. |

Мелко разрубивъ одну луковицу, тушатъ ее въ ложкѣ масла. Когда лукъ будетъ готовъ, кладутъ въ него одну—двѣ моркови и ½ петрушки, нарѣзанныя маленькими кубиками, и также тушатъ ихъ въ маслѣ съ лукомъ до мягкости, а потомъ засыпавъ ½ ложки муки и хорошенько размѣшавъ ее съ кореньями, разбавляютъ все это стаканомъ или двумя бульону, прибавивъ туда же двѣ ложки томату, соли по вкусу и, по желанію, мелко нарубленной зелени и рюмку вина. Все это кипятятъ и подаютъ къ ракамъ или жареному мясу; въ послѣднемъ случаѣ вмѣсто бульону на этотъ соусъ можно брать фюме или сочки.

101. Соусъ изъ сухихъ грибовъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-----------------|
| Грибовъ | ¼ фун. |
| Воды | 3—3½ стакана. |
| Муки | ½ ложки. |
| Масла | 1 ложка. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | ” ” |
| Уксусу | 1 чайная ложка. |

Взявъ ¼ фунта сухихъ мелкихъ грибовъ, промываютъ ихъ въ кипяткѣ и ставятъ вариться, заливъ 3—3½ стаканами холодной воды. Когда грибы будутъ достаточно мягки, дѣлаютъ въ чистой кастрюлѣ пассеровку изъ ложки масла и ½ ложки муки; разводятъ ее процѣженнымъ грибнымъ наваромъ до желаемой густоты, а затѣмъ, прибавивъ въ соусъ мелко шинкованныхъ въ длину, отваренныхъ грибовъ, соли, сахару и уксусу по вкусу, даютъ ему прокипеть.

102. Молочный соусъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|--|
| Масла | 1 ложку. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Молока | 2— $2\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желтковъ | 2—3. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Ванили или корицы . | 1 вершокъ. |

Сдѣлавъ пассеровку изъ ложки свѣжаго масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки, разводятъ ее 2— $2\frac{1}{2}$ стаканами теплаго молока и, положивъ въ соусъ сахару по вкусу и немного ванили или корицы для запаха, даютъ ему прокипѣть, а передъ подачей на столъ размѣшиваютъ его съ 2—3 желтками.

103. Сабаіонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------|
| Желтковъ | 6. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Вина | 1 „ |

Растворивъ добѣла 6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелко натолченнаго сахару, вливаютъ туда же 1 стаканъ не крѣпкаго вина или крѣпкаго портвейну пополамъ съ водой и, поставивъ кастрюлю на сильный огонь, сбиваютъ сабаіонъ въ густую пѣну. Лучше всего дѣлать сабаіонъ въ мѣдномъ кондитерскомъ котелкѣ.

Примѣчаніе. Многіе изъ этихъ соусовъ, въ которые не входитъ сметана или желтки, можно подавать къ постнымъ блюдамъ, замѣняя въ нихъ скоромные масло и бульонъ—постными.

Б. Холодные соусы.

104. Соусъ провансаль.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------|
| Желтковъ | 2—3. |
| Горчицы | 2 ложки. |

Сахару 1 чайную ложку.
 Соли $\frac{1}{2}$ ложки.
 Прованскаго масла . . . 1— $1\frac{1}{2}$ стакана.
 Уксусу $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ „

Этотъ соусъ служить основаніемъ для всѣхъ почти холодныхъ соусовъ, а потому надо внимательно изучить его приготовленіе.

Взявъ чистую эмальрованную кастрюлю и поставивъ ее на ледъ, разбиваютъ въ нее 2—3 желтка, къ которымъ прибавляютъ 2 маленькихъ ложечки простой приготовленной горчицы, чайную ложку сахару и $\frac{1}{2}$ ложки соли; равномерно размѣшавъ все это, вливаютъ туда тонкой струйкой, все время мѣшая въ одну сторону, стаканъ или полтора холоднаго прованскаго масла, а затѣмъ получившуюся густую массу разводятъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ стакана крѣпкаго виннаго уксуса, который придаетъ остроту и бѣлизну соусу провансаль.

Примѣчаніе. Чтобы соусъ провансаль былъ всегда удачнымъ; прованское масло надо сначала до конца вливать по каплямъ, или тонкой струйкой съ чайной ложечки, или же изъ бутылочки.

Если любятъ очень густой и острый провансаль, то вмѣсто виннаго уксусу надо брать лимонный сокъ или лимонный уксусъ.

105. Соусъ тартаръ.

(На 5 персонъ.)

Что и для соуса провансаль и
 Перцу каенскаго по вкусу.
 Карнишонъ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта.

Это тотъ же провансаль (№ 104), но болѣе острый, а потому, сдѣлавъ его какъ сказано, прибавляютъ въ него немного каенскаго перцу и $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарубленныхъ карнишонъ.

106. Соусъ равиготь.

(На 5 персонъ.)

Что и для соуса провансаль и
Шпинатнаго пюре 1—2 ложки.

Это тотъ же соусъ провансаль (№ 104), но зеленаго цвѣта, онъ подается къ холодному мясу или закускамъ. Сдѣлавъ соусъ провансаль, прибавляютъ въ него ложку-двѣ шпинатнаго, а въ крайнемъ случаѣ щавельнаго пюре.

107. Постный провансаль.

(На 5 персонъ.)

Картофеля 2—3 чайной ложки.
Горчицы 2 ложки.
Сахару. 1 чайную ложку.
Соли. $\frac{1}{2}$ ложки чайной.
Праванскаго масла. . 1— $1\frac{1}{2}$ стакана.
Уксусу. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ стакана.

Этотъ соусъ дѣлается какъ обыкновенный провансаль (№ 104) и въ той же пропорціи, но вмѣсто каждаго желтка берется чайная ложка отвареннаго и протертаго картофеля.

108. Холодный хрѣновый соусъ.

(На 5 персонъ.)

Хрѣну. 2—3 корешка.
Сметаны 2—3 стакана.
Соли. 1 чайная ложка.
Перцу по вкусу.

Натеревъ два—три корешка хрѣну, разводятъ его двумя—тремя стаканами свѣжей сметаны, прибавивъ по вкусу соли и перцу; или же тертый хрѣнъ разбавляютъ уксусомъ съ солью, перцемъ и сахаромъ по вкусу.

ГЛАВА V.

Рыбы, пуддинги и промежуточные блюда.

109. Суданъ фри или жареный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------|
| Судака | 5 фунтовъ. |
| Муки | 1 ложка. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |

Прежде чѣмъ готовить какую нибудь рыбу, надо знать, что она свѣжая, а для этого слѣдуетъ обращать вниманіе на глаза и жабры ея. Въ свѣжей рыбѣ глаза должны быть выпуклые, а не ввалившіеся, а жабры краснаго кроваваго цвѣта, а не блѣдные съ дурнымъ запахомъ.

Очищаютъ свѣжаго судака отъ чешуи, т.-е. взявъ хвостъ рыбы въ руку, скребницей или ножомъ поднимаютъ чешую отъ хвоста къ головѣ, стараясь не прорѣзать кожи; вынимаютъ внутренности ея, т.-е. разрѣзавъ брюшко, вытаскиваютъ рукой всѣ внутренности вмѣстѣ съ икрой, если она есть; промываютъ рыбу хорошенько, т.-е., положивъ ее въ тазикъ или продолговатую посудину, смываютъ рукой кровь и слизь какъ снаружи, такъ и внутри; а затѣмъ снимаютъ мясо съ костей, т.-е., сдѣлавъ около головы поперечный разрѣзъ сразу до кости и придерживая рыбу лѣвой рукой, стараются вести ножъ по кости, тогда аккуратно срѣжется весь рыбій филе съ одной стороны, а потомъ такъ же снимаютъ его и съ другой; теперь еще филе надо снять съ кожи, а для этого берутъ кожу хвоста въ лѣвую руку и, тщательно отдѣливъ ее въ началѣ отъ мяса, ставятъ ножъ подъ острымъ угломъ къ кожѣ

и ведутъ его вверхъ отъ хвоста къ головѣ, такимъ образомъ филе судака легко снимается съ кожи. Промывъ его послѣ этого еще разъ въ водѣ, разрѣзають на небольшіе кусочки вкось, а минутъ за 10—15 до обѣда, посоливъ ихъ и обвалявъ сначала въ мукѣ, а потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, съ обѣихъ сторонъ поджаривають въ кипящемъ маслѣ или салѣ и ставятъ на 2—3 минуты въ духовую. Такимъ образомъ жарится цѣликомъ или въ кускахъ и постная рыба, только вмѣсто яйца готовится изъ муки и теплой воды кляръ такой же густоты, какъ и яйцо; тогда посоливъ и обвалявъ рыбу въ мукѣ, опускають ее въ кляръ, а потомъ понируютъ въ сухаряхъ, которые такъ же пристають къ послѣднему, какъ и къ яйцу, и жарятъ.

Къ этому судаку подается жаренный картофель и лимонъ, нарѣзанный кусочками.

110. Судакъ по-польски.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Судака | 5 фунтовъ. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Яиць | 4—5 штукъ. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Кореньевъ разныхъ | $\frac{1}{4}$ „ |
| Лавроваго листу | 4—5 листовъ. |
| Перцу | 8—10 штукъ. |

Самаго свѣжаго судака очищаютъ отъ чешуи, потрошатъ и промываютъ, и, снявъ съ кости, разрѣзають на небольшіе кусочки вкось, чтобы рыба не распалась при варкѣ. Взявъ затѣмъ полуглубокую посуду или рыбный котелъ, кипятятъ въ немъ соленую воду съ небольшимъ количествомъ моркови и петрушки и куда кромѣ того кладутъ по нѣсколько штукъ лавроваго листа и душистаго перцу. Минутъ за 10 до по-

дачи на столъ отвариваютъ въ этой водѣ рыбу, а также и голову ея, и минуты черезъ двѣ отставляютъ кастрюлю съ водой и рыбой на край плиты, гдѣ послѣдняя дойдетъ до готовности, которая узнается по снѣжной бѣлизнѣ и мягкости рыбы. Когда рыба закипитъ и ее отставятъ на край плиты, то въ это же время дѣлается слѣдующій соусъ: рубятъ 4—5 крутыхъ яйца, складываютъ ихъ въ кастрюлю и кипятятъ съ $\frac{1}{4}$ фунта хорошаго соленаго масла и 2 ложками бульону, въ которомъ варилась рыба. Можно судака отварить и въ цѣломъ видѣ: для этого, очистивъ судака отъ чешуи, разрѣзаютъ его не по брюху, а по хребту съ обѣихъ сторонъ его, чтобы хребтовая кость оказалась свободной. Тогда осторожно отрѣзаютъ ее острымъ ножомъ около головы и хвоста такъ, чтобы послѣдніе остались въ цѣлости, а затѣмъ, вынувъ внутренности и промывъ рыбу, отвариваютъ ее въ рыбномъ котлѣ, какъ описано выше. При подачѣ на столъ судака въ цѣломъ видѣ или, нарѣзанный кусочками, вмѣстѣ съ головой кладется на средину блюда, а по бокамъ его отточенный отварной картофель.

Судака поливается сверху приготовленнымъ соусомъ и посыпается рубленой зеленью.

111. Судака о гратень.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Судака | 5 фунтовъ. |
| Вина | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луковицы | $1\frac{1}{2}$ —2. |
| Муки | 1 ложка. |
| Бульону | 2—3 ложки. |
| Томату | 2 ложки. |
| Грибовъ маринованныхъ . . . | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Раковыхъ шеекъ 10 штукъ.
 Соли по вкусу.
 Сыру тертаго 1 ложку.

Свѣжій судакъ очищаютъ, потрошатъ, промываютъ, снимаютъ съ костей и съ кожи и, наръзавъ его небольшими кусочками вѣсоь, припускаютъ на винѣ, т.-е., взявъ мѣдную крышку или полуглубокую эмальированную посуду, смазываютъ ее масломъ, и сложивъ на нее приготовленную рыбу, поливаютъ ее $\frac{1}{2}$ стаканомъ какого-нибудь бѣлаго вина. Затѣмъ, посоливъ, спрыскиваютъ масломъ и, закрывъ крышкой или промасленнымъ листомъ бумаги, тушатъ до готовности, т.-е. до бѣлизны и мягкости. Отставивъ готоваго судака, готовятъ слѣдующій соусъ: тушатъ въ двухъ ложкахъ масла $1\frac{1}{2}$ —2 мелко изрубленныхъ луковицы; затѣмъ всыпавъ ложку муки, хорошенько размѣшиваютъ и разводятъ 2—3 ложками бульону и 2 ложками томату; кладутъ туда же $\frac{1}{2}$ фунта промытыхъ и мелко изрубленныхъ маринованныхъ грибовъ, штукъ 10 рубленыхъ раковыхъ шеекъ, если они есть, всю подливу съ виномъ изъ подъ судака и соли по вкусу. Потомъ кипятятъ соусъ до густоты, и затѣмъ, остудивъ его, намазываютъ имъ каждый кусочекъ судака, посыпавъ сверху тертымъ сыромъ.

Передъ подачей на столъ загратаниваютъ, т.-е. поджариваютъ судака въ духовой. Этого судака можно готовить и на постномъ маслѣ, а вмѣсто тертаго сыру посыпать толчеными сухарями.

112. Судакъ кольберъ.

(На 5 персонъ.)

Судаковъ порціони . . 5.
 Масла $\frac{1}{4}$ фунта для жаренья.
 Масла сливочн. . . . $\frac{1}{8}$ "

| | |
|-------------------|------------|
| Яиць | 1 штука. |
| Сухарей | 1—2 ложки. |
| Муки | 1 ложка. |

Взявъ маленькихъ порціонныхъ судачковъ, чистятъ, потрошатъ ихъ черезъ спинку и вынимаютъ хребтовую кость, оставивъ голову и хвостъ цѣльными. Затѣмъ, хорошенько промывъ ихъ, солятъ, посыпаютъ мукой и понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ. Передъ обѣдомъ же поджариваютъ ихъ въ маслѣ или говяжьемъ салѣ брюшками внизъ. При подачѣ на столъ въ образовавшееся отверстіе спинки кладется кусочекъ свѣжаго масла, смѣшаннаго съ рубленой зеленью и кусочекъ лимона. Судакъ кольберъ дѣлается и изъ кусковъ большого судака, снятыхъ съ костей и кожи и разрѣзанныхъ по срединѣ.

113. Судакъ орли.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Судака | 5 фунтовъ. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Муки | 7 столовыхъ ложекъ. |
| Желтковъ | 6 штукъ. |
| Воды | 1 стаканъ. |
| Прованскаго масла | 2 столов. ложки. |
| Смальца | $\frac{3}{4}$ фунта. |

Очистивъ свѣжаго судака, снимаютъ мясо съ костей и съ кожи, нарѣзаютъ небольшими кусочками, солятъ, обваливаютъ въ мукѣ, а потомъ опускаютъ въ слѣдующій кляръ: 6 желтковъ, стаканъ воды, 5 столовыхъ ложекъ муки и 2 такихъ же ложки прованскаго масла хорошенько размѣшиваютъ, прибавляютъ туда соли по вкусу и 5 взбитыхъ бѣлковъ. Передъ самымъ обѣдомъ жарятъ въ кипящемъ смальцѣ, обмакивая каждый кусочекъ судака въ приготовленный кляръ. Къ этому судаку подается соусъ томатъ (№ 88), но безъ сметаны.

114. Котлеты изъ судака

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|---|
| Судака | 2 ¹ / ₂ фунта. |
| Булку трехкопеечную . . . | 1. |
| Луковицы | 1 ¹ / ₂ . |
| Соли | 1 чайную ложку. |
| Перцу | 1 ¹ / ₂ чайной ложки. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |
| Масла | 1 ¹ / ₄ фунта. |

Снявъ филе судака, рубятъ его или пропускають черезъ мясорубку, а изъ головы и костей варятъ уху съ кореньями. Затѣмъ берутъ намоченную въ ухѣ черствую трехкопѣечную булку безъ корки, ¹/₂ мелко изрубленной и протушенной въ ложкѣ постнаго или скоромнаго масла луковицы, соли и перцу по вкусу. Размѣшавъ все это, пропускають еще разъ черезъ мясорубку, а затѣмъ, прибавивъ еще ухи или холодной воды, чтобы получилась нѣжная масса, дѣлають изъ нея котлеты и запонировавъ ихъ въ сухаряхъ, жарятъ въ кипящемъ постномъ или скоромномъ маслѣ. Къ котлетамъ подается жареный картофель (№ 191) зеленый горошекъ (№ 199), грибной соусъ (№ 101) или соусъ изъ чернослива или изюма (№ 98).

115. Паровой суданъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|--|
| Судака | 5 фунтовъ. |
| Вина | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Масла | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Муки | 1 кухонная ложка. |
| Бульону | 2—2 ¹ / ₂ стакана. |
| Грибовъ маринов. | 1 ¹ / ₂ фунта. |

Филе судака тушатъ въ винѣ, какъ для судака о гратенъ (№ 111), а при подачѣ на столъ, уложивъ на блюдо судака цѣльнымъ или нарѣзаннымъ, заливають

его приготовленнымъ бѣлымъ соусомъ съ маринованными грибами (№ 94), а сверху посыпаютъ зеленью или убираютъ блюдо поджаренными въ маслѣ гренками

116. Караси или лини въ сметанѣ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------------|----------------------------|
| Карасей или линей порціон. | 5 штукъ. |
| Соли | 1 чайную ложку. |
| Муки | 1 стол. ложку и 2 чайныя. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сметаны | 2—2 $\frac{1}{2}$ стакана. |

Очистивъ карасей или линей отъ чешуи, осторожно потрошатъ ихъ, чтобы не раздавить желчнаго пузыря, который находится около головы. Промывъ затѣмъ рыбу въ водѣ, солятъ ее и обваливаютъ въ мукѣ. За 20 минутъ до обѣда поджариваютъ карасей въ маслѣ; а потомъ, заливъ ихъ сметаной, на каждый стаканъ которой кладутъ чайную ложечку муки, ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую. Караси подаются на столъ на той же сковородѣ, на которой заливались сметаной.

117. Фаршированный лещъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Леща | 5 фунтовъ. |
| Муки | 1 кухонная ложка. |
| Гречневой крупы | 1 фунтъ. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сухарей | 1—2 ложки. |

Очистивъ леща отъ чешуи, и выпотрошивъ его, хорошенько промываютъ, а затѣмъ, нафаршировавъ его гречневой кашей (№ 49) съ поджареннымъ лукомъ, или рисовой съ жареной и мелкорубленой рыбеѣй икрой, зашиваютъ ему брюшко, солятъ, смазываютъ кляромъ

и, посыпавъ хорошенько сухарями, обжариваютъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ, послѣ чего ставятъ въ духовую минутъ на 15—20, пока не подрумянится. Чтобы рыба не скрючилась, надо передъ жареніемъ надрѣзать кожу въ двухъ-трехъ мѣстахъ.

118. Навага.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Наваги . . . | 10—15 штукъ, смотря по величинѣ. |
| Масла . . . | $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Муки | 1 ложку. |
| Сухарей . . . | 2—3 ложки. |
| Яиць | 1 штука. |

Очистивъ навагу отъ кожи и надрѣзавъ ее около головы, потрошатъ ее, промываютъ въ водѣ и насухо вытираютъ полотенцемъ. Минутъ за 10 до подачи на столъ, посоливъ и обвалявъ ее сначала въ мукѣ, а затѣмъ въ яйцѣ или клярѣ и въ сухаряхъ, жарятъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ, послѣ чего на двѣ—три минуты ставятъ въ духовую. Подаютъ съ лимономъ, поливъ масломъ.

119. Фаршированная щука.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Щука | въ $2\frac{1}{2}$ —3 фунта. |
| Луковица | 1 штука. |
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Воды | $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |

Очистивъ щуку отъ чешуи, надрѣзаютъ кожу около головы и плавниковъ и осторожно снимаютъ ее, какъ перчатку. Снявъ кожу, промываютъ ее и фаршируютъ

срѣзаннымъ съ костей мясомъ, пропущеннымъ черезъ мясорубку вмѣстѣ съ сырой луковицей и перцемъ, и загѣмъ посоленнымъ и разбавленнымъ водой (какъ для котлетъ изъ судака, № 114), чтобы фаршъ не былъ клейкимъ. Когда щука нафарширована, зашиваютъ ее и, завернувъ въ салфетку или чистую тряпочку, какъ рулетъ поросенка, варятъ въ кипящей водѣ съ кореньями, солью, лавровымъ листомъ и перцемъ, какъ для судака по польски (№ 110). Передъ подачей на столъ, развернувъ щуку, кладутъ ее на середину блюда и заливаютъ соусомъ томатъ безъ сметаны (№ 88) или соусомъ пикантъ (№ 91).

120. Осетрина по-русски.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|---|
| Осетрины | 2 ¹ / ₂ —3 фунта. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Кореньевъ | ¹ / ₄ фунта. |
| Лавроваго листа | 5—6 штукъ. |
| Перцу | 8—10 штукъ. |
| Зеленаго горошку | ¹ / ₄ фунта. |
| Шампиньоновъ | ¹ / ₄ фунта. |
| Раковыхъ шеекъ | 15—20 штукъ. |
| Луку-шарлотъ | ¹ / ₄ фунта. |

Осетрину надо всегда брать крымскую, а не астраханскую; различіемъ между той и другой служить цвѣтъ ихъ мяса: въ крымской онъ розоватаго оттѣнка съ большой прорѣзью желтаго жира, а въ астраханской совершенно бѣлаго; и кромѣ того разница и въ величинѣ: крымскій осетръ небольшой сравнительно съ астраханскимъ.

При покупкѣ осетрины кусками, надо обращать вниманіе на то, чтобы въ немъ не было большихъ красныхъ дырокъ отъ багра, такъ какъ при варкѣ онѣ

будутъ темно-краснаго цвѣта и ихъ надо будетъ удалять изъ общаго куска, что очень невыгодно. Лучшимъ кускомъ осетра считается его середина приблизительно на $\frac{1}{4}$ аршина отъ хвоста и головы. Дешевая и самая свѣжая осетрина бываетъ весной, лѣтомъ и осенью, т.-е. во время улова ея.

Передъ приготовленіемъ осетрины, ее опускаютъ на нѣсколько минутъ въ горячую воду, чтобы очистить ея кожу и наружныя костяныя пластинки. Затѣмъ, сложивъ ее въ глубокую кастрюлю или рыбный котелъ, паливаютъ туда же холодной воды, такъ чтобы вся рыба была покрыта ею, и кладутъ соли, очищенныхъ и нарѣзанныхъ кореньевъ, лавроваго листа и перцу, какъ при варкѣ всякой рыбы; потомъ, накрывъ кастрюлю или котелъ крышкою, ставятъ его на горячее мѣсто плиты. Когда вода съ рыбой закипитъ, отодвигаютъ кастрюлю на край плиты, чтобы рыба дошла здѣсь до готовности, которая узнается вилкою или спицею, а именно, если послѣдняя идетъ мягко, то рыба готова, и ее надо вынуть на блюдо или столъ, чтобы она приняла ровный видъ и немного остыла передъ рѣзкой. Пока рыба варится, готовятъ слѣдующіе гарниры: отвариваютъ въ крутомъ кипяткѣ зеленый, свѣжій, горошекъ, припускаютъ въ собственномъ соку шампиньоны, отвариваютъ и очищаютъ раковыя шейки, отвариваютъ въ водѣ лукъ-шарлотъ и готовятъ соусъ томатъ (№ 88) по желанію со сметаной или безъ нея. Передъ подачею на столъ, зачистивъ осетрину, т.-е. срѣзавъ съ нея хребтовые кости и жилы, нарѣзаютъ ее вкось острымъ ножомъ и кладутъ на середину блюда, покрывъ сверху перемѣшаннымъ рѣзаннымъ гарниромъ и заливаютъ горячимъ соусомъ томатъ. Для украшенія блюда его посыпаютъ рубленой зеленью, а по краямъ укладываютъ жаренныя въ маслѣ

гренки. Для остроты можно брать вмѣсто зеленаго горошку—карнишоны и капорцы, а вмѣсто шампиньоновъ—маринованные грибы.

121. Разварная осетрина.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Осетрины | 2 $\frac{1}{4}$ —3 фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | дессертная ложка. |
| Перцу | 8—10 штукъ. |
| Лавроваго листу . . . | 5—6 штукъ. |

Варятъ осетрину, какъ описано выше, рѣжутъ на куски и заливаютъ бѣлымъ соусомъ съ маринованными грибами (№ 94) или раковымъ соусомъ (№ 92).

122. Соусъ изъ осетрины.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Осетрины или севрюги . . | 2 $\frac{1}{2}$ —3 фунта. |
| Муки | 1 ложку. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луковицъ | 1 штука. |
| Бульону | 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Томату | 2—3 ложки. |
| Картофеля | 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта. |

Слегка отваривъ осетрину или севрюгу и потомъ остудивши, рѣжутъ ее небольшими кусочками въ вершокъ величины и, обвалявъ ее въ мукѣ, солятъ, если она не малосольная, и обжариваютъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ. Когда осетрина будетъ готова, изрубивъ и потушивъ въ ложкѣ масла одну луковицу, всыпаютъ туда же $\frac{1}{2}$ ложки муки и разводятъ стаканомъ-полутора мясного бульона или того, въ которомъ варилась рыба. Потомъ прибавляютъ туда двѣ-три ложки томату, даютъ соусу прокипѣть, а затѣмъ сложивъ

туда поджаренную осетрину и такое же количество очищеннаго и нарѣзаннаго сырого картофеля, закрываютъ соусъ и тушатъ его до готовности картофеля. По желанію можно положить въ соусъ на кончикъ ножа каенскаго перцу.

123. Паровая стерлядь.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|------------------|
| Стерляди | 5—5½ фунт. |
| Вина | ½ бутыл. |
| Бульону | 1 стаканъ. |
| Шампиньоновъ | 1 фунтъ. |
| Раковъ | 10—15 штукъ. |
| Кореньевъ | ¼ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Картофеля | 1¼—1½ фунта. |

Снявъ со стерляди чешую и выпотрошивъ ее, разрѣзаютъ около хвоста и вынимаютъ изъ нея визигу съ помощью иглы или ножа. Промывъ затѣмъ хорошенъко стерлядь, кладутъ ее въ рыбный котель и заливаютъ виномъ, прибавивъ туда же стаканъ бульону, 1 фунтъ грибовъ шампиньоновъ, нѣсколько живыхъ заправленныхъ раковъ, съ ¼ фунта разныхъ кореньевъ и немного соли. Закрывъ котель крышкой, тушатъ рыбу до готовности, а въ это время приготавливаютъ соусъ томатъ (№ 88) безъ сметаны и отвариваютъ вырѣзанный шариками картофель. Передъ подачей на столъ снимаютъ со стерляди кожу и положивъ ее на блюдо, заливаютъ соусомъ томатъ, а на гарниръ подаютъ картофель, грибы, раковъ и, если кто хочетъ, приготовленную изъ судака и отваренную кнель. Къ паровой осетринѣ можно сдѣлать и бѣлый соусъ съ маринованными грибами (№ 94) или соусъ пикантъ (№ 91).

124. Пудингъ изъ рыбы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------------|---|
| Судака или щуки | 2 ¹ / ₂ фунта. |
| Булку трехкопеечную | 1 штуку. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Яиць | 3—5. |
| Воды или ухи | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Соли | десертную ложку. |

Взявъ 2¹/₂ фунта филе судака или щуки, рубятъ или пропускаютъ его черезъ мясорубку. Затѣмъ прибавляютъ туда же одну трехкопеечную булку безъ корки. намоченную въ водѣ или ухѣ, одну ложку растопленнаго масла и отъ 3 до 5 желтковъ. Все это смѣшиваютъ и разводятъ водой или ухой, чтобы получилась довольно жидкая масса. За ³/₄ часа до объѣда въ приготовленную массу кладутъ соли по вкусу и взбитые бѣлки и, выложивъ въ смазанную масломъ и обсыпанную мукой форму, варятъ на пару, до готовности, т.-е. ставятъ форму въ кипящую воду, налитую въ большую кастрюлю, а послѣднюю на огонь, чтобы вода кипѣла. Готовность узнается прутикомъ, а именно, если воткнутый въ средину пуддинга прутикъ будетъ сухъ, то значить пудингъ готовъ. Передъ подачей на столъ вынутый изъ формы пудингъ обливается бѣлымъ соусомъ съ грибами (№ 94), или сметаннымъ (№ 84), или соусомъ томать (№ 88).

125. Пудингъ изъ нурицы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------------|---|
| Мяса курицы | 2 ¹ / ₂ фунта. |
| Трехкопеечной булки | 1 штуку. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Яиць | 3—5 штукъ. |
| Воды или бульона | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Этотъ пуддингъ дѣлается совершенно такъ же и въ той же пропорціи, какъ и рыбный (№ 124), только при подачѣ на столъ поливается сметаннымъ соусомъ (№ 84), или соусомъ сюпремъ (№ 86) или бѣлымъ съ шампиньонами (№ 95).

126. Пуддингъ изъ раковъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Раковъ | 40—50 штукъ |
| Молока | 1 $\frac{1}{2}$ —3 стакана. |
| Рису | 1 стаканъ. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |
| Яиць | 4—5 штукъ. |
| Соли | десертную ложку. |

Взявъ 40—50 штукъ раковъ, отвариваютъ ихъ въ водѣ и очищаютъ, а изъ скорлупы ихъ дѣлаютъ раковое масло на $\frac{1}{4}$ фунта № 485. Въ то же время варятъ на молокѣ или пополамъ съ водой одинъ стаканъ рису, кладутъ въ него ложку ракового масла, 4—5 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, штукъ 20 нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, немного соли и, если кто любить, лимоннаго соку. За $\frac{1}{2}$ часа поднимаютъ бѣлки и кладутъ ихъ туда же, а затѣмъ, размѣшавъ, выливаютъ эту массу въ форму и варятъ на пару. При подачѣ на столъ поливаютъ пуддингъ раковымъ соусомъ (№ 92) съ остальными шейками.

127. Пуддингъ изъ щавеля.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Манной крупы | 1 стаканъ. |
| Щавельнаго пюре | 2—3 ложки. |
| Шпинатнаго пюре | 1 ложку. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Молока | 1 $\frac{1}{2}$ —3 стакана. |

Яиць 4—5 штукъ.
Сахару $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана.
Соли 1 чайную ложку.

Сваривъ изъ одного стакана крупъ манную кашу на молокъ или пополамъ съ водой, кладутъ въ нее двѣ—три ложки щавельнаго пюре, приблизительно съ фунтъ. Для цвѣта можно положить десертную ложку шпинатнаго пюре. Затѣмъ кладутъ туда же ложку масла, 4—5 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, немного соли и взбитые бѣлки. Смѣшавши все, выливаютъ въ форму и варятъ на пару. При подачѣ на столъ поливаютъ свѣжимъ распущеннымъ масломъ.

128. Пуддингъ изъ моркови.

(На 5 персонъ.)

Моркови. 2 стакана.
Масла 1 ложку и $\frac{1}{2}$ фунта для подливы.
Яиць 4—5.
Сахару $\frac{1}{2}$ стакана.

Взявъ 2 стакана стертой на теркѣ моркови, выжимаютъ изъ нея сокъ и просушиваютъ на огнѣ, все время мѣшая. Когда остынетъ, кладутъ ложку масла, 4—5 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару, а затѣмъ трутъ эту массу на льду, пока не побѣлѣетъ; прибавляютъ въ нее взбитые бѣлки и, выложивши въ форму, варятъ на пару. Этотъ пуддингъ поливается свѣжимъ масломъ или молочнымъ соусомъ (№ 102).

129. Пуддингъ изъ творогу.

(На 5 персонъ.)

Творогу $1\frac{1}{2}$ фунта.
Муки $1\frac{1}{2}$ стол. лож.
Масла 1 ложку.
Яиць 4—5 штукъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ стакана.

Протеревъ $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго творогу, кладутъ въ него $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки муки, ложку масла, 4—5 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару и взбитые бѣлки. Размѣшавъ все, выкладываютъ въ форму и варятъ на пару. При подачѣ на столъ пуддингъ поливается молочнымъ соусомъ (№ 102) съ толченой корицей.

130. Разварная говядина.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ —3 фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Воды | 15—20 стакановъ. |
| Соли | 1 столовая ложка. |
| Картофеля | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |

Самое лучшее мясо для этого блюда верхняя часть костреца или огузокъ. Промывъ мясо, связываютъ его шпагатомъ, а затѣмъ варятъ изъ него по всѣмъ правиламъ желтый бульонъ (№ 2), который подается на столъ съ какой-нибудь засыпкой или съ какимъ-либо тѣстомъ, а мясо, разрѣзанное на тонкіе, луковичные куски, кладется на блюдо вмѣстѣ съ отвареннымъ картофелемъ и заливается горячимъ хрѣновымъ (№ 85) или луковымъ соусомъ (№ 82).

131. Солонина.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Солонины | $2\frac{1}{2}$ —3 фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Отвариваютъ въ водѣ съ кореньями кусокъ солонины, и когда онъ будетъ готовъ, нарѣзаютъ его на куски и подаютъ съ картофельнымъ пюре (№ 195) и холоднымъ хрѣновымъ соусомъ безъ сметаны (№ 108).

132. Гусиный полотокъ.

(На 5 персонъ.)

Гусиный полотокъ 1 или $\frac{3}{4}$ штуки.

Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.

Отваривъ въ водѣ съ кореньями гусиный полотокъ или половину его, подаютъ на столъ, разобравъ какъ гуся, съ картофельнымъ пюре (№ 195) и хрѣновымъ соусомъ горячимъ (№ 85) или холоднымъ (№ 108).

133. Поросенокъ подѣ хрѣномъ.

(На 5 персонъ.)

Поросенокъ 1— $\frac{3}{4}$ штуки,

Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.

Взявъ молочнаго поросенка, палать его на бумагѣ, предварительно натеревъ его кожу мукой. Затѣмъ хорошенько промывъ его въ водѣ, варятъ за $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа до обѣда въ уже кипящей водѣ съ кореньями, а если любятъ, и съ лавровымъ листомъ и перцемъ. Передъ подачей на столъ, разрѣзавъ поросенка, кладутъ его на блюдо, а отдѣльно въ соусникѣ подаютъ горячій (№ 85) или холодный (№ 108) хрѣновый соус со сметаной.

134. Отварная ветчина.

(На 5 персонъ.)

Ветчины 2 $\frac{1}{2}$ фунта.

Кусокъ ветчины отвариваютъ въ водѣ до мягкости, затѣмъ, зачистивъ ее, нарѣзаютъ кусками и подаютъ на столъ съ соусомъ изъ горошка (№ 96) или картофельнымъ пюре (№ 195.)

135. Я з ы к ъ.

(На 5 персонъ.)

Языкъ 1 штука.

Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.

Лавроваго листа . . . 5—6 штукъ.
 Перцу 8—10 зеренъ.
 Соли 1 чайная ложка.

Отрѣзавъ языкъ отъ горла, кладутъ его въ кипящую воду. Когда появится пѣна, снимаютъ ее, а въ воду кладутъ разныхъ кореньевъ, лавроваго листа и перцу, а также соли по вкусу. Когда языкъ будетъ готовъ, что узнается съ помощью вилки, его вынимаютъ, снимаютъ кожу, нарѣзаютъ тонкими кусочками и подаютъ съ горошкомъ (№ 96), картофельнымъ пюре (№ 195) или пикантнымъ соусомъ (№ 91).

136. Голубцы.

(На 5 персонъ.)

Капусты 1 кочанъ.
 Баранины . . . 1 фунтъ.
 Рису $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ стакана.
 Луковицы . . . $\frac{1}{2}$ штуки.
 Масла 1 ложка.
 Яйцо 1 штука.
 Соли чайная ложка.
 Перцу $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Взявъ большой кочанъ капусты, срѣзаютъ листья и, отдѣливъ отъ нихъ толстые стержни, складываютъ ихъ вмѣстѣ одинъ въ другой въ большую кострюлю и, заливъ соленымъ кипяткомъ, даютъ имъ прокипѣть, а потомъ, сливъ воду, остужаютъ и въ это время приготавливаютъ слѣдующій фаршъ: на 10 штукъ голубцовъ, рубятъ или пропускаютъ черезъ мясорубку 1 фунтъ мякоти баранины, телятины или въ крайнемъ случаѣ говядины; для сочности можно прибавить въ мясо почечнаго сала. Затѣмъ, отваривъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ стакана рису въ молокѣ, водѣ или въ томъ и другомъ пополамъ, тушатъ въ маслѣ $\frac{1}{2}$ рубленой луковицы, кладутъ одно сырое яйцо и соли и перцу понемногу; размѣшавъ

все это, прибавляют для сочности немного воды, и фаршируют капустные листья вальками, какъ блинчатые пироги, а затѣмъ, поджаривъ въ маслѣ, заливаютъ ихъ жидкимъ соусомъ томатъ (№ 88). Если не любятъ жареныхъ голубцовъ, то ихъ варятъ въ водѣ, плотно сложивъ одинъ около другого, и заливаютъ одной сметаной съ прибавленіемъ чайной ложки муки на каждый стаканъ ея.

137. Соусъ изъ почекъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Почекъ | 2—3 штуки. |
| Масла | 1 ложка. |
| Луковица. | 1 штука. |
| Муки. | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Томату. | 2—3 ложки. |
| Сметаны | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Бульону. | $\frac{1}{2}$ —1 стакана. |
| Каенскаго перцу | на кончикѣ ножа. |

Очистивъ двѣ или три почки отъ пленки, наливаютъ водой и отвариваютъ безъ соли до мягкости. Когда почки будутъ готовы, ихъ нарѣзаютъ тонкими кусочками и въ глубокой сковородѣ тушатъ въ ложкѣ масла одну шинкованную луковицу. Сложивъ туда почки, жарятъ ихъ и, посыпавъ $\frac{1}{2}$ ложкой муки, хорошенько размѣшиваютъ; затѣмъ, прибавивъ двѣ—три ложки томату, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, немного бульону или сочковъ, соли и на кончикѣ ножа каенскаго перцу, даютъ соусу хорошенько прокипѣть, а если почки твердыя, то немного тушатъ его въ закрытой кастрюлѣ. Къ этому соусу можно подавать жареный картофель.

138. Телячьи ножки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Телячьихъ ножекъ. | 5 штукъ. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Лавроваго листа | 5—6 штукъ. |
| Перцу | 8—10 зеренъ. |
| Муки | 1 ложка. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Молодые телячьи ножки въ шерсти опускають въ горячую, но не кипящую воду минуты на $1\frac{1}{2}$ —2, пока шерсть не начнетъ хорошо очищаться ножемъ. Когда онѣ остынутъ, опять опускають ихъ, пока вся шерсть не очистится. Тогда снимають копытца, палать на бумагѣ и, разрѣзавъ ножки во всю длину съ обѣихъ сторонъ, переламываютъ по суставу и, подрѣзая ножемъ, отдѣляютъ мясо съ той и другой стороны кости. Промывъ мясо и кости ножекъ, складываютъ ихъ въ глубокую кастрюлю такъ, чтобы кости были на днѣ и, заливъ холодной водой безъ соли, но съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и душистымъ перцемъ, долго варятъ, не закрывая кастрюли и подбавляя понемногу воды, пока ножки не станутъ совершенно мягкими. Тогда оставляють ихъ въ бульонѣ остыть до теплоты и затѣмъ, вынувъ на доску и накрывъ другой, какъ прессомъ, чтобы придать имъ красивую форму, выносятъ на холодъ на ночь, а на другой день посоливъ, обвалявъ въ мукѣ и запонировавъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджариваютъ въ маслѣ или салѣ. На гарниръ къ ножкамъ подается горошекъ (№ 96), картофельное пюре (№ 195), кисло-сладкій или пикантный соусъ (№ 91).

139. М о з г и.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Мозговъ | $2\frac{1}{2}$ штуки. |
| Укуса | 2 десертныя ложки. |
| Лавроваго листа | 5—6 штукъ. |
| Перцу | 8—10 зеренъ. |

| | |
|-------------------|----------------------|
| Соли | десертную ложку. |
| Муки | 1 ложка. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Принесши съ базара мозги, сейчасъ же кладутъ ихъ въ воду, перемѣняя ее почаще, пока на мозгахъ не будетъ отставать тоненькая пленочка; тогда снимаютъ ее, обмываютъ мозги и, положивъ ихъ въ чистую кастрюлю, наливаютъ водой такъ, чтобы мозги были покрыты, и на каждую кружку ея прибавляютъ столовую ложку укусу и понемногу лавроваго листа и перцу и ставятъ на огонь, чтобы мозги прокипѣли. Отставивъ кастрюлю и остудивъ мозги въ той же водѣ, вынимаютъ ихъ и разрѣзаютъ на два полушарія, которыя разрѣзаются еще пополамъ. Всѣ эти куски солятъ, обваливаютъ въ мукѣ, понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и поджариваютъ въ кипящемъ маслѣ. На гарниръ къ мозгамъ идутъ тѣ же соуса, которые подаются и къ ножкамъ.

140. Рагу изъ барашка или телячьей грудинки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Баранины или телятины . | $3\frac{1}{4}$ —4 фунта. |
| Масла | 1— $1\frac{1}{2}$ ложки. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Картофеля | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |
| Луковицы | 1—2. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ —1 ложка. |
| Томату | 2—3 ложки. |
| Соли | по вкусу. |
| Каенскаго перцу | на кончикъ ножа. |
| Бульону | 3—4 стакана. |

На рагу берется передняя часть барашка, горка или грудинка. Мясо вмѣстѣ съ костями рубятъ на небольшіе кусочки, солятъ и обжариваютъ въ маслѣ на плитѣ

или въ духовой. Когда баранина готова, то обжариваютъ во фритюрѣ отточенные корни, а потомъ картофель. Картофеля и корней берутъ на 2 фунта баранины 1—1¼ фунта и того и другого. Когда все будетъ обжарено, складываютъ въ глубокую кастрюлю и заливаютъ слѣдующей подливой: протушивъ 1—2 луковицы въ маслѣ, посыпаютъ ½ или ложкой муки, кладутъ двѣ ложки томату, стаканъ бульону, красную подливу, сдѣланную на той же сковородѣ, гдѣ жарилась баранина, соли и кайенскаго перцу; и, давъ хорошенько прокипеть, заливаютъ этой подливой приготовленную баранину и корни за ½ или часъ до обѣда, смотря по молодости барашка. Минуть за 10 до подачи на столъ кладутъ въ соусъ рубленой зелени. Когда баранины нѣтъ или она очень молодая, ее можно замѣнить телячьей грудинкой.

141. П и л а в ъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---|-------------------|
| Бараньей или телячьей грудины | 4 фунта. |
| Масла | ¼—½ фунта. |
| Соли | дессертная ложка. |
| Рису | 2 стакана. |

Пилавъ дѣлается изъ бараньей или телячьей грудинки. Мясо рубятъ небольшими кусочками, какъ для рагу, и обжариваютъ въ духовой или на плитѣ въ собственномъ жиру или въ маслѣ, но, конечно, предварительно посоливъ. Въ это время отвариваютъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ на 4 фунта мяса 2 стакана рису. Когда то и другое будетъ готово, берутъ глиняную или огнеупорную посуду и переложивъ слоями рисъ и мясо съ прибавленіемъ масла, если баранина не жирна, сверху заливаютъ красной подливой, про-

жареной на томъ листѣ, гдѣ жарилось мясо и затѣмъ ставятъ рынку на $\frac{3}{4}$ или часъ въ духовую, чтобы плавъ потушился.

142. Разварныя куры.

(На 5 персонъ.)

Курь $1\frac{1}{2}$ —2 штуки.
 Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.
 Соли столовая ложка.

Курь или большихъ цыплятъ наливаютъ холодной водой такъ, чтобы они покрылись. Когда вода закипитъ, снимаютъ пѣну и кладутъ немного разныхъ кореньевъ и соли и, оставивъ кастрюлю, покрываютъ ее крышкой, чтобы куры уварились до готовности, которая узнается съ помощью вилки. Передъ подачей на столъ курь разбираютъ, кладутъ на середину блюда и заливаютъ бѣлымъ соусомъ (№ 71) съ лимономъ или соусомъ сюрремъ (№ 86), сверхъ котораго кладутъ на курицу кусочки лимона. По желанію къ этому блюду гарниромъ можетъ служить рисъ, отваренный въ водѣ или въ водѣ пополамъ съ молокомъ.

143. Картофельныя зразы.

(На 5 персонъ.)

Картофеля $1\frac{1}{2}$ —2 фунта.
 Муки картоф. 1 столовая ложка.
 „ пшеничной. 1 „ „
 Мясa 1 фунтъ.
 Луку $\frac{1}{2}$ штуки.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Приготовляютъ тѣсто изъ картофеля и муки, какъ для крокетовъ и приготовляютъ мясной фаршъ безъ яицъ, какъ для ушковъ (№ 12). За $\frac{1}{2}$ часа до подачи на столъ дѣлаютъ картофельныя пирожки съ мясомъ; обвалявъ ихъ въ мукѣ, поджариваютъ въ маслѣ и при подачѣ на столъ обливаютъ сметаннымъ соусомъ (№ 84).

144. Манная котлеты.

(На 5 персонъ.)

Манныхъ крупъ . . . 2 стакана.
Луковицы $\frac{1}{2}$ штуки.
Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
Соли по вкусу.
Сухарей 2—3 ложки.

Варятъ густую манную кашу на водѣ изъ 2 стакановъ крупъ, а если для скоромныхъ котлетъ, то пополамъ съ молокомъ. Кладутъ $\frac{1}{2}$ луковицы, протушенной въ маслѣ, соли по вкусу и, размѣшавъ все это, дѣлаютъ котлеты, обваливая ихъ въ сухаряхъ, жарятъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ. На гарниръ къ этимъ котлетамъ подается горошекъ (№ 96), грибной соусъ (№ 98) или сладкій изъ чернослива и изюма (№ 101).

145. Рисовая котлеты.

(На 5 персонъ.)

Рису 2 стакана.
Луковицы $\frac{1}{2}$ штуки.
Соли по вкусу.
Муки 1— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки.
Масла $\frac{1}{4}$ фунта.

Рисовая котлеты дѣлаются совершенно такъ же, какъ и манная, съ тою только разницею, что въ рисовую кашу кладется столовая ложка или полторы муки. Соуса подаются тѣ же, что и къ маннымъ котлетамъ.

ГЛАВА VI.

Ж а р к і я.

Чтобы жаркое всегда было подано вкуснымъ и красивымъ, надо соблюдать слѣдующія правила:

1. Передъ приготовленіемъ какого-либо жаренаго надо прежде всего придать ему красивую форму, т.-е. зачистить мясо отъ жилъ, которыя иначе его стянутъ; перевязать большіе куски безъ костей шпагатомъ, а маленькіе отбить въ равномерныя, круглыя битки.

2. Передъ жареніемъ птицы надо ее тщательно опалить надъ горящей бумагой и заправить, какъ полагается.

3. При жареньи чего-либо на плитѣ надо, чтобы послѣдняя была горяча, а масло или фритюръ раскаленъ, иначе жаркое выйдетъ жирнымъ и бѣловатымъ, а не золотистаго цвѣта.

4. Послѣ жаренья на плитѣ надо всякій битокъ, котлету или кусокъ рыбы поставить въ духовую на 5—10 минутъ; продолжительность зависитъ отъ величины и толщины куска: надо, чтобы онъ прожарился въ серединѣ, тогда какъ при жареньи на плитѣ онъ получить только наружную колеровку.

5. При жареньи большихъ кусковъ въ духовой печи надо почаще поливать ихъ сокомъ, чтобы мясо было нѣжнѣе и сочнѣе.

6. При тушеніи какихъ-либо жаркихъ надо обращать вниманіе на то, чтобы подливы было достаточно, и почаще переворачивать жаркое.

146. Антрекотъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|---|
| Мяса | 4 ¹ / ₂ —5 фунтовъ. |
| Масла | ¹ / ₄ фунта. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Соли | дессертную ложку. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |

Это жаркое готовится изъ верхней части горки и представляет собою отбивную, мясную котлету. Зачистивъ кусокъ горки отъ хребтовыхъ костей и жилъ, разрѣзаютъ его на порціонные куски такъ, чтобы въ каждомъ была мякоть съ прилегающей къ ней косточкой, отбиваютъ ихъ тѣпкой съ той и другой стороны, обрѣзаютъ еще жилы и лишніе кусочки мяса, если они есть, и придаютъ красивый видъ куску. Затѣмъ, приготовивъ сырое яйцо, разведенное немного водой, за 10—15 минутъ до подачи на столъ, посоливъ каждый антрекотъ, обмакиваютъ его въ яйцо и потомъ сейчасъ же обваливаютъ въ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ такъ, чтобы они облегли антрекотъ тонкимъ, равномернымъ слоемъ. Взявъ сковороду съ ручкой, нагрѣваютъ ее на горячей плитѣ, наливаютъ въ нее немного масла или сала и, когда она раскалится, кладутъ туда антрекоты на минуту—двѣ, пока они не получаютъ румяной корочки. Тогда перевертываютъ ихъ на другую сторону и затѣмъ, если антрекоты жарились въ салѣ, отъ котораго они получаютъ большую сочность, то сливаютъ его, кладутъ на каждый кусокъ по десертной ложкѣ масла и ставятъ ихъ на 4—5 минутъ въ духовую. Если же антрекоты жарились въ маслѣ, то его сливать не надо, а прямо такъ и ставить въ духовую. На гарниръ къ антрекоту подается жареный картофель, макароны или тушеные сухіе гарниры. Поливаютъ его тѣмъ же масломъ или съ прибавленіемъ сочковъ (№ 81). Антрекотъ жарятъ и въ натуральномъ видѣ, безъ понироваки.

147. Бифштексъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|----------------------|
| Мяса | 2½ фун. зачищеннаго. |
| Соли | десертная ложка. |
| Перцу | ¼ чайной ложки. |

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Сала почечнаго | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Бульону или воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Бифштексъ дѣлается только изъ вырѣзки. Зачистивъ ее отъ жилъ, разрѣзають ее на полуфунтовые куски, которые разбивають тупкой противъ волоконъ, придавая каждому куску круглую форму. Передъ самымъ жареніемъ солятъ и посыпають перцемъ. Жарится бифштексъ такъ: въ глубокую сковороду съ ручкой, нагрѣтую на горячей плитѣ, вливается растопленное почечное сало и раскаляется. Тогда кладутъ бифштексъ и поджаривають его до золотистаго колера съ той и другой стороны; сливъ все сало, кладутъ на каждый бифштексъ десертную ложку масла и ставятъ въ духовую на 2—5 минутъ, смотря по тому, любятъ ли бифштексъ кровавымъ или прожареннымъ. Передъ подачей на столъ, прокипятивъ находившееся на сковородѣ масло, прибавляютъ въ него воды или бульону и, процѣдивъ, поливають имъ бифштексъ. На гарниръ подается жареный картофель и струганный хрѣнъ. По желанію бифштексъ можно жарить только на маслѣ, но онъ не будетъ имѣть той сочности.

148. Бифштексъ по гамбургски.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ фун. |
| Прованскаго масла | десертная ложка. |
| Яиць | 5 штукъ. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | чайная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Нарѣзавъ бифштексы, какъ описано выше, за часъ до обѣда смазываютъ ихъ перышкомъ прованскимъ масломъ. Передъ подачей на столъ жарятъ бифштексы по извѣстнымъ уже правиламъ, а передъ тѣмъ, какъ ста-

вить въ духовую, выпускають на каждый бифштексъ по сырому яйцу, чтобы они превратились въ яичницу или, сдѣлавъ послѣднюю на сковородѣ и разрѣзавъ ее, накладываютъ при подачѣ на столъ по кусочку на каждый бифштексъ.

149. Отбивные битки съ лукомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------|
| Мяса | 4—4½ фун. |
| Соли | десертная ложка. |
| Муки | 1½—2 ложки. |
| Масла | ½ фунта. |
| Луковицы | 3—5 штукъ. |

Изъ зачищенныхъ балыка, затылка или сѣвка рѣжутъ одинаковые куски, не менѣе ½ фунта на порціонный обѣдъ; отбиваютъ ихъ такъ, чтобы получились битки круглой формы, солятъ, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ или фритюрѣ. Отдѣльно въ кастрюлѣ или глубокой сковородѣ на 4 фунта мяса тушатъ 3—4—5 шенкованныя луковицы. Когда мясо и лукъ будутъ готовы, ихъ складываютъ въ полуглубокую посуду рядами, т.-е. рядъ мяса, рядъ луку, заливаютъ прожаренной на сковородѣ съ прибавленіемъ ½ ложки муки красной подливой и ставятъ тушить въ духовую; потушивъ мясо съ ½ часа, его отставляютъ. На гарниръ подаютъ жареный картофель.

150. Духовые битки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|------------------|
| Мяса | 4—4½ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Муки | 2 ложки. |
| Масла | ½ фунта. |
| Кореньевъ | ¼ фунта. |
| Картофеля | 1¼—1½ фунта. |
| Лавроваго листа | 5—6 штукъ. |
| Перцу | 9—10 штукъ. |

Они дѣлаются изъ балыка, затылка, ссѣка и, въ крайнемъ случаѣ, изъ яблока. Рѣжутъ одинаковые куски, отбиваютъ такъ, чтобы они получили круглую форму, солятъ и, обваленные въ мукѣ, жарятъ въ кипящемъ маслѣ. Отдѣльно обжариваютъ отточенный картофель. Взявъ полуглубокую кастрюлю, кладутъ въ нее рядъ битковъ и рядъ нарѣзанныхъ разныхъ сырыхъ кореньевъ и обжареннаго картофеля, а, если любятъ, то понемногу лавроваго листа и душистаго перцу; заливъ все это сочками (№ 81) или красной подливой съ мукой, ставятъ въ духовую на $1/2$ часа или часъ потушиться.

151. Ростбифъ по мосновски.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Мяса | 4—4 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |

Онъ дѣлается изъ балыка, затылка или ссѣка въ видѣ шницеля, только по одному куску на порцію, вдвое больше, чѣмъ шницель. Отбивъ битки такъ, чтобы они получили круглую форму, ихъ солятъ и понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ. Жарятъ, какъ антрекотъ. Подаютъ съ картофелемъ или соусами по вкусу.

152. Р о з б р а т ь .

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Мяса | 4—4 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Муки | 2 ложки. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | десертную ложку. |
| Луковиць | 4—5 штукъ. |
| Кореньевъ | 1 морковь и $\frac{1}{2}$ петрушки. |
| Бульону | 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Томату | 2—3 ложки. |
| Каенскаго перцу | на кончикъ ножа. |

Если для этого блюда берутъ балыкъ, затылокъ или вырѣзку, то за $1/2$ часа до обѣда приготавливаютъ подливу, а мясо жарятъ передъ самымъ обѣдомъ. Если же берутъ ссѣкъ или яблоко, то его жарятъ за часъ, полтора до обѣда, чтобы оно потушилось въ подливѣ до мягкости. Нарѣзавъ ровные куски, придаютъ имъ круглую форму, солятъ, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ. Подлива къ этимъ биткамъ слѣдующая: на 4—5 фунтовъ мяса шинкуютъ и тушатъ въ двухъ ложкахъ масла 4—5 луковичъ; по желанію для вкуса и запаха можно прибавить въ лукъ одну морковь и $1/2$ петрушки, тоже нашинкованные. Когда лукъ и коренья будутъ готовы, то кладутъ въ зависимости отъ того, будетъ ли мясо тушиться или нѣтъ, $1/2$ ложки или 1 ложку муки, разводятъ это стаканомъ бульону, сочковъ или красной подливы и двумя ложками томату, кладутъ соли и каенскаго перцу по вкусу и, давъ прокипѣть, поливаютъ мягкое мясо передъ подачей на столъ; если же мясо жесткое, то, сдѣлавъ болѣе жидкую подливу, заливаютъ его и тушатъ въ кастрюлѣ съ крышкой. На гарниръ подается жареный картофель.

153. Зразы отбивныя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|------------------|
| Мяса | 4—4 $1/2$ фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Масла | $1/2$ фунта. |
| Соли | десертную ложку. |

Балыкъ, затылокъ или ссѣкъ рѣжется, какъ на всякіе битки. Посредствомъ тяпки куски хорошенько, тонко разбиваютъ, солятъ и фаршируютъ гречневою кашей, рисомъ съ яйцами, булкой или фаршемъ изъ сухарей. Завернувъ ихъ, какъ блинчатые пирожки, ихъ перевязываютъ шпагатомъ, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ маслѣ. Затѣмъ, сложивъ готовые зразы въ полуглубо-

кую посуду, заливаютъ ихъ сочками, краснымъ соусомъ или сметаной, на каждый стаканъ которой кладется чайная ложечка муки.

154. Филе миньонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|---|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 фунта. |
| Муки | 1 ложка. |
| Масла | 1/4 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |

Зачистивъ вырѣзку, нарѣзаютъ ее кусочками вдвое меньше бифштекса; отбивъ тупкой, придаютъ каждому кусочку форму, солятъ, обваливаютъ въ муку и жарятъ за пять минутъ до подачи на столъ въ кипящемъ масле, а потомъ ставятъ на 2—3 минуты въ духовую. Это жаркое подается на гренкахъ изъ французскаго хлѣба, обжаренныхъ въ масле; поливаютъ его сочками (№ 81) или красной прожареной подливой. На гарниръ подается круглый, вынутый ложечкой, или молодой картофель, тушеная морковь, зеленый горошекъ или макароны; непременно два-три гарнира.

155. Филе соте.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|---|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | 3/8 фунта. |
| Вина | 1/2 стакана. |
| Лимона | 1/2 штуки. |

Вырѣзку рѣжутъ на такіе куски, какъ для бифштекса, или по два на порцію, какъ для миньонъ. Передъ подачей на столъ, посоленная, она жарится въ масле неотбитая. Подлива къ ней готовится слѣдующимъ образомъ: сдѣлавъ красный соусъ (№ 80), вливаютъ туда

$\frac{1}{2}$ стакана какого-нибудь вина, и выжимают сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, а также по желанію прибавляютъ въ соусъ немного шинкованныхъ шампиньоновъ.

156. Филе пикань.

(На 5 персонъ):

Мяса $2\frac{1}{2}$ —3 фунта.
Соли десертная ложка.
Масла $\frac{3}{8}$ фунта.

Вырѣзка нарѣзается и жарится совершенно такъ же, какъ для соте (№ 155), только вмѣсто той подливы дѣлается соусъ пикань (№ 91).

157. Турнь до соусъ бордалезъ.

(На 5 персонъ):

Мяса $2\frac{1}{3}$ —3 фунта.
Соли десертная ложка.
Масла $\frac{3}{8}$ фунта.

Нарѣзаютъ вырѣзку, какъ для филе-миньонъ. Посоливъ и прожаривъ, не отбивая, готовятъ гренки и соусъ бордалезъ (№ 100). При подачѣ на столъ каждый кусокъ вырѣзки кладется на гренокъ и заливается соусомъ.

158. Мясо тушеное кускомъ.

(На 5 персонъ):

Мяса 4—5 фунтовъ.
Соли десертная ложка.
Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.
Луку 1—2 штуки.

Зачистивъ кусокъ мяса балыка, затылка или сѣтка, придаютъ ему форму, т.-е. обвязываютъ шпагатомъ въ петлю, чтобы получился длинный кусокъ, затѣмъ, промывъ его, солятъ и заколеровываютъ на плитѣ или въ

духовой въ маслѣ. Когда мясо будетъ готово, то на 5—4 фун. его приготавливаютъ красный соусъ (№ 80) изъ одной ложки масла и, сложивъ мясо въ глубокую кастрюлю, посыпаютъ его разными кореньями и лукомъ, поджаренными въ маслѣ, а потомъ заливаютъ соусомъ съ прибавленіемъ прожаренной красной подливы, чтобы мясо покрылось и, закрывъ крышкой, тушатъ мясо часа 1½—2 до готовности, т.-е. пока вилка не будетъ свободно проходить. При подачѣ на столъ мясо рѣжется тонкими кусками и поливается подливой. На гарниръ подается жареный картофель и отварные макароны съ масломъ или томатомъ.

159. Мясо гусарская печенъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|------------------|
| Мяса | 4—5 фунтовъ. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | ¼ фунта. |
| Кореньевъ | ¼ фунта. |
| Луку | 1 штука. |

На это жаркое лучше всего идетъ мясо балыка, но можно брать и затылокъ, и сеѣкъ. Зачистивъ кусокъ мяса и придавъ ему форму, обмываютъ его, солятъ и со всеѣхъ сторонъ поджариваютъ въ маслѣ на сковородѣ, а затѣмъ, сложивъ его въ глубокую кастрюлю, тушатъ въ такой же подливѣ съ кореньями, какъ только что описанное тушеное мясо (№ 158). Когда мясо будетъ достаточно мягко, вынимаютъ его изъ подливы на доску, снимаютъ шпагатъ и нарѣзаютъ тонкими кусками, не прорѣзая при этомъ насквозь, а только на 2/3, чтобы мясо было какъ бы въ цѣломъ видѣ. Затѣмъ прокладываютъ приготовленнымъ заранее фаршемъ изъ булки (№ 74) или сухарей (№ 73) каждый промежутокъ между надрѣзанными кусками; послѣ этого, сравнивъ кусокъ мяса, кладутъ его въ ту же посуду, гдѣ онъ тушился и, заливъ

его процѣженной подливой, даютъ ему еще разъ прокипѣть. Подается мясо на столъ въ цѣломъ видѣ съ этой же подливой. На гарниръ идетъ только картофель.

160. Шпигованое мясо.

(На 5 персонъ):

| | |
|------------------------|--|
| Мяса | 4—5 фунтовъ. |
| Уксусу | 1—1 ¹ / ₂ стакана. |
| Свиного сала | ¹ / ₄ фунта. |
| Кореньевъ | ¹ / ₄ фунта. |
| Масла | ¹ / ₄ фунта. |

Замариновываютъ съ вечера въ водѣ съ 1—1¹/₂ стаканами уксуса и разными кореньями кусокъ балыка, затылка или сѣка. Часа за два до обѣда вынимаютъ мясо изъ воды и шпигуютъ его кусочками свиного сала, а кто желаетъ, и кореньями моркови и петрушки. Придавъ форму мясу и посоливъ, его обжариваютъ на сковородѣ. Затѣмъ готовятъ такую же подливу, какъ для тушеного мяса (№ 158) и, положивъ въ нее обжаренный кусокъ, тушатъ его до мягкости, а затѣмъ, разрѣзавъ на тонкіе куски, поливаютъ процѣженной подливой. Гарниры тѣ же, что и къ тушеному мясу.

Примѣчаніе. Если желаютъ придать болѣе пряный вкусъ шпигованому мясу, то между саломъ и кореньями шпигуютъ мясо еще гвоздикой, а въ подливу вмѣстѣ съ кореньями кладутъ лавровый листъ и душистый перецъ.

161. Заячье мясо.

(На 5 персонъ):

| | |
|------------------------|--|
| Мяса | 4—5 фунтовъ. |
| Уксусу | 1—1 ¹ / ₂ стакана. |
| Свиного сала | ¹ / ₄ — ¹ / ₂ фунта. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Сметаны | 2—2 ¹ / ₂ стакана. |
| Муки | 3—4 чайныхъ ложки. |

Замариновавъ кусокъ мяса за сутки или полторы до приготовления, шпигуютъ его однимъ саломъ; затѣмъ обжаривъ, тушатъ въ сметанѣ съ мукой, какъ зайца. На гарниръ подается бурачный соусъ (№ 99).

162. Жареная вырѣзка.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------|--|
| Мяса | 2 ¹ / ₂ —3 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Сала | ¹ / ₄ — ¹ / ₂ фунта. |
| Воды | ¹ / ₂ стакана. |

Зачистивъ вырѣзку отъ жилъ и лишняго сала, перевязываютъ шпагатомъ, моютъ въ водѣ, по желанію шпигуютъ саломъ и, посоливъ, со всѣхъ сторонъ обжариваютъ на сковородѣ или листѣ до румяности. Когда вырѣзка обжарится, то около нея накладываютъ побольше разныхъ обрѣзковъ сырого мяса для крѣпости подливы, а на дно сковороды вливаютъ немного воды или бульону и ставятъ ее въ духовую, чтобы появился сокъ изъ обрѣзковъ, которымъ, какъ можно чаще, поливаютъ вырѣзку при ея жареньи въ духовой, чтобы она была сочнее. Вырѣзка жарится часъ, часъ съ четвертью, а затѣмъ вилкой пробуется ея готовность, а именно при прокалываніи мяса вилка должна идти мягко, а при надавливаніи мѣста прокола изъ дырочекъ послѣдняго долженъ показаться желтый сокъ, а не кровянистый. При подачѣ на столъ вырѣзку рѣжутъ тонкими кусками и вкось. На гарниръ подаются разные соусы или тушеные и отварные гарниры.

163. Ростбифъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|----------------|--|
| Мяса | 5—5 ¹ / ₂ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |

Уксусу 1—2 столовыхъ ложки.
 Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
 Хрѣна 1 корешокъ.

Если ростбиѳъ не выдержанъ 2—3 дня, то его для мягкости спрыскиваютъ уксусомъ или смазываютъ перомъ прованскимъ масломъ. Часа за два до обѣда, зачистивъ ростбиѳъ отъ верхней бѣлой жилы, обмываютъ, солятъ и, положивъ его въ глубокую сковороду, поливаютъ масломъ и ставятъ въ духовую, обложивъ разными обрѣзками мяса, какъ вырѣзку; на дно же подливаютъ немного воды. Когда ростбиѳъ поджарится съ одной стороны, то его перевертываютъ другой стороною; а затѣмъ, какъ и вырѣзку, какъ можно чаще, поливаютъ сокомъ. Готовность ростбиѳа узнается съ помощью вилки. При подачѣ на столъ изъ ростбиѳа вырѣзается вырѣзка, а потомъ затылокъ съ тонкимъ краемъ. Все это нарѣзаютъ вкось и кладутъ на ту же кость, при чемъ вырѣзка кладется между костью и верхнимъ мясомъ; сверху же ростбиѳа кладутъ струганый хрѣнъ, а кругомъ него небольшими кучками три-четыре тушеныхъ гарнира. Подливѣ даютъ прокипѣть безъ муки на сильномъ огнѣ до красна и подаютъ процеженной въ соусникѣ.

164. Бѣѳъ брезе.

(На 5 персонъ):

Мяса $4\frac{1}{2}$ —5 фунтовъ.
 Кореньевъ $\frac{1}{4}$ фунта.
 Луку 1—2 штуки.
 Соли столовая ложка.
 Воды или бульону $2\frac{1}{2}$ —3 стакана.
 Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
 Муки 1 ложка.
 Сои кабуль 1 ложка.

Взявъ кусокъ мяса фунта въ 4—5, конечно, извѣстныхъ сортовъ, т.-е. затылка, сѣпка или огузка и, за-

чистивъ его, придаютъ ему форму; затѣмъ, промывъ, кладутъ въ сухую кастрюлю и ставятъ на $\frac{1}{2}$ часа не на очень сильный огонь, чтобы мясо пустило сокъ. Очистивъ по одной штукѣ разныхъ кореньевъ и луку, нарѣзаютъ ихъ кружечками. Когда мясо пуститъ сокъ, то, посоливъ его съ той и другой стороны, посыпаютъ его кореньями и, подливъ немного воды, припускаютъ на плитѣ, переворачивая съ одной стороны на другую, и подливая понемногу воды или бульону, пока оно не будетъ готово. Тогда готовятъ для этого мяса слѣдующую подливу: ложку масла и ложку муки поджариваютъ, какъ для краснаго соуса, а затѣмъ разводятъ $1\frac{1}{2}$ —2 стаканамъ мясного соку и ложкой сои кабуль; даютъ прокипѣть и заливаютъ этой подливой тонко нарѣзанное мясо. На гарниръ подается жареный картофель или тушеная морковь.

165. Котлеты.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------------------|--|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Почечнаго сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Французскую булку | 1. |
| Соли | столовая ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Берется мясо: свѣжъ, яблоко или кострець въ размѣрѣ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ; къ нему прибавляется, смотря по его жирности, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта хорошаго почечнаго сала, вымоченнаго въ водѣ, чтобы лишить его запаха. Промывъ мясо и нарѣзавъ его вмѣстѣ съ саломъ на продольные куски, два раза пропускаютъ черезъ мясорубку, если же ея нѣтъ, то рубятъ ножомъ, смачивая понемногу мясо съ саломъ водой, чтобы оно не разлеталось въ сто-

роны. Когда мясо смолото или изрублено, прибавляют къ нему одну трехкопеечную французскую булку безъ корки, намоченную въ водѣ, бульонѣ или молокѣ; если кто любитъ, можно положить $\frac{1}{2}$ мелко рубленной и протушенной въ маслѣ луковицы, 1—2 натертыя на теркѣ сырыя картофелины, соли и перцу по вкусу. Размѣшавъ все это ложкой, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку, а передъ раздѣльваніемъ котлетъ вливаютъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды для сочности, такъ какъ вода, смѣшиваясь съ саломъ, при жареннн даѣтъ тотъ сокъ, который непремѣнно долженъ находиться въ каждой котлетѣ. Смѣшавъ воду съ мясомъ, дѣлаютъ котлеты и, обваливъ ихъ въ сухаряхъ, жарятъ въ кипящемъ маслѣ, а потомъ ставятъ на 2—3 минуты въ духовую. Изъ этой пропорціи выходитъ отъ 15 до 18 котлетъ, смотря по величинѣ ихъ. При подачѣ на столъ, котлеты поливаются сочками, прокипяченными на той же сковородѣ, гдѣ жарились котлеты. На гарниръ подаются разные соусы и отварной картофель въ разныхъ видахъ.

166. Битки въ сметанѣ.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Мяса | 2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сметаны | 2—2 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Булки | 1 штука. |
| Муки | 2—2 $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Соли | столовая ложка. |

Приготавливается рубленое мясо, какъ для котлетъ (№ 165); и, раздѣливъ его на столько же частей, какъ для нихъ, дѣлаютъ битки круглой формы; затѣмъ, поджаривъ ихъ въ маслѣ, заливаютъ сметаной, съ ложкой чайной муки на каждый стаканъ ея, въ той же сковородѣ, когда жарились битки, а затѣмъ ставятъ въ духовую на

4—5 минутъ. Въмѣсто сметаны можно заливать битки сметаннымъ соусомъ (№ 84). На гарниръ подается жареный картофель.

167. Битки по казацки

(На 5 персонъ):

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Мяса и сала | 3 фунта. |
| Булки трехкопѣечн. | 1 штука. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Соли | столовая ложка. |

Приготавливается рубленое мясо (№ 165), какъ для котлетъ, но дѣлаются изъ него маленькіе, круглые биточки по 4—5 на порцію и обливаются луковымъ соусомъ (№ 83) съ томатами и сметаной. На гарниръ идетъ только жареный картофель.

168. Битки канченскіе.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Мяса и сала | 3 фунта. |
| Булки | 1 штука. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Рису | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Соли | столовая ложка. |
| Томату | 2—3 лажки. |

Приготовивъ рубленое мясо, какъ для котлетъ (№ 165), дѣлають большіе битки по два на порцію, жаряť ихъ и поливають соусомъ томатъ (№ 88). На гарниръ къ этимъ биткамъ отваривается рисъ, и, перемѣшанный съ масломъ и томатомъ, выкладывается изъ формочки.

169. Зразы рубленыя.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Французскую булку | 1. |
| Почечнаго сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | столовая ложка. |

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Рису | 1— $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |

Приготавливается рубленое мясо, какъ для котлетъ (№ 165), изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ и, кромѣ всего перечисленнаго, въ него прибавляется сырое яйцо. Когда мясо готово, изъ него дѣлають кружки въ видѣ тѣста на пироги, которые фаршируются или гречневымъ, (№ 75), или рисовымъ (66) или сухарнымъ фаршемъ (№ 73) и заклепываются въ видѣ вальковъ; обваливъ ихъ въ мукѣ или сухаряхъ, жарятъ зразы въ маслѣ и поливають ихъ соками (№ 81) или сметаннымъ соусомъ (№ 84).

170. Зразы нельсонъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Мяса | $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Грибовъ сухихъ | 4—7 шт. |
| Свиного сала | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Луковицу | 1—2 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Сухарей | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Приготавлиють рубленое мясо, какъ на зразы (№ 169) и на $2\frac{1}{2}$ фунта мяса дѣлають слѣдующій фаршъ: варятъ, смотря по величинѣ, отъ 4 до 7 бѣлыхъ сухихъ гриба; въ другой кастрюлѣ въ водѣ отвариваютъ $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала до мягкости. Протушивъ одну мелко изрубленную луковицу въ ложкѣ масла, кладутъ туда же нарубленные грибы и сало или вмѣсто него ветчину, а также двѣ ложки толченыхъ бѣлыхъ сухарей и прибавляютъ ложку-двѣ бульону, соли и перцу по вкусу, все это кипятятъ, а потомъ фаршируютъ этимъ зразы, обваливають ихъ въ мукѣ, поджариваютъ въ маслѣ и на со-

тейникъ заливаютъ сметаннымъ соусомъ (№ 84), въ который вмѣсто бульону берутъ грибной наваръ, а затѣмъ поставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую.

171. Рулетъ изъ мяса.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------|------------------|
| Мяса | 2½ фунта. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Масла | 1/8 фунта. |
| Сухарей | 2—3 штуки. |
| Соли | десертная ложка. |

Приготовляютъ рубленое мясо совершенно такъ же, какъ для зразъ (№ 169). За 1/2 часа до обѣда смазываютъ хорошенько масломъ листъ, разравниваютъ мясо во всю длину листа, а въ ширину не больше четверти аршина. Положивъ затѣмъ на средину какой-либо, изъ перечисленныхъ для зразъ, фаршъ, заклеиваютъ мясо въ видѣ большой зразы и, сравнивъ ее мокрой рукой, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и жарятъ въ духовой, поливъ предварительно масломъ. При подачѣ на столъ поливаютъ рулетъ краснымъ соусомъ (№ 80), сочками (№ 81) или сметаннымъ соусомъ (№ 84). На гарниръ подается картофель.

172. Телятина.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|------------------|
| Телятины | 3—4 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | 1/8 фунта. |
| Яйцо | 1 яйцо. |
| Сухарей | 1 ложка. |

Берутъ заднюю ногу отъ молодого теленка или небольшой кусокъ ея; обмываютъ въ холодной водѣ, солить, намазываютъ масломъ и жарятъ въ духовой въ

полуглубокой посудѣ. Когда телятина подрумянится съ одной стороны, ее перевертываютъ на другую, подливая понемногу воды или второго бульону и почаще поливая ее сокомъ. Готовность телятины узнается съ помощью вилки; вообще же она жарится часъ—полтора, не больше. Передъ подачей на столъ смазываютъ телятину яйцомъ и посыпаютъ сухарями и, sprыснувъ сверху масломъ или сокомъ, ставятъ ее еще въ духовую подрумяниться. При подачѣ на столъ телятину рѣжутъ кусками и поливаютъ сокомъ изъ подъ нея, прокипяченнымъ и процѣженнымъ черезъ сито. На гарниръ подается картофель въ сметанѣ (№ 193), метръ д'отель (№ 194) или тушенныя овощи (№ 198).

Примѣчаніе. Если попадется телятина старая или очень худая, то ее смазываютъ сметаной, а черезъ $\frac{1}{4}$ часа жарятъ, какъ описано выше.

173. Баранина.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Баранины | $3\frac{1}{2}$ —4 фунта. |
| Соли | столовая ложка. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |

Молоденькаго барашка, цѣлаго или частями, жарятъ такъ же, какъ телятину (№ 172), только меньшее время: 1 или $\frac{3}{4}$ часа. Гарниръ и подлива тѣ же, что и для телятины. Если баранина жарится осенью, когда она довольно стара и, кромѣ того, имѣетъ непріятный запахъ, то ее надо замариновать въ водѣ съ уксусомъ и кореньями, а на другой день, нашпиговавъ саломъ и кореньями, жарить какъ телятину, только не присыпать сухарями. Или же, изжаривъ, ее заливаютъ сметаной, тогда она можетъ замѣнить дикую козу. На гарниръ подается бурачный соусъ (№ 99) или жареный картофель (№ 189).

174. Свинина.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------|---|
| Свинины | 3 ¹ / ₂ —4 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Воды | 1/ ₄ стакана. |

Свинину жарятъ такъ же, какъ и телятину, съ тою только разницей, что ее не поливаютъ масломъ, а жарятъ въ собственномъ жиру. На гарниръ къ свининѣ подается тушеная капуста (№ 202) или жареный картофель (№ 189).

175. Телятина подъ бешемелемъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|---|
| Телятины | 3 ¹ / ₂ —4 фунта. |
| Масла | 1/ ₈ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |

Жарится кусокъ телятины фунта въ 4¹/₂—5 и въ это время готовится соусъ бешемель (№ 90) изъ 1/₂ стакана масла. Когда то и другое готово, то, наръзавъ телятину тоненькими и ровными кусочками, намазываютъ каждый изъ нихъ бешемелью и, сложивъ на листъ по два вмѣстѣ, посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ или толчеными сухарями, закрываютъ въ духовой и подаютъ съ сочками (№ 81) или сокомъ изъ-подъ телятины. Это жаркое можно готовить и въ кускѣ, какъ гусарскую печень, т.-е., не прорѣзая кусковъ, нафаршировать ихъ бешемелью.

176. Шницель по вѣнски.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|---|
| Телятины | 3 ¹ / ₂ —4 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Яицъ | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |

Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
 Лимонъ $\frac{1}{2}$ —1 штука.
 Картофеля $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта.

Мягкую часть телятины отъ задней ноги моютъ и разрѣзаютъ на небольшіе кусочки, по два на порцію, и отбиваютъ тѣпкой такъ, чтобы они получили круглую форму. Передъ жареніемъ солятъ ихъ и понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ, жарятъ въ маслѣ. Шницель подается съ лимономъ и картофелемъ, а вмѣсто подливы поливается масломъ.

177. Отбивныя котлеты.

(На 5 персонъ):

Свинины 5—6 фунтовъ.
 Яицъ 1 штука.
 Сухарей 2—3 ложки.
 Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
 Соли десертная ложка.

Взявъ карейку свиныхъ, телячьихъ или бараньихъ котлетъ, раздѣляютъ ихъ на куски такъ, чтобы въ каждомъ изъ нихъ была косточка, а въ бараньихъ даже двѣ. Затѣмъ очищаютъ косточку, а мясо отбиваютъ тѣпкой; всѣ жилы зачищаютъ и придаютъ форму отбивныхъ котлетъ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ котлеты солятъ, понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ; а потомъ ставятъ на 2—3 минуты въ духовую. При подачѣ на столъ каждую косточку можно обвернуть въ папильотку изъ бумаги. Къ котлетамъ подается нѣсколько гарнировъ, на подливу же или сочки (№ 81), или масло.

Примѣчаніе. При раздѣленіи бараньихъ котлетъ одна косточка совсѣмъ удаляется, и онѣ жарятся большею частью въ натуральномъ видѣ, т.-е. безъ понировки.

178. Жареный цыпленокъ.

(На 5 персонъ):

Цыплятъ $2\frac{1}{2}$ —5 штукъ.
 Муки 1 ложка.

Яиць 1 штука.
 Сухарей 2—3 ложки.
 Масла $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта.

Заколовъ цыпленка, его опускають въ горячую, но не кипящую воду; затѣмъ, очистивъ отъ перьевъ и выпотрошивъ его, заправляютъ ножки. Минуть за 20 до объѣда опускають цыпленка на 2—3 минуты въ горячій бульонъ или кипятокъ; вынувъ, солятъ, посыпають мукой и даютъ остыть. Затѣмъ всего цыпленка тщательно смазываютъ яйцомъ, разбавленнымъ водой, и обсыпають мелко толчеными сухарями такъ, чтобы образовался равномерный слой, и обжариваютъ со всѣхъ сторонъ въ глубокой сковородѣ въ кипящемъ маслѣ или фритюрѣ. Послѣ, вынувъ цыпленка на сковороду и поливъ его немного масломъ, ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую. При подачѣ на столъ разрѣзають пополамъ или на четыре части и поливаютъ масломъ или прожаренной на сковородѣ подливой. На гарниръ подаются разные соусы и мягкій картофель, т.-е. отварной, въ сметанѣ и т. д.

179. Поприкашъ изъ цыплятъ.

(На 5 персонъ):

Цыплятъ $2\frac{1}{2}$ —5 штукъ.
 Масла $\frac{1}{8}$ фунта.
 Муки 1 ложка.
 Соли десертная ложка.
 Луку 2—3 штуки.
 Бульону 2— $2\frac{1}{2}$ стакана.
 Томату 2—3 ложки.
 Сметаны $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ.

Берутъ, если есть оставшіеся вчерашніе цыплята, а если нѣтъ, то жарятъ свѣжіе, какъ описано выше, только безъ понировки и потомъ, разрѣзавъ ихъ на четыре—восемь частей, даютъ прокипѣть въ слѣдующемъ соусѣ:

на каждые два большихъ цыпленка тушатъ по одной луковницѣ въ ложкѣ масла. Когда она будетъ готова, всыпаютъ $1\frac{1}{2}$ ложки муки, разводятъ это $1\frac{1}{2}$ стаканами бульону, 2 ложками томату и 2 ложками сметаны, солятъ по вкусу, прибавляютъ рубленной зелени, а кто хочетъ, и шампиньоновъ, и, когда закипитъ, заливаютъ цыплятъ и, давъ имъ потушиться въ соусѣ, подаютъ на столъ. На гарниръ можно подавать жареный картофель (№ 189).

180. Жареная курица и индѣйки.

(На 5 персонъ):

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Курица | $1\frac{1}{2}$ штуки |
| или Индѣйка | $3\frac{1}{4}$ штуки. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Бульону или воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |

При покупкѣ птицы для жаренаго надо обращать вниманіе на то, чтобы она была кормленая, что видно по обилію мяса на груди и по жиру, который откладывается снаружи подъ кожей, а также, чтобы она не была старая, что узнается по кожѣ птицы; если кожу можно разорвать около ножки, то она молодая, а также и по жиру, который у молодой птицы свѣтлаго цвѣта, а у старой очень желтаго. Передъ приготовленіемъ птицы ее палить на бумагѣ, чтобы не было маленькихъ волосковъ; послѣ этого хорошенько моютъ, заправляютъ ножки, кладутъ въ полуглубокую посуду, солятъ и, обливъ масломъ, часа за $1\frac{1}{2}$ до обѣда жарятъ ее въ духовой, переворачивая съ одной стороны на другую, пока она не подрумянится. Тогда подливаютъ подъ нее воды или бульону и, какъ можно чаще, поливаютъ птицу ея же сокомъ, пока она не будетъ совсѣмъ готова, что узнается съ помощью вилки: прокалывая самыя мясистыя части, надо при надавливаніи проколовъ получить желтый, а не кровяни-

стый сокъ. Если птица фаршируется, то заранее приготовляютъ фаршъ изъ риса (№ 66) съ яйцами или кишмишемъ, или фаршъ изъ булки (№ 74) съ яйцами, и фаршируютъ сырую птицу готовымъ фаршемъ, при чемъ у жирныхъ индюковъ зобъ фаршируется черезъ шею. Затѣмъ фаршированную птицу жарятъ, какъ описано выше. При подачѣ на столъ птицу вмѣстѣ съ костями разрубаютъ или снимаютъ бѣлый филе съ костей и, разрѣзавъ его, складываютъ вмѣстѣ съ разрѣзаннымъ темнымъ мясомъ въ видѣ цѣлой птицы. Разбору птицы можно выучиться только наглядно у повара или у хорошей кухарки. Птица всегда поливается собственнымъ сокомъ, прожареннымъ до-красна на сковородѣ и процѣженнымъ черезъ сито.

181. Пожарскія котлеты.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Куриць | 1—1 $\frac{1}{4}$ штуки. |
| Французской булки | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ штуки. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Картофелю | 1—2 штуки. |
| Соли | десертная ложка. |
| Липъ | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 ложки. |

Онѣ дѣлаются исключительно изъ курицы и лучше изъ одного бѣлаго мяса. Снявъ съ курицы кожу, срѣзаютъ съ костей мясо и пропускаютъ его черезъ мясорубку два-три. На всю курицу намачиваютъ въ молоко $\frac{1}{2}$ трехкопеечной булки безъ корки и смѣшиваютъ съ мясомъ, туда же прибавляютъ $\frac{1}{8}$ фунта хорошаго коровьяго масла, для нѣжности можно протереть 1—2 сырыхъ картофелины и, размѣшавъ все это, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку; а передъ жареніемъ солятъ приготовленную массу разбавляютъ молокомъ и, надѣлавъ котлетъ и, запонировавъ ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ,

жарять въ маслѣ. Подливой для котлетъ служатъ сочки, приготовленные изъ куриныхъ костей. Гарниры къ нимъ подаются только мягкіе, т.-е. тушеные и отварные соуса.

182. Котлеты де воляиль.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Куриць | 2 ¹ / ₂ штуки. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Сухарей | 1—2 ложки. |
| Масла | 1/4 фунта. |
| Соли | десертная ложка. |

Снявъ съ курицы кожу, срѣзаютъ съ костей ея филейки съ косточкой крыла; вынувъ жилу изъ середины, отбиваютъ мясо тѣпкой и придаютъ форму котлетъ; а затѣмъ, запонировавъ въ яйцѣ и сухаряхъ, жарятъ въ кипящемъ маслѣ. Подлива—сочки изъ куриныхъ костей; гарниры: отварной горошекъ (№ 199), картофельное пюре (№ 195) или какіе-нибудь соуса.

183. Котлеты морешаль.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------------|--|
| Дичи или курь | 2 ¹ / ₂ или 5 штукъ. |
| Соли | десертная ложка. |
| Яиць | 1 штука. |
| Масла | 1/4 фунта. |
| Сухарей | 1—2 ложки. |

Съ дичи или курь снимаютъ филейки съ косточкой крылышка; вынувъ затѣмъ жилу, отбиваютъ мясо очень тонко и фаршируютъ мозговымъ фаршемъ (№ 69) или бешемелемъ (№ 90) съ шампиньонами, завернувъ въ видѣ котлеты. За 1/4 часа до подачи на столъ котлеты солятъ, понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятъ въ большомъ количествѣ фритюра или въ маслѣ; послѣ этого ставятъ

на нѣсколько минутъ въ духовую. Подлива и гарниры, какъ къ предыдущимъ куринымъ котлетамъ.

184. Гусь и утка.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Гуся | 1 штука. |
| или Утку | 1 ¹ / ₂ штуки. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | 1 ложка. |

При покупкѣ слѣдуетъ выбрать молодого гуся или утку, руководствуясь въ этомъ извѣстными уже признаками молодости птицы, указанными при жареньи куръ. Промывъ птицу и заправивъ ей ножки, натираютъ ее солью снаружи и внутри и, сложивъ въ полуглубокую посуду, поливаютъ масломъ, если гусь не жирный, и ставятъ жарить въ духовую часа за 1¹/₂—2 до обѣда. Если птица жирная, то изъ нея вытапливаютъ много жиру, который надо сливать, когда онъ станетъ свѣтлымъ и прозрачнымъ, а потомъ, подливъ подъ гуся воды или бульону, жарятъ его, какъ курицу или телятину. Подливу для гуся дѣлаютъ красную, поджаренную на той же сковородѣ съ прибавленіемъ воды или бульона. Гарниры для гуся жареный картофель, (№ 189), печенія яблоки (№ 200) или тушеная капуста (№ 202).

185. Жареный поросенокъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|------------------------------|--|
| Поросенка | 3—3 ¹ / ₂ фунта. |
| Муки | 1 столовая ложка. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Масла или свиного сала . . . | 1 ¹ / ₈ фунта. |

Взявъ жирнаго, молодого поросенка, натираютъ его мукой и палятъ на бумагѣ, особенно подъ мордой, гдѣ много мелкихъ волосковъ; промывъ его хорошенько сна-

ружи и внутри, вытираютъ полотенцемъ и солятъ только внутри, снаружи же натираютъ его кускомъ свиного сала, хорошо очищеннаго отъ соли, или свѣжимъ масломъ, чтобы соль не касалась его кожи, иначе на ней будутъ пузыри. Затѣмъ поросенка ставятъ жарить въ духовую, почаще при этомъ поливая сокомъ и натирая его кожу саломъ. Жарится поросенокъ не больше часа; если духовая очень горячая, то поросенку надѣваютъ на уши и хвостъ яичную скорлупу, чтобы они не сгорѣли. Готовность узнается съ помощью вилки. Если поросенокъ фаршируется, то его фаршируютъ въ сыромъ видѣ, но уже готовымъ фаршемъ изъ гречневой каши (№ 75), изъ легкихъ (№ 68), или изъ рису (№ 66) съ яйцами или съ кишмишемъ. Подлива—поджаренный на той же сковородѣ и процеженный черезъ ситечко, сокъ.

186. Мелкая дичь.

(На 5 персонъ):

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Дичи | 5—10 штукъ. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Сала свиного | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сметаны | $2\frac{1}{2}$ —стакана. |
| Муки | $2\frac{1}{2}$ —2 чайныхъ ложки. |

Ошипавъ, выпотрошивъ, вымывъ и заправивъ головку и ножки каждой птицѣ, опускаютъ ее на 2—3 минуты въ кипятокъ. Затѣмъ, вынувъ, обвязываютъ кусками тонко отбитаго свиного сала, солятъ и, положивъ въ полуглубокую кастрюлю, жарятъ ее въ свиномъ салѣ, поворачивая на всѣ стороны. Если не любятъ много сала, то жарятъ въ маслѣ, но въ томъ и другомъ случаѣ прибавляютъ немного воды. Когда дичь будетъ уже мягка, то, сливъ часть жира, заливаютъ ее сметаной, на каждый стаканъ которой прибавляютъ одну чайную ложку муки;

и, давъ прокипѣть сметанѣ съ дичью, кладутъ ее на блюдо безъ шпагата, но съ кусочками сала и заливаютъ сметаной. Можно жарить дичь и безъ сметаны; тогда приготовивъ дичь, какъ описано выше, обжариваютъ ее въ большомъ количествѣ фритюра, а потомъ уже складываютъ въ глубокую посуду и, прибавивъ воды или бульону, тушатъ ее до мягкости; передъ подачей на столъ развязываютъ шпагатъ и складываютъ дичь на блюдо въ цѣломъ видѣ или разрѣзанную пополамъ, и обливаютъ ее прокипяченнымъ и процѣженнымъ сокомъ.

187. З а я ц ь.

(На 5 персонъ):

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Зайцевъ | 2 штуки. |
| Уксусу | 2 стакана. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Свиного сала | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Соли | 1 столовая ложка. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сметаны | 3—4 стакана. |
| Муки | 3—4 чайныхъ ложки. |

Снявъ шкуру съ зайца, и выпотрошивъ его намачиваютъ въ холодной водѣ за сутки до жаренья, мѣняя воду до тѣхъ поръ, пока она не потеряетъ кровянистаго цвѣта. Вымочивши зайца въ водѣ, снимаютъ съ него острымъ ножомъ синія пленки, отдѣляютъ переднія ноги и цѣлую ночь маринуютъ его въ водѣ съ кореньями и со стаканомъ уксуса. На другой день, часа за 2 до обѣда, вынувъ зайца изъ воды, шпигуютъ его свинымъ саломъ, котораго на каждого зайца идетъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{3}{8}$ фунта, кладутъ на листь, солятъ и, поливъ немного масломъ, жарятъ въ духовой, прибавляя воды и, конечно, какъ можно чаще, поливая сокомъ. Когда заяцъ изжарится, то отдѣляютъ и заднія ноги, если

ихъ не подаютъ на столъ и, сливъ весь жиръ, заливаютъ его сметаной, какъ дичь; а изъ жареныхъ заднихъ ногъ съ прибавленіемъ телячьей печенки дѣлаютъ на другой день паштетъ. При подачѣ на столъ разрѣзаютъ сѣдло зайца на небольшіе куски и заливаютъ ихъ сметаной. На гарниръ къ зайцу подаютъ бурачный соусъ (№ 99).

188. Охотничьи котлеты.

(На 5 персонъ):

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Заячьяго мяса | 1½ фунта. |
| Масла | ½ фунта. |
| Булки трехкопѣечной | ½ штуки. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Сливкокъ | ½ стакана. |
| Луковицу | 1. |
| Муки | ½ ложки. |
| Бульону | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Шампиньоновъ | 10 штукъ. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сухарей | 2—3 столовыхъ ложки. |

Взявъ 1½ фунта срѣзаннаго съ костей заячьяго мяса, пропускаютъ его черезъ мясорубку и прибавляютъ $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ французской трехкопеечной булки безъ корки, намоченной въ молоко, и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ; размѣшавъ все это, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку и приготавливаютъ слѣдующіи фаршъ для котлетъ: одну мелко нарубленную луковицу тушатъ въ ложкѣ масла; когда она будетъ готова, всыпаютъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{3}{4}$ стакана бульону и штукъ 10 отваренныхъ въ водѣ и мелко нарубленныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ; даютъ хорошенько прокипѣть до густоты, помѣшивая, чтобы не пригорѣло; а затѣмъ, посоливъ по вкусу, фаршируютъ этимъ котлеты, какъ зразы и,

запонировавъ цхъ въ яйцѣхъ и сухаряхъ, жарятъ въ маслѣ. При подачѣ на столъ котлеты поливаютъ сочками (№ 81), а на гарниръ къ нимъ подается отварной картофель въ сметанѣ или метръ д'отель (№ 194).

ГЛАВА VII.

Г а р н и р ы.

189. Жареный картофель.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|---|
| Картофеля | 1 ¹ / ₄ —1 ¹ / ₂ фунта. |
| Фритюра | 1 фунтъ. |
| Соли | по вкусу. |
| Масла | 1 ¹ / ₈ фунта. |

Очистивъ сырой картофель, моютъ его въ холодной водѣ, а затѣмъ, нарѣзавъ въ длину, на 12—14 частей, жарятъ въ большомъ количествѣ фритюра въ глубокой сковородѣ. Когда онъ подрумянится, сливаютъ весь жиръ и, посоливъ, кладутъ на картофель кусокъ масла и ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую.

190. Картофель соломка.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|---|
| Картофеля | 1 ¹ / ₄ —1 ¹ / ₂ фунта. |
| Масла | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Очистивъ и промывъ картофель, шинкуютъ его, какъ бураки для малороссійскаго борща, обжариваютъ на плитѣ на сковородѣ съ небольшимъ количествомъ масла, все время помѣшивая, чтобы не пригораль; когда же обжарится, солятъ и ставятъ на двѣ-три минуты въ духовую.

191. Картофель-Пушкинъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|--|
| Картофеля | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Отвариваютъ картофель въ соленой водѣ, чтобы онъ не разварился. Затѣмъ, остудивъ его, чистятъ, разрѣзаютъ на четыре части и шинкуютъ поперекъ въ видѣ треугольниковъ; потомъ поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ на плитѣ или въ духовой, почаще помѣшивая; когда зарумянится, солятъ его.

192. Отварной картофель.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------------|--|
| Картофеля | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{3}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Рубленой зелени | 1 чайную ложку. |

Отточивъ очищенный картофель такъ, чтобы онъ получилъ продолговатую форму, его отвариваютъ въ соленой водѣ. Когда онъ будетъ готовъ, сливаютъ воду, поливаютъ картофель масломъ, солятъ по вкусу и посыпаютъ рубленой зеленью.

193. Картофель въ сметанѣ.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|--|
| Картофеля | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Сметаны | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ чайной ложки |
| Сухарей | 1 столовая ложка. |

Отвариваютъ въ водѣ очищенный и, какъ угодно, наръзанный картофель; когда онъ будетъ готовъ, слива-

ють съ него воду, выкладываютъ на эмальированную или никелевую сковороду, солятъ и заливаютъ сметаной съ прибавленіемъ муки, чтобы картофель былъ весь покрытъ, а сверху посыпаютъ толчеными сухарями. Мнутъ за 10 до подачи на столъ загратаиваютъ картофель въ духовой и подаютъ прямо на сковородѣ.

194. Картофель метръ д'отель.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|---|
| Картофеля | 1 ¹ / ₄ —1 ¹ / ₂ фунта. |
| Молока | 1—1 ¹ / ₂ стакана. |
| Муки | ¹ / ₂ ложки. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Соли | по вкусу. |

Очищенный сырой картофель нарѣзаютъ кружками или длинными палочками, отвариваютъ въ водѣ пополамъ съ молокомъ, наблюдая, чтобы картофель былъ совершенно покрытъ. Когда онъ станетъ мягкимъ, кладутъ кусочекъ свѣжаго масла и посыпаютъ немного мукой и солью; размѣшавъ, даютъ прокипѣть и подаютъ на столъ къ разнымъ жаркимъ.

195. Картофельное пюре.

(На 5 персонъ):

| | |
|---------------------|--|
| Картофеля | 1—1 ¹ / ₄ фунта. |
| Молока | 1 стаканъ. |
| Масла | 1 столовая ложка. |
| Соли | по вкусу. |

Отваривъ очищенный картофель въ соленой водѣ, протираютъ его еще горячимъ черезъ сито; затѣмъ складываютъ въ кастрюлю и сбиваютъ съ молокомъ, котораго подливаютъ понемногу. Фунта на 2 картофеля идетъ 1¹/₂—2 стакана молока. Когда получится легкая, бѣлая масса, въ нее кладутъ ложку масла и по вкусу соли; вымѣшиваютъ хорошенько и подаютъ на столъ.

196. Картофельные крокеты.

(На 5 персонъ):

| | |
|-----------------------------|---|
| Картофеля | 1 ¹ / ₄ —1 ¹ / ₂ фунта. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Муки пшеничной | 1 десертная ложка. |
| Муки картофельной | 1 десертная ложка. |
| Соли | по вкусу. |
| Сухарей | 2—3 столов. ложки. |
| Фритюра | ³ / ₄ фунта. |

Отваривъ картофель, какъ для пюре, протирають его черезъ сито; фунта на 1¹/₂—2 картофеля вбивають одно сырое яйцо и кладуть приблизительно по столовой ложкѣ картофельной и пшеничной муки и немного соли, смѣшавъ все это въ однородную массу, которая бы не рассыпалась; если угодно, можно прибавить сюда же немного распущеннаго масла; затѣмъ дѣлають маленькіе шарики, обваливають ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и жарятъ въ раскаленномъ фритюрѣ передъ самой подачей на столъ. Изъ этой же массы приготовляются и картофельныя зразы и котлеты. Въ постныя крокеты и котлеты вмѣсто яйца кладуть столовую ложку постнаго масла и на немъ же и жарятъ ихъ.

197. Макароны.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Макаронъ | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Масла | ¹ / ₈ фунта. |
| Томату | 1 столовая ложка. |

Взявъ хорошіе манные макароны № 12, ломають ихъ на кусочки въ вершокъ длиной и отваривають въ соленомъ крутомъ кипяткѣ. Когда онѣ будутъ готовы, сливають съ нихъ воду, поливають масломъ и солятъ; по желанію прибавляютъ туда же ложечку томату и промѣшиваютъ макароны на огнѣ.

198. Тушеная морковь и рѣпа.

(На 5 персонъ):

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Моркови | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| или Рѣпы | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Масла | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | по вкусу. |

Отваривъ въ водѣ до половины готовности нарѣзанную брусками морковь или рѣпу и затѣмъ, сливъ воду, кладутъ хорошій кусокъ масла и тушатъ морковь до мягкости, закрывши крышкой. Передъ подачей на столъ заправляютъ по вкусу солью и сахаромъ.

199. Зеленый горошекъ.

(На 5 персонъ):

| | |
|----------------------------|---|
| Зеленаго горошку | 3 ³ / ₄ —1 фунтъ. |
| Соли | по вкусу. |
| Масла | 1 ¹ / ₈ фунта. |
| Сахару | по вкусу. |

Отвариваютъ свѣжій зеленый горошекъ въ крутомъ кипяткѣ, а сушеный въ холодной водѣ до мягкости. Когда онъ будетъ готовъ, кладутъ масла, соли и сахару по вкусу. Если берется консервированный въ банкѣ горошекъ, то его надо отбросить на сито, а потомъ, сложивъ въ кастрюлю, облить горячимъ распущеннымъ масломъ и, положивъ соли и сахару по вкусу, промѣшать на огнѣ, чтобы онъ согрѣлся.

200. Печеняя яблоки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|----------|
| Яблокъ | 5 штукъ. |
|------------------|----------|

Обмывъ антоновскія или другія кислыя яблоки и сложивъ ихъ на мѣдную крышку, чтобы не пригорѣли, пекутъ ихъ въ духовой, пока не станутъ мягкими.

201. Зеленые бобы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|----------------------|
| Бобовъ | 1 фунтъ. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Сахару | по вкусу. |

Вычистивъ бобы, т.-е. обрѣзавъ кончики стручковъ и снявъ жилку, находящуюся на спинкѣ, шинкуютъ ихъ наискось поперекъ, промываютъ и отвариваютъ въ водѣ до мягкости; сливъ воду и положивъ немного масла, а также соли и сахару по вкусу, промѣшиваютъ и подаютъ на столъ.

202. Тушеная капуста.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Капусты | 1— $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | десертная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Уксусу | по вкусу. |
| Сахару | по вкусу. |

Взявъ бѣлую или синюю капусту, шинкуютъ ее, перетираютъ съ солью, отжимаютъ и сложивъ въ кастрюлю, и вливъ ложку гусинаго смальца или масла, тушатъ ее подъ крышкой до мягкости. Затѣмъ, прибавивъ по вкусу соли, сахару и уксусу и еще потушивъ до красна, подаютъ на столъ. Кислую капусту приготавливаютъ такъ же, только совсѣмъ не вливаютъ уксусу.

203. Цвѣтная и брюссельская капуста.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Цвѣтной капусты | 1 фунтъ. |
| Соли | 1 десертную ложку. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |

Разобравъ капусту на маленькія головки, отвариваютъ ее въ кипятокѣ; сливъ воду, поливаютъ масломъ и солятъ.

204. Т о м а т ы.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------|
| Томатовъ | 5 штукъ. |
| Сухарей | 2 стол. ложки. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Яйцо | 1 штука. |

Разрѣзавъ каждый томатъ поперекъ на три—четыре части, солить его, понируютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и передъ самой подачей на столъ жарить въ маслѣ.

Г Л А В А VIII.

Зелень.

205. Цвѣтная капуста.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Цвѣтной капусты | 2— $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Сухарей | 5 столовыхъ ложекъ. |

Взявъ бѣлый, твердый кочанъ цвѣтной капусты, очищаютъ его отъ зелени и обрѣзаютъ снизу до начала отростковъ капусты; а затѣмъ, минутъ за 20 до подачи на столъ, вскипятивъ въ кастрюлѣ воду, кладутъ въ нее столовую ложку сахару и чайную соли и опускаютъ туда капусту стержнемъ внизъ. Когда она прокипитъ въ водѣ до половины готовности, т.-е. на ощупь вилкой будетъ еще твердовата, ее отставляютъ, чтобы капуста дошла на краю плиты. При подачѣ на столъ капусту осторожно вынимаютъ шумовкой на блюдо и обли-

вають масломъ, прокипяченнымъ съ толчеными сухарями, или сабаіономъ (№ 103), или же подаютъ эти подливки въ соусникѣ отдѣльно.

206. С п а р ж а.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Спаржи | 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{5}{8}$ фунта. |
| Сухарей | 5 столовыхъ ложекъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |

Сначала спаржу очищаютъ, т.-е. обрѣзаютъ ее немного снизу и снимаютъ съ нея тоненькую кожицу; затѣмъ связавъ въ пучекъ по нѣсколько штукъ вмѣстѣ, кладутъ ее въ кастрюлю и заливаютъ холодной водой съ небольшимъ количествомъ соли и сахару и, закрывъ крышкой, увариваютъ до мягкости. Подается спаржа подъ салфеткой, чтобы она не остыла; подаютъ къ ней голландскій соусъ (№ 87), или масло съ сухарями, или сабаіонъ (№ 103).

207. А р т и ш о н и.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Артишокъ | 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{5}{8}$ фунта. |
| Сухарей | 5 столовыхъ ложекъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |

Срѣзаютъ сверху колючіе отростки, т.-е. почти одну треть артишока, обрѣзаютъ снизу стволъ и листья и вынимаютъ всю мохнатую сердцевину; затѣмъ, положивъ артишоки въ кастрюлю съ посоленной холодной водой, отвариваютъ ихъ до мягкости. При подачѣ на столъ артишоки выкладываютъ на блюдо; къ нимъ подается сабаіонъ (№ 103) или голландскій соусъ (№ 87) или масло съ сухарями.

208. Зеленый горошекъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|---|
| Зеленаго горошку | 2—2 ¹ / ₂ фунта. |
| Булки | 1—1 ¹ / ₂ штуки. |
| Масла | ¹ / ₂ фунта. |
| Молока | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Желтковъ | 2—3 штуки. |
| Сахару | 2 столовыхъ ложки. |
| Соли | по вкусу. |

Отваривъ въ крутомъ кипяткѣ очищенный отъ стручковъ зеленый горошекъ, сливаютъ воду и кладутъ свѣжаго масла, соли и сахару по вкусу, а сверху убираютъ сухими (№ 59) или мягкими гренками (№ 61).

209. Зеленый соусъ съ пашотами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--|
| Щавеля | 1—1 ¹ / ₄ фунта. |
| Молока | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Яиць | 7—8 штукъ. |
| Булки | 1—1 ¹ / ₂ штуки. |
| Муки | 1 ложка кухонная. |
| Сахару | 1—1 ¹ / ₂ стол. ложки. |
| Масла | ² / ₈ фунта. |

Сдѣлавъ щавельный соусъ (№ 93), отвариваютъ къ нему яйца въ мѣшочкѣ и поджариваютъ сухіе (№ 59) или мягкіе гренки (№ 61). При подачѣ на столъ выкладываютъ соусъ на середину блюда, а по бокамъ кругомъ соуса кладутъ по очереди одно яйцо и одинъ гренокъ и т. д.

210. Жареная тыква.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--|
| Тыквы | 2—2 ¹ / ₂ фунта. |
| Сахару | по вкусу. |
| Соли | по вкусу. |

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сметаны | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки. |

Взявъ сладкую тыкву, нарѣзають ее кусками вдоль, снимають съ нихъ кожу, обрѣзають мягкую сердцевину и рѣжутъ ихъ на тонкіе кусочки поперекъ. Вскипятивъ воду, кладутъ въ нее тыкву и слегка проваривають, а потомъ, сливъ воду, поджаривають кусочки тыквы въ маслѣ и, сложивъ ихъ въ полуглубокую посуду, посыпають солью или сахаромъ по вкусу; затѣмъ, заливъ сметаной съ небольшимъ количествомъ муки, ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую, чтобы сметана прокипѣла.

211. Кукуруза.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------|
| Кукурузы | 10—15 штукъ. |
| Масла | $\frac{5}{8}$ фунта. |
| Соли | 1 столовую ложку. |

Взявъ молодую, лучше сахарную, кукурузу, очищаютъ ее отъ листьевъ, кладутъ въ кастрюлю и, заливъ холодной водой съ солью, уваривають до мягкости. При подачѣ на столъ кукурузу выкладываютъ на блюдо и подаютъ подъ салфеткой. Къ ней подается свѣжее масло.

212. Фаршированная рѣпа.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Рѣпъ | 5—10 штукъ. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ — $\frac{2}{8}$ фунта. |
| Крупы манной или пшенной | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Молока | 1— $\frac{1}{2}$ стакана. |

Взявъ средней величины рѣпу, очищаютъ ее и варятъ въ прѣсной водѣ до половины готовности; затѣмъ, вычистивъ всю мякоть изъ середины, фаршируютъ ее манной кашей на молокѣ, перемѣшанной съ масломъ, или

пшенной кашей на молокѣ, смѣшанной съ кишмишемъ или съ мяснымъ фаршемъ, какъ для голубцовъ. Послѣ того, сложивъ рѣпу въ сотейникъ, спрыскиваютъ ее масломъ и, подливъ на дно немного бульону, припускаютъ рѣпу въ духовой, а потомъ заливаютъ сметаннымъ (№ 84) или молочнымъ соусомъ (№ 102).

213. Фаршированный томать.

(На 5 персонъ.)

| | | |
|------------------------|---------------|----------|
| Томатовъ | 10 | штукъ. |
| Баранины или | } | 1 фунтъ. |
| Телятины | | |
| Рису | $\frac{1}{4}$ | стакана. |
| Масла | $\frac{1}{3}$ | фунта. |
| Луку | $\frac{1}{2}$ | штуки. |

Выбравъ спѣлые, круглые томаты, отрѣзаютъ съ нихъ крышки и ложечкой выбираютъ середину съ сѣмечками, которую отвариваютъ въ кастрюлѣ для соуса. Приготовивъ фаршъ изъ одного фунта мякоти, баранины или телятины совершенно такъ же, какъ для голубцовъ, фаршируютъ имъ томаты; потомъ, сложивъ ихъ въ полуглубокую посуду, припускаютъ въ духовой съ масломъ, какъ рѣпу; а послѣ, сливъ сокъ, заливаютъ ихъ соусомъ томать (№ 88) со сметаной и продержавъ ихъ немного въ духовой, чтобы соусъ прокипѣлъ съ томатами, подаютъ ихъ на столъ въ той же посудѣ.

ГЛАВА IX.

Сладкія блюда.

1. Сладкія блюда бываютъ: печеныя, вареныя и застуженныя; первыя блюда дѣлаются обыкновенно за часъ-полтора до обѣда, а послѣднія за $3\frac{1}{2}$ —4 часа, чтобы они успѣли застыть.

2. Всѣ продукты, употребляемые для сладкихъ блюдъ, какъ-то: желтки, бѣлки, масло и сливки должны быть первой свѣжести, такъ какъ маленькое отклоненіе отъ этого портить совершенно вкусъ и видъ сладкаго блюда.

3. Бѣлки для сладкихъ блюдъ должны сбиваться очень тщательно, т.-е. такъ, чтобы получилась крѣпкая, гладкая, а не ноздреватая масса и кромѣ того сброшенная съ вѣнчика масса эта должна стоять, а не расплываться.

4. Если въ сладкое блюдо входитъ масло, то его надо класть или кускомъ, или распустить, но не кипятя, иначе блюдо будетъ пахнуть топленнымъ масломъ.

4. Печь или варить что-либо никогда не слѣдуетъ по часамъ, а всегда надо пробовать готовность прутикомъ или другимъ подходящимъ способомъ.

6. Для равномернаго охлажденія застуженныхъ блюдъ надо всегда брать формы съ трубой въ серединѣ.

7. При смѣшиваніи желатина съ холодной взбитой или растертой массой его надо вливать въ теплѣ, а не на холоду, иначе онъ не будетъ хорошо соединяться съ этой массой, и температура его должна быть не больше 30°.

А. Печенія и варенія сладкія.

214. Бабна рисовая.

(На 5 персовъ.)

| | |
|----------------------|--|
| Рису | 1 стаканъ. |
| Молока | 3 стакана. |
| Яиць | 3—5 штукъ. |
| Масла | 1 столовая ложка. |
| Миндаля | $\frac{1}{4}$ — $\frac{2}{4}$ стакана. |
| Кишмишу | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |
| Яблокъ | 3—4 штуки. |
| или Вишень | 1— $1\frac{1}{2}$ фунта. |

Промывъ раза два въ холодной водѣ одинъ стаканъ хорошаго нѣмецкаго рису, складываютъ его въ огнеупорный или глиняный горшокъ и заливаютъ $2\frac{1}{2}$ или 3 стаканами кипящаго молока, чистого или пополамъ съ водою; поставивъ затѣмъ рисъ на плиту вариться, все время помѣшиваютъ его, чтобы онъ не пригорѣлъ. Когда все молоко уварится, тогда кладутъ въ рисъ ложку свѣжаго масла и, накрывши горшокъ крышкой, ставятъ его въ духовую, чтобы рисъ дошелъ до мягкости. Между тѣмъ, взявъ 3—5 желтковъ, стираютъ ихъ съ $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ стаканомъ толченаго сахару и смѣшиваютъ съ рисомъ. Затѣмъ прибавляютъ по желанію $\frac{1}{4}$ стакана очищеннаго, шинкованнаго и просушеннаго въ духовой миндалю или $\frac{1}{3}$ стакана промытаго кишмишу или толченой съ сахаромъ ванили. Размѣшавъ все это, кладутъ туда хорошо взбитые бѣлки и, осторожно смѣшавъ ихъ съ рисомъ, выкладываютъ всю эту массу въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, только не до верху, а лишь на $\frac{2}{3}$ ея высоты, такъ какъ бабка поднимается при печеніи. Поставивъ форму на дно духовой, даютъ баккѣ подрумяниться со всѣхъ сторонъ и, когда она начнетъ отставать отъ формы, пробуютъ средину ея прутикомъ, если онъ будетъ сухой, то бабка готова. Можно бабку перекладывать рядами очищенныхъ и нарѣзанныхъ кружечками антоновскихъ яблокъ или очищенными отъ косточекъ вишнями. При подачѣ на столъ форма съ баккой накрывается блюдомъ, потомъ переворачивается и форма снимается. Къ баккѣ подается ванильный сахаръ, сливки или варенье. Печется бабка въ духовой $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа и если она дѣлается съ яблоками или вишнями, то этой порціи достаточно на 8 человѣкъ.

215. Саговая бабка.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Саго | 1 стаканъ. |
| Молока | 3 стакана. |
| Масла | 1 ложка столовая. |
| Яиць | 3—5 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Миндалю | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |

Взявъ одинъ стаканъ хорошаго саго, просѣваютъ его черезъ рѣдкое сито, чтобы не было муки и, высыпавъ въ кастрюлю, обдаютъ кипяткомъ, перемѣшивая ложкой, чтобы всѣ крупинки его сдѣлались прозрачными; тогда выкладываютъ его на сито и сейчасъ же поливаютъ холодной водой. Въ это же время въ огнеупорномъ горшкѣ кипятятъ 3 стакана молока, чистаго или пополамъ съ водой и кладутъ туда саго, чтобы оно, впитавъ все молоко, сварилось до мягкости, послѣ чего прибавляютъ ложку свѣжаго масла и ставятъ въ духовую, какъ рисъ. Загѣмъ, стеревь 3—5 желтковъ съ $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару и размѣшавъ ихъ съ саго, прибавляютъ по желанію миндаля или ванильнаго сахару и взбитые бѣлки, выкладываютъ въ форму и пекутъ, какъ рисовую бабку. Къ столу саговая бабка подается съ молочнымъ соусомъ (№ 102), сабаіономъ (№ 103) или вареньемъ.

216. Сырники.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------|
| Творогу | 2 фунта. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Сахару | 2 стол. ложки. |
| Муки пшен. | 2—4 кухон. ложки. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |

Взявъ 2 фунта свѣжаго отжатаго творогу, протираютъ его черезъ сито и на каждый фунтъ его вби-

ваютъ одно яйцо и кладутъ по одной столовой ложкѣ сахару. Все это хорошенько размѣшиваютъ и кладутъ пшеничной муки столько, чтобы можно было сдѣлать сырники, т.-е. приблизительно по одной—по двѣ кухонныхъ ложки на каждый фунтъ творогу. Передъ подачей на столъ дѣлаютъ сырники, посыпая ихъ мукой, чтобы они не липли къ столу и ножу, и жарятъ въ кипящемъ маслѣ; затѣмъ на той же сковородѣ ставятъ ихъ на 3—4 минуты въ духовую. Къ столу сырники подаются со сметаной и сахаромъ.

217. Сладкіе блинчики.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Молока | 2 стакана. |
| Масла | $\frac{1}{16}$ ф. и $\frac{1}{8}$ для жаренья. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Творогу | 1 фунтъ. |
| Сметаны | 2 стакана. |
| Корицы | по вкусу. |

Стеревъ до бѣла $\frac{1}{16}$ фунта свѣжаго масла и въ другой посудѣ 3 желтка съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, смѣшиваютъ то и другое вмѣстѣ; затѣмъ, отмѣривъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки и 2 стакана холоднаго молока (можно и пополамъ в дой), постепенно прибавляютъ въ желтки то того, другого, начиная съ муки и такъ до тѣхъ поръ, пока не выйдетъ все молоко и вся мука. Передъ самымъ печениемъ кладутъ 2—3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка, а затѣмъ пекутъ блинчики, какъ для блинчатыхъ шпроговъ къ супу (№ 337); фаршируютъ ихъ густымъ вареньемъ или фаршемъ изъ творогу, складываютъ въ видѣ книжекъ и жарятъ въ маслѣ, а потомъ ставятъ въ духовую на нѣсколько минутъ. По желанію можно блинчики съ

творогомъ поджарить и сухими сложить на сковороду, а затѣмъ залить сметаной съ сахаромъ и толченой корницей и запечь въ духовой.

218. Оладьи съ яблонами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|----------------|
| Муки | 1½ стакана. |
| Яиць | 6 штукъ. |
| Сахару | ¾ стакана. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |
| Яблокъ | 4—3 штуки. |
| Масла или сала | ¼ или ½ фунта. |

Стеревъ 6 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стакана сахару, высыпають туда $1\frac{1}{2}$ стакана муки и кладуть стаканъ сметаны или сметаны пополамъ съ молокомъ. Передъ обѣдомъ, поднявъ 6 бѣлковъ и осторожно смѣшавъ ихъ съ приготовленной массой, опускають сюда кружки антоновскихъ яблокъ, заранѣе очищенныхъ, нарѣзанныхъ на 3—4 кружка каждое и пересыпанныхъ сахаромъ. Поднявъ ложкой яблоко съ тѣстомъ, кладуть его въ кипящій гусиный смалець или масло и, подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ, складывають оладьи на сухую сковороду и ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую, чтобы яблоки пропеклись.

219. Еще оладьи бисквитныя съ яблонами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--|
| Муки | 1 стаканъ. |
| Яиць | 10 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Молока | 2 стол. ложки. |
| Яблокъ | 4—3 штуки. |
| Масла | ¼ фунта. |

Стеревъ 10 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сахару, высыпають туда стаканъ муки и вливають 2 столовыхъ

ложки молока, а передъ жареніемъ прибавляютъ 10 взбитыхъ бѣлковъ; затѣмъ опускаютъ яблоки и жарятъ оладьи, какъ описано выше. Къ столу оладьи подаются съ толченымъ ванильнымъ сахаромъ или вареньемъ.

220. Еще оладьи бисквитныя съ яблоками.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Муки | 1 стаканъ. |
| Масла слив. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{2}{4}$ фунта. |
| Яиць | 10—12 штукъ. |
| Сахару | 2 стол. ложки. |
| Яблокъ | 4—3 штуки. |

Стеревъ добѣла $\frac{2}{8}$ ф. сливочнаго масла, прибавляютъ туда 10—12 желтковъ и 2 столовыхъ ложки сахару; хорошенько размѣшиваютъ и всыпаютъ $\frac{2}{3}$ или 1 стаканъ муки; передъ жареньемъ прибавляютъ взбитые бѣлки, а затѣмъ опускаютъ яблоки и жарятъ оладьи уже извѣстнымъ способомъ.

221. Оладьи на дрожжахъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Молока | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Дрожжей | 3—4 зол. |
| Муки | $2\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | 1 ложка. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Желтковъ | 3 штуки. |
| Водки | $\frac{1}{2}$ рюмки. |

Вливъ въ рынку стаканъ теплаго молока и $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды или одного молока, кладутъ туда же 3—4 золотника дрожжей и, размѣшавъ ихъ съ молокомъ, всыпаютъ 2 стакана муки; вымѣшавъ тѣсто, ставятъ его въ тепло часа на 2 или $2\frac{1}{2}$, не больше. Когда опара взойдетъ, вливаютъ большую ложку теплаго масла, 3 желтка, стер-

тыхъ съ $\frac{1}{4}$ стакана толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ рюмки водки и еще $\frac{1}{2}$ стакана муки; хорошенько выбиваютъ тѣсто и даютъ опять дойти въ теплѣ часа 2—2 $\frac{1}{2}$. Затѣмъ, набирая тѣсто мокрой ложкой, чтобы оно не прилипало, жарятъ оладьи въ кипящемъ маслѣ или салѣ, какъ бисквитныя оладьи (№ 219).

222. Пуддингъ изъ булки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Булку пятикоп. | 1 штуку. |
| Масла | 1 столов. ложку. |
| Молока | 2—2 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Миндаля | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Изюму | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Яиць | 4—5 штукъ. |

Срѣзавъ корку съ одной черствой пятикопѣчной булки, нарѣзаютъ ее ломтиками и намачиваютъ въ молокѣ, постепенно прибавляя его, чтобы получилась масса въ видѣ жидкой каши. Тогда, положивъ сюда столовую ложку свѣжаго масла, 3 желтка, стертыхъ въ $\frac{1}{3}$ стакана сахару, $\frac{1}{4}$ стакана шинкованнаго просушеннаго миндаля и $\frac{1}{4}$ стакана перебраннаго и промытаго кишмишу, размѣшиваютъ все это и прибавляютъ 4—5 сбитыхъ бѣлковъ и выкладываютъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мукой. Затѣмъ варятъ на пару, какъ щавельный пуддингъ (№ 125). При подачѣ на столъ пуддингъ обливаютъ сабаіономъ или молочнымъ соусомъ (№ 102).

223. Сабаіонъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|------------|
| Яиць | 6 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Вина | 1 стаканъ. |

Стирають добѣла 6 желтковъ со стаканомъ толченаго сахару; вливають сюда же одинъ стаканъ душистаго бѣлаго вина (если вино крѣпкое, то можно пополамъ съ водой) и ставятъ на сильный огонь, сбивая все время въ пѣнистую массу. Когда пѣна станетъ густой, то сабаіонъ готовъ.

224. П о н ч и к и.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|------------------------|
| Молока | 1 стаканъ. |
| Дрожжей | 2—3 золотника. |
| Муки | 1 фунтъ. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Водки | $\frac{1}{2}$ рюмки. |
| Смальца | $\frac{3}{4}$ фунта. |

Нагрѣвъ одинъ стаканъ молока, выливаютъ его въ плошку, кладутъ 2—3 золотника дрожжей, всыпаютъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, и, размѣшавъ все это, ставятъ въ тепло часа на $2\frac{1}{2}$ —2 не больше. Когда опара взойдетъ, вливаютъ въ нее $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго масла, 2—3 желтка, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ рюмки водки и еще $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта муки. Выбивъ хорошенько тѣсто, ставятъ его опять въ тепло часа на 2— $2\frac{1}{2}$, чтобы оно хорошенько поднялось. Тогда, посыпавъ столъ мукой, дѣлають пышки, какъ для жаренныхъ пироговъ; а когда они поднимутся, ихъ не тонко раскатываютъ, кладутъ понемногу варенья и залѣпивъ, придають круглую форму. Затѣмъ жарятъ пончики въ раскаленномъ смальцѣ и когда они подрумянятся, складываютъ въ глубокую посуду, посыпая сахаромъ и закрываютъ полотенцемъ, чтобы отошли.

225. Вафли простыя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|---|
| Муки | 2 ¹ / ₄ —2 ¹ / ₂ стакана. |
| Яиць | 7 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Сметаны | 6 кухон. ложекъ. |

Стеревъ добѣла 7 желтковъ съ однимъ стаканомъ толченаго сахару, кладуть 6 кухонныхъ ложекъ сметаны и 2¹/₄ или 2¹/₂ стакана муки (въ зависимости отъ густоты сметаны) и смѣшиваютъ все это. Передъ печеніемъ вафель взбиваютъ 7 бѣлковъ и, осторожно смѣшавъ ихъ съ приготовленной массой, пекутъ вафли въ нагрѣтой и смазанной масломъ вафельницѣ, поворачивая ее на обѣ стороны. Когда вафли испекутся, ихъ складываютъ на блюдо, посыпая ванильнымъ сахаромъ. Къ вафлямъ подаются сливки и варенье или варится каймакъ (№ 229).

226. Еще вафли.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 2—3 ложки кухон. |
| Яиць | 8 штукъ. |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Масла | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Сметаны | 2 столов. ложки. |

Стеревъ 8 желтковъ съ 1¹/₂ стаканомъ толченаго сахару, растирають на льду добѣла 1¹/₂ стакана распущеннаго масла; смѣшиваютъ то и другое, прибавляютъ двѣ столовыхъ ложки сметаны и 2—3 большихъ ложки муки, и, размѣшавъ, пекутъ вафли, какъ сказано выше.

227. Вафли сдобныя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------|---|
| Муки | 3 ³ / ₄ —1 стаканъ. |
| Яиць | 5 штукъ. |

| | |
|---------------------|------------------------|
| Сахару | $\frac{2}{3}$ стакана. |
| Сливко́въ | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ стакана. |

Стеревъ добѣла $\frac{3}{4}$ стакана свѣжаго распущеннаго масла и 5 желтковъ съ $\frac{1}{3}$ стакана толченаго сахару, соединяють то и другое и затѣмъ высыпають $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ муки, а передъ печеніемъ вливають $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ или молока и 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; смѣшавъ все это, осторожно пекутъ вафли.

228. Вафли шоколадныя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Муки | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яиць | 6 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Шоколаду | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |

Растревъ до бѣла $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго масла, прибавляють $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду и 6 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ толченаго сахару; смѣшиваютъ все это и всыпають $\frac{1}{2}$ стакана муки. Передъ печеніемъ вафель кладутъ взбитые въ пѣну 6 бѣлковъ и затѣмъ пекутъ.

229. Каймакъ горячій.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Сливко́въ | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Сливочнаго масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Смѣшавъ $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ со стаканомъ сахару, варятъ каймакъ на плитѣ, все время мѣшая, пока онъ не погустѣетъ; затѣмъ снявъ его съ плиты, вытягивають $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, ставятъ снова на плиту и выбивають лопаткой, пока не образуется тягучая масса. Этой массой намазываютъ вафли, складывая ихъ одну

на другую. Вмѣсто этого каймака вафли можно намазывать и заварнымъ кремомъ для пышекъ (№ 249).

230. Трубочки рассыпчатая.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Масла | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Молока | 1 столов. ложка. |
| Муки | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Сливкокъ | 1 стаканъ. |
| Желатина | $1\frac{1}{2}$ —2 листа. |

Стирають въ рынкѣ на холоду $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго свѣжаго масла добѣла; всыпають туда же $\frac{1}{4}$ стакана толченаго сахару и одно яйцо и труть еще; потомъ 1 столовую ложку молока и $\frac{1}{3}$ стакана муки и опять хорошенько растирають. Затѣмъ, нагрѣвъ трубочницу и въ первый разъ смазавъ ее масломъ, кладуть по чайной ложкѣ этого тѣста, оставляя его на льду и пекутъ трубочки на плитѣ, переворачивая ихъ на обѣ стороны, пока онѣ не подрумянятся; тогда раскрываютъ форму, берутъ трубочку тупымъ ножомъ и свертываютъ ее въ видѣ фунтика, пока она еще теплая.

Трубочки наполняютъ изъ конверта сбитыми сливками, на каждый стаканъ которыхъ берется $1\frac{1}{2}$ —2 листка желатина, распущеннаго въ десертной ложкѣ воды и по 1—2 столовыхъ ложки сахару. Трубочки наполняютъ также сбитыми и завареными сахаромъ бѣлками, какъ для слоеныхъ трубочекъ (№ 252).

231. Трубочки миндальныя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------|
| Миндаля | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Яиць | 2 штуки. |

| | |
|------------------|------------------------|
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Масла | 1 столов. ложку. |
| Муки | $\frac{3}{4}$ стакана. |

Ошпаривъ и истолкши въ ступкѣ или пропустивъ черезъ машинку $\frac{1}{8}$ фунта миндаля, смѣшиваютъ его съ желткомъ и протираютъ черезъ черное сито; потомъ кладутъ туда $\frac{1}{4}$ стакана сахару, столовую ложку свѣжаго масла, одно яйцо и $\frac{3}{4}$ стакана муки; размѣшавъ все это, пекутъ трубочки, какъ описано выше. Если трубочки будутъ разсыпаться, то надо прибавить немного муки или молока, а если очень мягки, то надо прибавить сахару. Наполняются они также или сбитыми сливками, или бѣлками.

232. Хворость № 1.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Водки | 1 бол. рюмку. |
| Яицъ | 2 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Муки | 1 фунтъ. |
| Жиру гусинаго | 1 фунтъ. |

Взявъ большую рюмку водки, 2 яйца и $\frac{1}{4}$ стакана сахару, смѣшиваютъ все это, просѣиваютъ на столѣ 1 ф. мягкой муки и, выливъ приготовленную смѣсь въ колодезь изъ муки, замѣшиваютъ средней крутизны тѣсто и, завернувъ въ полотенцѣ, даютъ ему полежать часъ—полтора. Передъ жареньемъ разрѣзаютъ тѣсто на нѣсколько кусочковъ, дѣлаютъ изъ нихъ булочки, которыя очень тонко раскатываютъ и растягиваютъ на пальцахъ или на салфеткѣ; потомъ рѣзцомъ парѣзаютъ полоски или разныя фигурки и жарятъ въ кипящемъ гусиномъ или свиномъ жирѣ, все время потряхивая сковороду, чтобы хворость не былъ жиренъ. Когда ошъ подрумянится съ обѣихъ сторонъ, его вынимаютъ на блюдо и посыпаютъ мелкимъ сахаромъ. Если жиръ бу-

детъ очень горѣть, то подливаютъ въ него понемногу водки или подсолнечнаго масла.

233. Хворость № 2.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Сметаны | 1 ложка. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Сахару | 1 ¹ / ₄ стакана. |

Замѣсивъ тѣсто изъ 1¹/₄ фунта муки, 3 яиць, ложки сметаны, рюмки водки и 1¹/₄ стакана сахару, даютъ ему вылежаться; затѣмъ раскатываютъ, рѣжутъ изъ него хворость и жарятъ, какъ описано выше.

234. Еще хворость № 3.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|--|
| Муки | 2 фунта. |
| Яиць | 5—6 штукъ. |
| Молока | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ стакана. |

Замѣсивъ тѣсто изъ 2 фунтовъ муки (сырой или мягкой), 5—6 яиць (или вдвое желтковъ), 1¹/₂ стакана молока и 1¹/₂ стакана сахару, даютъ ему вылежаться; а затѣмъ дѣлаютъ хворость и жарятъ его.

235. Шулики съ макомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------|---|
| Муки | 3 ³ / ₄ —1 фунтъ. |
| Воды | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Соли | 1 ¹ / ₂ чайной ложки. |
| Маку | 1 фунтъ. |

Замѣсивъ прѣсное тѣсто безъ масла и яйца на 1¹/₂ стакана воды и съ небольшимъ количествомъ соли, даютъ

тѣсту полежать; а затѣмъ, тонко раскатавъ его въ круглыя большія коржи, накалываютъ ихъ вилкой и пекутъ на листѣ, посыпанномъ мукой. Когда шулики будутъ готовы, ихъ ломаютъ на кусочки и заливаютъ маковымъ молокомъ (№ 236).

236. Маковое молоно.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|----------------|
| Маку | 1—1½ фунта. |
| Воды | 3—5 стакановъ. |
| Сахару | по вкусу. |

Взявъ 1—1½ фунта маку, высыпаютъ его въ глиняную не глазированную чашку или макотру и, подливая понемногу горячей воды, растираютъ его скалкой, до тѣхъ поръ, пока всѣ зернышки его не будутъ растерты; тогда прибавляютъ по вкусу сахару и воды, которой на каждый фунтъ маку можно вливать отъ 2 до 4 стакановъ. Вода берется отварная, но по возможности холодная.

237. Оладьи постныя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Воды | 4 стакана. |
| Сахару | ½ стакана. |
| Муки | 2¼ фунта. |
| Дрожжей | 5—6 золотн. |
| Масла подсолн. или горчичн. | 2 столов. ложки. |
| Водки | ½ рюмки. |

Вливъ въ плошку ¾ стакана кипящей воды, всыпаютъ въ нее ½ стакана сахару и черезъ руки тонкой струйкой 2¼ ф. сухой муки. Когда остынетъ, то вливаютъ: 5—6 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ ¼ стакана теплой воды, 2 столовыхъ ложки подсолнечнаго или горчичнаго масла и ½ рюмки водки. Размѣшавъ все это, выбиваютъ тѣсто такъ, чтобы оно хо-

рошо отставало отъ руки и горшка и ставятъ его въ теплое мѣсто подниматься часа на 2—2¹/₂, не больше. Жарятъ оладьи передъ подачей на столъ въ кипящемъ подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ, накладывая ихъ мокрой ложкой. Когда оладьи подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, ихъ складываютъ на сухую сковороду и ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую. Подаются оладьи съ вареньемъ или съ медомъ.

238. Наливашники и растяжной пирогъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Муки | 1 ¹ / ₂ фунта. |
| Воды | 1 стаканъ. |
| Масла подсолн. | 1 столов. ложку. |
| Сахару | ¹ / ₄ стакана. |
| Водки | 1 мал. рюмку. |
| Варенья | по вкусу. |

Замѣсивъ средней крутизны тѣсто изъ одного фунта муки, одного стакана холодной воды, одной столовой ложки подсолнечнаго масла, ¹/₄ стакана сахару и маленькой рюмки водки, даютъ ему вылежаться не меньше часа, а затѣмъ, раздѣливъ его на 20—24 кусочка, раскатываютъ ихъ и, очень тонко растянувъ, кладутъ на смазанную масломъ сковороду одинъ слой за другимъ, смазываютъ ихъ масломъ. Въ средину пирога кладутъ густого варенья или какого-нибудь пюре, а затѣмъ продолжаютъ класть вторую половину слоевъ; пекутъ въ духовой, предварительно наколовъ пирогъ вилкой, чтобы онъ не вздулся. Для наливашниковъ, раскатавъ тѣсто такъ же тонко, какъ для хворосту, раскладываютъ понемногу варенья и, закрывъ другимъ концомъ тѣста, вырѣзаютъ рѣзцомъ довольно большіе пироги, а затѣмъ жарятъ ихъ въ большомъ количествѣ постнаго масла, конечно кипящаго, потряхивая все время сковороду,

чтобы наливашники надувались и не были бы жирными. Вынимая наливашники изъ масла, посыпають ихъ сахаромъ.

239. Фаршированныя яблоки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Яблокъ | 10 штукъ. |
| Рису | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Молока | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $1-1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |
| Ванили или корицы | 1 вершокъ. |
| Масла | 1 ложка. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |

Взявъ 10 крупныхъ антоновскихъ яблокъ, вымывають ихъ и очищаютъ отъ кожи; машинкой вычищаютъ середину, не прорѣзая насквозь. Въ это время отваривають $\frac{1}{2}$ стакана рису въ $1\frac{1}{2}$ стаканахъ молока (можно и пополамъ съ водою); когда рисъ будетъ готовъ, кладуть туда столовую ложку толченаго сахару и кухонную ложку сметаны и понемногу толченой ванили или корицы. Когда рисъ остынетъ, фаршируютъ имъ яблоки, кладуть ихъ на мѣдную крышку и пекутъ въ духовой до половины готовности. Минуть за 10 до объѣда заливають яблоки слѣдующимъ соусомъ: взявъ небольшую кастрюлю и сложивъ въ нее всѣ сердцевины и кожицу яблокъ, промываютъ ихъ и, заливъ $3-3\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды, даютъ прокипѣть до мягкости; тогда протирають черезъ сито и ставятъ опять на плиту, чтобы не остыло. Между тѣмъ, взявъ чистую кастрюлю, дѣлають въ ней пассировку изъ ложки свѣжаго масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки, разводятъ ее приготовленною яблочной соею, которой пойдетъ $2-2\frac{1}{2}$ стакана, прибавляють въ соусъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сметаны и $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ сахару, чтобы соусъ былъ очень сладкій,

такъ какъ онъ получить еще кислоту отъ яблокъ и, заливъ послѣднія, ставятъ ихъ въ духовую на нѣсколько минутъ, чтобы соусъ прокипѣлъ.

240. Пирогъ сладкій.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Яиць | 1 штука. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сметаны | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Вина бѣлаго | $\frac{1}{8}$ стакана. |
| Муки | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |

Разбивъ 1 яйцо и стеревъ его съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, прибавляютъ туда же $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго масла и $\frac{1}{8}$ стакана душистаго бѣлаго вина, размѣшавъ все это, выливаютъ въ колодезь изъ муки, которой пойдетъ $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ; смѣшавъ постепенно вилкой разведенную смѣсь съ мукой, вымѣшиваютъ хорошенько тѣсто, даютъ остыть на холоду, а затѣмъ, раздѣливъ на двѣ половины, тонко раскатываютъ и, положивъ одинъ коржъ на листъ, смазываютъ его какимъ-нибудь сладкимъ пюре или вареньемъ, не толстымъ слоемъ; затѣмъ покрываютъ его другимъ коржемъ или переплетомъ изъ оставленнаго тѣста, смазываютъ желткомъ съ водой и, наколовъ вилкой, пекутъ въ горячей духовой.

241. Пирогъ постный сладкій.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Воды | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Масла горч. или прован. | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Вина бѣлаго | 1 рюмка. |

Замѣсивъ тѣсто изъ 1 фунта муки, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана горчичнаго или прованскаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана

сахару и рюмки душистаго бѣлаго вина, выносятъ его на холодъ. А затѣмъ дѣлають изъ него пирогъ съ вареньемъ или сладкимъ пюре, какъ описано выше.

242. Пирогъ съ вишнями.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Сметаны | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соды | 1 чайная ложка. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Муки | 1 фунтъ. |
| Вишень | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |

Взявъ $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, вливають ее въ глубокий и просторный горшокъ и, положивъ въ нее чайную ложку соды, хорошенько размѣшиваютъ и даютъ нѣсколько минутъ постоять на столѣ, чтобы поднялось; тогда вбиваютъ 1 яйцо, всыпають $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахару, кладутъ $\frac{1}{4}$ фунта растертаго добѣла масла, замѣшиваютъ приблизительно одинъ фунтъ муки и выносятъ тѣсто на холодъ, чтобы застыло. Затѣмъ тонко раскатавъ его и вырѣзавъ мѣдной крышкой средней величины кружокъ, кладутъ его на дно этой крышки и яйцомъ приклеиваютъ къ нему полосу для стѣнокъ крышки. Въ средину насыпають $1\frac{1}{2}$ —2 фунта вишень безъ косточекъ, посыпавъ ихъ хорошенько сахаромъ; сверху дѣлають переплетъ и, смазавъ его яйцомъ, ставятъ пирогъ въ печь или въ духовую, чтобы онъ подрумянился и испекся, что узнается по запаху. Когда пирогъ будетъ готовъ, то по желанію заливають его слѣдующей подливкой: 2 желтка стирають съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару и, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, хорошенько размѣшиваютъ и заливають пирогъ черезъ дырочки переплета, а потомъ ставятъ въ духовую. Подавать на столъ можно въ этой же

крышкѣ, а также можно, нарѣзавъ пирогъ кусками, осторожно, выложить ихъ на круглое блюдо.

243. Пирогъ царскій.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Яицъ | 5 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Вина | 1 рюмку. |
| Муки | 2— $2\frac{1}{4}$ стакана. |
| Рому | 1 рюмку. |
| Яблокъ | 7 круп. или 10 мелк. |
| Кишмишу | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Вишневаго варенья | 2 столов. ложки. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Стеревъ 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ толченаго сахару добѣла и отдѣльно $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго масла, смѣшиваютъ то и другое вмѣстѣ, вливаютъ маленькую рюмку рому и замѣшиваютъ изъ 2— $2\frac{1}{4}$ стакановъ муки тѣсто, которое выносятъ на холодъ. Въ это время приготавливаютъ слѣдующій фаршъ: очистивъ и мелко изрубивъ 7 крупныхъ или 10 мелкихъ антоновскихъ яблокъ, тушатъ ихъ на плитѣ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару. Когда они будутъ готовы, кладутъ туда $\frac{1}{4}$ стакана перебраннаго и промытаго кишмишу, двѣ столовыхъ ложки вишневаго или малиноваго варенья безъ сиропа, $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарѣзанной цукатной корки, лимона или апельсина и, размѣшавъ все это, вливаютъ рюмку душистаго вина. Раздѣливъ тѣсто пополамъ, тонко раскатываютъ его и кладутъ на круглую сковороду одинъ коржъ такъ, чтобы онъ закрылъ и стѣнки ея. Выкладываютъ на него весь фаршъ и, закрывъ его другимъ коржемъ или переплетомъ, пекутъ въ духовой. Когда пирогъ будетъ готовъ и остынетъ, вынимаютъ его, перевернувъ на блюдо. Подается холоднымъ.

244. Кремъ шоколадный въ чашкахъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------|
| Яиць | 8 штукъ. |
| Шоколаду | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Молока | 4 стакана. |

Разбивъ въ кастрюлю 11 желтковъ или 8 цѣлыхъ яиць, кладутъ туда же $\frac{1}{4}$ фунта сахару, размѣшиваютъ все это и заливаютъ 4 стаканами горячаго молока, вливая его постепенно, чтобы не заварить желтковъ. Затѣмъ ставятъ это на плиту и, проваривъ до хорошаго пара, разливаютъ приготовленный кремъ въ чашки, которыя ставятъ на паръ, чтобы кремъ сгустился. Подавать въ чашкахъ на блюдечкахъ.

245. Воздушный пирогъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|------------------------|
| Бѣлковъ | 5—6 штукъ. |
| Варенья | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Берутъ 5—6 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ и ставятъ ихъ на ледъ. Передъ обѣдомъ, начавъ сбивать бѣлки вѣнчикомъ, ставятъ на плиту $\frac{1}{2}$ стакана густого варенья клубники, малины или крыжовника, чтобы оно закипѣло. Когда бѣлки собьются въ крѣпкую пѣну, вливаютъ равномерной струей кипящее варенье въ бѣлки, быстро мѣшая послѣднiе. Приготовивъ средней величины эмаль-ированную сковороду, выкладываютъ сюда уже остывшую массу для пирога, разравнивая ее ножемъ и сдѣлавъ надрѣзы, чтобы пирогъ пропекался внутри, пекутъ его въ духовой въ легкомъ жару. Если хотятъ, чтобы пирогъ снимался со сковороды, то, намазавъ ее немного масломъ, посыпаютъ сверху мукой. Подается пирогъ со сливками или молокомъ.

246. Фруктовое суфле.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--|
| Фруктоваго пюре | 1 фунтъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Бѣлковъ | 6 штукъ. |

Взявъ фунтъ какого угодно фруктоваго пюре, напр., яблочнаго, клубничнаго или абрикосоваго, кладутъ въ него сахару по вкусу, провариваютъ до пара и оставляютъ его на краю плиты, пока не будутъ сбиты бѣлки, которыхъ на фунтъ пюре можно взять отъ 6 до 10. Заваривъ бѣлки горячимъ пюре, пекутъ суфле, какъ воздушный пирогъ и подаютъ къ столу со сливками или молокомъ.

247. Бисквитный рулетъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Яиць | 10 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Муки пшен. | 1 дерев. кухон. ложка. |
| Муки карт. | $\frac{1}{2}$ такой-же лож. |
| Варенья | по вкусу. |
| Масла | 1 чайная ложка. |

Стеревъ 10 желтковъ со стаканомъ сахару, кладутъ туда деревянную ложку пшеничной муки и $\frac{1}{2}$ такой же ложки картофельной и хорошенько вымѣшиваютъ, а передъ печеніемъ взбиваютъ 10 бѣлковъ и осторожно смѣшиваютъ ихъ съ желтками. Взявъ средней величины желѣзный листъ, покрываютъ его бумагой, которую смазываютъ масломъ; выливаютъ на бумагу приготовленную смѣсь на палецъ толщины и ставятъ въ духовую средней жары на 7—10 минутъ. Когда тѣсто подрумянится и не будетъ приставать къ рукъ, выкладываютъ его на столъ и, осторожно снявъ бумагу, намазываютъ тѣсто небольшимъ слоемъ густого варенья или пюре, а затѣмъ свертываютъ бисквитъ рулетомъ, т.-е. въ труб-

ку и, завернувъ его опять въ бумагу, ставятъ на нѣсколько минутъ въ духовую, чтобы варенье соединилось съ бисквитомъ. При подачѣ на столъ нарѣзаютъ уже остывшій рулетъ вкось на куски и посыпаютъ ихъ мелкимъ сахаромъ.

248. Александрійское пирожное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 1—1 ¹ / ₄ фунта. |
| Сахару | ¹ / ₂ — ³ / ₄ стакана. |
| Сметаны | ¹ / ₃ — ¹ / ₂ стакана. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Соды | ¹ / ₄ чайной ложки. |
| Масла | ¹ / ₂ фунта. |
| Варенья | по вкусу. |

Насыпавъ на столъ 1 или 1¹/₄ фунта муки и сдѣлавъ въ ней углубленіе, всыпаютъ туда ¹/₂ или ³/₄ стакана толченаго сахару, кладутъ ¹/₃ или ¹/₂ стакана сметаны, 1 яйцо, и 1 желтокъ (или только 3 желтка), ¹/₄ чайной ложки соды или маленькую рюмку водки и мѣсятъ вилкой до половины готовности; затѣмъ прибавляютъ ¹/₂ фунта масла кусочками, быстро смѣшиваютъ руками съ тѣстомъ и остальной мукой, и потомъ выносятъ на холодъ. Когда тѣсто остынетъ, раскатываютъ полосу его въ полъ мизинца толщиною и въ 3 вершка шириной, кладутъ ее на листъ и на нее накладываютъ посрединѣ пюре или густого варенья и закрываютъ ее переплетомъ, который смазываютъ яйцомъ, а затѣмъ пекутъ въ духовой. Когда пирогъ будетъ готовъ, его нарѣзаютъ небольшими кусочками, когда онъ уже поостынетъ.

249. Пышки съ кремомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------|--|
| Масла | ² / ₃ стакана. |
| Воды | 1 ¹ / ₂ стакана. |

| | |
|-------------------|--|
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Муки | 1 ¹ / ₂ стакана и 1 ложка. |
| Яиць | 8—10 штукъ. |
| Молока | 1 ¹ / ₄ стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |
| Миндалю | 5—6 штукъ. |

Взявъ $\frac{2}{3}$ стакана распущеннаго масла, выливаютъ его въ кастрюлю, прибавляютъ туда же $1\frac{1}{2}$ стакана воды или, лучше, воды пополамъ съ молокомъ, всыпаютъ столовую ложку сахару и ставятъ на плиту. Когда масло закипитъ, всыпаютъ сразу $1\frac{1}{2}$ стакана муки и вымѣшиваютъ на плитѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли; тогда, остудивъ его, вбиваютъ по одному 6—7 яицъ, хорошенько выбивая тѣсто лопаткой, чтобы оно было повсюду одинаковое. Затѣмъ выпускаютъ изъ бумажнаго конверта, т.-е. фунтика, на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, маленькія лепешки и пекутъ ихъ въ средняго жара духовой (а еще лучше въ русской печи), пока онѣ не поднимутся и не зарумянятся. Если пышки пекутся въ духовой, то не надо сразу вынимать ихъ изъ нея, а сначала на нѣкоторое время открыть дверку духовой, и потомъ уже вынимать ихъ: иначе онѣ могутъ осѣсть. Наполняютъ пышки заварнымъ кремомъ, который дѣлается такъ: 1 яйцо и 1 желтокъ (или 3 желтка) стираютъ съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара, всыпаютъ одну деревянную ложку муки и вливаютъ $1\frac{1}{4}$ стакана молока; размѣшавъ все это, прибавляютъ 1 вершокъ ванили и, проваривъ въ котелкѣ на самомъ сильномъ огнѣ, все время мѣшая, пока не погустѣетъ, вынимаютъ ваниль, остужаютъ кремъ, выкладываютъ въ конвертъ и, сдѣлавъ сбоку отверстие, наполняютъ всѣ пышки. Послѣ того, взявъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сахару, смачиваютъ его немного водой и варятъ леденецъ, пробуя его въ холодной водѣ: когда

леденецъ не будетъ тянуться, то онъ готовъ. Тогда соединяють приготовленныя пышки по 4 штуки вмѣстѣ, какъ въ кондитерской, и обливають леденцомъ, а сверху посыпають рѣзаннымъ и подсушеннымъ миндалемъ. X

250. Разсыпчатое пирожное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Рому | 1 малую рюмку. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Миндаля | 5—6 штукъ. |
| Варенья | 1 стаканъ. |

Сдѣлавъ колодезь изъ 1 фунта муки, всыпають въ отверстіе его 1 стаканъ сахару, 1 яйцо и одинъ желтокъ (или только два желтка), маленькую рюмку рому и $\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго мелко нарѣзаннаго кусочками масла; быстро и хорошо смѣшиваютъ, чтобы не было кусочковъ масла и остужають на холоду. Раскатавъ тонко тѣсто, обкладываютъ имъ маленькія желѣзныя формочки съ рубчиками или же вырѣзають этими формочками плоскія пирожныя, которыя смазываютъ яйцомъ, и, посыпавъ миндалемъ, пекутъ на листѣ вмѣстѣ съ корзиночками въ духовой или лучше въ русской печи. Когда корзиночки будутъ готовы, ихъ вынимають изъ формочекъ, перевернувъ послѣднія вверхъ дномъ и затѣмъ наполняютъ ихъ заварнымъ кремомъ, или вареньемъ, или свѣжими ягодами, заливъ слѣдующимъ желе: взявъ $1\frac{1}{2}$ стакана яблочной сои, т.-е. соку, и $\frac{1}{2}$ стакана сахару, хорошенько проваривають его, прибавивъ листикъ желатина; а когда онъ остынетъ, заливають имъ понемногу корзиночки.

251. Кишкучень.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Сахару | 1 ¹ / ₄ стакана. |
| Яиць | 7 штукъ. |
| Рому | ¹ / ₂ малой рюмки. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Миндалю | ¹ / ₂ фунта. |
| Молока | ¹ / ₂ стакана. |
| Вишень | 1—1 ¹ / ₂ фунта. |

Сдѣлавъ только что описанное тѣсто или половину порціи его, раскатываютъ его въ длинную, очень тонкую полоску и кладутъ на листъ, а вокругъ нея кладутъ рантъ; это тѣсто пекутъ въ духовой до половины готовности, а затѣмъ, положивъ на него вишни безъ косточекъ, заливаютъ слѣдующей массой: ¹/₂ фунта миндалю въ шелухѣ пропускаютъ черезъ машинку и прибавляютъ 5 бѣлковъ, ¹/₂ стакана сахару, ¹/₈ фунта сливочнаго масла, одно яйцо и ¹/₄ стакана молока. Заливши пирожное, ставятъ его опять въ духовую, чтобы оно запеклось до румяности; когда оно остынетъ, разрѣзаютъ его на кусочки и посыпаютъ мелко истолченнымъ сахаромъ.

252. Слоеная трубочки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Масла | ³ / ₄ фунта. |
| Бѣлковъ | 6 штукъ. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Сахару | ¹ / ₂ стак. и 1 стол. лож. |

Приготовивъ сладкую слойку на ³/₄ ф. масла и тонко раскатавъ ее, нарѣзаютъ ее полосками и, смазавъ верхнюю сторону яйцомъ съ водой, наматываютъ эту полоску на желѣзную трубочку такъ, чтобы ¹/₃ полоски

покрывалась слѣдующимъ рядомъ, т.-е. въ видѣ спирали. Положивъ эти трубочки на листъ, пекутъ ихъ въ горячей духовой, а лучше въ русской печи и, когда онѣ будутъ готовы, наполняютъ ихъ бѣзе изъ бѣлковъ, которое дѣлается такъ: взбивъ въ крѣпкую пѣну 6 бѣлковъ, завариваютъ ихъ кипящимъ сахаромъ, свареннымъ до крѣпкаго шарика; для чего, взявъ $\frac{1}{2}$ стакана песку и смочивъ его, ставятъ на плиту, чтобы онъ кипѣлъ, и пробуютъ, капаю имъ съ ложечки въ холодную воду; если въ водѣ сахаръ дастъ твердый шарикъ, то онъ готовъ.

253. Слойка съ кремомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|----------------------|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |

Сдѣлавъ сладкую слойку на $\frac{3}{4}$ ф. масла и раскатавъ ее очень тонко, пекутъ въ духовой, наколовъ вилкой, чтобы она не вздулась. Когда слойка будетъ готова, нарѣзаютъ ее полосками въ 2 вершка ширины, намазываютъ каждую полоску заварнымъ кремомъ, какъ для пышекъ, складываютъ ихъ по три вмѣстѣ и нарѣзаютъ на какіе угодно кусочки, которые сверху посыпаются крошками отъ слойки и толченымъ сахаромъ.

254. Яблоки въ слойкѣ.

На 5 персонъ.

| | |
|--------------------|------------------------|
| Яблоковъ | 5 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Корицы | 1 вершокъ. |
| Яиць | 1 штука. |

Взявъ обрѣзки отъ слойки, соединяютъ ихъ вмѣстѣ и, тонко раскатавъ, большой круглой выемкой вырѣзаютъ

изъ тѣста кружки. Затѣмъ берутъ по числу кружковъ небольшія антоновскія яблоки, очищаютъ ихъ отъ кожицы и сердцевины и насыпаютъ въ послѣднюю сахару по желанію съ корицей и, положивъ на отверстіе приготовленный кружокъ слойки, соединяютъ всѣ концы его на другой сторонѣ и этимъ швомъ кладутъ на листъ. Сверху яблоки смазываются яйцомъ и посыпаются нетолченымъ сахарнымъ пескомъ.

255. Миндальное пирожное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Миндаля | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Яиць | 4—5 штукъ. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ —1 ложка. |
| Масла | 1 чайная ложка. |

Просѣявъ черезъ сито $\frac{1}{2}$ фунта миндаля въ кожицѣ, пропускаютъ его черезъ машинку, а потомъ протираютъ рукой черезъ рѣшето, чтобы не было кусочковъ; затѣмъ кладутъ въ него $\frac{3}{4}$ фунта нетолченого сахарнаго песку и 4 или 5 бѣлковъ; размѣшавъ хорошенько, подогрѣваютъ на плитѣ 2—3 минуты, все время мѣшая, чтобы вся масса была бы равномерно теплая и соединилась съ сахаромъ; прибавивъ затѣмъ $\frac{1}{2}$ или 1 ложку муки, вымѣшиваютъ все это и выпускаютъ изъ бумажнаго конверта на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, небольшія лепешки, которыя пекутъ въ духовой въ легкомъ жару; когда онѣ подрумянятся, даютъ имъ остыть, а потомъ снимаютъ тупымъ ножомъ.

256. Миндальный тортъ.

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Миндаля | 1— $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ —2 фунта. |

| | |
|--------------------|----------------------|
| Варенья | 1 стаканъ. |
| Бѣлковъ | 10—12 штукъ. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Приготовивъ миндальное тѣсто изъ 1 или $1\frac{1}{2}$ ф. миндаля, пекутъ изъ него въ формѣ для тортовъ одинъ или два кружка, смазываютъ ихъ вареньемъ и вбиваютъ разными цукатами.

257. Бисквитный тортъ.

| | |
|--------------------|--|
| Яиць | 14—15 штукъ. |
| Сахару | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки пшен. | $\frac{2}{3}$ стакана и 1 ложка. |
| Муки карт. | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Молока | $1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Масла | 1— $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Ванили | 1 вершокъ. |

Стеревъ 12 самыхъ свѣжихъ желтковъ съ $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахару, всыпаютъ $\frac{2}{3}$ стакана пшеничной и $\frac{1}{3}$ картофельной муки и смѣшиваютъ. Когда печь будетъ готова, то, сбивъ въ крѣпкую пѣну 12 бѣлковъ и осторожно смѣшавъ ихъ съ желтками, вливаютъ это въ сухую форму, на дно которой положенъ слегка промасленный кружокъ бумаги. Пекутъ тортъ въ духовой въ легкомъ жару или, лучше, въ русской печи, ставя его сейчасъ же послѣ куличей. Для украшенія торта варится заварной кремъ изъ $1\frac{1}{4}$ стакана молока или въ полтора раза больше. Когда тортъ будетъ готовъ, то его и заварной кремъ остужаютъ; выложивъ послѣднй въ неглазированную мокотру, распускаютъ $1\frac{1}{4}$ или 1 фунтъ сливочнаго масла и, прибавивъ его въ кремъ, стираютъ на льду ложкой или лопаткой въ одну сторону, пока не получится легкая бѣлая масса, которой обмазываютъ и убираютъ тортъ. Если тортъ пропитывается сиропомъ съ ромомъ, то его надо

печь за день—за два до уборки, чтобы онъ высохъ : снѣ будетъ тогда лучше пропитываться. Сиропъ же при- готовится такъ : хорошенько вскипятить стаканъ воды съ $\frac{1}{2}$ стаканамъ сахару и затѣмъ остудивши, вливаютъ туда рюмку—двѣ рому и щепоткой или чайной ложкой пропитываютъ разрѣзанный на двѣ равныя части тортъ, а затѣмъ убираютъ его.

258. Помадна.

| | |
|--------------------|--|
| Сахару | 1 фунтъ. |
| Воды | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Эссенція | 10—15 капель. |
| Кармину | 10—15 капель. |

Если не любятъ крема, то тортъ можно прослоить въ срединѣ вареньемъ, а сверху заглазировать слѣдующей помадкой : смочивъ фунтъ сахарнаго песку водой, варятъ его до шарика, обтирая мокрой тряпочкой края кастрюли, если они обсахарятся отъ пѣны ; затѣмъ остужаютъ са- харъ, наливъ на него холодной воды, и стираютъ его въ одну сторону, пока не образуется помадка ; тогда рас- пускаютъ ее въ котелкѣ, прибавивъ нѣсколько капель эссенціи и 10—15 капель кармину для подкраски. Когда помадка распустится, ее нельзя мѣшать на воздухѣ, а то она обсахарится, а прямо обливаютъ приготовленный тортъ горячей помадкой и, сравнивъ ее ножомъ, уби- раютъ цукатами.

259. Орѣховый тортъ.

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Волошскихъ орѣховъ | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |
| Сахару | $1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Яиць | 12 штукъ. |
| Муки пшен. | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Взявъ $\frac{3}{4}$ или 1 фунтъ очищенныхъ воложскихъ орѣ- ховъ, пропускаютъ ихъ черезъ машинку для миндаля

вмѣстѣ съ кожицей. Затѣмъ, стеревъ 12 желтковъ съ $1\frac{1}{4}$ стаканомъ сахару, смѣшиваютъ ихъ съ орѣхами, всыпаютъ туда $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки и, поднявъ въ пѣну 12 бѣлковъ, смѣшиваютъ ихъ осторожно съ желтками, и пекутъ тортъ, какъ описано выше. Послѣ чего тортъ убираютъ или кремомъ или масломъ, подкрашеннымъ по вкусу карамелью (№ 260), т.-е. пережженнымъ сахаромъ, или также подкрашенной помадкой (№ 258). Какъ то, такъ и другое подкрашивается въ готовомъ видѣ.

260. Карамель.

Сахару $\frac{1}{2}$ стакана.
Воды $\frac{1}{2}$ стакана.

Всыпавъ $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку въ кастрюлю, ставятъ его на огонь не смачивая, чтобы онъ кипѣлъ. Когда пѣна станетъ совсѣмъ темной, вливаютъ туда $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды и, прокипятивъ ее съ сахаромъ, процѣживаютъ и сливаютъ въ бутылочку для подкраски.

261. Шоколадный тортъ.

Яицъ 12 штукъ.
Сахару 1 стаканъ.
Шоколаду $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта.
Миндаля $\frac{1}{4}$ фунта.
Сухарей изъ черн. хл. $\frac{1}{3}$ стакана.
Какао 2—3 десертн. ложки.

Стеревъ 12 желтковъ съ однимъ стаканомъ сахару, кладутъ туда $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколаду, $\frac{1}{4}$ фунта пропущеннаго черезъ машинку миндаля съ кожицей и $\frac{1}{3}$ стакана высушенныхъ и мелко истолченныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба. Размѣшавъ все это, прибавляютъ 12 взбитыхъ бѣлковъ и, выложивъ въ форму, пекутъ тортъ въ горячей печи. Украшается этотъ тортъ

тѣмъ же кремомъ или помадкой (№ 258), только для подкраски его берется 2—3 десертныхъ ложки какао, распущеннаго на огнѣ съ чайной ложкой карамели.

262. Бѣзе.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Бѣлковъ | 7 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Муки | 1 чайная ложка. |
| Масла | 1 чайная ложка. |
| Сахарной пудры | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Взбиваютъ въ крѣпкую пѣну 7 бѣлковъ и въ то же время варятъ $\frac{1}{4}$ фунта сахару, смоченнаго водой, до крѣпкаго шарика; этимъ сахаромъ завариваютъ бѣлки; а когда масса остынетъ, всыпаютъ туда, все время мѣшая, $\frac{1}{2}$ фунта сахарной пудры и нѣсколько капель карамели; затѣмъ выпустивъ бѣзе изъ конверта на листь, смазанный масломъ и посыпанный мукой, пекутъ въ духовой въ легкомъ жару.

Б. Сладкія застуженныя.

263. Кисель молочный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Молока | 3 стакана. |
| Миндаля горькаго | 10 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки картофельной | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Вскипятивъ $2\frac{3}{4}$ стакана молока, кладутъ въ него штукъ 10 толченаго горькаго миндаля и $\frac{1}{2}$ стакана сахару. Взявъ отдѣльно $\frac{1}{2}$ стакана чуть теплаго молока, всыпаютъ въ него $\frac{1}{2}$ стакана лучшей картофельной муки и, размѣшавъ хорошенько, влива-

ють его на краю плиты въ молоко съ миндалемъ ровной струей, хорошенько вымѣшивая лопаткой; по желанію молоко съ миндалемъ можно предварительно процѣдить. Потомъ, придвинувъ кастрюлю къ огню, даютъ киселю прокипѣть и затѣмъ выкладываютъ его въ форму, смоченную водой и посыпанную сахаромъ и выносятъ на ледъ. При подачѣ на столъ, опустивъ форму въ горячую воду, выкладываютъ кисель на блюдо; къ нему подаютъ сахаръ и сливки или молоко.

264. Шоколадный или кофейный кисель.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Молока | 3 стакана. |
| Какао или кофе | $2\frac{1}{2}$ —3 десерт. ложки. |
| Муки карт. | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Эти кисели дѣлаются совершенно такъ же и въ той же пропорціи, какъ молочный кисель (№ 236), но только вмѣсто миндаля въ молоко кладутъ 3 ложки молотого кофе, завязаннаго въ тряпочкѣ или $2\frac{1}{2}$ —3 десертныхъ ложки какао.

265. Кисель ягодный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Ягодъ | 1 фунтъ. |
| Воды | 3 стакана. |
| Сахару | 1— $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки карт. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |

Взявъ одинъ фунтъ какихъ-угодно ягодъ, перебравъ и промывъ ихъ, кладутъ ихъ въ кастрюлю, давятъ хорошенько ложкой и, заливъ 3 стаканами холодной воды, ставятъ на сильный огонь, чтобы закипѣли. Затѣмъ процѣживаютъ черезъ частое сито и, отливъ одинъ, $\frac{1}{2}$ стакана, остужаютъ его для муки, остальной же морсъ ста-

вять на огонь и, когда онъ нагрѣется, кладутъ въ него 1—1¹/₂ стакана сахару. Въ отлитую же порцію всыпаютъ 1¹/₂—³/₄ стакана лучшей картофельной муки и, размѣшавъ ее, вливаютъ въ кисель, какъ описано выше (№ 263).

266. Лимонное и апельсинное желе.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Воды | 3 ¹ / ₄ стакана. |
| Лимона | 1—1 ¹ / ₂ . |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Желатину | 9—12 лист. |

Поставивъ на плиту 3¹/₄ стакана холодной воды, чтобы закипѣла, кладутъ въ нее цедру съ 1 или 1¹/₂ лимонъ или апельсиновъ и 1¹/₂ стакана сахару, а также сокъ изъ одного лимона. Когда все это хорошенько прскипитъ, выжимаютъ заранѣе намоченный въ холодной водѣ желатинъ лучшаго качества по 3 или 4 листика на стаканъ, т.-е. всего 9—12 листовъ; кладутъ его въ желе и варятъ до пару, не давая кипѣть. Процѣдивъ затѣмъ черезъ мокрую салфетку, прибавляютъ по вкусу лимонной кислоты, въ апельсинное же желе, кромѣ того, кладутъ нѣсколько капель карамели для цвѣта. Когда оно остынетъ настолько, что будетъ лишь теплымъ, его переливаютъ въ форму и ставятъ на холодъ. При подачѣ на столъ опускаютъ форму въ горячую воду и выкладываютъ желе на блюдо.

Примѣчаніе. Если желе окажется почему-либо мутнымъ, то, взявъ скорлупу и бѣлки съ 3—4 чисто вымытыхъ яицъ, разбавляютъ ихъ полстаканомъ холодной воды, а затѣмъ выливъ все въ желе, ставятъ его на край плиты, чтобы очистка сварилась, какъ въ бульонѣ. Послѣ того его процѣживаютъ и подкрашиваютъ карамелью и ставятъ на ледъ въ формѣ.

267. Желе цвѣтное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Сиропу | 1 стаканъ. |
| Воды | 2—2 ¹ / ₂ стакана. |
| Сахару | по вкусу. |
| Желатина | 9—12 листовъ. |

Если желе дѣлается изъ цвѣтныхъ сироповъ, то послѣдняго надо брать столько, чтобы получился красивый цвѣтъ и хорошій вкусъ, а именно: приблизительно стаканъ сиропу на 2—2¹/₂ стакана воды. Разбавленный такимъ образомъ сиропъ ставятъ кипѣть и кладутъ, если сиропъ сладкій, по ¹/₄ стакана, а если нѣтъ, то по вкусу, но не менѣе ¹/₂ стакана сахару на стаканъ воды; затѣмъ прибавляютъ по 3—4 листика бѣлаго желатина на каждый стаканъ жидкости, конечно, заранее вымытаго, и, проваривъ желе до пара, процѣживаютъ его, выливаютъ въ форму и ставятъ на ледъ, какъ описано выше.

268. Желе винное или ванильное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------------|--|
| Воды | 3 стакана. |
| Ванили | 1—2 вершка. |
| или Вина краснаго | 1—2 больш. рюмки. |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ стакана. |
| Лимонной кислоты | по вкусу. |
| Желатина бѣл. и краснаго | 9—12 листовъ. |

Вскипятивъ 3 стакана воды съ вершкомъ или двумя ванили, кладутъ 1¹/₂ стакана сахару и кусочекъ лимонной кислоты для вкуса. Послѣ этого кладутъ по одному нѣсколько листовъ краснаго желатина такъ, чтобы получился красивый розовый или малиновый цвѣтъ, а остальное количество докладываютъ бѣлымъ желатиномъ, чтобы въ общемъ пришлось 9—12 листовъ, а затѣмъ поступаютъ уже по извѣстнымъ правиламъ.

Винное желе дѣлается совершенно такъ же только безъ ванили, а вмѣсто нее въ остывшее уже желе вливають рюмку—двѣ хорошаго вина. Такъ желе будетъ гораздо вкуснѣе и душистѣе, чѣмъ, если варить его въ большемъ количествѣ бѣлаго вина, которое при кипяченіи испаряется.

269. Разноцвѣтное желе.

(На 10 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|--|
| Сахару | 2 ¹ / ₂ стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |
| или Крѣпкаго вина | 1—2 больш. рюмки. |
| Лимона | ¹ / ₂ — ³ / ₄ штуки. |
| Молока | 2 стакана. |
| Миндалю сладкаго | ¹ / ₃ стакана. |
| Лимонной кислоты | по вкусу. |
| Воды | 4 ¹ / ₄ стакана. |
| Желатину бѣлаго | 15—16 листовъ. |
| Желатину краснаго | 3—4 листа. |
| Апельсинъ | 10 штукъ. |

Для большой формы варятъ 1¹/₂ стакана лимоннаго желе, 2 стакана бланманже и 2¹/₂ стакана виннаго или ванильнаго желе и заливають его слоями въ такомъ же порядкѣ, застуживая каждый слой отдѣльно, но только до половины готовности, т.-е. такъ, чтобы желе было настолько мягко, что при дотрагиваніи до него оставался бы слѣдъ отъ пальца, иначе слои не соединятся. Это желе можно готовить и для постнаго стола, сдѣлавъ бланманже изъ миндальнаго молока или замѣнивъ его лимоннымъ муссомъ. Это желе можно дѣлать вмѣсто формы въ апельсинныхъ коркахъ слѣдующимъ образомъ: срѣзавъ верхушки апельсиновъ настолько, чтобы туда прошла чайная ложка, вычищаютъ ею всю мякоть апельсина, стараясь не прорвать корки; потомъ промывъ и вытеревъ послѣднюю, заливають ее слоями разноцвѣтнымъ желе, не снимая апельсиновъ со льда. Когда же

послѣдній слой застынетъ, то разрѣзають апельсины острымъ ножомъ пополамъ или на четыре части и кладутъ ихъ для уборки желе, выложеннаго на круглое блюдо.

270. Желе ералашь.

(На 10 персонъ.)

| | |
|---------------------------------|--|
| Воды | 5—5 ¹ / ₂ стакановъ. |
| Сахару | 2 ¹ / ₂ стакана. |
| Лимоновъ | 2—3 штуки. |
| Желатину бѣл. | 15—20 листковъ. |
| Консервовъ | } 1—1 ¹ / ₂ фунта. |
| или Ягодъ изъ варенья | |

Сваривъ лимонное желе для большой формы въ количествѣ 4¹/₂ или 5 стакановъ, заливають имъ дно формы и даютъ ему застыть до половины готовности. Положивъ затѣмъ сверхъ желе разныхъ ягодъ и фруктовъ консервированныхъ или изъ варенья, заливають ихъ желе такъ, чтобы они совсѣмъ покрылись, и опять даютъ застыть. За этимъ долженъ слѣдовать прозрачный слой, потомъ опять съ фруктами и такъ до конца формы. Затѣмъ, застудивъ окончательно, выкладываютъ желе на блюдо.

271. Кремъ заварной.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Молока | 3 ¹ / ₂ стакана. |
| Желтковъ | 3—4 штуки. |
| Сахару | ¹ / ₂ стакана. |
| Желатина | 9—10 листковъ. |
| Ванилина | на кончикъ ножа. |

Ставятъ кипятить 3¹/₄ стакана холоднаго молока и въ то же время стирають 3—4 желтка съ ¹/₂ стаканомъ сахару. Когда молоко закипитъ, постепенно смѣшиваютъ его съ желтками, затѣмъ, выливъ въ кастрюлю, опять

ставятъ на плиту, чтобы оно нагрѣлось; тогда кладутъ въ него 9—10 листковъ заранѣ смоченнаго и выжатаго желатина, промѣшиваютъ кремъ до хорошаго пара, но не до кипѣнія, снимаютъ его на столъ и здѣсь вливаютъ нѣсколько капель карамели для вкуса или кладутъ ванили на кончикѣ ножа и, процѣдивъ кремъ, выливаютъ его въ форму, смоченную водой и даютъ ему застыть на льду. Передъ подачей на столъ кремъ вынимаютъ на блюдо изъ формы, опустивъ послѣднюю въ горячую воду.

272. Кремъ сливочный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Сливокъ | 1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатина | 4—5 листковъ. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Ванили | $\frac{1}{2}$ вершка. |

Для пятистаканной формы, т.-е. на 10 персонъ берутъ 2 $\frac{1}{2}$ —3 стакана густыхъ сливокъ, охлаждаютъ ихъ хорошенько на льду или на холоду, и въ это время кладутъ въ воду 9—10 листковъ желатина, бѣлаго или пополамъ съ краснымъ. Когда сливки охладятся, начинаютъ ихъ сбивать сначала медленно, чтобы не подсѣчь, а когда онѣ начнутъ сбиваться, то и быстрѣе, затѣмъ всыпаютъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сахару, толченаго съ верхкомъ ванили, но не сразу, а понемногу; потомъ снявъ котелокъ со сливками со льда, вносятъ его въ кухню или галлерею и здѣсь вливаютъ равномерной струей выжатый и разведенный въ $\frac{1}{4}$ стакана воды съ чайной ложкой сахару желатинъ, быстро размѣшивая сливки. Послѣ того кремъ выкладываютъ въ форму, смоченную водой и посыпанную сахаромъ. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа кремъ будетъ готовъ; при выкладываніи изъ формы, послѣднюю опускаютъ въ горячую воду.

273. Кремь брюле.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Желтковъ | 3—4 штуки. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сливокъ | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатину | 8—9 листковъ. |
| Карамели | $\frac{1}{4}$ стакана. |

Стеревъ 3—4 желтка съ $\frac{3}{4}$ стакана сахару, вливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана молока или жидкихъ сливокъ и все это, помѣшивая, провариваютъ на плитѣ до густоты, а затѣмъ вливаютъ въ каменную посуду и ставятъ на холодъ. Когда лезонъ остынетъ, то, сбивъ $1\frac{1}{2}$ стакана охлажденныхъ густыхъ сливокъ и осторожно смѣшавъ ихъ съ лезономъ, прибавляютъ, какъ описано, 8—9 листиковъ желатину, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана не очень темной, подогрѣтой до 30° , карамели; размѣшавъ, выкладываютъ въ форму.

274. Кремь фруктовый.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Пюре | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ. |
| Сливокъ | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатина | 8—9 листковъ. |

Взявъ $\frac{1}{2}$ стакана пюре изъ сырыхъ ягодъ или абрикосовъ, провариваютъ его съ $\frac{3}{4}$ или 1 стаканомъ сахару, чтобы послѣднй распустился и потомъ остужаютъ его. Сбивъ $1\frac{1}{2}$ —2 стакана сливокъ, смѣшиваютъ ихъ съ приготовленнымъ пюре, а подъ конецъ, прибавивъ 8—9 листковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, выкладываютъ въ форму и ставятъ кремъ на холодъ.

275. Кремъ яблочный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Яблокъ | 4—5 штукъ. |
| Бѣлковъ | 2—3 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатина | 7—8 листковъ. |

Испекши 4 крупныхъ или 5 среднихъ антоносскихъ яблокъ, свѣтлыхъ и чистыхъ, чтобы цвѣтъ крема былъ хорошій, протирають ихъ черезъ сито и выносятъ пюре на холодъ. Лучше всего печь яблоки наканунѣ того дня, въ который готовится кремъ. На каждый стаканъ пюре берется 2—3 холодныхъ, но не сбитыхъ бѣлка и по $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахару; все это складывается въ глиняную мокотру, растирается на льду въ одну сторону до бѣла и до такой густоты, чтобы ложка или лопатка стояла въ ней. Тогда вливають 7—8 листковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана горячей воды и остуженной потомъ до 30° и, размѣшавъ хорошенько, выкладываютъ кремъ въ форму и выносятъ его на ледъ.

276. Яблочный сумбукъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------------|
| Пюре | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Бѣлковъ | 2 штуки. |
| Сливкокъ | 1 стаканъ. |
| Ванили | 1 вершокъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатину | 7—8 листковъ. |

Приготавлиють яблочный кремъ изъ 1 стакана пюре. Когда яблоки будутъ стерты, прибавляють въ нихъ стаканъ взбитыхъ густыхъ сливокъ и вершокъ толченой съ сахаромъ ванили, а затѣмъ 7—8 листовъ желатину, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана воды.

277. М у с с ъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------------|--|
| Сахару | 1 ³ / ₄ стакана. |
| Воды на желе и сиропъ | 2 ¹ / ₂ стакана. |
| или Цедры и соку | съ 2 лимоновъ. |
| Ванили | 1 вершокъ. |
| Лимонной кислоты | по вкусу. |
| Желатину | 5—6 листковъ. |

Взявъ нужную форму для мусса и смѣривъ ее стаканами воды, варятъ какое-нибудь желе вдвое меньшемъ количествѣ; процѣдивъ желе и остудивъ его на холоду, взбиваютъ его въ крѣпкую пѣну, какъ бѣлки, и ставятъ на холодъ въ формѣ. Отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ кипятятъ стаканъ сахару, со стаканомъ воды и цедрой съ 1 лимона или апельсина, или съ вершкомъ ванили, затѣмъ прибавляютъ кусочекъ лимонной кислоты для вкуса и процѣживаютъ. Остудивъ этотъ сиропъ, при подачѣ на столъ обливаютъ имъ выложенный на блюдо муссъ.

278. Бланманже.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|--|
| Молока | 3 стакана. |
| Миндалю сладкаго | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Миндалю горькаго | 6—7 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желатина | 9—10 листковъ. |

Взявъ 5¹/₂ стакановъ свѣжаго молока на большую форму для 10 персонъ, нагрѣваютъ его на плитѣ въ кастрюлѣ и затѣмъ кладутъ туда $\frac{3}{4}$ стакана сладкаго и 10—15 штукъ горькаго ошпареннаго и толченаго миндаля. Когда молоко закипитъ, всыпаютъ въ него $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ сахару, промѣшиваютъ и, положивъ 15—18 листковъ бѣлаго (или пополамъ съ краснымъ) промытаго

и выжатого желатина и проваривъ до пара, процѣживаютъ бланманже и ставятъ его на ледъ.

279. Мороженое сливочное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------|
| Желтковъ | 5 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Молока | 3 стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |

Стеревъ пять желтковъ со стаканомъ толченаго сахару добѣла и вскипятивъ 3 стакана молока, постепенно разводятъ имъ желтки; затѣмъ ставятъ ихъ на плиту съ вершкомъ разрѣзанной вдоль ванили и 15—20 минутъ варять, все время мѣшая. Когда на ложкѣ будетъ оставаться осадокъ, масса готова и, остудивъ ее сначала въ каменной или фаянсовой посудѣ, вливаютъ затѣмъ въ мороженицу, которую вставляютъ въ ведро, обложивъ ее рядами льда и соли, и вертятъ мороженое, пока оно не будетъ совсѣмъ густымъ, что узнается по трудности вращенія ручки въ мороженицѣ. Для того, чтобы мороженое крутилось быстрѣе, надо его варить всегда накануне, а затѣмъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Когда мороженое будетъ готово, то, вынувъ лопатку, разравниваютъ его ложкой или перекалдываютъ въ колпакъ, т.-е. высокую узорчатую форму, и опять засыпаютъ льдомъ и солью часа на $1\frac{1}{2}$ —2, не больше, предварительно закрывъ форму бѣлой бумагой, а отверстие въ крышкѣ пробкой. При подачѣ на столъ, обтеревъ форму мокрой тряпкой, чтобы не было соли, опускаютъ ее въ теплую воду и вытеревъ насухо, перевертываютъ ее на круглое блюдо съ салфеткой посрединѣ; или накладываютъ мороженое на блюдо шариками, опуская для этого ложку въ теплую воду, на блюдо же кладутъ или вырѣзанную бумагу или вымытые свѣжіе виноградные листья.

280. Мороженое орѣховое.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|------------|
| Орѣховъ грѣцкихъ | 1 фунтъ. |
| Сахару | 2 стакана. |
| Молока | 3 стакана. |
| Желтковъ | 5 штукъ. |

Взявъ фунтъ грѣцкихъ орѣховъ, раскалываютъ ихъ и подсушиваютъ въ духовой, чтобы легче снималась кожа. Въ небольшой кастрюлѣ готовятъ сахаръ-карамель изъ $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песку и, когда сиропъ сдѣлается коричневаго цвѣта, всыпаютъ въ него приготовленные орѣхи и, быстро размѣшавъ, выкладываютъ эту массу на тарелку, слегка смазанную сливочнымъ масломъ. Когда масса остынетъ, ее мелко толкутъ и, приготовивъ сливочное мороженое (№ 279) изъ 3 стакановъ молока, кладутъ въ него истолченные орѣхи пока оно еще горячее. Затѣмъ даютъ мороженому остыть, процѣживаютъ его и вертятъ, какъ описано выше.

281. Мороженое шоколадное и кофейное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Шоколаду | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| или Кофе | 3—4 столов. ложекъ. |
| Молока | 3 стакана. |
| Желтковъ | 5 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |

Это мороженое дѣлается совершенно такъ же, какъ и сливочное, съ той только разницей, что въ молоко, когда оно ставится кипѣть, кладется $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта разогрѣтаго и распущеннаго шоколаду или завернутыя въ чистенькую тряпочку 3—4 столовыхъ ложки молотого кофе. Передъ смѣшиваніемъ съ желтками молоко процѣживается черезъ очень частое ситечко, а затѣмъ проваривается и вертится.

282. Мороженое фруктовое изъ пюре.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|-------------------------|
| Пюре | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Сахару | $1\frac{3}{4}$ стакана. |
| Воды | 2 стакана. |

Беруть пюре изъ клубники, малины или абрикосовъ; если оно безъ сахару, то на каждый фунтъ пюре варится сиропъ изъ $2\frac{1}{2}$ —3 стак. воды и $2\frac{1}{4}$ стак. сахару. Когда сиропъ хорошенько прокипитъ, то, снявъ его съ плиты, кладутъ въ него приготовленное сырое или проваренное пюре, и размѣшавъ его, вертятъ мороженое; если оно окажется слишкомъ сладкимъ, то прибавляютъ въ него кусочекъ лимонной кислоты. Когда мороженое дѣлается изъ пюре-заготовки съ сахаромъ, то на винную бутылку готоваго пюре берется $3\frac{1}{2}$ —4 стакана воды и 1— $1\frac{1}{2}$ стакана сахару, а въ остальномъ поступать, какъ описано выше.

283. Мороженое фруктовое изъ сона.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|----------------------------|
| Сахару | 1— $1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Воды | 2 стакана. |
| Соку | $\frac{3}{4}$ стакана. |

Вскипятивъ 2 стакана воды съ 1— $1\frac{1}{4}$ стакана сахару и, снявъ ее съ плиты, вливаютъ $\frac{3}{4}$ стакана соку вишневаго, клюквеннаго или черносмородиннаго, размѣшиваютъ и вертятъ мороженое.

284. Мороженое лимонное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Воды | 3—4 стакана. |
| Сахару | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Лимоновъ | 2 штуки. |

Вскипятивъ сиропъ изъ 3—4 стакановъ воды и $1\frac{1}{2}$ —2 стакановъ сахару съ цедрой съ 2 лимоновъ, приба-

вляють туда сокъ изъ 2 лимоновъ и по желанію лимонной кислоты. Затѣмъ, прицѣдивъ мороженое, ставятъ его на ледъ и вертятъ.

285. Пломбиръ сливочный.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--|
| Желтковъ | 3 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Молока | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Сливкокъ | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Ванили | 1— $\frac{1}{2}$ вершка. |

Отдѣливъ 3 желтка и стеревъ ихъ добѣла съ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сахару, вливають сюда $\frac{1}{3}$ стакана жидкихъ сливокъ или молока и варятъ на огнѣ, все время мѣшая, пока отъ ложки не будетъ оставаться слѣдъ. Тогда выносятъ на холодъ, лучше же всего варить лезонъ наканунѣ. Сбивъ на льду $1\frac{1}{2}$ —2 стакана густыхъ сливокъ, размѣшиваютъ ихъ съ лезономъ и выкладываютъ въ форму съ крышкой, закрывъ ее предварительно бѣлой бумагой. Черезъ часъ, когда пломбиръ застынетъ около краевъ, перемѣшиваютъ его хорошенько съ незастывшей еще серединой и опять закрываютъ; еще черезъ часъ снова перемѣшиваютъ его съ мелко нарѣзанными цукатами дыни и арбуза и толченой ванилью, а затѣмъ, оставивъ его здѣсь или переложивъ въ колпакъ, снова засыпаютъ льдомъ съ большимъ количествомъ соли и, оставивъ еще на часъ или полтора, вынимаютъ изъ формы, какъ мороженое.

286. Пломбиръ слоистый.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------------|
| Желтковъ | 2 штуки. |
| Сахару | $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Молока | $\frac{1}{4}$ стакана. |

| | |
|--------------------|---|
| Желатина | 1—2 листка. |
| Сливочъ | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Ванили | 1 вершокъ. |

Сваривъ лезонъ изъ 2 желтковъ $\frac{1}{3}$ стакана сахара и $\frac{1}{4}$ стакана молока, кладутъ 1—2 листика желатина, размѣшиваютъ и выносятъ въ прохладное мѣсто, но не на ледъ. На другой день сбиваютъ 1¹/₂—2 стакана густыхъ сливокъ, смѣшиваютъ съ лезономъ и толченой ванилью и, выложивъ въ форму, засыпаютъ льдомъ и солью и оставляютъ такъ 4—5 часовъ, не трогая.

287. Пломбиръ малиновый.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--|
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Воды | 1 ¹ / ₄ стакана. |
| Малиноваго пюре | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта. |
| Сливочъ | 1 ¹ / ₂ стакана. |

Взявъ 1 стаканъ сахару и вливъ туда 1¹/₄ стакана воды, кипятятъ сиропъ. Когда онъ будетъ готовъ, прибавляютъ туда $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ фунта малиноваго пюре и, размѣшавъ, ставятъ въ формѣ на холодъ. Затѣмъ, сбивъ 1¹/₂ стакана густыхъ сливокъ, смѣшиваютъ ихъ осторожно съ замороженнымъ пюре и засыпаютъ форму льдомъ и солью, не трогая ее 4 часа. Если цвѣтъ пюре не яркій, то его подкрашиваютъ 2—3 каплями кармину.

288. Парфе ванильное.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Сливочъ | 2 стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ стакана. |
| Ванили | 1 ¹ / ₂ вершка. |

Сбивъ 2 стакана сливокъ въ густую пѣну, постепенно всыпаютъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго истолченнаго

съ $1\frac{1}{2}$ вершками ванили-сахару, ставятъ въ ледъ съ солью на $2\frac{1}{2}$ —2 часа. При подачѣ на столъ выкладываютъ изъ формы, какъ пломбиръ.

289. Пуншъ глянсе.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Молока или сливокъ | 3 стакана. |
| Яиць | 5 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Рому | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Коньяку | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Сваривъ сливочное или фруктовое мороженое изъ 3 стакановъ сливокъ или молока, или изъ пюре, передъ замораживаніемъ кладутъ въ него 5 бѣлковъ и, выбивъ ихъ вѣнничкомъ вмѣстѣ съ мороженымъ, вертятъ его и замораживаютъ. Передъ подачей на столъ выбиваютъ мороженое лопаткой, чтобы оно было пушистымъ, а потомъ прибавляютъ понемногу, все время сбивая, $\frac{1}{2}$ стакана душистаго рому и $\frac{1}{2}$ стакана коньяку. Пуншъ подается въ стеклянныхъ стаканчикахъ на сладкое или передъ жаркимъ.

290. Торть Верди.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Желтковъ | 10 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Шоколаду | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Бѣлаго вина | 1 стаканъ. |
| Рому | 1 рюмку. |
| Бисквитовъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Стеревъ добѣла $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла и отдѣльно 10 желтковъ со стаканомъ сахару, или лучше пудры, смѣшиваютъ то и другое вмѣстѣ и, прибавивъ туда же $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколаду, выносятъ на холодъ, чтобы

застыло. Взявъ какую-нибудь полуглубокую эмальированную или чугунную посуду съ крышкой и глубокую тарелку, вливаютъ въ послѣднюю бѣлаго вина съ прибавленіемъ рюмки рому и, смачивая въ ней слегка покупные продолговатые бисквиты, закрываютъ ими дно и стѣнки приготовленной посуды такъ, чтобы они плотно прилегали другъ къ другу. Въ середину же выкладываютъ остывшую массу и закрываютъ ее тѣми же бисквитами. Затѣмъ, прикрывъ форму бумагой и крышкой, засыпаютъ ее льдомъ и солью часа на 3—4. При подачѣ на столъ тортъ легко вынимается изъ формы, стоитъ только постучать по дну послѣдней рукой.

291. П а с х а.

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Творогу | 5 фунтовъ. |
| Яицъ | 3—4 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сметаны | $2\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сахару | $2\frac{1}{2}$ —3 стакана. |
| Миндалю | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Ванили | $1\frac{1}{2}$ —2 вершка. |

Протеревъ черезъ сито 5 фунтовъ отжатаго творогу и сложивъ его въ мокотру, вбиваютъ по одному 3—4 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта растертаго добѣла сливочнаго масла, $2\frac{1}{2}$ фунта самой свѣжей сметаны и сахару по вкусу (приблизительно $2\frac{1}{2}$ —3 стакана); все это вмѣстѣ трутъ около часа такъ, чтобы получилась легкая, нѣжная масса, которую протираютъ еще разъ черезъ частое сито, а потомъ прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана рубленаго и просушеннаго въ духовой миндалю и одну толченую съ сахаромъ палочку ванили, размѣшиваютъ, выкладываютъ въ форму, устланную мокрой салфеткой, такъ, чтобы приготовленная масса была бы на палецъ выше уровня формы, а затѣмъ, закрывъ хорошенько концы салфетки, кла-

дутъ сверху дощечку и гнетъ фунтовъ въ 6—7. Выкладывается пасха слѣдующимъ образомъ: развернувъ концы салфетки, кладутъ на пасху тарелку, а затѣмъ, перевернувъ послѣднюю, снимаютъ съ пасхи форму и салфетку, и ставятъ ее на столъ.

292. Пасха заварная.

| | |
|-------------------|--|
| Творогу | 3 фунта. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Яиць | 6—8 штукъ. |
| Сахару | 2—2 ¹ / ₂ стакана. |
| Сметаны | 1 фунтъ. |
| Ванили | 3—3 ¹ / ₂ вершка. |

Взявъ 3 фунта творогу и протеревъ его черезъ сито, складываютъ его въ плошку, вливаютъ одинъ фунтъ распущеннаго свѣжаго масла, размѣшиваютъ хорошенько и вбиваютъ по одному отъ 6 до 8 яиць; затѣмъ прибавляютъ фунтъ свѣжей сметаны, сахару по вкусу и трутъ приблизительно часъ; а потомъ, пропустивъ вторично черезъ частое сито, выкладываютъ всю эту массу въ котелокъ и варятъ на плитѣ до хорошаго пару. Тогда, выложивъ въ фаянсовую посуду, даютъ остыть, а затѣмъ, отбросивъ на салфетку, чтобы стекла сыворотка, въ творогъ кладутъ толченую палочку ванили или ¹/₂ фунта тертаго шоколаду или мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, а потомъ выкладываютъ въ форму.

293. Пасха съ желтками.

| | |
|--------------------|---|
| Творогу | 1 ¹ / ₂ фунта. |
| Желтковъ | 20 штукъ. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Сливкоъ | 1 стаканъ. |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ —2 стакана. |
| Ванили | 1 палочку. |

Протирають черезъ сито: 20 крутыхъ вареныхъ горячихъ желтковъ, 1¹/₂ фунта свѣжаго творогу и 1 фунтъ сливочнаго масла и, вливъ во все это 1 стаканъ густыхъ сливокъ и всыпавъ сахару по вкусу, трутъ эту массу въ одну сторону въ теченіе часа; затѣмъ, протеревъ вторично черезъ сито, прибавляютъ туда одну толченую палочку ванили и выкладываютъ въ форму.

294. Апельсинная пасха.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Апельсиновъ | 3 штуки. |
| Творогу | 1 ¹ / ₂ фунта. |
| Желтковъ | 20 штукъ. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Сливовъ | 1 стаканъ. |

Приготовивъ только что описанную пасху съ желтками, когда она будетъ вторично протерта, вмѣсто ванили кладутъ въ нее цедру, съ одного апельсина, снятую на кусочекъ сахару и выдавленный на этотъ же сахаръ сокъ изъ 3 апельсиновъ. Когда сахаръ распустится въ соку, послѣдній процѣживаютъ черезъ ситечко прямо въ пасху и, размѣшавъ, кладутъ въ форму.

295. Сливочная пасха.

| | |
|-------------------|--|
| Сливовъ | 6 стакановъ. |
| Сметаны | 6 стакановъ. |
| Молока | 2 стакана. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Сахару | 2—2 ¹ / ₂ стакана. |

Смѣшавъ 6 стакановъ густыхъ сливокъ съ 6 стаканами свѣжей сметаны и 2 стаканами парнаго молока, ставятъ въ вольный духъ часовъ на 10, чтобы отворожилось. Тогда, остудивъ, выкладываютъ въ салфетку, даютъ стечь сывороткѣ, кладутъ 3 яйца и 2—2¹/₂ стак.

сахару, потеревъ съ $\frac{1}{2}$ часа, протирають черезъ сито вторично, кладуть ванили или цукатовъ и выкладываютъ въ форму.

296. Сметанная пасха.

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Сметаны | 6 фунтовъ. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Сахару | 3— $3\frac{1}{2}$ стакана. |
| Ванили | 1 палочка. |
| Миндаля | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Взявъ 6 фунтовъ свѣжей сметаны, выкладываютъ ее въ полотняный мѣшочекъ и закапываютъ его на цѣлую ночь въ ящикъ съ дровяной золой такъ, чтобы кругомъ мѣшка была зола и при этомъ, чтобы сверху и снизу она была не менѣе какъ по $\frac{1}{2}$ аршина. На другой день утромъ, часовъ въ 10—11, выложивъ сметану въ мокотру, прибавляютъ туда 2—3 яйца и сахару по вкусу; растеревъ это хорошенько и прибавивъ палочку толченой ванили и $\frac{1}{2}$ стакана рубленого и просушеннаго миндаля, выкладываютъ въ форму.

297. Пасха помадна.

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Молока | 9 стакановъ. |
| Сметаны | 4 стакана. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сливковъ | 1 стаканъ. |
| Сахару | $1\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Ванили | 1 палочка. |

Взявъ 9 стакановъ сырого молока, вливають его въ глиняный горшокъ и ставятъ въ горячую духовую, чтобы молоко вытопилось докрасна, а для этого появившуюся пѣнку надо размѣшивать съ молокомъ. Когда молоко покраснѣетъ, остуживаютъ его до тепла, вливають въ него 4 стакана самой свѣжей сметаны, размѣшиваютъ

и оставляютъ въ кухнѣ закиснуть до слѣдующаго дня. Потомъ готовятъ изъ него творогъ въ вольномъ жару и, отбросивъ его на сито или салфетку, даютъ сывороткѣ стечь, конечно, въ холодномъ мѣстѣ. Когда сывортка стечетъ, въ творогъ кладутъ одно яйцо, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ фунта растертаго добѣла сливочнаго масла, стаканъ сливокъ, сахару по вкусу и труть часъ; потомъ вторично протираютъ черезъ сито, прибавляютъ палочку ванили и выкладываютъ въ форму.

Г Л А В А X.

Горячія закуски.

298. Яичница.

(На 5 персовъ.)

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Масла | 1 ложка столовая. |
| или Сала свиного | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яиць | 10—15 штукъ. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Зеленаго луку | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Разогрѣвъ сковороду, кладутъ на нее ложку коровьяго масла или нарѣзаннаго кусочками свиного сала. Когда масло закипитъ, или сало поджарится до румяности, разбиваютъ ножомъ скорлупу нѣсколькихъ яицъ, которыя выпускаютъ на сковороду цѣлыми; посыпаютъ сверху рубленнымъ зеленымъ лукомъ и солью, поджариваютъ яичницу минуты 2—3 на плитѣ, а потомъ въ духовой и подаютъ на столъ.

299. Омлетъ съ ветчиной.

(На 5 персовъ.)

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Яиць | 10 штукъ. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Рубленой зелени петр. | 1 чайная ложка. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Ветчины | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Масла | 1 ложка. |

Разбивъ 10 штукъ яицъ въ кастрюлю, прибавляютъ туда чайную ложку рубленой зелени петрушки и луку, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, а кто хочетъ и немного перцу. Сбиваютъ все это вѣничкомъ, прибавляя понемногу съ $\frac{1}{2}$ стакана молока, когда омлетъ будетъ сбитъ, кладутъ въ него $\frac{1}{4}$ фунта нарѣзанной кусочками ветчины и, выливъ на сковороду съ ложкой кипящаго масла, поджариваютъ, какъ яичницу и подаютъ на столъ.

300. Колдуны.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Яиць | 1 штука. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Мяса | 1 фунтъ. |
| Сала | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Луковицы | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Сдѣлавъ прѣсное тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 яйца и немного соли, даютъ ему вылежаться и въ это время готовятъ сырой фаршъ изъ 1 фунта мяса и $\frac{1}{4}$ фунта сала; если мясо не жирное, то его берутъ $\frac{3}{4}$ фун., а сала $\frac{1}{2}$ фунта. Пропустивъ то и другое черезъ мясорубку, прибавляютъ сюда $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ луковицы, соли и перцу по вкусу и $\frac{1}{2}$ стакана мелко нарубленнаго льду или холодной воды. Смѣшавъ все это, дѣлаютъ изъ фарша шарики и, разложивъ ихъ рядами на тонко раскатанное приготовленное тѣсто, закрываютъ другимъ концомъ и вырѣзаютъ небольшой выемкой кол-

дуны, отваривъ которые въ соленомъ кипяткѣ, обливаютъ масломъ и подаютъ на столъ въ полуглубокой посудѣ съ крышкой.

301. Малороссійская колбаса.

(На 5 персонъ.)

Малороссійской колбасы $1\frac{1}{2}$ —2 фунта.
Кислой капусты 1— $1\frac{1}{2}$ фунта.

Нарѣзавъ малороссійскую колбасу вершковыми кусочками, обжариваютъ ее и подаютъ съ тушеной кислой капустой (№ 202) или соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ (№ 89).

302. Сосиски въ томатѣ.

(На 5 персонъ.)

Сосисокъ 1— $1\frac{1}{2}$ фунта.
Масла 2 ложки.
Муки $\frac{1}{2}$ ложки.
Томатовъ 1 ложка.
Бульону $1\frac{1}{2}$ стакана.

Взявъ фунтъ—полтора сосисокъ или сарделекъ, нарѣзаютъ ихъ вершковыми кусочками въ кожѣ или безъ нея; обжариваютъ ихъ въ кипящемъ маслѣ и, сложивъ въ сотейникъ, обливаютъ заранѣе приготовленнымъ соусомъ изъ одной ложки томатовъ. Давъ прокипѣть сосискамъ минутъ 5—6, подаютъ ихъ на столъ въ той же посудѣ.

303. Бефъ-строгановъ.

(На 5 персонъ.)

Мяса 2 фунта.
Масла $\frac{1}{8}$ фунта.
Соли 1 чайная ложка.
Луку 1 штука.
Муки 1 ложка.
Томату 1—2 ложки.

| | |
|---------------------------|------------------|
| Сметаны | 2—3 ложки. |
| Перцу каенскаго | на кончикъ ножа. |
| Кабуля | 1 ложка. |

Взявъ 2 фунта вырѣзки, а въ крайнемъ случаѣ за-
тылка или балыка, зачищаютъ, промываютъ ее и на-
рѣзаютъ очень мелкими полосками въ $\frac{1}{2}$ вершка длины
и въ мизинецъ толщины. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ
поджариваютъ въ глубокой сковородѣ съ ручкой одну,
мелко нарубленную луковицу и туда же складываютъ
приготовленное мясо; посоливъ его, обжариваютъ со
всѣхъ сторонъ, помѣшивая; затѣмъ посыпаютъ его лож-
кой муки, хорошенько размѣшавъ ее, прибавляютъ 1—2
ложки томату и 2—3 ложки сметаны. Потомъ соусу да-
ютъ прокипѣть и, если онъ будетъ слишкомъ густымъ,
разбавляютъ его немного бульономъ или сочками; для
вкуса кладутъ каенскаго перцу, соли и ложку кабулю.
Когда онъ хорошенько прокипитъ, его подаютъ на столъ
въ металлической полуглубокой посудѣ, положивъ
сверхъ соуса жареный стружками картофель.

304. Форшманъ изъ телятины.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Телятины | $2\frac{1}{2}$ —3 фунта. |
| Масла | $\frac{3}{8}$ фунта. |
| Луковица | 1 штука. |
| Селедка | 1 штука. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |
| Сливкокъ | 2—3 ложки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Сухарей | 1 столовая ложка. |

Взявъ $2\frac{1}{2}$ —3 фунта мякоти отъ молодой телятины,
жарятъ ее въ духовой и мелко рубятъ или пропускаютъ
черезъ мясорубку раза два. Протушивъ въ маслѣ одну

мелко нарубленную луковицу и снявъ съ кости селедку, мелко рубятъ ее и кладутъ въ мясо вмѣстѣ съ лукомъ. Смѣшавъ, прибавляютъ туда $\frac{1}{4}$ фунта масла и 1 сырое яйцо и, пропустивъ еще разъ черезъ мясорубку, разводятъ форшмакъ однимъ стаканомъ сметаны и 2—3 ложками сливокъ; затѣмъ протеревъ черезъ рѣшето и положивъ соли и перцу по вкусу, складываютъ форшмакъ на эмальированную или мѣдную сковороду, смазанную масломъ и посыпанную сухарями; сверху форшмакъ также посыпаютъ тертымъ сыромъ или толчеными сухарями и запекаютъ въ духовой. По желанію въ форшмакъ можно прибавить 1—2 протертыхъ вареныхъ или сырыхъ картофелины.

305. Форшмакъ съ мозгами.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Телятины | 2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Селедки | 1 штука. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Мозга | $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Сметаны | 2—3 ложки. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Сливко́въ или молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сухарей | 1 столовая ложка. |

Изжаривъ 3 фунта телятины, мелко рубятъ ее или пропускаютъ раза два черезъ мясорубку; затѣмъ, снявъ съ костей свѣжую селедку, мелко рубятъ ее, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ фунта масла, половину отвареннаго мелко нарубленнаго мозга, 2—3 ложки сметаны, 3 желтка, соли и перцу по вкусу и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока. Размѣшавъ все это, протираютъ черезъ черное сито и передъ печеньемъ кладутъ взбитые въ пѣну 3 бѣлка, за-

тѣмъ осторожно смѣшавъ, выкладываютъ форшмакъ на сковороду, какъ описано выше и запекаютъ, пока онъ не подрумянится.

306. Сотте изъ почекъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Почекъ | 2—3 штуки. |
| Луковицъ | 1 штука. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ ложки. |
| Портвейну | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Сочковъ | 1 стаканъ. |
| Карамели | 8—10 капель. |
| Французскій хлѣбъ | 1 штука. |

Отваривъ и нарѣзавъ тонкими кусочками почки, какъ для соуса, тушатъ въ маслѣ одну мелко нарубленную луковицу; кладутъ туда же почки, посыпаютъ ихъ $\frac{1}{2}$ ложкой муки, вливаютъ стаканъ сочковъ и $\frac{1}{2}$ стакана портвейну или мадеры, кладутъ соли и каенскаго перцу по вкусу, а для цвѣта нѣсколько капель карамели. Когда соусъ хорошенько прокипитъ, подаютъ на столъ въ полуглубокой посудѣ, убравъ сверху сухими треугольными греночками.

307. Солянка на сковородѣ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Луковицъ | 1—2 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Кислой капусты | $1\frac{1}{2}$ —2 фунта. |
| Томатовъ | 2 ложки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Сахару | 1 десертная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |

| | |
|-------------------|---|
| Судака | 1 ¹ / ₂ —2 фунта. |
| Муки | 1 чайная ложка. |
| Сухарей | 1 столовая ложка. |

Протушивъ въ маслѣ 1—2 мелко нарубленныхъ луковицы, кладутъ туда отжатую и отдѣльно протушенную кислую капусту въ количествѣ 1¹/₂—2 фунтовъ; затѣмъ ложки 2 томатовъ, соли, сахару и перцу по вкусу и поджариваютъ на сковородѣ, прибавивъ немного бульону, если капуста не довольно сочна. Въ это же время, нарѣзавъ кусочками 1¹/₂—2 фунта безъ костей судака, севрюги, осетрины или молодой свинины, солятъ и, обвалявъ въ мукѣ, жарятъ ихъ на постномъ или скоромномъ маслѣ. Затѣмъ, взявъ средней величины сковороду, смазавъ ее масломъ и посыпавъ сухарями, укладываютъ слоями капусту и рыбу или мясо, постепенно суживая кверху такъ, чтобы образовалась горка; посыпавъ ее сухарями, закрываютъ въ духовой. При подачѣ на столъ убираютъ солянку на той же сковородѣ отварными: картофелемъ и морковью, солеными огурцами, лимономъ, маринованными грибами, а кто любить и маслинами.

308. К о к и л ь.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|---|
| Рыбы | 1 ¹ / ₂ —2 фунта. |
| Вина | 1/4 стакана. |
| Масла | 3/4 стакана. |
| Молока | 2 ¹ / ₂ —3 стакана. |
| Раковъ | 10—15 штукъ. |
| Грибовъ марин. | 1/2 фунта. |
| Сыру | 1 столовая ложка. |

Взявъ фунта 2 судака или 1¹/₂ фунта севрюги или осетрины, нарѣзаютъ маленькими кусочками, конечно, ошпаривъ предварительно осетрину и снявъ кожу съ судака; и припускаютъ на винѣ, какъ для судака о-гра-

тень (№ 111). Въ это время готовятъ соусъ бешмель (№ 90) на $\frac{1}{2}$ стакана масла и, отваривъ 10—15 штукъ раковъ, очищаютъ ихъ шейки и наръзаютъ $\frac{1}{2}$ фунта маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ. Слегка смазавъ масломъ раковины накладываютъ въ нихъ тонкій слой бешмели, на него же кусочки рыбы въ перемежку съ грибами и наръзанными раковыми шейками; заливаютъ это небольшимъ количествомъ винной подливы изъ-подъ рыбы и, если любятъ, то нѣсколькими каплями лимоннаго соку. Сверхъ всего этого намазываютъ еще слой бешмели и, засыпавъ ее тертымъ сыромъ, закрываютъ въ духовой. Чтобы раковины не потрескались, ихъ ставятъ на листъ со слоемъ мелкой соли.

309. Грибы въ сметанѣ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Грибовъ | 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | 1 ложка. |
| Луковиць | 1 штука. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Сметаны | 1 $\frac{1}{2}$ —2 стакана. |
| Муки | 1 $\frac{1}{2}$ —2 чайной ложки. |

Очистивъ шампиньоны или бѣлые грибы, наръзаютъ ихъ ломтиками, промываютъ въ водѣ и припускаютъ въ кастрюлѣ подъ крышкой въ собственномъ соку. Протушивъ въ маслѣ луковицу, кладутъ туда грибы безъ соку и еще ложку масла, соли и перцу и тушатъ грибы до мягкости. А затѣмъ, выложивъ ихъ на сковороду, заливаютъ ихъ сметаной съ мукой и, прокипятивъ въ ней, подаютъ на столъ.

310. Отварные раки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Раковъ | 40—50 штукъ. |
| Укропу | 1 чайная ложка. |
| Зелени петрушки | 1 чайная ложка. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Промывъ живыхъ раковъ и сложивъ ихъ съ достаточнымъ количествомъ зелени укропа и петрушки въ кастрюлю, прибавляютъ на дно немного воды и, посоливъ, накрываютъ кастрюлю крышкой и варятъ ихъ, пока раки не станутъ красными. Тогда ихъ вынимаютъ на блюдо или въ сотейникъ и подаютъ на столъ.

311. Макароны огратень.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|------------------------|
| Макаронъ | 1 фунтъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сыру | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Сливкоъ | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Взявъ фунтъ макаронъ, ломаютъ ихъ на куски въ вершокъ длины и варятъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Отбросивъ готовые макароны на дурхшлагъ, кладутъ ихъ въ полуглубокую сковороду, прибавляютъ двѣ столовыя ложки свѣжаго масла и $\frac{1}{8}$ фун. тертаго сыру и, смѣшавъ все это, прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, посыпаютъ сверху тертымъ сыромъ и загратаниваютъ въ духовой.

ГЛАВА XI.

Холодные закуски и блюда.

312. Салатъ изъ томатовъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Баклажанъ | 4—5 штукъ. |
| Картофелины | 2—3 штуки. |
| Свѣжихъ огурцовъ | 2—3 штуки. |
| Испанскаго луку | 1—2 головки. |
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Горчицы | 1—2 ложечки. |
| Уксусу | по вкусу. |
| Масла прованскаго | 1— $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки. |
| Укропу | 1 чайная ложка. |

Нарѣзаютъ кружками 4—5 мытыхъ спѣлыхъ томатовъ, 2—3 вареныхъ картофелины, 2—3 очищенныхъ свѣжихъ огурца, ложку рубленой зелени петрушки и укропу и одну-двѣ головки испанскаго луку и, перемѣшавъ все это хорошенько, посыпаютъ перцемъ и солью, а потомъ заправляютъ по вкусу готовой горчицей съ уксусомъ и прованскимъ масломъ. Выложивъ въ салатникъ, закрываютъ крышкой и, охладивъ на льду, подаютъ на столъ.

313. Икра изъ синихъ баклажанъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Баклажанъ | 3—4 штуки. |
| Луку | 1 штука. |
| Соли | по вкусу. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Масла прованскаго | 1—2 столовыхъ ложки. |
| Зелени рубленой | 1 чайная ложка. |

Пекутъ въ духовой до мягкости 3—4 синихъ баклажана. Затѣмъ, очистивъ съ нихъ кожу, мелко рубятъ

всю внутренность и, протеревъ въ нихъ одну сырую луковицу, солятъ, перчатъ и, размѣшавъ все это, прибавляютъ рубленой зелени и прованскаго масла. А затѣмъ выносятъ на холодъ и послѣ подаютъ на столъ.

314. Винегретъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Картофелинъ | 5—6 штукъ. |
| Буракъ | 1. |
| Фасоли | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Огурцовъ соленыхъ | 3—4 штуки. |
| Маслинъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Соли | по вкусу. |
| Горчицы | 1—2 ложечки. |
| Уксусу | по вкусу. |
| Прованскаго масла | 2—3 столовыхъ ложки. |

Отваривъ 5—6 картофелинъ, пекутъ въ духовой одинъ буракъ и варятъ $\frac{1}{2}$ фунта намоченной на ночь фасоли; очистивъ еще 3—4 соленыхъ огурца, все это нарѣзаютъ небольшими кусочками, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фунта маслинъ и, размѣшавъ, заправляютъ солью, горчицей, уксусомъ и прованскимъ масломъ. По желанію въ винегретъ можно прибавлять кусочками нарѣзанную отварную осетрину или севрюгу.

315. Яйца фаршированыя.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Яиць | 10 штукъ. |
| Ветчины | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Перцу | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Взявъ нѣсколько крутыхъ яицъ, разрѣзаютъ ихъ пополамъ, вынимаютъ желтки и, протеревъ ихъ черезъ сито, прибавляютъ въ нихъ соусу провансаль (№ 104) и соли и перцу по вкусу и, положивъ въ каждый бѣлокъ

по кусочку ветчины, выпускаютъ на нее изъ конверта приготовленной смѣси въ видѣ горки, бѣлки-же снизу немного подрѣзаютъ, чтобы они стояли на блюдѣ или на тарелкѣ.

316. Раки провансаль.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Раковъ | 50—60 штукъ. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |

Отваривъ раки, очищаютъ шейки, солятъ, перчатъ и заливаютъ соусомъ провансаль. Если раковъ нѣтъ, то заливаютъ такъ омары, вынувъ ихъ изъ коробки.

317. Паштетъ въ тѣстѣ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Масла | 1 фунтъ. |
| Заяца или дичи | 1 или 2—3 штуки. |
| Печенки | 1— $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Свиного сала | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Лавроваго листу | 3—4 листка. |
| Соли | по вкусу. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Молока или сливокъ | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яиць | 3—4 штуки. |

Приготовивъ паштетное тѣсто на $\frac{1}{2}$ фунта масла, выносятъ его на холодъ. Затѣмъ дѣлаютъ слѣдующій фаршъ: снявъ мясо съ заднихъ и переднихъ ножекъ зайца, или со спины цѣлаго зайца, или съ 2—3 штукъ дичи, накануне изжаренныхъ, пропускаютъ его черезъ мясорубку, а затѣмъ смѣшиваютъ его съ приготовленной слѣдующимъ образомъ печенкой: взявъ 1 телячью печенку или $\frac{1}{2}$ коровьей, промываютъ ее, обрѣзаютъ сверху перепонку и жилки и нарѣзаютъ ее мелкими ку-

сочками. Сложивъ печенку въ кастрюлю и прибавивъ сюда съ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта свиного сала, также нарѣзаннаго и понемногу разныхъ кореньевъ и лавроваго листу, вливаютъ на дно немного воды или бульону и, закрывъ крышкой, тушатъ до готовности печенки, почаще помѣшивая ее, чтобы она не пригорѣла; печенка будетъ готова, когда она будетъ достаточно мягка и не будетъ красной въ срединѣ кусочка; тогда остудивъ ее, пропускаютъ черезъ мясорубку и смѣшиваютъ съ равнымъ же количествомъ мяса отъ дичи. Въ полученную смѣсь изъ печенки и заячьяго мяса вливаютъ $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, кладутъ соли и перцу по вкусу и, по желанію, рюмку какого-нибудь вина. Всю эту массу стираютъ на льду добѣла, прибавляя понемногу съ $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, а затѣмъ протираютъ черезъ черное сито. Взявъ паштетную форму и вырѣзавъ ею два кружка изъ раскатаннаго въ $\frac{1}{2}$ мизинца толщины паштетнаго тѣста, кладутъ одинъ изъ нихъ на дно и къ нему, посредствомъ яйца, приклеиваютъ такой же толщины полоску, закрывающую стѣнки формы. Выложивъ въ середину тѣста приготовленный фаршъ, приклеиваютъ сверхъ него верхній кружокъ и, наколовъ его вилкой, запекаютъ въ духовой, пока онъ не подрумянится и не отстанетъ отъ стѣнокъ формы. Тогда, остудивъ его, выкладываютъ изъ формы и подаютъ на столъ. Запеченный паштетъ очень проченъ и на холоду сохраняется съ недѣлю.

318. Паштетъ въ ланспикѣ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Заяца или дичи | 1 или 2—3 штуки. |
| Печенки | 1— $\frac{1}{2}$ штуки. |
| Свиного сала | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Лавроваго листа | 2—3 листа. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Ланспика | 2—3 стакана. |

Приготавливаютъ только что описанный фаршъ для паштета, но безъ молока и сливокъ. Взявъ круглую или продолговатую гладкую форму, наполняютъ ее очищеннымъ и остуженнымъ ланспикомъ и зарываютъ ее въ ледъ. Приблизительно черезъ $\frac{1}{4}$ часа ланспикъ застынетъ около стѣнокъ формы на 1 сантиметръ, тогда, выливъ не застывшую еще середину, подчищаютъ ланспикъ, чтобы онъ покрывалъ равномернымъ слоемъ всѣ стѣнки формы, и наполняютъ его приготовленнымъ фаршемъ, укладывая послѣдній понемногу и разравнивая, чтобы онъ лежалъ плотно; сверху же заливаютъ такимъ же слоемъ ланспика, какъ и около стѣнокъ и, давъ ему застыть, опускаютъ форму въ теплую воду и выкладываютъ паштетъ на тарелку или блюдо, украсивъ бока его ланспикомъ.

319. Сыръ изъ дичи.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Печенки | 1—2 штуки. |
| Дичи | 2—3 штуки. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Свиного сала | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Лавроваго листа | 2—3 штуки. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Приготовивъ описанный выше фаршъ изъ дичи съ печенкой или изъ одной печенки безъ молока и сливокъ, плотно складываютъ его въ смазанную масломъ длинную или четырехугольную форму и ставятъ на ледъ.

Затѣмъ, вынувъ изъ формы, завертываютъ сначала въ бѣлую восковую бумагу, а затѣмъ въ свинцовый листъ и подаютъ на столъ.

320. Сыръ изъ селедки.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Селедки | 1 штука. |
| Бѣлаго хлѣба | 1—2 ломтика. |
| Молока | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Горчицы | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Соли | по вкусу. |
| Перцу | $\frac{1}{4}$ чайной ложки. |
| Сыру | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Очистивъ селедку и снявъ ее съ кости, пропускаютъ ее черезъ мясорубку, прибавивъ одинъ-два ломтика бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко. Размѣшавъ хорошенько, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку и затѣмъ протираютъ черезъ черное сито. Потомъ, распустивъ $\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго масла, стираютъ его до бѣла и, прибавивъ масло въ селедку, хорошенько вымѣшиваютъ то и другое до гладкости. Тогда прибавляютъ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки горчицы, соли, бѣлаго перцу по вкусу и $\frac{1}{4}$ фунта тертаго сыру и, еще разъ размѣшавъ все это, выкладываютъ въ масленку, ровняютъ ножемъ и ставятъ на ледъ, а потомъ подаютъ на столъ.

321. Салатъ оливье.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------|--------------|
| Курица | 1. |
| Раковъ | 20—30 штукъ. |
| Картофелинъ | 6—7 штукъ. |
| Огурцовъ | 4—5 штукъ. |
| Яицъ | 3—4 штуки. |
| Соли | по вкусу. |

Перцу $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Масла прованскаго 1 стаканъ.
 Салату зеленого 3—4 листика.

Нарѣзавъ маленькими кусочками снятое съ костей мясо жареной курицы, или 2 рябчиковъ, или $1\frac{1}{2}$ фунта вареной осетрины или севрюги, прибавляютъ туда же 20—30 очищенныхъ и нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, 6—7 вареныхъ и нарѣзанныхъ картофелинъ, 4—5 очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, такъ же нарѣзанныхъ, и 3—4 нарѣзанныхъ въ полкружка крутыхъ яицъ. Посоливъ и поперчивъ все это, хорошенько смѣшиваютъ и, выложивъ въ салатникъ, заливаютъ соусомъ провансаль (№ 104) изъ 1 стакана масла. Убравъ сверху зеленымъ салатомъ, яцами и огурцами, ставятъ на ледъ и затѣмъ подаютъ на столъ.

322. Рулетъ изъ поросенка.

(На 5 персонъ.)

Поросенокъ 1.
 Соли 1 чайная ложка.
 Сосисокъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта.
 Свиного сала $\frac{1}{4}$ фунта.
 Огурцовъ соленыхъ 2 штуки.
 Яицъ 2—3 штуки.
 Кореньевъ $\frac{1}{8}$ фунта.
 Лавроваго листу 3—4 штуки.
 Перцу $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Взявъ молодого поросенка, осмаливаютъ его, посыпавъ мукой, моютъ, снимаютъ осторожно кожу, кромѣ головы и ножекъ, надрѣзая ее ножомъ. Срѣзавъ острымъ ножомъ все мясо съ костей поросенка и прибавивъ къ нему, если есть, его-же печенку и легкое, пропускаютъ все это черезъ мясорубку. Разложивъ снятую кожу, намазываютъ ее посоленнымъ и приготовленнымъ мясомъ поросенка, а сверху кладутъ рядъ сосисокъ въ длину по-

росенка, затѣмъ рядъ свиного сала, рядъ соленыхъ огурцовъ или фисташекъ и рядъ омлета. Поперчивъ все это, туго свертываютъ въ трубку, а потомъ, завернувъ въ салфетку или полотно, связываютъ въ петлю шпагатомъ и кладутъ вариться въ воду, съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и перцемъ, безразлично въ холодную или кипящую; въ послѣдней рулетъ варится приблизительно часъ; но если нуженъ ланспикъ съ поросенка, то сложивъ въ воду вмѣстѣ съ кореньями кости и голову поросенка, надо наливать ихъ холодной водой для чистоты ланспика и класть сейчасъ же рулетъ для крѣпости послѣдняго. Вынувъ поросенка, кладутъ его подъ прессъ какой-нибудь доски, а ланспикъ, уваривъ и очистивъ, ставятъ на ледъ. При подачѣ на столъ рулетъ рѣжутъ тонкими кусочками вкось, кладутъ на блюдо и убираютъ сѣткой и крутонами изъ ланспика. Къ этой закускѣ подается соусъ провансаль (№ 104) или хрѣнь съ уксусомъ.

323. Заливное изъ куръ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|---------------------|----------------------|
| Курь | 1 штука. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | 1 столовая ложка. |
| Уксусу | 1 столовая ложка. |
| Желатина | 18—20 листовъ. |
| Карамели | 8—10 капель. |
| Яицъ | 2 штуки. |
| Лимоновъ | 1 штука. |

Варятъ 1—2 курицы съ кореньями и подкраской, беря на каждый фунтъ курицы по 4 стакана холодной воды. Когда курица будетъ готова, то, вынувъ ее, увариваютъ бульонъ до 5 стакановъ на каждую курицу. Процѣдивъ его, снимаютъ съ него верхній жиръ,

солять по вкусу и прибавляютъ немного уксусу, чтобы получилась пріятная кислота; а затѣмъ кладутъ на каждый стаканъ бульона по 4 листика желатина, предварительно намоченнаго въ водѣ; послѣ этого бульонъ очищаютъ, если онъ достаточно чистый, то бѣлками скорлупой, какъ желе, если же онъ мутный, то мясомъ съ бѣлками, какъ консоме. Процедивъ бульонъ послѣ очистки, подкрашиваютъ его нѣсколькими каплями карамели, наливаютъ его немного въ форму для заливного безъ трубы и ставятъ въ холодное мѣсто, чтобы онъ застылъ до слѣда отъ пальца. Тогда на него кладутъ уборку изъ моркови, лимона, крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ тонко звѣздочками, и зелени салата или петрушки; сверхъ уборки кладутъ снятое съ костей и съ кожи мясо курицы, нарѣзанное маленькими кусочками, и все это осторожно соединяютъ ланспикомъ и выносятъ опять на холодъ застудить. Слѣдующій слой дѣлаютъ по желанію или прозрачный или опять съ курицей и такъ до конца формы. Передъ подачей на столъ опускаютъ заливное въ теплую воду и выкладываютъ на блюдо.

324. Заливное изъ поросенка.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------|---------------------|
| Поросенокъ | 1. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта |
| Уксусу | 1 столовая ложка |
| Желатина | 10—12 листовъ. |
| Карамеля | 8—10 капель. |
| Лимоновъ | 1 штука. |
| Яицъ | 2 штуки. |

Онъ дѣлается совершенно такъ же, какъ и изъ курицы, только вмѣсто нея берется молодой поросенокъ и желатина кладется на стак. по 2— $2\frac{1}{2}$ листика.

325. Ланспикъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Бульону | 4—5 стакановъ. |
| Желатину | 16—20 листовъ. |
| или Телячьихъ ножекъ | 6—8 штукъ. |
| Кореньевъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Лавроваго листу | 5—6 листовъ. |
| Уксусу | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Мякоти мяса | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Бѣлковъ | 3 штуки. |
| Воды | $1\frac{1}{2}$ стакана. |

Ланспикъ дѣлается изъ мясныхъ или рыбныхъ бульоновъ съ прибавленіемъ нѣкотораго количества желатина; но кромѣ того ланспикъ можно дѣлать и изъ телячьихъ ножекъ безъ всякаго желатина. Для этого, взявъ 6—8 молодыхъ телячьихъ ножекъ, очищаютъ ихъ отъ шерсти и разрѣзаютъ, какъ это описано при жареннн телячьихъ ножекъ. Сложивъ промытыя кости и снятую мякоть ножекъ въ кастрюлю, наливаютъ ихъ холодной водой съ кореньями и лавровымъ листомъ и варятъ на огнѣ до готовности ножекъ. Затѣмъ, остудивъ послѣднія въ томъ же наварѣ, вынимаютъ ихъ и кладутъ подъ прессъ; бульонъ же, предварительно процѣдивъ его, увариваютъ до 5 стакановъ и очищаютъ мясной очисткой, т.е. посоливъ и разведя по вкусу уксусомъ, нагрѣваютъ его и смѣшиваютъ съ слѣдующей оттяжкой: $\frac{3}{4}$ или фунтъ безжирной мякоти пропускаютъ черезъ мясорубку, прибавляютъ туда же 3 бѣлка и стакана полтора холодной воды такъ, чтобы получилась жидкая кашлица, которую и вливаютъ въ горячій, но не кипящій бульонъ. Поставивъ кастрюлю на край плиты, ее не трогаютъ до тѣхъ поръ, пока очистка не сварится лепешкой и не всплыветъ на верхъ; тогда, вынувъ ее осторожно шумовкой, процѣживаютъ готовый ланспикъ

через мокрую салфетку и, остудивъ его, употребляютъ куда надо. Если при этомъ цвѣтъ ланспика очень свѣтлый, то его надо подкрасить 8—10 каплями карамели. Зимой, когда нѣтъ зелени, то, чтобы расцвѣтить чѣмъ-нибудь блюдо, подкрашиваютъ стаканъ ланспика 2—3 листиками краснаго желатина. Для крутоновъ ланспикъ застуживается въ большой посудѣ тонкимъ слоемъ. Для маіонеза ланспикъ требуется очень твердый, а потому послѣ очистки, отливъ 1½ стакана ланспику для маіонеза въ отдѣльную кастрюлю, прибавляютъ въ него 2—3 листика желатина, а потомъ уже ставятъ на холодъ.

326. Гарниръ для холодныхъ блюдъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-----------------------------|------------|
| Картофеля | 5—6 штукъ. |
| Моркови | 2—3 штуки. |
| Бурака | 2—3 штуки. |
| Соленыхъ огурцовъ | 3—4 штуки. |
| Яблоковъ | 2—3 штуки. |
| Зеленаго горошку | ¼ фунта. |

Очистивъ 5—6 штукъ сырого картофеля, нарѣзаютъ его ровными кубиками и отвариваютъ въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса (приблизительно чайной ложкой) до мягкости; а затѣмъ, отбросивъ на дурхшлагъ, складываютъ въ сухую кастрюлю. Сваривъ двѣ-три моркови въ водѣ или бульонѣ, ихъ также нарѣзаютъ кубиками, а равно и 2—3 сладкихъ бурака, испеченныхъ въ духовой, и 3—4 соленыхъ огурца и 2—3 сырыхъ яблока, предварительно очищенныхъ отъ кожуры; затѣмъ отвариваютъ зеленый горошекъ сухой или свѣжій.

327. Заливная осетрина.

(На 10 персонъ.)

| | |
|---------------------|--------------|
| Осетрины | 5—6 фунтовъ. |
| Картофелю | 5—6 штукъ. |

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Моркови | 2 штуки. |
| Бураковъ | 1—2 штуки. |
| Соленыхъ огурцовъ | 2—3 штуки. |
| Яблокъ | 2 штуки. |
| Зеленаго горошку | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Желантина | 15—18 листовъ. |
| Лимоновъ | 2 штуки. |

Сваривъ кусокъ осетрины, какъ описано въ отдѣлѣ рыбъ, даютъ ей остыть. Въ то же время готовятъ ланспикъ изъ рыбьяго бульона или телячьихъ ножекъ на 4 стакана и готовятъ перечисленные въ (№ 326) гарниры. Взявъ рыбное блюдо, кладутъ на середину его половину всѣхъ приготовленныхъ гарнировъ, заправивъ ихъ солью, сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, смѣшиваютъ ихъ между собой и разравниваютъ равномернымъ слоемъ. Разрѣзавъ осетрину на хорошіе куски, чтобы изъ каждаго фунта ея сырого вѣса вышло не болѣе $2\frac{1}{2}$ —3 кусковъ, укладываютъ рыбу сверхъ гарнира такъ, чтобы бѣлая сторона ея была на верху; а затѣмъ, разложивъ по бокамъ рыбы на блюдо маленькими кусочками разноцвѣтные гарниры, раздѣляя ихъ полукружками вырѣзаннаго лимона, на краяхъ блюда дѣлаютъ бордюръ изъ красиво нарѣзанныхъ крутоновъ ланспика, рыбу же покрываютъ сѣткой изъ послѣдняго; а по бокамъ блюда втыкаютъ нѣсколько кустиковъ салата. Къ заливному подается отдѣльно соусъ провансаль (№ 104) или тартаръ (№ 105). Это блюдо дѣлается и изъ другихъ рыбъ, напримѣръ: севрюги, судака, бѣлуги.

328. Маіонезъ изъ рыбы.

(На 10 персонъ.)

| | |
|-------------------|--------------|
| Рыбы | 5—6 фунтовъ. |
| Моркови | 2 штуки. |

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Яблокъ | 2 штуки. |
| Картофелю | 5 штукъ. |
| Соленыхъ огурцовъ | 2 штуки. |
| Бураковъ | 1—2 штуки. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Зеленаго горошку | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Горчицы | 2 ложки. |
| Сахару | 2 ложки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Прованскаго масла | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Уксусу | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Ланспику | 5 стакановъ. |

Отваривъ осетрину или другую какую-нибудь рыбу, какъ описано выше, приготавлиють гарниръ и ланспикъ, какъ для заливной рыбы (№ 327), и кромѣ того $1\frac{1}{2}$ стакана твердаго ланспику (№ 325) для маіонеза, который дѣлается такъ : поставивъ мѣдный котелокъ или эмальированную кастрюлю въ ледъ, отдѣляютъ туда 3 желтка, кладутъ 2 ложечки приготовленной горчицы, 2 ложечки сахару и 1 чайную ложечку соли, стирають все это на льду, и вливають туда постепенно тонкой струйкой $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, все время мѣшая ; затѣмъ распускають приготовленный ланспикъ, но такъ, чтобы онъ былъ совершенно холодный и, вливая его понемногу въ соусъ провансаль, взбивають въ пѣну вѣничкомъ ; подъ конецъ прибавляють съ $\frac{1}{4}$ стакана уксусу и оставляють его немного застыть. Уложивъ на блюдо, какъ описано выше, приготовленный гарниръ и отвареную осетрину, заливають ее маіонезомъ, разравнивая послѣдній ножомъ ; даютъ остыть на холоду, а потомъ убирають блюдо гарнирами и ланспикомъ, какъ заливную осетрину. Сѣтку можно дѣлать или нѣтъ, по желанію. Къ маіонезу также надо подавать въ соусникѣ соусъ провансаль (№ 104) или тартаръ (№ 105).

329. Фаршированная птица подь маіонезомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Курь | 1 штука. |
| Телятины | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Бѣлаго хлѣба | 2—3 ломтика. |
| Молока | 1— $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Яиць | 2 штуки. |

Зарѣзавъ дома курицу, индѣйку или утку, чтобы кожа ея не была нигдѣ разрѣзана, ошипываютъ ее, подержавъ въ горячей водѣ, и палятъ на бумагѣ. Затѣмъ промывъ ее, снимаютъ съ нея кожу, разрѣзавъ послѣднюю на спинѣ; крылышки можно срѣзать. Очистивъ съ остова все мясо, пропускаютъ его раза два черезъ мясорубку, прибавивъ при этомъ $\frac{1}{4}$ ф. молодой телятины, для индѣйки-же $\frac{1}{2}$ фун. и, намочивъ 2—3 ломтика бѣлаго хлѣба въ молокѣ, кладутъ его туда же, кромѣ того кладутъ $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго масла и немного соли; размѣшавъ все это, пропускаютъ еще разъ черезъ мясорубку. Сдѣлавъ затѣмъ омлетъ изъ 2 яиць, раскладываютъ куриную кожу и, наложивъ въ нее набивая туго приготовленнаго фарша, кладутъ посрединѣ его нарѣзанный полосками омлетъ, а сверху остальной фаршъ и, зашивъ кожу курицы иглой съ ниткой, завязываютъ ее слабыми петлями шпагата. Нафаршированную такимъ образомъ курицу жарятъ въ духовой или варятъ въ водѣ и, остудивъ ее и нарѣзавъ тонкими кусочками вкось, подаютъ подь (№ 328), маіонезомъ приготовляя послѣдній по извѣстнымъ уже правиламъ, и съ обычными гарнирами и уборкой. Подь маіонезомъ можно подавать также рулетъ изъ поросенка; это дѣлается особенно въ деревнѣ, гдѣ трудно достать рыбу. Фаршированную жареную птицу можно подавать и на жаркое.

ОТДѢЛЪ III.

Разное тѣсто.

При приготовленіи всевозможнаго тѣста надо помнить слѣдующія правила:

1. Чтобы прѣсное тѣсто было вкусное и нѣжное, надо его мѣсить раньше употребленія въ дѣло, а затѣмъ, завернувъ въ полотенце или салфетку, чтобы оно не обвѣтрилось, дать ему вылежаться $1/2$ часа и больше.

2. Чтобы рассыпчатое тѣсто было нѣжное и не жирное, надо мѣсить его со всѣми продуктами, исключая масла, до половины готовности, а затѣмъ, положивъ последнее, нельзя долго его мять въ рукахъ, а надо быстро и хорошо промѣсить его, а затѣмъ остудить на холодѣ.

3. Для хорошей тонкой слойки требуется холодный воздухъ, мягкая мука, соленое масло и очень горячая печь. Малѣйшее отклоненіе отъ этихъ требованій дѣлаетъ слойку грубой, жесткой и жирной.

4. Для кислаго тѣста требуется теплая температура какъ продуктовъ, такъ и воздуха. Самая нормальная температура для дрождей 30° , какъ жидкости, въ которую они кладутся, такъ равно и воздуха, гдѣ тѣсто ставится, такъ какъ при болѣе жаркой температурѣ дрожди завариваются и теряютъ подъемную силу, при болѣе низкой они застываютъ и поднятіе тѣста идетъ очень медленно. Поставить тѣсто въ тепло—значить

окружить его тепломъ со всѣхъ сторонъ, а не укрыть только верхъ опарнаго горшка. Для кислаго тѣста берется мука самая сухая, такъ какъ сырая мука при поднятіи тѣста разжижаетъ его. Болѣе крутое и болѣе сдобное кислое тѣсто требуетъ для поднятія большаго количества дрождей и времени.

5. Для жирныхъ тѣствъ листы никогда не смазываются масломъ.

6. Всѣ тѣста, кромѣ кислаго, можно сохранять на холоду въ теченіе нѣсколькихъ дней, завернувъ ихъ въ полотенце.

7. Для печенія всякаго тѣста требуется русская печь, приспособленная для этого, а съ печеніемъ тѣста въ духовой можно мириться только въ крайнемъ случаѣ.

8. Крутизна тѣста узнается такъ: при надавливаніи тѣста пальцемъ ямка въ крутомъ тѣствѣ быстро выполняется, въ среднемъ постепенно, а въ мягкомъ очень медленно или и совсѣмъ не выполняется.

330. Л а п ш а.

| | |
|----------------|-----------------|
| Муки | 1—1¼ фунта. |
| Яиць | 3—4 штуки. |
| Воды | ½ стакана. |
| Соли | 1 чайная ложка. |

Насыпавъ на столъ сухой муки, дѣлають въ ней ямку, куда вбиваютъ 3—4 яйца и вливаютъ столько воды, сколько мѣста займутъ въ стаканѣ эти яйца, т.е. ½—¾ стакана или около того; прибавивъ чайную ложку соли, замѣшиваютъ тѣсто при помощи вилки, а именно: размѣшавъ ею сначала всю жидкость въ равномерную кашицу, прибавляютъ понемногу муки, а затѣмъ мѣсятъ руками крутое тѣсто и даютъ ему вылежаться. Раздѣливъ тѣсто на 3—4 части, дѣлають изъ него круглыя пышки, тонко раскатавъ которыя, нарѣзають ихъ полос-

ками и даютъ посохнуть на столѣ, а затѣмъ, сложивъ разомъ нѣсколько полосокъ вмѣстѣ, тонко шинкуютъ ихъ, какъ бураки для малороссійскаго борща. Подсушивъ лапшу на столѣ, пока она не будетъ отдѣляться одна отъ другой, складываютъ ее въ стеклянную банку и держатъ въ сухомъ мѣстѣ.

331. Прѣсное тѣсто.

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Муки | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яйць | 1 штука. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Насыпавъ $\frac{3}{4}$ или фунтъ сухой муки на столъ или доску и сдѣлавъ въ ней отверстіе, вливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, вбиваютъ 1 яйцо и, прибавивъ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, мѣсятъ тѣсто средней крутизны, какъ описано выше. Давъ ему вылежаться, употребляютъ его въ дѣло.

332. Вареники съ творогомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------|
| Муки | 1 фунтъ. |
| Яиць | 2—3 штуки. |
| Творогу | 1 фунтъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Замѣсивъ прѣсное тѣсто на $\frac{1}{2}$ стакана, даютъ ему вылежаться, а въ это время готовятъ фаршъ (№ 71) для варениковъ изъ 1 фун. творогу. Раскатавъ тѣсто довольно тонко, вырѣзаютъ выемкой маленькіе кружки; нафаршировавъ ихъ творогомъ, варятъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, какъ колдуны, а когда они всплывутъ наверхъ, вынимаютъ ихъ шумовкой въ глубокую посуду и обливаютъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ. Вареники подаются на столъ со сметаной, но, конечно, отдѣльно одно отъ другого.

333. Постное прѣсное тѣсто.

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Муки | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла постнаго | 1 чайная ложка. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Замѣсивъ тѣсто изъ $\frac{3}{4}$ или 1 фунта муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, чайной ложки постнаго масла и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли по извѣстнымъ уже правиламъ, даютъ ему вылежаться и употребляютъ на постные вареники и ушки.

334. Прѣсные жареные пирожки.

(Пропорц. на 30—40 штукъ.)

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Муки | $1\frac{3}{4}$ —2 фунта. |
| Воды | 1 стаканъ. |
| Яйцо | 1 штука. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Соды | 1 чайная ложка. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Фарша мяснаго | 2 фунта. |
| Свиного или гусянаго сала | 2 столовыхъ ложки. |

Замѣшиваютъ прѣсное тѣсто изъ $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта муки, 1 стакана воды, 1 яйца, 1 рюмки водки, чайной ложечки соды и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли (для вкуса можно положить чайную ложку сахару). Когда тѣсто замѣсится до половины готовности, въ него кладутъ двѣ столовыхъ ложки холоднаго гусянаго или свиного сала и тогда уже мѣсятъ тѣсто до средней крутизны, стараясь сдѣлать это, какъ можно быстрѣе, чтобы тѣсто не замаслилось. Давъ ему полежать подъ полотенцемъ, тонко раскатываютъ его и, вырѣзавъ большой выемкой кружки, дѣлаютъ пирожки съ мяснымъ или какимъ-либо другимъ фаршемъ вродѣ варениковъ. Передъ обѣдомъ, наливъ на сковороду немного смальца, даютъ ему закипѣть и тогда обжариваютъ въ немъ пирожки съ обѣихъ сторонъ до румяности; затѣмъ, сложивъ ихъ на

блюдо, подаютъ къ супу или борщу. Эти пирожки дѣлаются очень скоро, а главное сюда употребляется смалець, который остается послѣ жаренья гусей и утокъ.

335. Ватрушки къ борщу.

(Пропорц. на 20—25 штукъ.)

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Муки | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Сметаны | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Творогу | 1 фунтъ. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сахару | 1 десертная ложка. |

Взявъ $\frac{3}{4}$ муки, $\frac{1}{4}$ фунта сметаны, $\frac{1}{8}$ фунта распущеннаго масла и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, мѣсить тѣсто для ватрушекъ; когда оно будетъ готово, его выносятъ на холодъ. Въ это время готовятъ слѣдующій фаршъ: протеревъ черезъ сито фунтъ творогу, кладутъ въ него 1 яйцо и ложку распущеннаго свѣжаго масла, затѣмъ соли и сахару по вкусу и, кто хочетъ, $\frac{1}{4}$ стакана кишмишу. Размѣшавъ все это, раскатываютъ тѣсто толщиной въ $\frac{1}{2}$ мизинца и, вырѣзавъ средней выемкой кружки, кладутъ на середину понемногу фаршу, а края завертываютъ въ видѣ оборки; положивъ ватрушки на листъ, смазываютъ ихъ яйцомъ съ водою и пекутъ.

336. Сладкія ватрушки.

(Пропорц. на 30 штукъ.)

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Молока | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Дрождей | 4—5 золотниковъ. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Творогу | $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сметаны | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яиць | 5 штукъ. |
| Водки | 1 рюмочку. |

| | |
|-------------------|------------------------|
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Кишмашу | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Корицы | 1—2 вершка. |

Приготовляютъ кислое сдобное тѣсто, какъ для пончиковъ, только прибавляютъ туда $\frac{1}{4}$ фунта муки, такъ какъ это для печенаго, а не жаренаго тѣста, или же дѣлаютъ рассыпчатое тѣсто, какъ для александрійскаго пирожнаго. Фаршъ же для такихъ ватрушекъ описанъ въ отдѣлѣ фаршей (№ 72). Приготовивъ то и другое, дѣлаютъ ватрушки, какъ только что описано и, смазавъ ихъ яйцомъ, пекутъ ихъ на листѣ, смазанномъ масломъ.

337. Блинчатые пирожки.

(Пропорц. на 25—30 штукъ.)

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Молока | 2 стакана. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Фарша мяснаго | $1\frac{1}{2}$ фунта. |

Стеревъ отдѣльно $\frac{1}{8}$ фунта масла добѣла въ горшкѣ или глиняной плошкѣ и 2 желтка со столовой ложкой сахару, смѣшиваютъ то и другое вмѣстѣ; а затѣмъ, отмѣривъ 2 стакана молока (или молока пополамъ съ водой) и $1\frac{1}{2}$ стакана муки, постепенно подмѣшиваютъ въ тѣсто по очереди то и другое. Передъ печеніемъ блинчиковъ кладутъ въ тѣсто $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и 2 взбитыхъ бѣлка и, нагрѣвъ сковородки, смазываютъ ихъ масломъ и пекутъ блинчики на горячей плитѣ. По мѣрѣ того, какъ блинчики будутъ готовы, снимаютъ ихъ со сковороды и складываютъ на столѣ одинъ на другой. Приготовивъ мясной фаршъ, кладутъ его на поджаренную сторону блинчика и свертываютъ послѣдній

валькомъ; а затѣмъ, запонировавъ блинчики въ яйцо и сухари, жарятъ на плитѣ въ кипящемъ маслѣ или салѣ, налитомъ на сковороду на палецъ вышины. Когда пирожки подрумянятся, выкладываютъ ихъ на блюдо и подаютъ къ супу и борщу.

338. Разсыпчатые пирожки.

(Пропорц. на 25—30 штукъ.)

| | |
|----------------------------|--|
| Муки | 1 ¹ / ₂ фунта. |
| Сметаны | 1 ¹ / ₂ — ³ / ₄ стакана. |
| Спирту водочнаго | 1 рюмку. |
| Яицъ | 2 штуки. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Масла | 1 ¹ / ₂ фунта. |
| Мясного фарша | 1 ¹ / ₂ фунта. |

Высыпавъ на столъ 1¹/₂ фунта просѣянной муки и сдѣлавъ въ ней ямку, кладутъ туда ¹/₂—³/₄ стакана сметаны, водочную рюмку спирту или водки, или ¹/₂ чайной ложечки соды, 2 яйца (или 1 яйцо и 1 желтокъ) и чайную ложечку соли; смѣшавъ это вилкой до половины готовности тѣста, кладутъ туда кусочками ¹/₂ фунта соленаго масла и быстро мѣсятъ тѣсто руками, чтобы не было кусочковъ масла; затѣмъ выносятъ тѣсто на холодъ. Приготовивъ мясной, рисовый или капустный фаршъ, тѣсто тонко раскатываютъ и, наложивъ много фаршу, заклеиваютъ пироги наверху оборочкой или зубчиками, кладутъ ихъ на листъ и, смазавъ яйцомъ пополамъ съ водой, пекутъ въ горячей духовой, ставя сначала на низъ ея, а потомъ на верхъ. Когда пирожки подрумянятся, ихъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ теплыми.

339. Пирожки изъ кислаго тѣста.

(Пропорц. на 60 штукъ.)

| | |
|-------------------|------------------|
| Молока | 3 стакана. |
| Дрождей | 7—8 золотниковъ. |

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Муки | 3 фунта. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Водки или спирту | 1 рюмку. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Желтковъ | 6—7 штукъ. |

Взявъ 2 стакана молока и стаканъ воды, или 3 стакана молока, или пополамъ того и другого, словомъ, того, что есть подъ рукой; нагрѣваютъ эту жидкость до 30°, вливаютъ въ высокій глазированный горшокъ или мокотру и кладутъ туда 7—8 золотниковъ сухихъ дрождей. Размѣшавъ ихъ хорошенько, подсыпаютъ понемногу $1\frac{1}{2}$ ф. муки, все время мѣшая, чтобы не было комковъ—эта смѣсь называется опарой. Поставивъ опару въ теплое мѣсто, даютъ ей подниматься 2 часа, а въ это время готовятъ $\frac{1}{2}$ фунта распущеннаго масла, 6—7 желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, одну рюмку водки или спирту и десертную ложку соли, если масло свѣжее и чайную, если оно соленое. Когда опара поднимется въ $1\frac{1}{2}$ —2 раза и сдѣлается вся ноздреватая, въ нее кладутъ, все время мѣшая, приготовленные масло, желтки, водку, соль и наконецъ еще $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ фунта муки. Послѣ этого тѣсто мѣсятъ хорошенько рукой или веселкой, приподнимая его снизу вверхъ, чтобы тѣсто соединилось и было бы тягучимъ, какъ резина, и отставало бы отъ руки и горшка. Вымѣсивъ тѣсто, ставятъ его въ тепло на $2\frac{1}{2}$ —3 часа подняться и, когда тѣсто поднимется въ $2\frac{1}{2}$ —3 раза, то, засыпавъ столъ или доску хорошимъ слоемъ муки, выкладываютъ его на нее, перевернувъ его въ мукѣ, чтобы оно не приставало къ рукамъ и рѣжутъ на одинаковыя пышки, чтобы ихъ было 60—65 штукъ не меньше. Раздѣлавъ пышки, даютъ имъ 10—15 минутъ подниматься, а затѣмъ, не очень тонко раскатавъ, дѣлаютъ изъ нихъ пирожки съ какимъ-нибудь заранѣе приготовленнымъ фар-

шемъ. Положивъ пирожки на листь, смазанный масломъ, даютъ имъ опять подняться въ теченіе 10—15 минутъ, а затѣмъ, смазавъ ихъ желткомъ, размѣшаннымъ со столовой ложкой воды и щепоткой сахара, ставятъ ихъ на низъ горячей духовой, чтобы они поднялись, и подрумянились снизу, а потомъ переставляютъ на верхъ. Когда пирожки зарумянятся, они готовы. Тогда, вынувъ листь съ пирожками изъ печи, спрыскиваютъ послѣдніе немного водой и, накрывъ полотенцемъ даютъ имъ отойти; когда же они стануть мягкими, снимаютъ полотенце и, смазавъ ихъ масломъ, чтобы они блестѣли, кладутъ ихъ на блюдо и подаютъ на столъ.

340. Тѣсто кислое скорое.

(Пропорц. на 60 пироговъ.)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Муки | 3 фунта. |
| Молока и воды | 3 стакана. |
| Яиць | 6—7 штукъ. |
| Масла | 1/2 фунта. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Дрождей | 12—13 золотниковъ. |
| Водки | 1 рюмка. |

Только что описанное кислое тѣсто надо приготовить не менѣе, какъ за 6 часовъ до подачи на столъ, если же надо кислое тѣсто очень скоро, то никогда не слѣдуетъ брать кондитерское тѣсто и сдабривать его, а приготовивъ по выше данной пропорціи тѣсто, складываютъ все сразу, не давая опарѣ подниматься отдѣльно, и, кромѣ того, вмѣсто 8 золотниковъ дрождей кладутъ 12—13; тогда кислое тѣсто будетъ готово черезъ 2—2 1/2 часа и, хотя не будетъ настолько нѣжно, какъ первое, но все-таки будетъ гораздо вкуснѣе кондитерскаго, которое тоже не успѣетъ хорошенько выскочиться за короткое время.

341. Большой пирогъ изъ кислаго тѣста.

(На 15 персонъ.)

| | |
|-------------------|----------------------|
| Муки | 3 фунта. |
| Молока | 3 стакана. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Яиць | 6—7 штукъ. |
| Водки | 1 рюмка. |

За 6 часовъ до подачи на столъ приготавливаютъ кислое тѣсто на 3—4 стакана жидкости, а также одинъ или два какихъ-нибудь фарша. Когда тѣсто поднимется во второй разъ, его выкладываютъ на столъ или доску и разрѣзаютъ пополамъ и, сдѣлавъ пышки изъ каждой половины, раскатываютъ одну изъ нихъ и перекалдываютъ на большой листъ (лучше безъ загнутыхъ краевъ), смазанный масломъ. Величина листа зависитъ отъ того, какой толщины раскатали тѣсто. Для духовой пирогъ нельзя раскатывать толще, чѣмъ въ палець, такъ какъ иначе онъ не пропечется въ серединѣ, въ русской же печи отлично пропекается тѣсто всякой толщины. Положивъ первый слой тѣста, накладываютъ на него готовый фаршъ, количество котораго зависитъ отъ вкуса; нормальное же количество мясного фарша 4—5 фун. на хорошій большой пирогъ. Уложивъ уже готовый фаршъ на тѣсто (если два сорта фарша, то на каждую половину его по длинѣ) кладутъ сверхъ него нарѣзанные кружками яйца на $1\frac{1}{2}$ —2 вершка одинъ отъ другого и закрываютъ другой раскатанной пышкой, зашпавъ края. Смазавъ тѣсто сверху желткомъ съ водой, кладутъ на него уборку въ видѣ буквъ, зубцовъ и т. п. Давъ пирогу подняться съ $\frac{1}{2}$ часа, пекутъ его въ духовой или русской печи $\frac{3}{4}$ или 1 часъ.

Есть еще другая раздѣлка пирога: съ однимъ ниж-

нимъ швомъ, но для нея требуется поварская ловкость и наглядное обученіе. Верхъ пирога накалываютъ вилкой, чтобы онъ не вздувался.

342. Тѣсто кислое холодное.

(Пропорц. на 35—40 пироговъ.)

| | |
|-------------------|--|
| Молока | 1 стаканъ. |
| Масла | 1 стаканъ. |
| Яиць | 1 стаканъ. |
| Дрождей | 7—8 золотниковъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ столовой ложки. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Муки | $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ фунта. |

Вливаютъ въ опарный горшокъ по стакану теплаго молока, теплаго масла и цѣлыхъ яиць, 7—8 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стакана толченаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и подъ конецъ $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ фунта муки. Размѣшавъ все это, мѣсятъ тѣсто хорошенько и выкладываютъ въ салфетку или полотняный мѣшочекъ, слегка смазанный масломъ и, свободно завязавъ его, опускаютъ въ ведро съ водой на 9—10 часовъ, пока тѣсто не всплыветъ на поверхность воды. Тогда его выкладываютъ на столъ съ мукой и посыпаютъ ею также тѣсто; потомъ закрывъ его полотенцемъ, даютъ ему подняться, а затѣмъ раздѣлываютъ на пирожки или булочки къ чаю, смазавъ ихъ яйцомъ и посыпавъ миндалемъ, или дѣлаютъ большой крендель къ чаю. Это тѣсто надо дѣлать въ 8—9 часовъ вечера, оставляя въ водѣ цѣлую ночь, а утромъ печь.

343. Жареные пирожки изъ кислаго тѣста.

(Пропорц. на 60 пироговъ.)

| | |
|-------------------------|--|
| Муки | $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ фунта. |
| Молока и воды | 3 стакана. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Яиць | 6—7 штукъ. |
| Сала | 1— $1\frac{1}{4}$ фунта. |

Дѣлается обыкновенное кислое тѣсто въ уже описанной пропорціи всѣхъ продуктовъ, исключая муки, количество которой уменьшается на $\frac{1}{2}$ фунта противъ печенаго тѣста, т. е. вмѣсто 3— $3\frac{1}{4}$ фунтовъ ее берется $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ фунта, такъ какъ это тѣсто должно быть жиже, иначе пироги при жареньи будутъ внутри сырые. Выложивъ тѣсто на столъ въ муку, дѣлятъ его на пышки, а затѣмъ, пирожкамъ съ мясомъ придаютъ форму валька, а съ другими фаршами—круглую форму пончика. Сложивъ пирожки на сито, ставятъ небольшую кастрюлю на плиту и вливаютъ въ нее фунтъ—полтора сала, смотря по величинѣ кастрюли, такъ чтобы его было пальца на 3—4 вышины. Когда сало накалится, кладутъ въ него сначала одинъ пирожокъ, а когда онъ подрумянится, то можно класть по 2—3 сразу. Румяные пирожки складываютъ въ глубокую посуду одинъ на другой, закрывъ ихъ полотенцемъ, чтобы они отошли; а затѣмъ подаютъ на столъ.

344. Тѣсто кислое постное.

(Пропорц. на 60 пироговъ.)

| | |
|-------------------------------|--|
| Воды | 3 стакана. |
| Дрождей | 7—8 золотниковъ. |
| Муки | $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла подсолнечнаго | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Соли | 1 десертная ложка. |

Вливъ 3 стакана теплой воды въ опарный горшокъ, кладутъ туда 7—8 золотниковъ дрождей и $1\frac{1}{2}$ фунта муки, все время мѣшая, чтобы не было комковъ; затѣмъ опару ставятъ въ теплое мѣсто часа на $1\frac{1}{2}$ —2,

не больше. Когда опара поднимется, кладутъ въ нее $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечнаго масла и $\frac{1}{4}$ стакана горчичнаго (или цѣлый стаканъ того и другого), $\frac{1}{4}$ стакана толченаго сахару, 1 рюмку водки, десертную ложку соли и подъ конецъ $1\frac{3}{4}$ или 2 фунта муки, такъ какъ постное масло очень разжижаетъ тѣсто. Размѣшавъ и вымѣсивъ хорошенько тѣсто, ставятъ его еще въ тепло на $2\frac{1}{2}$ —3 часа. Когда оно поднимется, дѣлаютъ изъ него пирогъ или пирожки съ постными фаршами. Пекутъ, какъ выше описано, смазывая тѣсто водой со щепоткой сахару.

345. Жареные постные пироги.

| | |
|-------------------|--|
| Муки | $2\frac{3}{4}$ —3 фунта. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Воды | 3 стакана. |
| Соли | 1 десертная ложка. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |

Дѣлаютъ кислое постное тѣсто (№ 344), какъ описано выше, уменьшивъ только количество муки на $\frac{1}{2}$ фунта. Когда оно поднимется, дѣлаютъ пироги съ постнымъ фаршемъ и жарятъ ихъ въ постномъ маслѣ, горчичномъ или подсолнечномъ.

346. Растегаи.

(Пропорц. на 30 штукъ.)

| | |
|-------------------|----------------------|
| Молока | 3 стакана. |
| Муки | 3 фунта. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Яиць | 9—10 штукъ. |
| Рису | 1 стаканъ. |
| Соли | по вкусу. |
| Вязиги | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Луку | 2—3 штуки. |

Сдѣлавъ кислое тѣсто постное или скоромное, приготавливаютъ фаршъ изъ рису, вязиги и яиць; размѣ-

шавъ все вмѣстѣ и прибавивъ сюда хорошее количество протушеннаго въ маслѣ лука. Когда тѣсто будетъ готово, дѣлають изъ него пышки такой величины, чтобы при раскатываніи получились кружки величиною въ чайное блюдо. Положивъ на середину фаршъ, пирогъ защипываютъ съ обоихъ концовъ, оставивъ середину открытой. Затѣмъ, сложивъ пироги-растегаяи на листъ, смазанный масломъ и смазавъ ихъ желткомъ или водой съ сахаромъ, кладутъ въ открытое отверстіе кусочекъ масла или вливають ложечку ухи и пекутъ, пока не подрумянятся. Въ растегаяхъ по-московски фаршъ укладывается рядами, т.-е. рядъ рису, рядъ тушеннаго луку, рядъ вязиги, а затѣмъ кусочекъ отварной рыбы осетрины или севрюги; пекутъ, какъ описано выше.

347. Тѣсто слоеное.

(Пропорц. на 30—35 пироговъ.)

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Муки | 1 ¹ / ₄ фунта. |
| Воды | 1 стаканъ. |
| Водки | ¹ / ₂ рюмки. |
| Уксусу | ¹ / ₂ рюмки. |
| Масла | ³ / ₄ —1 фунтъ. |

Просѣявъ на столѣ 1¹/₄ фунта сухой муки пополамъ съ мягкой, и сдѣлавъ ямку, вливають туда 1 стаканъ очень холодной воды, ¹/₂ рюмки водки и ¹/₂ рюмки уксусу и понемногу соли или сахару, смотря потому будетъ слойка сладкая или соленая. Если любятъ жирную слойку, то вмѣсто водки можно положить столовую ложку сметаны. Замѣсивъ довольно крутое тѣсто и закрывъ его полотенцемъ, выносятъ его на холодъ, чтобы оно вылежалось и въ то-же время охладилось. Въ это время хорошенько вымываютъ въ водѣ съ ложкой уксусу ³/₄ или 1 фунтъ хорошаго соленнаго масла, выжимають изъ него

воду и дѣлають продолговатый квадратъ, а затѣмъ кладутъ его въ холодную воду или на ледъ. Когда тѣсто и масло охладятся, первое раскатываютъ такъ, чтобы оно стало вдвое больше масла. Вынувъ масло изъ воды, высушиваютъ его въ полотенцѣ и, положивъ на середину тѣста, защипываютъ послѣднее, какъ конвертъ. Потомъ посыпавъ мукой столъ и тѣсто, перевертываютъ послѣнее зашпиленной стороной къ низу и раскатываютъ въ длину, какъ полотенце въ палецъ толщины. Затѣмъ складываютъ въ трое и опять раскатываютъ въ длину, положивъ тѣсто такъ, чтобы бокъ безъ шва находился съ лѣвой стороны; раскатавъ еще разъ тѣсто, выносятъ его въ полотенцѣ опять на холодъ на $\frac{1}{4}$ часа, сложивъ также втрое. Когда тѣсто опять застынетъ, снова раскатываютъ его въ длину, но послѣ этого складываютъ его уже вчетверо и, сейчасъ же опять раскатавъ, складываютъ снова вчетверо и опять ставятъ на холодъ. Когда тѣсто опять застынетъ, то раскатавъ его въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины (лучше въ холодномъ воздухѣ, дѣлають изъ него круглые пирожки, книжечками, полумѣсяцемъ или волованчиками, т.-е. пирожки съ крышкой или же, если слойка сладкая, разныя пирожныя, опасанныя въ отдѣлѣ сладкихъ. Тѣсто это не зашпиливается, а склеивается яйцомъ. Пирожки кладутъ на сухой листъ и смазываютъ желткомъ съ водой, но безъ сахару и затѣмъ ставятъ въ очень горячую печь. Слойка обыкновенно дѣлается за $3\frac{1}{2}$ —4 часа до подачи на столъ и по возможности готовится въ прохладномъ, а не кухонномъ воздухѣ.

348. Большой слоеный пирогъ.

(На 10 персонъ.)

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Муки | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Масла | 1 фунтъ. |

| | |
|------------------|----------------------|
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Уксусу | $\frac{1}{2}$ рюмки. |

Именинный слоеный пирогъ дѣлается также, какъ и пирогъ изъ кислаго тѣста, т.-е., раскатавъ одинъ слой тѣста, кладутъ на него фаршъ, а затѣмъ приклеиваютъ яйцомъ верхній слой тѣста и на него кладутъ уборку по вкусу въ видѣ звѣздочекъ, каемки и т. п. Смазавъ пирогъ сверху желткомъ съ водой или яйцомъ, накалываютъ его вилкой, чтобы онъ не вздувался и пекутъ въ русской печи. Если фаршъ жирный, то оба слоя тѣста запекаютъ отдѣльно, а потомъ уже готовые складываются одинъ на другой и перекалывается готовымъ фаршемъ, если же дѣлается пирогъ изъ сырого тѣста, то на нижній слой кладутъ рядъ испеченныхъ блинчиковъ, чтобы они не пускали жира съ фарша, такъ какъ отъ этого получается сыроватая слойка. Для пирога слойка раскатывается не толще, какъ въ $\frac{1}{2}$ пальца.

349. Дьябль и пай.

(На 5 персонъ.)

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Обрѣзковъ слойки | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сыру тертаго | 1 столовая ложка. |
| Яйцо | 1 штука. |

Всѣ оставшіеся обрѣзки отъ слойки складываются одинъ на другой и, раскатавши ихъ, рѣжутъ на полоски въ 2 пальца ширины и $1\frac{1}{2}$ вершка длины. Положивъ ихъ на листъ, смазываютъ яйцомъ и густо посыпаютъ тертымъ сыромъ и пекутъ въ духовой, или, нарѣзавъ полоски въ палецъ ширины, скручиваютъ ихъ винтомъ и, посыпавъ сыромъ, или безъ него, пекутъ въ печи или духовой.

350. Пирогъ полуслоеные.

(Пропорц. на 25 штукъ.)

| | |
|----------------|-----------------------|
| Муки | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Воды | 1 стаканъ. |

Яиць 1 штука.
 Соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Замѣсивъ тѣсто изъ 1 фунта сухой муки пополамъ съ мягкой, 1 яйца, 1 стакана воды и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, даютъ ему полежать на холоду. Вымывъ и застудивъ $\frac{1}{2}$ фунта соленого масла, завертываютъ его въ тѣсто, какъ для слойки, а затѣмъ, раскатавъ его 3 раза, дѣлають пирожки книжечками и пекутъ, какъ слоеные пирожки въ печи или духовой.

351. Тѣсто паштетное.

(На 10 персонъ.)

Муки $1\frac{1}{4}$ фунта.
 Воды $\frac{1}{2}$ стакана.
 Яйцо 1 штука.
 Соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Просѣявъ на столѣ $1\frac{1}{4}$ фунта сухой муки и сдѣлавъ въ серединѣ ямку, вливаютъ туда $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 яйцо и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и, замѣсивъ тѣсто до половины готовности, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фунта соленого масла кускомъ и быстро мѣсятъ его, какъ рассыпчатое тѣсто, и выносятъ на холодъ; а затѣмъ употребляютъ для паштетовъ, коржей къ чаю или для пироговъ.

352. Коржики № 1.

Муки $1-1\frac{1}{4}$ фунта.
 Сметаны $\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ стакана.
 Яйцо 1 штука.
 Водки 1 рюмка.
 или Муки картофельной . . . 1 столовая ложка.
 Сахару $\frac{3}{4}-1$ стаканъ.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Просѣиваютъ на столѣ $1-1\frac{1}{4}$ фунта муки; сдѣлавъ въ ней ямку, кладутъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2—3

желтка (или 1 яйцо), рюмку водки, или $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, или столовую ложку картофельной муки, и $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ толченаго сахара. Замѣсивъ тѣсто до половины готовности, кладутъ туда $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго, нарѣзаннаго кусочками масла и, быстро вымѣсивъ тѣсто, ставятъ его на холодъ, а затѣмъ, раскатавъ его въ $\frac{1}{2}$ мизинца толщины, вырѣзаютъ выемкой коржики (кружки), кладутъ ихъ на листъ, накалываютъ вилкой и пекутъ въ горячей духовой.

353. Коржики № 2.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Муки | $1\frac{3}{4}$ —2 фунта. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |
| Масла | 1 стаканъ. |
| Яиць | 1 штука. |
| Сахару | $1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Муки картофельной | 1 ложка. |

Просѣявъ $1\frac{3}{4}$ или 2 фунта муки, дѣлаютъ въ ней большую ямку и, положивъ туда 1 стаканъ сметаны, 1 стаканъ растопленаго масла, 1 яйцо, $1\frac{1}{4}$ стакана толченаго сахару и 1 ложечку картофельной муки, замѣшиваютъ тѣсто средней крутизны и, застудивъ его, дѣлаютъ изъ него коржики; по желанію, смазываютъ ихъ яйцомъ и пекутъ въ духовой печи.

354. Коржики № 3.

| | |
|-------------------|----------------------|
| Творогу | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Муки | 1 фунтъ. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Протеревъ черезъ сито $\frac{1}{2}$ фунта самаго свѣжаго творогу, растираютъ его со стаканомъ толченаго сахару и просѣявъ на столъ 1 фунтъ муки, кладутъ въ нее приготовленный творогъ и $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла и за-

мѣсивъ тѣсто, какъ разсыпчатое, раскатываютъ его въ $\frac{1}{2}$ мизинца и дѣлаютъ изъ него коржики или мелкое печенье или пирожки съ вареньемъ.

355. Коржики № 4.

| | |
|-------------------|------------------------|
| Масла | 1 стаканъ. |
| Сметаны | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Желтокъ | 1 штука. |
| Муки | $1\frac{1}{4}$ фунта. |

Растревъ на холоду стаканъ распущеннаго масла, прибавляютъ туда $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, стаканъ толченаго сахару и 1 желтокъ и, размѣшавъ все это, выкладываютъ въ муку и быстро замѣшиваютъ тѣсто. Муки идетъ приблизительно $1\frac{1}{4}$ фунта. Застудивъ тѣсто, раскатываютъ его и вырѣзавъ выемкой коржики, накалываютъ ихъ и пекутъ предпочтительно въ русской печи.

356. Коржики № 5.

| | |
|--------------------|------------------------|
| Желтковъ | 5 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Сметаны | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Водки | 1 рюмка. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ фунта. |

Стеревъ 5 желтковъ со стаканомъ толченаго сахару, вливаютъ туда же $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или молока и рюмку водки и выкладываютъ это въ просѣянную муку, которой берутъ $1\frac{1}{2}$ фунта, и, замѣсивъ тѣсто до половины готовности, кладутъ туда $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла кускомъ; быстро мѣсятъ тѣсто и, остудивъ его, дѣлаютъ коржи.

357. Коржики полуслоеные № 6.

| | |
|-------------------|--|
| Муки | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |

Соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Просѣявъ на столъ $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта сухой муки пополамъ съ мягкой и, сдѣлавъ въ ней ямку, кладутъ туда стаканъ сметаны, если она жидкая, если же она жирная, густая, то $\frac{1}{2}$ стаканы сметаны и $\frac{1}{2}$ стакана молока; затѣмъ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и $\frac{1}{2}$ фунта соленого масла; замѣсивъ тѣсто быстро, выносятъ его на холодъ, а послѣ выемкой вырѣзаютъ коржики, раскатавъ тѣсто не больше, какъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, накалываютъ коржики вилкой и пекутъ въ русской печи или въ духовой.

358. Коржики со смальцемъ № 7.

Воды 1 стаканъ.
 Сметаны $\frac{1}{2}$ стакана.
 Яйцо 1 штука.
 Соли 1 чайная ложка.
 Муки 2 фунта.
 Сала гусинаго или свиного . . . 1 стаканъ.

Замѣшиваютъ тѣсто средней крутизны изъ одного стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, одного яйца, чайной ложки соли и одного стакана холодного гусинаго или свиного смальца (сала); муки же идетъ до 2 фунтовъ. Остудивъ тѣсто, раскатываютъ его и, вырѣзавъ выемкой коржики, накалываютъ ихъ вилкой и пекутъ.

359. Коржики соленые № 8.

Свиного сала $\frac{1}{2}$ фунта.
 Сметаны $\frac{1}{2}$ стакана.
 Желтковъ 3 штуки.
 Сода $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
 Соли 1 чайная ложка.
 Муки $1-1\frac{1}{4}$ фунта.

Пропустивъ черезъ мясорубку $\frac{1}{2}$ фунта внутренняго свиного сала, стираютъ 3 желтка съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сме-

таны; смѣшиваютъ ихъ съ саломъ и хорошенько растираютъ, положивъ туда же $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соды и чайную ложку соли; затѣмъ мѣсятъ средней крутизны тѣсто; муки пойдетъ фунтъ или фунтъ съ четвертью и раздѣлываютъ коржики.

360. Постные коржики № 9.

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Муки | $1\frac{1}{4}$ фунта. |
| Воды | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла постнаго | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Соды | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |

Замѣшиваютъ тѣсто изъ $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла и $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару; для нѣжности можно прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соды. Раскатавъ тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, вырѣзаютъ выемкой коржики и, наколовъ вилкой, пекутъ въ духовой.

361. Крендельки.

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Желтковъ | 8 штукъ. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Сахару | $1\frac{1}{4}$ стакана. |
| Сметаны | 1 стаканъ. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки мягкой | $1\frac{3}{4}$ фунта. |
| Ванили | 2 вершка. |

Разбивъ въ кастрюлю 8 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца, стираютъ ихъ со стаканомъ съ четвертью толченаго сахару, кладутъ туда же стаканъ сметаны и $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго масла и, размѣшавъ все это, выкладываютъ въ просѣянную мягкую муки и замѣшиваютъ некрутое тѣсто, которое выносятъ на холодъ. Муки идетъ всего $1\frac{3}{4}$ фунта; для запаха можно положить вершка $1\frac{1}{2}$ —2 ванили, толченой съ сахаромъ. Когда тѣсто застынетъ,

разрѣзають его на тонкія полоски и, округливъ ихъ на столѣ, дѣлають ихъ нѣхъ крендельки, которые кладуть на сухой листъ и пекутъ въ русской печи.

362. Печенье мелкое № 1.

| | |
|------------------|----------------------|
| Яиць | 4 штуки. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Муки | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Ванили | 1 вершокъ. |

Стеревъ 4 яйца съ 1 стаканомъ толченаго сахару, всыпають $\frac{1}{2}$ фунта муки, 1 вершокъ толченой ванили или капель 10 какой-нибудь эссенціи. По желанію прибавляють $\frac{1}{4}$ фунта перебранной, промытой и на сухо вытертой коринки. Смазавъ листъ желѣзный съ обратной стороны воскомъ, выпускають на него изъ конверта лепешечки, которыя пекутъ въ средняго жара духовой.

363. Печенье рассыпчатое № 2.

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Желтковъ | 8 штукъ. |
| Сахару | 1 фунтъ. |
| Муки | 4 стакана. |
| Рому | 1 больш. рюмка. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Ванили | $1\frac{1}{2}$ —2 вершка. |

Стеревъ 8 желтковъ съ 1 фунтомъ толченаго сахару, просѣивають на столъ 4 стакана муки и, сдѣлавъ въ ней ямку, кладуть туда стертые желтки и большую рюмку рому, и замѣшиваютъ тѣсто до половины готовности; затѣмъ прибавляють сюда же 1 фунтъ свѣжаго, растертаго до бѣла масла и, вымѣсивъ тѣсто, выносятъ его на холодъ. Когда оно застынетъ, вырѣзають маленькой выемкой коржики (кружечки) и пекутъ ихъ въ горячей духовой. Когда они будутъ готовы и остынутъ, посыпають ихъ толченымъ сахаромъ съ ванилью.

364. Печенье мелкое № 3.

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | 1 фунтъ. |
| Желтковъ варен. | 10 штукъ. |
| Муки | 1 фунтъ. |

Стеревъ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла съ 1 фун. мелкаго толченаго сахару, протирають черезъ сито 10 горячихъ вареныхъ желтковъ и, смѣшавъ ихъ съ масломъ, выкладываютъ это все въ муку и не круто замѣшиваютъ; муки идетъ приблизительно одинъ фунтъ. Когда тѣсто остынетъ, раскатываютъ его въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины и, вырѣзавъ маленькія звѣздочки или фигурки, кладутъ ихъ на листъ и пекутъ.

365. Печенье на желткахъ № 4.

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Желтковъ | 10 штукъ. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | 2 столовыхъ ложки. |
| Рому | 1 столовая ложка. |
| Бѣлковъ | 2 штуки. |
| Муки | 1— $\frac{1}{4}$ фунта. |

Стеревъ 10 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ толченаго сахару, растирають отдѣльно 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла. Затѣмъ смѣшиваютъ и то и другое, прибавляютъ столовую ложку рому и 2 взбитыхъ бѣлка, и, размѣшавъ все это, замѣшиваютъ некрутое тѣсто, изъ котораго дѣлають маленькіе крендельки, кладя ихъ на листъ, смазанномъ слегка масломъ и присыпанномъ мукой, пекутъ въ нежаркой печи.

366. Печенье рассыпчатое № 5.

| | |
|-------------------|------------------------|
| Масла | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Желтковъ. | 1 штука. |

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Сметаны | 1 столовая ложка. |
| Сахару | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Муки | $2\frac{1}{2}$ стакана. |

Стеревъ до бѣла $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла на холоду, прибавляютъ туда же 1 желтокъ, столовую ложку сметаны, и $\frac{3}{4}$ стакана толченаго сахару, смѣшиваютъ и всыпаютъ туда приблизительно $2\frac{1}{2}$ стакана муки. Замѣсивъ тѣсто такъ, чтобы оно не приставало къ столу и застудивъ его на холоду, раскатываютъ его въ $\frac{1}{2}$ мизинца толщиною и, вырѣзавъ звѣздочки, смазываютъ ихъ яйцомъ, посыпаютъ миндалемъ и пекутъ въ духовой на сухомъ листѣ.

367. Печенье миндальное № 6.

| | |
|-------------------|----------------------|
| Миндалю | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Бѣлковъ | 4—5 штукъ. |
| Муки | 1 столовая ложка. |

Пропустивъ черезъ машинку или истолокши въ ступкѣ $\frac{1}{4}$ фунта миндалю съ кожицей, прибавляютъ 1 стаканъ сахару и по одному 4—5 бѣлковъ. Размѣшавъ все хорошенько, ставятъ кастрюлю на край плиты или въ кипятокъ и чуть чуть подогрѣваютъ миндальную массу. Затѣмъ кладутъ столовую ложку пшеничной муки, размѣшиваютъ и выпускаютъ изъ конверта маленькія лепешечки на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой. Пекутъ въ русской печи или духовой въ легкомъ жару.

368. Печенье мелкое № 7.

| | |
|--------------------|--|
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 1 штука. |
| Муки | $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ стакана. |
| Сливкокъ | $1\frac{1}{2}$ стакана. |
| Бѣлковъ | 7 штукъ. |

Взявъ стаканъ сахару, 1 желтокъ и $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ стакана мягкой муки, смѣшиваютъ все это, разбавляя $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ. Передъ печеніемъ взбиваютъ въ крѣпкую пѣну 7 бѣлковъ и, осторожно смѣшавъ ихъ съ приготовленнымъ тѣстомъ, выпускаютъ его изъ конверта на листъ бумаги, смазанный воскомъ, маленькими палочками. Пекутъ въ духовой въ легкомъ жару, а лучше въ русской печи послѣ куличей или булокъ.

369. Бисквиты для шоколада.

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Желтковъ | 9 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Лимонъ | 1 штука. |
| Муки пшеничной | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Муки картофельной | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Бѣлковъ | 9 штукъ. |

Стеревъ 9 желтковъ со стаканомъ сахару, кладутъ туда же цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, стертую на кусочекъ сахару, $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной и $\frac{1}{4}$ стакана картофельной муки. Размѣшавъ все это, прибавляютъ 9 хорошо взбитыхъ бѣлковъ и, осторожно смѣшавъ ихъ съ тѣстомъ, выпускаютъ изъ фунта палочки на листъ бѣлой промасленной или сухой бумаги, а затѣмъ пекутъ въ легкомъ жару.

370. Бисквиты къ чаю.

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Яиць | 10 штукъ. |
| Сахару | 1 стаканъ. |
| Ванили | 1— $1\frac{1}{2}$ вершка. |
| Муки картофельной | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Муки пшеничной | $\frac{1}{2}$ стакана. |

Стеревъ 10 желтковъ со стаканомъ сахару, кладутъ вершокъ—полтора толченой ванили, $\frac{1}{4}$ стакана картофельной и $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки. Размѣшавъ все

это хорошенько, прибавляют взбитые бѣлки и выливаютъ это тѣсто на листъ, смазанный масломъ, такъ, чтобы тѣсто было въ полтора—два пальца толщины. Затѣмъ пекутъ въ духовой въ среднемъ жару и, когда печенье остынетъ, разрѣзаютъ его острымъ ножомъ на косые квадратики.

371. Кексъ.

| | |
|--------------------|------------------------|
| Яиць | 10 штукъ. |
| Сахару | 2 стакана. |
| Масла | 1 фунтъ. |
| Муки | 1 $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Коринки | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |

Стеревъ 10 желтковъ съ 2 стаканами сахару и отдѣльно фунтъ свѣжаго масла добѣла, смѣшиваютъ то и другое вмѣстѣ лопаткой и всыпаютъ понемногу 1 $\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фунта перебранной, промытой и насухо вытертой коринки, $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарѣзанныхъ цукатовъ и 10 взбитыхъ въ крѣпкую пѣну бѣлковъ. Осторожно смѣшавъ это, выливаютъ въ эмальированную сухую форму и пекутъ въ горячей русской печи около часу. Готовность узнается съ помощью палочки, втыкаемой въ середину.

372. Савара съ ромомъ.

(На 5 персонъ.)

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Сливковъ | 1 стаканъ. |
| Желтковъ | 1 стаканъ. |
| Масла | 1 стаканъ. |
| Дрождей | 15—20 золотниковъ. |
| Муки | 1 $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Ванили | 2 вершка. |
| Цукатовъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сухарей | 1 десертную ложку. |
| Рому | 1 рюмка. |

Стаканъ теплыхъ густыхъ сливокъ, стаканъ желтковъ, стаканъ растопленнаго масла, 20—15 золотниковъ дрождей и $1\frac{1}{2}$ стакана муки хорошенько сбиваютъ лопаткой и ставятъ въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа подняться; затѣмъ, прибавивъ 2 вершка толченой ванили, $\frac{1}{4}$ фунта разныхъ цукатовъ и $\frac{1}{2}$ стакана сахару, смѣшиваютъ все это, и еще разъ даютъ подняться; въ третій разъ прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ стакана сахару и еще разъ даютъ подняться. Вымазавъ форму свѣжимъ масломъ, посыпаютъ ее мелкими сухарями, наливаютъ $\frac{1}{2}$ формы тѣста, даютъ подняться и пекутъ 15—20 минутъ въ средней духовой. Тѣмъ временемъ приготавливаютъ слѣдующій сиропъ: прокипятивъ $\frac{1}{2}$ стакана сахару со стаканомъ воды, вливаютъ туда, когда сиропъ остынетъ и будетъ лишь теплымъ, рюмку рому. Когда сиропъ и савара совсѣмъ остынутъ, послѣднюю пропитываютъ сиропомъ съ помощью кисточки.

373. Бабы № 1.

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Молока | $5\frac{1}{2}$ стакана. |
| Меду | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Дрождей | 7—8 золотниковъ. |
| Сахару | 4 стакана. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Муки | 5— $5\frac{1}{2}$ фунта. |
| Желтковъ | 28—30 штукъ. |
| Ванили | $1\frac{1}{2}$ вершка. |
| Яицъ | 2 штуки. |

Взявъ всего $5\frac{1}{2}$ стакановъ молока, $\frac{1}{2}$ стакана отсюда отливаютъ для дрождей, когда молоко начнетъ нагрѣваться, а остальные 5 стакановъ кипятятъ и, вливъ ихъ въ опарный горшокъ, всыпаютъ туда 1— $1\frac{1}{4}$ фунта муки тонкой струей, все время мѣшая, чтобы мука не заварилась комочками. Затѣмъ прибавляютъ туда же $\frac{1}{4}$ фунта меду и 2 яйца, накрываютъ и даютъ остыть;

а въ это время разводятъ дрождей 7—8 золотниковъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ оставленнаго теплаго (30^0) молока и вливаютъ ихъ въ остывшую еще теплую опару и, размѣшавъ хорошенько, ставятъ ее въ теплое мѣсто на $2—2\frac{1}{2}$ часа. Если дрожди будутъ не самыя свѣжія, т.е. сомнительнаго качества, то ихъ надо непременно пробовать отдѣльно. Для этого какъ только молоко нагрѣется до 30^0 , отливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана въ небольшую кастрюлю и, положивъ туда 7—8 золотниковъ дрождей, размѣшиваютъ ихъ, прибавляя постепенно 2—3 ложки муки, чтобы получилось тѣсто густоты средней сметаны. Укрывъ это полотенцемъ, ставятъ его въ тепло минутъ на 15—20, пока не заварится и не остынетъ опара; если дрожди за это время начнутъ подниматься и превращаться въ ноздреватую пѣну, то значитъ онѣ хороши, и ихъ можно соединять съ тѣстомъ, какъ выше описано. Пока опара поднимается, стираютъ 28—30 желтковъ съ 4 стаканами толченаго сахару и распускаютъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ ф. свѣжаго масла, и затѣмъ смѣшиваютъ это съ подошедшей опарой, хорошо вымѣшивая ее. Кромѣ того вливаютъ хорошую рюмку рому и, по желанію, $\frac{1}{4}$ стакана подсолнечнаго масла или свиного смальцу, которые не даютъ куличамъ быстро черствѣть, что особенно важно, если они пекутся на болѣе продолжительное время. Размѣшавъ все это хорошенько, всыпаютъ постепенно еще 4— $4\frac{1}{2}$ фунта муки и хорошенько вымѣшиваютъ тѣсто, пока оно не начнетъ отставать отъ веселки или отъ руки. Затѣмъ ставятъ его въ теплое мѣсто часовъ на 5— $5\frac{1}{2}$, чтобы тѣсто поднялось втрое. Тогда его осаживаютъ, т.е. опускаютъ, проведя для этого ложкой по краямъ горшка съ тѣстомъ, и опять ставятъ въ теплое мѣсто, но уже часа на $2—2\frac{1}{2}$, такъ какъ во второй разъ тѣсто поднимется вдвое скорѣе. Послѣ второго подъема въ тѣсто кладутъ, если кто лю-

бить, $\frac{1}{2}$ стакана перебраннаго и промытаго кишмишу или мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, а кромѣ того, для запаха, на 5 коп. какой-нибудь эссенціи, или толченую съ сахаромъ палочку ванили, или золотникъ шафрану, настоеннаго въ рюмкѣ водки; размѣшавъ все это съ тѣстомъ, его ставятъ еще разъ въ теплое мѣсто на часъ—полтора, чтобы оно обогрѣлось и начало подниматься, а въ это время готовятъ одну большую (въ аршинъ) или двѣ среднихъ или 3—4 небольшихъ формы, смазавъ ихъ масломъ и посыпавъ сухарями или положивъ въ нихъ промасленную бѣлую бумагу, какъ для бисквита. Когда тѣсто начнетъ подниматься въ третій разъ, то, не дожидаясь полного его подъема, раскладываютъ его въ формы, наполнивъ ихъ тѣстомъ только на $\frac{1}{3}$ высоты. Затѣмъ формы съ тѣстомъ ставятся въ теплое мѣсто и въ это время затопливается печь, дрова въ которую кладутся костромъ, чтобы они загорѣлись всѣ сразу. Когда дрова прогорятъ, жаръ разбрасываютъ по всей печи, чтобы она хорошенько и равномерно нагрѣлась. Когда тѣсто поднимется въ формахъ почти до краевъ, то весь жаръ надо выгрести изъ печи и попробовать ее мукой или бумагой, положивъ послѣднюю на $\frac{1}{2}$ аршина отъ начала печки: бумага быстро загорится, если печь слишкомъ горяча; бумага сдѣлается свѣтло-шоколаднаго цвѣта, если печь хороша для печенья куличей и тогда формы ставятъ въ печь, при чемъ они должны быть пальца на $1\frac{1}{2}$ —2 не полны тѣстомъ, такъ какъ оно должно еще подняться въ печи. Когда бабы поднимутся выше краевъ формы и начнутъ зарумяниваться, печь закрываютъ заслонкой, и затѣмъ готовность куличей пробуютъ прутикомъ. Большія бабы пекутся $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ часа, самыя маленькія 25—30 минутъ. Въ печи бабы нельзя ставить ближе, какъ на $\frac{1}{4}$ аршина, одну отъ другой.

Когда бабы будутъ готовы, т.-е. прутикъ будетъ сухой, то ихъ осторожно вынимаютъ на столъ съ мягкимъ одѣяломъ, чтобы бока бабъ не ввалились, и кромѣ того ихъ перевертываютъ съ боку на бокъ, пока онѣ не остынутъ совсѣмъ. Сохраняютъ ихъ въ прохладномъ мѣстѣ, завернувъ каждую бабу полотенцемъ или полотномъ, чтобы она не черствѣла.

374. Бабы экономныя № 2.

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Молока | 10 стакановъ. |
| Меду | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Дрождей | 13—15 золотниковъ. |
| Масла | 2 стакана. |
| Сахару | 6—7 стакановъ. |
| Сала свин. или постн. масла. | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яиць | 32—33 штуки. |
| Водки или рому | 1 рюмка. |
| Муки | 11—12 $\frac{1}{2}$ фунтовъ. |

Вливъ въ горшокъ 10 стакановъ кипящаго молока, всыпаютъ 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта муки, кладутъ $\frac{1}{2}$ фунта меду и 2—3 яйца и вымѣшиваютъ все это, пока опара не остынетъ настолько, что будетъ лишь теплой. Тогда вливаютъ туда 13—15 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплаго молока и, соединивъ дрожди съ опарой, ставятъ ее въ теплое мѣсто на 2—2 $\frac{1}{2}$ часа. Когда опара поднимется, въ нее вливаютъ 2 стакана теплаго, распущеннаго, свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана сала или подсолнечнаго масла, 30 желтковъ, стертыхъ съ 6—7 стаканами толченаго сахару, рюмку водки или рому, 30 поднятыхъ бѣлковъ и подъ конецъ 9—10 фунтовъ муки. Замѣсивъ и осадивъ тѣсто, пекутъ бабы, какъ описано въ № 373.

375. Бабы № 3.

| | |
|------------------|----------------------------|
| Молока | 6 стакановъ. |
| Муки | 6—6 $\frac{1}{2}$ фунтовъ. |

| | |
|--------------------|----------------------|
| Меду | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Дрождей | 15 золотниковъ. |
| Масла | 1 стаканъ. |
| Сахару | 5 стакановъ. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Желтковъ | 60 штукъ. |
| Рому | 1 рюмка. |
| Ванили | 1 палочку. |

Вливъ въ горшокъ $5\frac{1}{2}$ стакановъ кипящаго молока, всыпають тонкой струей $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта муки, прибавляютъ туда же $\frac{1}{2}$ фунта меду, 2 яйца и, когда остынетъ, 15 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканъ молока въ 30^0 ; смѣшиваютъ и ставятъ тѣсто въ теплое мѣсто на 2 — $2\frac{1}{2}$ часа. Когда опара поднимется, кладутъ въ нее стаканъ свѣжаго масла, 60 желтковъ, стертыхъ съ 5 стаканами сахару, 1 рюмку рому, палочку толченой ванили и наконецъ $4\frac{3}{4}$ —5 фунтовъ муки; мѣсятъ тѣсто, осаживаютъ его и пекутъ бабы, какъ описано выше въ № 373.

376. Бабы сдобныя № 4.

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Молока | 9 стакановъ. |
| Меду | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Дрождей | 15—18 золотниковъ. |
| Масла | 3 фунта. |
| Яиць | 4 штуки. |
| Желтковъ | 100 штукъ. |
| Бѣлковъ | 10—20 штукъ. |
| Рому | 1 рюмка. |
| Муки | 11— $12\frac{1}{2}$ фунтовъ. |
| Духовъ | на 10 коп. |

Вливъ въ горшокъ 8 стакановъ кипящаго молока, всыпають 2 — $2\frac{1}{2}$ фунта муки, прибавляютъ 4 яйца, $\frac{3}{4}$ фунта меду и, когда остынетъ, 15—18 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ стаканъ теплаго молока, и даютъ подняться 2 — $2\frac{1}{2}$ часа. Когда опара будетъ готова, то вливаютъ 4 стакана или 3 фунта распущеннаго,

свѣжаго масла, 100 желтковъ, стертыхъ съ 9 стаканами толченаго сахару, 10—20 взбитыхъ бѣлковъ, рюмку рому, эссенціи на 10 коп. или 2 палочки ванили для запаха и еще 9—10 фунтовъ муки; вымѣсивъ тѣсто, осаживаютъ его три раза и пекутъ бабы, какъ описано выше въ № 373.

377. Бабы легкія № 5.

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Молока | 10 стакановъ. |
| Меду | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Дрождей | 15 золотниковъ. |
| Бутылочнаго меду | 1 стаканъ. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ. |
| Желтковъ | 100 штукъ. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Муки | 11—12 $\frac{1}{2}$ фунтовъ. |
| Сахару | 8—9 стакановъ. |
| Сливокъ | 2 стакана. |
| Ванили | 2 палочки. |

Вскипятивъ 10 стакановъ молока и вливъ его въ горшокъ, высыпаютъ туда тонкой струей 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта муки и кладутъ 3 яйца и $\frac{1}{2}$ фунта меду. Размѣшиваютъ все это, пока не остынетъ, а тогда разводятъ 15 золотниковъ дрождей въ стаканъ бутылочнаго меду, соединяютъ это съ опарой и даютъ ей подниматься въ теплѣ 2—2 $\frac{1}{2}$ часа. Когда опара будетъ готова, вливаютъ въ нее $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ свѣжаго масла (можно растереть добѣла), 100 желтковъ, стертыхъ съ 8—9 стаканами сахару, 2 стакана густыхъ взбитыхъ сливокъ, рюмку рому, 2 палочки ванили и еще муки фунтовъ 9—10. Вымѣсивъ тѣсто, даютъ ему подняться, а потомъ осаживаютъ и пекутъ бабы по извѣстнымъ уже правиламъ, описаннымъ въ № 373.

378. Булки простыя № 1.

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Воды | 2 $\frac{1}{2}$ —3 стакана. |
| Муки | 3 $\frac{1}{4}$ —4 фунта. |

| | |
|-------------------|--|
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Молока | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Яиць | 3—4 штуки. |
| Сахару | 2 столовыхъ ложки. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Водки | 1 рюмка. |

Вливъ въ горшокъ $2\frac{1}{2}$ стакана кипятку, всыпають туда, все время мѣшая, $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ муки. Когда остынетъ, разводятъ 8—9 золотниковъ дрождей въ $\frac{1}{2}$ стаканъ теплаго молока и соединяють ихъ съ опарой, а затѣмъ даютъ ей подняться часа $1\frac{1}{2}$ —2. Когда опара будетъ готова, вливають въ нее $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, 3—4 яйца, стертыхъ съ 2 столовыми ложками сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, рюмку водки и еще $2\frac{1}{2}$ —3 фунта муки, чтобы тѣсто было крутое. Вымѣсивъ его и давъ ему подняться часовъ $4\frac{1}{2}$ —5, осаживають его, если есть время, и даютъ ему еще разъ подняться, а затѣмъ разрѣзають на 3—4 части, дѣлають изъ нихъ булки, кладутъ на листъ, посыпанный мукой, и обвязываютъ ихъ салфетками, чтобы онѣ поднимались въ вышину. Въ это же время топятъ русскую печь, какъ для бабъ (что подробно описано въ № 373) и, осторожно снявъ съ булокъ салфетки, ставятъ ихъ въ печь. Готовность булокъ узнають съ помощью прутика.

379. Булки постныя № 2.

| | |
|-------------------------------|--|
| Воды | 3 стакана. |
| Муки | $3\frac{1}{4}$ —4 фунта. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Масла подсолнечнаго | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Сахару | $\frac{1}{4}$ стакана. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Водки | 1 большая рюмка. |

Вливъ въ горшокъ $2\frac{1}{2}$ стакана кипящей воды, всыпають, мѣшая, $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ муки. Когда опара остынетъ,

разводятъ 8—9 золотниковъ дрождей въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплой воды и соединяють съ опарой, а затѣмъ даютъ ей подняться $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Когда опара будетъ готова, кладутъ въ нее $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахару, чайную ложку соли, большую рюмку водки и наконецъ $2\frac{1}{2}$ —3 фунта муки. Вымѣсивъ хорошенько тѣсто, даютъ ему подняться, а затѣмъ дѣлають изъ него булки, какъ описано выше.

380. Булки сдобныя № 3.

| | |
|--------------------|--|
| Молока | 3 стакана. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Меду | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Соли | $\frac{1}{2}$ чайной ложки. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Масла | $\frac{1}{2}$ стакана. |
| Желтковъ | 20 штукъ. |
| Сахару | 2 стакана. |
| Рому | 1 рюмка. |
| Муки | $4\frac{1}{4}$ — $4\frac{1}{2}$ фунта. |

Вливъ въ горшокъ $2\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, всыпають туда же $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ муки, кладутъ 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта меду и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли и, мѣшая, остуживають. Когда опара будетъ лишь теплой, въ нее вливають 8—9 золот. дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплаго молока, и даютъ ей подниматься часа 2— $2\frac{1}{2}$, не больше. Послѣ того какъ опара будетъ готова, въ нее кладутъ $\frac{1}{2}$ стакана свѣжаго масла, 20 желтковъ, стертыхъ съ 2 стаканами толченаго сахару, рюмку рому, на 5 коп. эссенціи или палочку ванили и $3\frac{1}{2}$ фунта муки. Вымѣсивъ тѣсто, даютъ ему подниматься часовъ 5, осаживають и даютъ еще разъ подняться, затѣмъ разрѣзають на 3—4 булки, кладутъ ихъ на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, даютъ булкамъ подниматься $\frac{1}{2}$ часа и, смазавъ ихъ желткомъ

съ водой, посыпаютъ мелко рубленнымъ миндалемъ и пекутъ въ русской печи, какъ бабы, узнавая готовность ихъ съ помощью прутика.

381. Булки сдобныя № 4.

| | |
|--------------------------|---|
| Молока | 5 стакановъ. |
| Муки | 6 ³ / ₄ —7 ¹ / ₂ фунтовъ. |
| Яиць | 3 штуки. |
| Соли | 1/2 чайной ложки. |
| Дрождей | 10 золотниковъ. |
| Масла | 2 фунта. |
| Желтковъ | 50 штукъ. |
| Сахару | 4 ¹ / ₂ —5 стакановъ. |
| Масла постнаго | 1/4 стакана |

Вливъ въ горшокъ 4¹/₂ стакановъ кипящаго молока, высыпаютъ 1¹/₄—1¹/₂ фунта муки, 3 яйца, щепотку соли и, кто хочетъ, 1/2—3/4 фунта меду, вливаютъ 10 золотниковъ дрождей, разведенныхъ въ 1/2 стаканъ молока и даютъ подняться. Когда опара готова, въ нее кладутъ 2 фунта свѣжаго растопленнаго масла, 50 желтковъ, стертыхъ съ 4¹/₂—5 стаканами толченаго сахару, 1/4 стакана постнаго масла, одну палочку ванили или эссенціи и еще 5¹/₂—6 фунтовъ муки. Вымѣсивъ хорошенько, ставятъ тѣсто въ тепло, затѣмъ осаживаютъ и пекутъ булки, какъ описано выше.

382. Легкія булки № 5.

| | |
|--------------------|---|
| Молока | 3 стакана. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Соли | 1/2 чайной ложки. |
| Дрождей | 8—9 золотниковъ. |
| Масла | 1/4 стакана. |
| Желтковъ | 4 стакана. |
| Сахару | 2 ¹ / ₂ стакана. |
| Рому | 1 рюмка. |
| Ванили | 1 палочка. |
| Муки | 4 ¹ / ₂ —5 фунтовъ. |

Вливъ въ горшокъ $2\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, всыпають одинъ фунтъ муки и кладутъ 2 яйца, немного соли и 8—9 зол. дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканъ теплаго молока. Когда опара поднимется, то въ нее кладутъ $\frac{1}{4}$ стакана свѣжаго масла (можно и совсѣмъ не класть масла), 4 стакана желтковъ, стертыхъ съ $2\frac{1}{2}$ стаканами сахару, рюмку рому, палочку ванили или на 5 коп. эссенціи и еще $3\frac{1}{2}$ —4 фун. муки. Вымѣсивъ тѣсто и давъ ему подняться, осаживаютъ его и пекутъ булки, или куличи; для послѣднихъ пропорцію муки надо уменьшить на фунтъ—полтора, все же остальное оставить безъ измѣненія.

383. Крендель именованный.

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Молока | 3 стакана. |
| Муки | 3— $3\frac{1}{2}$ фунта. |
| Меду | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Яиць | 2 штуки. |
| Дрождей | 6—7 золотниковъ. |
| Сахару | 2 стакана. |
| Желтковъ | 12—13 штукъ. |
| Масла | $\frac{3}{4}$ стакана. |
| Рому | 1 рюмка. |

Вливъ 3 стакана кипящаго молока въ горшокъ, всыпають 1— $1\frac{1}{4}$ фун. муки и кладутъ 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фун. меду и немного соли; когда же остынетъ, прибавляютъ 6—7 золот. дрождей, разведенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стакана молока и даютъ подняться. Когда опара будетъ готова, кладутъ 12 желтковъ, стертыхъ съ 2 стаканами толченаго сахару, $\frac{3}{4}$ стакана распущеннаго масла, рюмку рому, палочку ванили и 2— $2\frac{1}{4}$ ф. муки. Вымѣсивъ тѣсто, даютъ ему подняться, осаживаютъ его, кладутъ палочку толченой ванили и, когда оно поднимется во второй разъ, выкладываютъ его на столъ и дѣлаютъ изъ него длинную полосу, изъ которой на большомъ листѣ, смазанномъ масломъ и посыпанномъ мукой, дѣла-

ють большой крендель. Давъ ему подниматься съ $\frac{1}{2}$ часа, смазываютъ желткомъ и посыпавъ миндалемъ, пекутъ, какъ булки. Въ тѣсто по желанію можно положить $\frac{1}{2}$ стакана кишмишу или $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарѣзанныхъ цукатовъ. Крендель можно дѣлать по любой изъ выше описанныхъ пропорцій сдобныхъ булокъ.

Примѣчаніе. Такъ какъ всѣ описанныя бабы и булки приготовляются довольно долго, то, чтобы не пришлось печь ихъ ночью, надо ставить опару съ 8 часовъ вечера; тогда въ 11 час., приблизительно, придется все складывать въ нее и мѣсить тѣсто; въ 5—5 $\frac{1}{2}$ час. утра осаживать; въ 7—7 $\frac{1}{2}$ дѣлать булки и къ 9 час. онѣ будутъ готовы; куличи же къ часу дня.

384. Блины гречневые № 1.

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Воды | 5 стакановъ. |
| Яиць | 4—5 штукъ. |
| Дрождей | 6—7 золотниковъ. |
| Молока | 4 $\frac{1}{2}$ —5 стакановъ. |
| Муки пшенич. | 1 фунтъ. |
| Муки гречневой | 2 фунта. |
| Соли | 1 десертную ложку. |

Вскипятивъ 5 стакановъ воды, выливаютъ ее въ горшокъ; оставивъ $\frac{1}{4}$ стакана ея для дрождей, всыпаютъ тонкой струей 1 фунтъ пшеничной муки и, размѣшавъ ее, кладутъ 4—5 цѣлыхъ яицъ и десертную ложку соли. Когда опара остынетъ, въ нее вливаютъ 6—7 зол. дрождей, разведенныхъ въ оставленной $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды и, поставивъ опару въ теплое мѣсто, даютъ ей подниматься часа 2, не больше. Когда опара превратится въ ноздреватую пѣну, въ нее всыпаютъ 2 фунта самой лучшей гречневой муки и, размѣшавъ хорошенько, опять ставятъ ее на 2 часа въ тепло. Когда тѣсто хорошенько поднимется и начнетъ давать трещины, кипятятъ 4 $\frac{1}{2}$ стак. воды, или молока, или пополамъ того

и другого и обдаютъ имъ приготовленное тѣсто слѣдующимъ образомъ: взявъ $\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, разводятъ его $\frac{1}{2}$ стаканомъ холоднаго и этимъ теплымъ молокомъ разводятъ тѣсто, а послѣ этого вливаютъ понемногу остальное кипящее молоко изъ кастрюли, хорошенько размѣшивая. Затѣмъ уже ставятъ тѣсто въ тепло на 1 часъ, чтобы сверху появилась пѣна, тогда нагрѣвъ сковороды, какъ для прѣсныхъ блинчиковъ, смазываютъ ихъ масломъ и, наливая понемногу тѣста и захватывая сверху пѣну, пекутъ блины и складываютъ ихъ на тарелку подъ салфетку.

385. Блины гречневые № 2.

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Воды | 2 стакана. |
| Дрождей | 5—6 золотниковъ. |
| Муки пшенич. | 2 фунта. |
| Желтковъ | 2 штуки. |
| Масла | 2 столовыхъ ложки. |
| Муки гречневой | 2 фунта. |
| Молока | $6\frac{1}{2}$ —7 стакановъ. |
| Сахару | 1 чайная ложка. |

Вливъ въ горшокъ 2 стакана теплой воды, 5—6 зол. дрождей и 2 фун. муки, размѣшиваютъ все это и ставятъ въ тепло часа на 2. Когда опара поднимется, кладутъ туда 1 столовую ложку соли, чайную ложку сахару, 2 желтка и 2 столовыхъ ложки свѣжаго распущеннаго масла, а подъ конецъ 2 фунта гречневой муки. Мѣсятъ все это хорошенько и опять ставятъ въ теплое мѣсто часа на 2— $2\frac{1}{2}$. Когда тѣсто поднимется, обдаютъ его, какъ описано выше (№ 384), $6\frac{1}{2}$ —7 стаканами воды, молока или пополамъ того и другого и опять даютъ подняться, а затѣмъ пекутъ блины.

386. Блины красные № 3.

| | |
|-------------------|------------------|
| Воды | 2 стакана. |
| Дрождей | 5—6 золотниковъ. |

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Муки пшеничной | 2 фунта. |
| Яиць | 5 штукъ. |
| Масла | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Сахару | 1 столовая ложка. |
| Молока | 6 стакановъ. |
| Муки гречневой | 2 фунта. |

Сдѣлавъ опару изъ 2 стакановъ теплой воды, 5—6 золот. дрождей и 2 фун. крупчатой муки, даютъ ей подниматься въ теплѣ 2 часа, или сдѣлавъ опару въ 9 часовъ вечера, оставляютъ ее въ кухнѣ на столѣ до 6—7 ч. утра, а тогда, положивъ въ нее $\frac{1}{4}$ фунта распущеннаго масла, 5 желтковъ, столовую ложку соли и столовую ложку сахару и 2 фунта гречневой муки, мѣсятъ тѣсто и даютъ ему подняться. Когда тѣсто поднимется, обдаютъ его 6 стаканами горячаго молока и ставятъ въ тепло на часъ—полтора, чтобы оно запѣнилось, тогда, сбивъ въ крѣпкую пѣну 5 бѣлковъ, осторожно смѣшиваютъ ихъ съ тѣстомъ и сейчасъ же пекутъ блины.

387. Блины скороспѣлые № 4.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Муки гречневой | 2 чашки. |
| Муки пшеничной | 3 чашки. |
| Воды | 7 чашекъ. |
| Соли | 1 чайная ложка. |
| Соды | 1 чайная ложка. |
| Кислоты | 1 чайная ложка. |

Всыпавъ въ горшокъ 2 чашки гречневой и 3 чашки пшеничной муки, разводятъ ее 7-ю чашками холодной воды, прибавляютъ немного соли и хорошенько все это вымѣшиваютъ. Приготовивъ сковороды для блиновъ, берутъ двѣ чашки и въ одну изъ нихъ кладутъ чайную ложку соды, а другую чайную ложку кислоты, разведя соду небольшимъ количествомъ воды, вливаютъ ее въ тѣсто, а послѣ сейчасъ же разводятъ и выливаютъ кислоту и, размѣшавъ тѣсто, пекутъ блины.

ОТДѢЛЪ IV.

З а г о т о в к и.

ГЛАВА I.

В а р е н ь е.

A. Варенья для стола.

388. Варенье клубничное.

Взявъ какой-угодно сортъ клубники, т.-е.: викторію, сургучную, ананасную или душистую, собранную непременно въ ясный солнечный день, чтобы она была сухая и крѣпкая, отбираютъ изъ нея болѣе или менѣе ровныя ягоды и, очистивъ ихъ отъ хвостиковъ, складываютъ на блюдо рядами. Когда блюдо будетъ все покрыто ягодами въ одинъ слой, наливаютъ въ рюмочку немного водки и спрыскиваютъ ею изъ пульверизатора всѣ ягоды, а затѣмъ посыпаютъ ихъ немного сахаромъ; послѣ этого можно накладывать другой слой ягодъ и поступать такъ же, какъ и съ первымъ. Когда всѣ ягоды будутъ уложены, ихъ выносятъ на 3—4 часа (можно и больше) на ледъ, чтобы онѣ хорошенько остыли; послѣ этого вливаютъ въ мѣдный тазъ $1\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды и затѣмъ посыпаютъ туда же 3 фунта приготовленныхъ ягодъ и $4\frac{1}{2}$, а если ягоды очень крупныя, то и 5 фунтовъ сахарнаго песку и, поставивъ на сильный огонь, варятъ варенье, снимая пѣну и какъ можно чаще потряхивая тазъ, чтобы ягоды покрывались

сиропомъ и уваривались. Когда ягоды станутъ прозрачными и опустятся на дно, а сиропъ будетъ кипѣть мелкими пузырьками, тогда можно пробовать варенье, для чего, взявъ немного сиропа на ложку, даютъ ему остыть. если при этомъ онъ подернется едва замѣтной пленкой, то варенье готово или можно капнуть на руку остывшимъ сиропомъ и, если эта капля будетъ стоять пуговкой, то варенье тоже готово; если же варенье не готово, то капля сиропа расплывется. Когда варенье будетъ готово, то, снявъ съ него тщательно всю пѣну, выливаютъ его въ фаянсовую суповую чашку или другую чистую каменную посуду и закрывъ кисеей или бумагой даютъ ему остыть, а затѣмъ выкладываютъ въ стеклянныя банки и прямо на варенье кладутъ намоченные въ водкѣ или спиртѣ кружки бѣлой бумаги, а потомъ банки завязываютъ, закрывъ ихъ тоже бѣлой бумагой и держать варенье въ сухомъ мѣстѣ.

389. Варенье малиновое.

Взявъ хорошій для варенья сортъ малины—ремонтанъ, собранный, какъ и клубника, непременно въ солнечный день, поступаютъ съ нею по уже описаннымъ правиламъ, т.-е.: отобравъ ровныя ягоды, укладываютъ ихъ на блюдо, спрыскиваютъ водкой, посыпаютъ сахаромъ и выносятъ на ледникъ или въ крайнемъ случаѣ въ погребъ. Затѣмъ варятъ, какъ и клубнику безъ сиропа. т.-е., вливъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, всыпаютъ 3 фунта ягодъ и сверху засыпаютъ сахаромъ по $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ фунта на каждый фунтъ ягодъ; затѣмъ варятъ и пробуютъ варенье такъ же точно, какъ и клубничное. Затѣмъ, остудивъ, складываютъ въ банки.

390. Варенье вишневое.

Взявъ только что собранныя вишни : шпанскія, простыя, владимірскія или долговѣтки, по возможности, самыя

крупныя, промываютъ ихъ и, очистивъ отъ косточекъ, варятъ безъ сиропа, т.-е. какъ клубнику, положивъ на каждый фунтъ ягодъ по $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и, $\frac{1}{2}$ стакана воды на 3 фунта ягодъ. Далѣе варятъ и пробуютъ варенье по уже извѣстнымъ правиламъ.

391. Варенье изъ красной смородины.

Взявъ крупную смородину, вычищаютъ съ помощью заостреннаго гусинаго пера изъ каждой ягоды всѣ косточки, а затѣмъ варятъ варенье безъ сиропа, беря на каждый фунтъ ягодъ по $1\frac{3}{4}$ или по 2 фунта сахару и по $\frac{1}{4}$ стакана воды. Варятъ и пробуютъ варенье по уже извѣстнымъ правиламъ.

392. Варенье изъ черной смородины.

Взявъ крупную смородину съ тонкой, а не плотной кожицей, очищаютъ ее отъ сухихъ верхушекъ, а по желанію и отъ косточекъ и варятъ безъ сиропа, беря отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 фунтовъ сахару на каждый фунтъ ягодъ и по $\frac{1}{4}$ стакана воды. Варятъ и пробуютъ варенье, какъ указано въ № 388.

393. Варенье изъ сливы-угорки.

Взявъ угорку, промываютъ ее и, отобравъ не червивыя и твердыя ягоды, кладутъ ихъ въ глиняную полированную или огнеупорную посуду и ставятъ сливы въ теплую, но не горячую, духовую или русскую печь, чтобы онѣ нѣсколько пропеклись; а затѣмъ, на другой день или, когда онѣ остынутъ, варятъ варенье безъ сиропа, взявъ по $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и по $\frac{1}{4}$ стакана воды на каждый фунтъ угорки. Варить по описаннымъ въ № 388 правиламъ.

394. Варенье клюквенное.

Купивъ крупную мерзлую клюкву въ декабрѣ или январѣ, выбираютъ изъ нея ровныя красныя ягоды, отбрасывая очень темныя и очень свѣтлыя; затѣмъ промываютъ клюкву въ теплой, но не горячей водѣ, иначе она пуститъ изъ себя сокъ; въ холодной же водѣ она еще больше замерзнетъ и превратится въ кусокъ льда. Варятъ варенье безъ сиропа, беря по $1\frac{1}{2}$ —2 фунта сахара и $\frac{1}{4}$ стак. воды на 1 фунтъ клюквы и пробуютъ его по уже извѣстнымъ правиламъ.

395. Варенье изъ розы.

Взявъ лепестки центифольной розы или шиповника, отдѣляютъ отъ нихъ бѣлые края. Затѣмъ на 1 фунтъ розовыхъ лепестковъ выжимаютъ сокъ изъ двухъ лимоновъ и, пересыпавъ ихъ 1 фунтомъ толченаго сахару, хорошенько перетираютъ все вмѣстѣ ложкой или рукой, а затѣмъ выносятъ розу на ледъ и въ это время варятъ сиропъ изъ 5—6 фунтовъ сахару и 4—5 стакановъ воды. Когда вся пѣна сойдетъ съ сиропа, то въ него кладутъ розу и варятъ, какъ обыкновенное варенье. Для запаха можно передъ концомъ варки влить нѣсколько капель розоваго масла, а для вкуса кладутъ кусочекъ—два лимонной кислоты. Пробуютъ сиропъ, когда лепестки опустятся на дно и пѣна на сиропѣ будетъ кипѣть мелкими пузырями.

396. Варенье изъ зеленого крыжовника.

Въ концѣ мая или въ половинѣ іюля, когда появится крупный зеленый крыжовникъ, то на каждые 3 фунта его наливаютъ въ банку одну бутылку спирту и кладутъ пополамъ промытыхъ вишневыхъ и черносмородиновыхъ листьевъ столько, чтобы они лежали вплотную

въ спиртѣ; а затѣмъ, завязавъ банку бумагой, ставятъ ее на солнце, чтобы спиртъ хорошенько настоялся въ теченіе 2—3 дней.

Взявъ 3 фунта крыжовника, вычищаютъ изъ него зернышки, кипятятъ его разъ въ спиртовомъ настоѣ, а послѣ этого, выбравъ крыжовникъ изъ спирта, кладутъ его въ чашку со льдомъ и въ то же время ставятъ вариться сиропъ для крыжовника, беря на каждый фунтъ чищеннаго крыжовника $1\frac{3}{4}$ —2 фунта сахару и 1 стаканъ воды. Когда сиропъ хорошо прокипитъ и на немъ не будетъ пѣны, то его надо процѣдить, если онъ не чистый, сполоснуть тазъ водой и, выливъ сиропъ обратно въ тазъ, поставить его на огонь, чтобы онъ закипѣлъ. Потомъ бросивъ туда крыжовникъ, выбранный изъ льда, варятъ его, какъ всѣ остальные варенья, какъ можно чаще потряхивая тазъ, чтобы ягоды наполнялись сиропомъ.

397. Варенье изъ вишенъ бигаро.

Вынувъ косточки изъ вишенъ, варятъ для нихъ сиропъ, беря на каждый фунтъ вишенъ $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ фунта сахару и стаканъ воды. Когда сиропъ будетъ готовъ, т.-е. когда вся пѣна сойдетъ съ него, тогда кладутъ въ сиропъ вишни и варятъ, какъ всякое варенье. Для запаха передъ концомъ варки кладутъ вершокъ—полтора ванили, а для вкуса кусочекъ лимонной кислоты.

398. Варенье изъ мирабели и ренглотовъ.

Взявъ крымскую мирабель (которая имѣетъ сама и ея косточка круглый видъ, тогда какъ простая мирабель, какъ и ея косточка продолговаты) или зеленыя сливы-ренглоты, накалываютъ ихъ булавкой, опуская сейчасъ же въ холодную воду и въ то же время варятъ сиропъ, беря по $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ фунта сахару и по 1 стакану воды

на фунтъ мирабели. Вскипятивъ хорошенько сиропъ, обливають имъ мирабель, конечно, предварительно сливъ съ нея воду и выносять ее на ледъ. На другой день, сливъ сиропъ, опять кипятятъ его и снова обливають имъ мирабель или ренглоты. На третій день мирабель варятъ съ сиропомъ до готовности, т.-е. до того, пока ягоды не станутъ прозрачными, а сиропъ густымъ, что видно по пробѣ.

399. Варенье изъ абрикосовъ и персиковъ.

Взявъ средней величины и средней зрѣлости (т.-е. не слишкомъ спѣлые, но и не зеленые) абрикосы или персики, накалываютъ ихъ булавкой или тонкой деревянной спицей, и сваривъ въ то же время сиропъ, причемъ берутъ по $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ фунта сахару и по стакану воды на каждый фунтъ абрикосовъ или персиковъ, обдаютъ ихъ кипящимъ и очищеннымъ отъ пѣны сиропомъ и выносять на ледъ. На другой день, прокипятивъ одинъ сиропъ, опять обдаютъ имъ фрукты и снова выносять на ледъ, а на третій день варятъ варенье до готовности, которая узнается, какъ и во всѣхъ вареньяхъ.

400. Варенье изъ райскихъ яблочекъ.

Купивъ спѣлыхъ райскихъ яблочекъ, среднихъ или крупныхъ, выбираютъ тѣ изъ нихъ, которыя безъ пятенъ и не червивыя, накалываютъ ихъ и, проваривъ въ водѣ до кипѣнiя, обдаютъ только что свареннымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунтовъ сахару и одного стакана воды на каждый фунтъ яблочекъ. Количество сахару зависитъ отъ величины яблочекъ, чѣмъ яблочки крупнѣе, тѣмъ больше надо сахару. Обдавъ сиропомъ, выносять ихъ на холодъ, затѣмъ еще разъ обдаютъ и только на третій день варятъ варенье до готовности.

401. Кизильное варенье.

Взявъ нѣсколько фунтовъ кизиля, отбирають болѣе спѣлый отъ менѣе спѣлаго, при чемъ первый очищаютъ гусинымъ перомъ отъ косточекъ и варятъ въ тотъ же день, а другой оставляють на блюдѣ до другого дня дозрѣть. Сиропъ для чищеннаго кизиля варятъ изъ 2 фунтовъ сахару и стакана воды на фунтъ ягодъ, а для нечищеннаго—сахару берется на $\frac{1}{2}$ фунта меньше, т.-е. $1\frac{1}{2}$ фунта и стаканъ воды на фунтъ ягодъ. Затѣмъ, положивъ въ сиропъ кизиль, или сразу варятъ его до готовности или, какъ мирабель, въ теченіе двухъ—трехъ дней.

402. Варенье изъ яблокъ, грушъ или айвы.

Самыми лучшими сортами яблокъ для варенья считаются: зеленый крымскій ранеть, сенапъ или лимонныя яблоки; изъ грушъ для варки берутся всѣ сладкія и нѣжныя. Очистивъ отъ кожи яблоки, груши или айву (конечно спѣлыя) разрѣзають ихъ на какіе угодно куски ломтиками вдоль или треугольниками поперекъ; отваривають ихъ слегка въ водѣ, а затѣмъ приготавлиють для нихъ сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунтовъ сахару и $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана воды на фунтъ фруктовъ. Въ этомъ сиропѣ отваривають фрукты до прозрачности и мягкости, уваривая при этомъ сиропъ до готовности.

403. Варенье изъ арбузовъ и дынь.

Взявъ толстокорый арбузъ или дыню-кенталупу, очищаютъ ихъ отъ кожи и мягкой середины; а затѣмъ, нарѣзавъ на какіе угодно кусочки, отваривають въ водѣ, давъ прокипѣть одинъ разъ. Послѣ того, сваривъ сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару и стакана воды, кладутъ въ него дыню или арбузъ и варятъ вмѣстѣ съ сиропомъ до готовности, такъ же, какъ яблоки и груши.

404. Варенье изъ апельсиновъ и лимоновъ.

Взявъ тонкокорые апельсины или лимоны, мочать ихъ въ теченіе недѣли въ водѣ, мѣняя послѣднюю ежедневно. Затѣмъ ихъ варятъ въ водѣ до мягкости, т.-е. чтобы кожу можно было свободно проколоть деревянной спицей. Послѣ того, вынувъ лимоны или апельсины, складываютъ ихъ на тарелку и даютъ имъ остыть; а въ это время варятъ сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ —2 фун. сахару и 2 стакановъ воды на каждый фунтъ апельсиновъ или лимоновъ. Когда съ сиропа сойдетъ вся пѣна, то, разрѣзавъ апельсины или лимоны на 4 или 8 частей каждый, вынимаютъ изъ нихъ косточки и, положивъ ихъ въ сиропъ, варятъ, какъ яблоки и груши до готовности и прозрачности.

Примѣчаніе. Если какое-либо варенье не доварено до надлежащей готовности, то въ скоромъ времени на немъ появится пѣна, которая съ каждымъ днемъ будетъ все увеличиваться и наконецъ все варенье поднимется пѣной и скиснетъ. Чтобы исправить такое варенье, не измѣнивъ цвѣта и вкуса, не надо ждать, чтобы варенье совсѣмъ запѣнилось, а при появленіи первой пѣны, взявъ тазъ для варенья, сварить въ немъ сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ стакана сахару и 2 стакановъ воды на каждые 3—4 фунта запѣнившагося варенья, вылить въ сиропъ послѣднее и, поставивъ на сильный огонь, варить варенье, пока вся пѣна не сойдетъ, а затѣмъ, остудивъ, сложить въ банку. Если же варенье, наоборотъ, переварено, то оно захарится; тогда на 3 фунта такого варенья кипятятъ 2 стакана воды безъ прибавленія сахару, а затѣмъ, выложивъ въ воду варенье, даютъ ему соединиться съ водой въ равномѣрную массу и даютъ разъ прокипѣть. Послѣ того, остудивъ, варенье складываютъ въ банку.

Б. Варенье для кухни.

Для пирожныхъ требуется большею частью варенье безъ сиропа, поэтому такое варенье приготавливаютъ специально, беря меньше сахара, отчего и получается варенье нужной густоты.

405. Клубничное и малиновое варенье.

Взявъ спѣлыя ягоды (можно немного мяты и мелкія), перебираютъ ихъ, промываютъ и, вливъ въ тазъ на каждые 3 фунта ягодъ стаканъ воды, складываютъ туда же и ихъ, а сверху всыпаютъ 3 фунта сахара и варятъ варенье до готовности, помѣшивая его ложкой, чтобы оно не пригорѣло къ тазу. Когда сиропъ будетъ готовъ, а ягоды прозрачны, то варенье выливаютъ въ суповую чашку, даютъ ему остыть, а потомъ складываютъ въ банки.

406. Варенье изъ крыжовника.

Берутъ полузрѣлый крыжовникъ, отрываютъ отъ него зеленые хвостики и темную верхушку, споласкиваютъ его въ водѣ и, не очищая отъ зеренъ, варятъ изъ него варенье, какъ описанный выше крыжовникъ (№ 394), только безъ спирту и для сиропа берутъ 1 фунтъ сахара и стаканъ воды на 1 фун. ягодъ. Уваривъ варенье до густоты и до готовности сиропа, даютъ ему остыть, а затѣмъ складываютъ въ банки. Это варенье особенно хорошо для воздушнаго пирога.

407. Вишневое варенье.

Взявъ спѣлыя простыя вишни, вычищаютъ изъ нихъ косточки и, наливъ въ тазъ на 3 фунта ягодъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, складываютъ туда же и вишни, а сверху

насыпаютъ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахарнаго песку и затѣмъ варятъ, какъ всякое варенье, пробуя сиропъ извѣстнымъ уже способомъ.

408. Варенье фруктовая смѣсь.

Въ концѣ іюня или въ началѣ іюля, когда на базарѣ есть много разныхъ ягодъ и фруктовъ, берутъ по одному фунту: вишень, черной смородины, малины, абрикосовъ, мирабели, скороспѣлыхъ грушъ и яблокъ и вообще всего, что найдется на базарѣ. Вишни очищаютъ отъ косточекъ, черную смородину отъ хвостиковъ, абрикосы и мирабели, срѣзавъ съ косточекъ, разрѣзаютъ на кусочки, груши и яблоки очищаютъ отъ кожи и тоже нарѣзаютъ небольшими кусочками. Затѣмъ равномерно смѣшавъ всѣ эти фрукты, свѣшиваютъ ихъ и наливъ на дно таза на каждые 3 фунта по $\frac{1}{2}$ стакана воды, складываютъ туда же приготовленную смѣсь и, засыпавъ сахаромъ, по $\frac{3}{4}$ фунта на 1 фунтъ смѣси, варятъ варенье, какъ описано выше.

409. Варенье изъ сливъ.

Взявъ сливу-угорку, споласкиваютъ ее, разрѣзаютъ пополамъ и, вынувъ косточку, кладутъ ее въ тазъ, куда наливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана воды на каждые 3 фунта сливъ, а сверху насыпаютъ сахаръ по $\frac{3}{4}$ фунта на каждый фунтъ сливъ и затѣмъ варятъ варенье по уже извѣстнымъ правиламъ.

410. Компоть изъ фруктовъ.

Взявъ на каждые два стакана воды $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана сахару, варятъ сиропъ, а затѣмъ, очистивъ и разрѣзавъ на 4 или 6 частей 3 сладкихъ или съ маленькой кислотой яблока и 2 сладкихъ, сочныхъ груши, отвариваютъ въ

сиропъ до мягкости отдѣльно то и другое, вынимая послѣ этого осторожно на блюдо, затѣмъ въ томъ же сиропѣ отвариваютъ 3 абрикоса или персика, разрѣзанныхъ пополамъ. Когда все это остынетъ, укладываютъ въ стеклянную вазу, прибавивъ немного свѣжаго винограду или нарѣзанный кружками апельсинъ и какихъ-либо ягодъ, душистаго варенья, и заливаютъ сверху процѣженнымъ сиропомъ, въ которомъ при желаніи можно предварительно прокипятить вершокъ ванили или цедру съ лимона или апельсина. Если фрукты очень твердые, то вмѣсто 2 стакановъ воды на это количество плодовъ берутъ 3—4, такъ какъ она испарится пока будутъ вариться фрукты, сахару же остается то же количество, т.-е. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана. Если предпочитаютъ густой сиропъ, то въ него прибавляютъ $\frac{1}{4}$ стакана сахару и 2—3 листика бѣлаго желатина.

411. Компотъ изъ ягодъ.

Очистивъ 1 фунтъ простыхъ вишенъ и $\frac{1}{2}$ фунта черной смородины, складываютъ то и другое въ кастрюлю и заливаютъ 5—6 стаканами воды, прибавивъ туда 2—2 $\frac{1}{2}$ стакана сахару. Приготовленный компотъ варятъ на сильномъ огнѣ, положивъ въ него немного корицы, и гвоздики и, когда вишни станутъ мягкими, прибавляютъ туда же $\frac{1}{2}$ фунта малины; послѣ чего даютъ разъ прокипѣть, а затѣмъ вливаютъ компотъ въ фаянсовую посуду и даютъ ему остыть на льду.

412. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Взявъ 1—2 фунта разныхъ сушеныхъ фруктовъ, наливаютъ ихъ водой такъ, чтобы они хорошенько покрылись ею и ставятъ вариться. Когда фрукты разварятся, то прибавляютъ сахару и воды по вкусу, а именно:

если любятъ густой компотъ, то немного воды, если же жидкій, то побольше. Давъ компоту еще разъ прокипѣть, отставляютъ его и, остудивъ, подаютъ на столъ.

413. Консервы изъ ягодъ.

Отобравъ зрѣлыя и самыя свѣжія ягоды клубники, малины, черной смородины или очищенныхъ отъ косточекъ вишенъ, накладываютъ ихъ въ бутылки, пересыпая при этомъ густыми слоями сахару, слегка постукиваютъ бутылкой, чтобы и то и другое укладывалось плотно. На каждую винную бутылку идетъ 1—1¹/₄ стакана сахару. Какъ только всѣ бутылки будутъ наполнены, сейчасъ же ихъ закупориваютъ пробками, выносятъ и зарываютъ въ ледъ, такъ какъ въ погребѣ консервы могутъ скиснуть.

414. Консервы изъ фруктовъ.

Очистивъ отъ костей и кожи спѣлые абрикосы, ренглоты, яблоки, груши или ананасы, разрѣзаютъ ихъ на какіе угодно кусочки и провариваютъ до мягкости въ водѣ, стараясь не кипятить послѣднюю. Когда фрукты будутъ готовы, ихъ вынимаютъ чистой шумовкой и складываютъ въ жестяныя или стеклянныя банки. А затѣмъ, заливъ теплымъ или совсѣмъ горячимъ сиропомъ изъ 1¹/₂ стакана воды и 2 стакановъ сахару на каждые 3—4 фунта фруктовъ, запаиваютъ жестяныя банки или обвязываютъ бычачимъ пузыремъ стеклянныя и ставятъ на ледъ. Сиропъ варится, какъ для варенья, т.-е. пока съ него не сойдетъ вся пѣна.

415. Ягодное и фруктовое желе.

Для желе берутся лучше всего клейкія ягоды и фрукты, т.-е. такіе, которые даютъ густые застывающіе си-

ропы, а именно: крыжовникъ, черная смородина, марабелъ, абрикосы, слива-угорка, яблоки кислыя или совсѣмъ лѣсныя (кислицы). Но, конечно, желе можно дѣлать изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ, какіе употребляются на варенье. Такъ какъ для желе идетъ только ягодный или фруктовый сокъ, то, взявъ спѣлыя ягоды или фрукты, споласкиваютъ ихъ и, сложивъ въ тазъ, наливаютъ столько воды, чтобы они были ею покрыты, затѣмъ, поставивъ на самый сильный огонь, хорошенько кипятятъ это, чтобы ягоды или фрукты совсѣмъ разварились. Тогда сокъ процеживаютъ раза два черезъ мокрую салфетку, чтобы онъ сталъ совершенно прозрачнымъ. Взявъ чистый тазъ или кастрюлю, вымѣряютъ приготовленный сокъ стаканами и затѣмъ, прибавивъ въ него на каждые 2 стакана, если онъ изъ сладкихъ плодовъ, 1 стаканъ сахара, а если изъ кислыхъ, $1\frac{1}{2}$ —2 стакана сахара, увариваютъ желе на сильномъ огнѣ, почти до половины, снимая почаще пѣну, чтобы не испортился цвѣтъ желе. Пробуютъ желе такъ же, какъ и сахаръ для помадки, т.-е. взявъ блюдце съ холодной водой, капаютъ туда съ ложечки немного желе и, если черезъ минуту образуется крѣпкая капля, то желе готово и его выливаютъ тогда еще довольно горячимъ въ банки или на мраморную доску, а когда оно остынетъ, то разрѣзаютъ ножомъ на квадратики и, обвалявъ въ сахарѣ или сахарной пудрѣ, складываютъ въ коробки.

416. Мармеладъ.

Процѣдивъ сокъ изъ вареныхъ плодовъ черезъ салфетку, мякоть ихъ протираютъ черезъ частое рѣшето, чтобы получилось пюре; и, взявъ на него такое же количество сахара, какъ и для желе, т.-е. на 2 стакана пюре 1 — $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, увариваютъ полученную

массу до такой же степени, какъ и желе. Затѣмъ выливаютъ на мраморную доску съ квадратиками или на фаянсовое блюдо, слегка смазанное свѣжимъ масломъ. Когда мармеладъ остынетъ, его разрѣзаютъ на квадратные или продолговатые кусочки и, обвалявъ въ сахарной пудрѣ, складываютъ въ коробки.

417. Пастила яблочная.

Пекутъ 3—4 десятка антоновскихъ или вообще кислыхъ яблокъ и горячими протираютъ ихъ черезъ сито; а затѣмъ это пюре выносятъ на ледъ, чтобы оно хорошенько остыло. На другой день, смѣривъ стаканами пюре и взявъ на каждые 2 стакана его 1—2—3 свѣжихъ бѣлка, какъ для яблочнаго крема и $1\frac{1}{4}$ стакана сахарнаго песку, выкладываютъ все это въ большой глиняный горшокъ и трутъ веселкой на воздухъ или на льду въ одну сторону до тѣхъ поръ, пока не получится бѣлая, густая масса, которую намазываютъ пальца въ $1\frac{1}{2}$ —2 толщины на полотно, набитое на простую деревянную рамку въ $\frac{1}{2}$ вершка толщины, и ставятъ эту рамку нѣсколько дней подъ рядъ въ русскую печь въ легкой жаръ, пока пастила не высохнетъ и не станетъ отдираться отъ полотна. Если пастилу хотятъ разрѣзать на кусочки, то это дѣлаютъ сейчасъ же послѣ снятия ее съ полотна, пока она еще твердая. Если же пастилу скатываютъ въ видѣ рулета, то, отодравъ ее руками отъ полотна, кладутъ на скатерть, закрываютъ ее другимъ концомъ скатерти или полотенцемъ и оставляютъ такъ до тѣхъ поръ, пока не отойдетъ и не сдѣлается мягкой. Бѣлизна пастилы зависитъ отъ количества бѣлковъ и отъ того, какъ стерто пюре. Пастилу слѣдуетъ держать въ сухомъ мѣстѣ. Въ деревняхъ дѣлаютъ пастилу изъ падающихъ съ деревьевъ яблокъ.

418. Тянушка сливочная.

Взявъ 5 стакановъ цѣльнаго молока, вливаютъ его въ котелокъ, положивъ туда же 2 фунта рафинаднаго сахара, т.-е. кусками. Котелокъ ставятъ на самый сильный огонь и мѣшаютъ лопаткой, время отъ времени вытирая края котелка, если они будутъ покрываться налетомъ отъ сахара. Когда тянучка начнетъ густѣть, въ нее кладутъ $1\frac{1}{2}$ —2 вершка толченой или разрѣзанной вдоль ванили. Пробуютъ ее въ водѣ, какъ сахарный шарикъ для леденца. Снявъ котелокъ, тянучку не мѣшаютъ на воздухѣ, а выливаютъ на мраморную доску, слегка вытертую сливочнымъ масломъ. Когда она остынетъ, ее разрѣзаютъ и завертываютъ въ бумагу. Тянушку можно дѣлать также изъ сливокъ вмѣсто молока, взявъ послѣднихъ $3\frac{1}{2}$ стакана.

419. Тянушка шоколадная.

Сваривъ тянушку изъ молока или сливокъ, передъ самымъ концомъ варки прибавляютъ въ нее вмѣсто ванили 6—7 золотниковъ какао и чайную ложку или полторы карамели.

420. Цукаты изъ ягодъ.

Сваривъ сиропъ изъ 2—3 стакановъ воды и такого же количества сахару, кладутъ въ него какихъ угодно очищенныхъ, какъ для варенья, ягодъ приблизительно фунта 2. Проваривъ ихъ въ сиропѣ, пока онѣ всѣ не потонутъ въ немъ, вынимаютъ ягоды шумовкой на сито. А когда съ нихъ стечетъ сиропъ, высушиваютъ ихъ на сильномъ солнцѣ въ теченіе нѣсколькихъ дней на желѣзныхъ листахъ, покрытыхъ бѣлой бумагой. Затѣмъ, пересыпавъ сахарной пудрой, складываютъ ихъ въ коробки. Держать слѣдуетъ въ сухомъ мѣстѣ.

421. Цукаты изъ фруктовъ.

Взявъ абрикосы, райскія яблочки, груши, яблоки, дыни или арбузы (тѣже сорта, что и для варенья) очищаютъ ихъ и нарѣзаютъ на какіе угодно куски. Затѣмъ, отваривъ въ водѣ до мягкости, варятъ въ такомъ же легкомъ сиропѣ, какъ ягоды, т.-е. стаканъ воды и стаканъ сахару, или въ теченіе нѣсколькихъ дней, какъ варенье. Послѣ того часть фруктовъ вынимаютъ на сито, даютъ стечь сиропу и высушиваютъ на солнцѣ или въ русской печи въ легкомъ жару; а другую часть оставляютъ въ банкахъ въ сиропѣ и высушиваютъ по мѣрѣ надобности, чтобы цукаты не засахаривались отъ долгаго лежанія безъ сиропа.

422. Сиропы ягодные.

Оставшіеся послѣ варки ягодъ сиропы выливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и выносятъ на ледъ, а затѣмъ употребляютъ на кисели или для питья съ водой. Если же варятъ спеціально сиропы, то поступаютъ такимъ образомъ: взявъ какихъ угодно спѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, споласкиваютъ ихъ и, сложивъ въ мѣдный тазъ для варенья наливаютъ водою такъ, чтобы они вполне покрылись и затѣмъ даютъ имъ хорошенько прокипѣть, чтобы ягоды разварились. Тогда, процѣдивъ сокъ черезъ частое шелковое сито, вымѣряютъ его стаканами и на каждые 3 стакана его прибавляютъ 1—1½ стакана сахару и даютъ еще разъ прокипѣть. Затѣмъ, сливъ его въ бутылку, закупориваютъ послѣднія и, поставивъ ихъ въ глубокую посуду, кладутъ туда же немного сѣна или соломы, а сверху заливаютъ бутылки холодной водою до горлышка и ставятъ эту кастрюлю на огонь. Когда вода закипитъ, то, продержавъ кастрюлю на огнѣ 20—30 минутъ, при чемъ вода все время

должна кипѣть, снимаютъ ее, даютъ бутылкамъ совершенно остыть въ ней и послѣ этого выносятъ ихъ на холодъ. Такіе сиропы приготавливаются какъ для питья съ водой, такъ и для мороженыхъ или фруктовыхъ квасовъ.

423. Фруктовое пюре.

Взявъ самой спѣлой и свѣжей клубники, малины или абрикосовъ, протираютъ ихъ черезъ сито и, положивъ на каждые два стакана этого пюре 1 стаканъ сахару, провариваютъ на огнѣ, пока не сойдетъ пѣна. Затѣмъ, остудивъ пюре, выливаютъ его въ бутылки, которыя кипятятъ въ водѣ такъ же, какъ при приготовленіи сиропа (№ 422). Послѣ этого пюре выносятъ на холодъ и употребляютъ на мороженныя и суфле.

ГЛАВА II.

Маринады, соленья и моченья.

424. Маринованная вишня.

Для мариновки, какъ и для консервовъ, надо брать самыя свѣжія вишни, т.е. недавно собранныя. На каждые 5 фунтовъ вишенъ готовится слѣдующій маринадъ: 2 стакана воды и 1 стаканъ виннаго уксуса вливаютъ въ чистую кастрюлю и туда же кладутъ 3 стакана сахарнаго песку, чайную ложечку селитры въ порошокъ, одну большую палочку корицы, наломанную кусками и гвоздики и душистаго перцу штукъ по 10—15. Размѣшавъ все хорошенько, чтобы на днѣ не было сухого сахару, который иначе сейчасъ же пригоритъ, маринадъ ставятъ на огонь и, когда онъ начнетъ кипѣть, то его держатъ на огнѣ минутъ 15—20, чтобы онъ хо-

рошенько прокипѣль, а затѣмъ даютъ ему остыть. Промывъ вишни, отбрасываютъ ихъ на сито, чтобы онѣ высохли, а затѣмъ насыпаютъ ихъ въ бутылки винныя или изъ-подъ шампанскаго съ широкимъ горлышкомъ и заливаютъ холоднымъ маринадомъ. Потомъ, закупоривъ бутылки пробками, выносятъ ихъ на ледъ.

425. Маринованя сливы.

Взявъ сливу-угорку, ренглоты или венгерку (это та же угорка, только болѣе крупная), промываютъ ихъ и, сложивъ въ стеклянныя банки, заливаютъ такимъ же маринадомъ, какъ и вишни (№ 424) и также, конечно, холоднымъ. Если любятъ очень сладкій маринадъ, то воды можно брать $2\frac{1}{4}$ или $2\frac{1}{2}$ стакана, а уксуса всего $\frac{3}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана; количество же сахару остается то же. Заложивъ банку со сливами прутиками, чтобы сливы не всплывали на верхъ, банку завязываютъ парафиновой бумагой или бычачьимъ пузыремъ и выносятъ на холодъ.

426. Маринованя райскія яблочки.

Сваривъ маринадъ, какъ для вишенъ № 424, даютъ одинъ разъ прокипѣть въ немъ $4\frac{1}{2}$ или 4 фунтамъ промытыхъ райскихъ яблочекъ. Затѣмъ складываютъ ихъ шумовкой въ банку и заливаютъ этимъ же горячимъ маринадомъ. Когда онъ остынетъ въ банкѣ, послѣднюю завязываютъ и выносятъ на холодъ. Черезъ 3—4 недѣли всякій маринадъ готовъ и его можно подавать къ жаркимъ.

427. Маринованый виноградъ.

Виноградъ для мариновки берется твердый и не очень сладкій, лучшими сортами считаются шабашъ бѣлый и чаусъ, а можно брать и пальчики, т.-е. длинный, узкій

виноградъ въ видѣ пальцевъ. На каждые 10 фунтовъ винограду готовится слѣдующій маринадъ: вливъ въ кастрюлю 12 стакановъ воды, кладутъ туда же $1\frac{1}{2}$ —2 фунта меду, 3—4 стакана сахару, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана виннаго уксуса, чайную ложку селитры или сухой горчицы, 1— $1\frac{1}{2}$ палочки корицы и по 15—20 штукъ гвоздики и душистаго перцу; все это хорошенько кипятятъ, какъ и предыдущіе маринады, затѣмъ, давъ остыть, заливаютъ имъ сложенный въ стеклянныя банки промытый и разрѣзанный на равныя вѣточки виноградъ. Потомъ, обвязавъ банку пузыремъ, выносятъ ее на ледъ или въ холодный погребъ, такъ какъ въ теплѣ маринадъ скиснетъ.

428. Маринованая смородина.

Взявъ крупную красную смородину, связываютъ ее въ пучки по нѣсколько вѣточекъ вмѣстѣ. Сполоснувъ ее и давъ ей обсохнуть, складываютъ ее въ банки и заливаютъ такимъ же маринадомъ на меду, какъ только что описанный для винограда (№ 427). Послѣ чего завязываютъ банку пузыремъ, выносятъ ихъ въ холодное мѣсто.

429. Маринованные абрикосы.

Взявъ зеленоватые абрикосы безъ пятенъ, варятъ для нихъ маринадъ или такой, какъ для сливъ (№ 425), или на меду, какъ для винограду (№ 427). Когда маринадъ будетъ готовъ, то, сложивъ промытые абрикосы въ банку, заливаютъ ихъ горячимъ маринадомъ, а когда онъ остынетъ, то, обвязавъ банку бычачьимъ пузыремъ, выносятъ ее на ледъ.

430. Маринованная груша.

Для мариновки берутся только опредѣленные сорта грушъ; самымъ лучшимъ считается воцанка, а кромѣ

нея берутъ еще кривохвостку, дамку и сенжермень. Сваривъ на каждые 4 фун. грушъ маринадъ изъ 3 стакановъ жидкости, какъ для вишенъ и сливъ (№ 424), провариваютъ въ немъ немного груши, чтобы онѣ покипѣли тамъ минутъ 10—12, а затѣмъ складываютъ ихъ въ банку и заливаютъ тѣмъ же горячимъ маринадомъ. Когда онъ остынетъ, обвязываютъ банку и выносятъ ее въ ледникъ или въ погребъ.

431. Маринованая дыня.

Взявъ дыню канталупку, разрѣзаютъ ее на продольные куски, снимаютъ съ нихъ корку и разрѣзаютъ ихъ на небольшіе ровные кусочки, какой угодно величины. Сваривъ на 5 фунтовъ дыни въ цѣломъ видѣ маринадъ изъ 3 стакановъ воды съ уксусомъ, какъ для сливъ или вишенъ (№ 424) варятъ въ немъ минутъ 10—12 приготовленные кусочки дыни, а затѣмъ, сложивъ ихъ въ банки и заливъ тѣмъ же маринадомъ, обвязываютъ банки пузыремъ, когда маринадъ остынетъ, и выносятъ на холодъ.

432. Маринованая синяя капуста.

Взявъ 2 кочня средней величины синей капусты, шинкуютъ ее, какъ для малороссійскаго борща и, посыпавъ десертной ложкой соли, хорошенько перетираютъ капусту руками. Затѣмъ, сложивъ ее въ глубокую плоскую обдаютъ кипяткомъ и оставляютъ въ ней капусту въ прохладномъ мѣстѣ до другого дня. На другое утро готовятъ слѣдующій маринадъ: кладутъ въ кастрюлю 4 стакана воды, $1\frac{1}{2}$ стакана уксусу, чайную ложку селитры, 3 стакана сахару и понемногу корицы, гвоздики и душистаго перцу; кипятятъ этотъ маринадъ минутъ 15, отбросивъ въ то же время на рѣшето капусту, чтобы она обсохла. Затѣмъ, выложивъ капусту въ бан-

ку, обдаютъ ее горячимъ, но процѣженнымъ маринадомъ, такъ какъ въ капусту не кладутъ пряностей, иначе ихъ трудно будетъ потомъ выбирать изъ капусты. Для капусты берутъ обыкновенно оставшійся маринадъ отъ сливъ, грушъ, винограду и т. д. Тогда его надо процѣдить и вскипятить и, если онъ слишкомъ сладкій, то прибавить въ него немного уксусу. Затѣмъ имъ заливаетъ заранѣе приготовленную капусту.

Примѣчаніе. Если лѣто было дождливое, а не солнечное, то всѣ фрукты будутъ болѣе кислые, чѣмъ въ сухое лѣто; поэтому къ описаннымъ пропорціямъ маринада, надо прибавить по $\frac{3}{4}$ или 1 стакану сахару при варкѣ его. Если приготовленный маринадъ сразу поставить въ теплый погребъ, то черезъ недѣлю—двѣ на немъ появится плѣна и плѣснь, и онъ можетъ прокиснуть, а потому его надо сейчасъ же вылить въ кастрюлю и, прибавивъ стаканъ сахару, прокипятить еще разъ и снова залить имъ фрукты.

433. Моченые яблоки.

Въ концѣ сентября или въ началѣ октября появляется на рынкѣ антоновка-каменючка, которую только и слѣдуетъ мочить, потому что она долго сохраняетъ хорошій вкусъ и не вымокаетъ. Отличительнымъ признакомъ антоновки служить каменная твердость яблока и розоватый съ одной стороны бочекъ. Для моченья берутъ обыкновенно средней величины яблоки, такъ какъ они лучше укладываются въ кадку и ихъ не надо разрѣзывать пополамъ при подачѣ на столъ, что приходится дѣлать съ очень большими яблоками. Сшивъ мѣшокъ изъ рѣдкаго миткалю сообразно величинѣ кадки, въ которой мочить яблоки, складываютъ въ него отобранныя яблоки безъ пятенъ. Затѣмъ мѣшокъ завязываютъ, кладутъ въ кадку (мѣшокъ не даетъ яблокамъ всплывать и сохра-

няетъ ихъ цвѣтъ) и заливаютъ такимъ рассоломъ: на каждое ведро воды берется чайная ложка соли, чайная ложка селитры и $1\frac{1}{2}$ —2 стакана сахару. Когда яблоки будутъ залиты этимъ рассоломъ, то сверхъ мѣшка кладутъ кружокъ, а на него камень и оставляютъ кадку въ холодномъ погребѣ. Черезъ каждые 5—6 дней кружокъ надо промывать въ чистой водѣ, чтобы на немъ не завелась плѣсень. Черезъ 2—3 недѣли яблоки будутъ готовы.

Второй способъ. Сложивъ яблоки въ мѣшокъ, ихъ заливаютъ водой, а затѣмъ на каждый пудъ яблокъ вливаютъ въ воду наваръ изъ солодковаго или сладкаго корня; для этого берутъ въ аптекѣ этого корня на 5 коп. и, наливъ его водой, чтобы онъ весь покрылся, варятъ пока вода не потемнѣетъ; затѣмъ, процѣдивъ этотъ наваръ въ воду, размѣшиваютъ ее или подливаютъ его понемногу въ каждое ведро и заливаютъ приготовленныя яблоки.

434. Соленіе арбузовъ въ рассолѣ.

Въ первыхъ числахъ или въ серединѣ сентября берутъ арбузы средней величины или совсѣмъ небольшіе и, сложивъ ихъ въ кадку, засыпаютъ пескомъ (можно и безъ песку, такъ какъ онъ служитъ только для сохраненія формы арбузовъ) и заливаютъ рассоломъ, на каждое ведро воды котораго берутъ по $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{3}$ фунта соли. Сверху арбузы покрываютъ чистымъ полотномъ и деревяннымъ кружкомъ съ небольшимъ гнетомъ, чтобы арбузы не всплывали. На арбузахъ, какъ и на яблокахъ надо почаще обмывать кружокъ, предохраняя его отъ плѣсени.

435. Соленіе арбузовъ въ сѣчкѣ.

Взявъ нѣсколько десятковъ арбузовъ средней величины для солки, въ то же время покупаютъ нѣсколько

десятковъ мелкихъ дешевыхъ арбузовъ для сѣчки. Уложивъ въ кадку рядъ хорошихъ арбузовъ, закладываютъ все незанятое пространство между ними рубленными или сѣченными кусками мелкихъ арбузовъ и, когда получится плотный рядъ изъ арбузовъ и сѣчки, то посыпаютъ его горстью мелкой соли, послѣ чего накладываютъ такъ же второй рядъ, также солятъ его, затѣмъ кладутъ третій, четвертый и т. д. до верху. Потомъ, покрывъ арбузы полотномъ, накладываютъ на нихъ кружокъ и гнетъ, какъ и въ первомъ случаѣ (№ 434). Черезъ мѣсяцъ арбузы готовы.

436. Соленіе огурцовъ.

Огурцы солятъ на зиму въ концѣ іюля или въ теченіе августа. Приготовивъ заранѣе боченки для огурцовъ съ открытыми днами, ихъ выпариваютъ кипяткомъ, а затѣмъ укладываютъ въ нихъ промытые огурцы сѣрыхъ сѣмянъ, т.-е. крѣпкіе зеленые съ мелкими сѣмячками и съ бугорками въ видѣ прыщиковъ на кожѣ. Укладка производится такимъ образомъ: на дно каждого боченка кладутъ слой дубовыхъ листьевъ, а на нихъ смѣсь рубленной зелени изъ вишневыхъ и черносмородинныхъ листьевъ, укропу, таргуну, листьевъ хрѣну и волоцкого орѣха; затѣмъ штукъ 50—75 огурцовъ, а на нихъ нарѣзанный кусочками перецъ или чеснокъ и опять слой зелени, потомъ опять 50—75 огурцовъ и т. д. до верху, тогда послѣ зелени опять кладутъ слой дубовыхъ листьевъ, а затѣмъ вставляютъ дно и закупориваютъ боченокъ наглухо, а въ оставленное сбоку отверстіе наливаютъ черезъ воронку рассолъ, на каждое ведро воды котораго берутъ $1\frac{1}{4}$ фунта соли красноярки или краснозерки, которая берется спеціально для солки всякихъ овощей на зиму. Затѣмъ, забивъ это отверстіе деревянной пробкой, боченки съ огурцами закапываютъ

въ ледъ до зимы. Чтобы огурцы сохранили свой зеленый цвѣтъ, ихъ наливаютъ на нѣсколько времени наваромъ изъ воды, прокипяченной съ дубовой корой, или каждый боченокъ передъ солкой огурцовъ споласкиваютъ бутылкой водки.

437. Свѣжепросольные огурцы.

Весной или лѣтомъ взявъ 40—50 огурцовъ, складываютъ ихъ въ банку, перекладывая разной зеленью, а именно: вишневыми или черносмородиновыми листьями, укропомъ, таргуномъ и перцемъ, и заливаютъ разсолемъ, беря на ведро воды $1\frac{1}{4}$ фунта соли. Разсолъ, конечно, долженъ быть холоднымъ. Обвязавъ банку, выносятъ ее на ледъ и черезъ 3—4 дня огурцы будутъ готовы. Если же нужно еще скорѣе, то надо предварительно обрѣзать обѣ верхушки у каждаго огурца и затѣмъ солить ихъ.

438. Маринованные грибы.

Очистивъ опенки, рыжики или бѣлые грибы, обрѣзаютъ корешки и, отбросивъ червивые или испорченные, промываютъ ихъ хорошенько въ холодной водѣ раза два—три, и, прокипятивъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ, чтобы сошла съ нихъ слизь, отбрасываютъ на рѣшето и даютъ стечь водѣ; послѣ чего складываютъ ихъ въ банку и заливаютъ прокипяченнымъ уксусомъ, съ лавровымъ листомъ, душистымъ перцемъ, а по желанію и съ корицей и гвоздикой; въ уксусъ можно положить также ложку—двѣ сахару и щепотку соли на каждую бутылку его. Когда уксусъ остынетъ въ банкѣ съ грибами, то сверхъ него наливаютъ немного растопленнаго почечнаго сала, которое застываетъ твердымъ кружкомъ и предохраняетъ грибы отъ плѣсени. Банку же лучше всего обвязать бычачимъ пузыремъ, и затѣмъ вынести на холодъ.

439. Заготовка шампиньоновъ.

Шампиньоны для заготовки покупаютъ въ сентябрѣ. Очистивъ шампиньоны и обрѣзавъ у нихъ корешки, хорошенько промываютъ ихъ въ водѣ раза два—три, а затѣмъ, сложивъ въ большую какую-либо кастрюлю (лучше мѣдную), ставятъ на плиту припустить, прибавивъ маленькій кусочекъ лимонной кислоты для бѣлизны грибовъ. Когда шампиньоны пустятъ сокъ, то даютъ имъ немного покипѣть въ этомъ соку, а затѣмъ отбрасываютъ ихъ на сито и, когда они остынутъ, складываютъ въ жестяныя банки и заливаютъ легкимъ рассоломъ, для чего кипятятъ воду, на каждый стаканъ которой кладутъ чайную ложку соли. Заливъ грибы, банки запаиваютъ и выносятъ на ледъ.

Г Л А В А III.

Заготовка погреба.

Въ серединѣ или въ концѣ августа выметають и чистятъ погребъ, сушатъ песокъ и парятъ кадки для всевозможныхъ заготовокъ на всю зиму. Я перечисляю всѣ заготовки въ томъ порядкѣ, какъ онѣ дѣлаются, начиная съ середины августа и до середины октября.

440. Соленіе томатовъ.

Самое лучшее время для солки томатовъ—конецъ августа и начало сентября, пока еще нѣтъ утреннихъ морозовъ. При покупкѣ томатовъ надо обращать вниманіе на то, чтобы томаты были совершенно круглые, гладкіе и красные. Выбравъ красные и твердые томаты, ихъ моютъ въ водѣ, а затѣмъ складываютъ въ кадки рядами, пересыпая каждый рядъ небольшимъ количествомъ соли (приблизительно столовая ложка на сред-

нюю кадку и кухонная на большую). Когда всѣ спѣлые томаты будутъ уложены, ихъ закрываютъ чистой тряпочкой, оставивъ зеленые томаты дозрѣвать; эти послѣдніе прибавляютъ въ кадку постепенно, по мѣрѣ дозрѣванія. Когда кадка будетъ совсѣмъ наполнена, то ее покрываютъ полотномъ, на которое кладутъ кружокъ и на него небольшой гнетъ. Такимъ образомъ посоленные томаты сохраняютъ весь свой вкусъ, и сокъ ихъ годится для борща, для приданія кислоты, вмѣсто сыровца. Но если томаты нужны для продажи или для стола, то, чтобы они не были мятыми, ихъ солятъ въ боченкахъ, какъ огурцы, пересыпая укропомъ и, закупоривъ боченки, наливаютъ ихъ такимъ же образомъ, какъ и огурцы, т.-е. на ведро воды кладутъ $1\frac{1}{4}$ фунта соли.

441. Пюре томатъ.

Если любятъ томатное пюре совсѣмъ свѣжее, то его готовятъ слѣдующимъ образомъ. Отобравъ самые спѣлые (можно и мятые) томаты въ глиняную плошку, заранѣе моють ихъ и затѣмъ ставятъ въ русскую печь или въ духовую въ легкой жаръ, чтобы они оттопились, т.-е. пустили весь свой сокъ. На другое утро, отбросивъ томаты на рѣшето, чтобы ихъ сокъ стекъ, протираютъ всю мякоть и, сложивъ полученное пюре въ мѣдную кастрюлю, варятъ его на сильномъ огнѣ, все время помѣшивая, пока пюре не погустѣетъ до такой степени, что отъ ложки будетъ оставаться слѣдъ. Тогда, снявъ его съ огня, даютъ ему остыть и, разложивъ въ бутылки, закупориваютъ послѣднія и варятъ минутъ 20 въ кипяткѣ, какъ всякія фруктовыя пюре. Когда бутылки остынутъ, выносятъ ихъ на холодъ. Это пюре можно складывать и просто въ банки, заливая ихъ растопленнымъ саломъ, какъ грибы, и, обвязавъ банки, выносятъ ихъ на холодъ.

442. Щавельное пюре.

Въ концѣ августа или въ началѣ сентября дѣлають на зиму заготовку щавеля. Купивъ мѣшокъ или корзину щавеля, выбираютъ изъ него желтые или испорченные листья, а остальные, промывъ ихъ хорошенько, отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ соленого кипятка, такъ какъ при варкѣ онъ пускаетъ и собственный сокъ. Когда щавель будетъ совсѣмъ мягокъ, его отбрасываютъ на рѣшето, а затѣмъ протирають, и полученное пюре провариваютъ на сильномъ огнѣ, какъ томатное. Послѣ того, какъ пюре остынетъ, его складываютъ въ бутылки или банку, какъ пюре изъ томатовъ; а затѣмъ выносятъ ее на холодъ. Такъ же точно готовятъ и шпинатное пюре.

443. Соленіе щавеля.

Для зеленаго борща, который дѣлають изъ рубленнаго щавеля, заготовку послѣдняго дѣлають такимъ образомъ. Купивъ корзину или мѣшокъ щавеля, его перебирають, отрывая у каждаго листика также и стебли. Затѣмъ, промывъ его, кладутъ слой щавеля въ кадочку, посыпавъ его немного солью, затѣмъ второй слой и т. д., пока весь щавель не уложится, сверху же его накрываютъ чистой тряпкой, а потомъ кружкомъ, который хорошенько придавливаютъ камнемъ.

444. Сушка зелени.

Взявъ 10—15 пучковъ молодой зелени: петрушки и укропу, споласкиваютъ ее, рубятъ ножомъ и оставляють на столѣ въ жаркомъ кухонномъ воздухѣ въ теченіе нѣсколькихъ дней, пока она не высохнетъ. Отъ пыли ее можно накрыть бумагой.

445. Храненіе кореньевъ.

Въ началѣ или въ серединѣ сентября покупаютъ на зиму слѣдующіе корни: больше всего моркови-коротели, такъ называется зимній крѣпкій сортъ моркови, которая отличается отъ обыкновенной тѣмъ, что конецъ ея какъ бы отрубленъ, въ простой же моркови онъ постепенно съуживается на нѣтъ. Вдвое меньше покупаютъ кореньевъ петрушки и пастернака, которые выбираютъ, какъ можно крупнѣе. Совсѣмъ немного требуется сельдерея и луку-порей, такъ какъ они мало употребляются. Привезя корни съ базара, ихъ складываютъ, отрѣзавъ сейчасъ же всю зелень до корня, въ сухомъ сараѣ или погребѣ и держатъ тамъ до первыхъ морозовъ, послѣ чего всѣ корни укладываютъ въ ящикъ съ пескомъ слѣдующимъ образомъ: взявъ деревянный ящикъ средней величины, насыпаютъ на дно его слой сухого песка, а на него кладутъ нѣсколько рядовъ моркови, одну корнемъ внизъ, а другую вверхъ такъ, чтобы онѣ не соприкасались между собой. Затѣмъ по 2 ряда петрушки и пастернака и 1 рядъ сельдерею. Послѣ этого этотъ слой кореньевъ, засыпаютъ пескомъ, на которомъ укладываютъ слѣдующій слой кореньевъ и т. д. до верха ящика, который ставятъ въ погребъ къ стѣнѣ. При покупкѣ кореньевъ надо обращать вниманіе, чтобы они были сухіе и прямо вырытые изъ земли, а не чистенькіе, промытые въ водѣ или выросшіе на болотѣ, такъ какъ эти послѣдніе не крѣпкіе и скоро загниваютъ.

446. Храненіе бураковъ.

Купивъ 100—150 средней величины круглыхъ, сладкихъ бураковъ, ихъ такъ же, какъ и корни, засыпаютъ пескомъ въ ящикъ или прямо на землѣ погреба. Для того, чтобы ни бураки, ни корни не гнили, надо

обращать вниманіе на то, чтобы песокъ, которымъ они засыпаются, былъ сухой. Главное же, что требуется для успѣшанаго храненія овощей—это сухой и прохладный погребъ.

447. Храненіе картофеля.

Лучшимъ картофелемъ считается американскій розоватый. При покупкѣ картофеля надо обращать вниманіе на то, чтобы онъ былъ крупный, такъ какъ такой выгоднѣе мелкаго, а кромѣ того, чтобы онъ былъ совершенно сухой, иначе онъ весь быстро сгниетъ. Для картофеля въ погребѣ дѣлаютъ закомъ, или загородку съ деревяннымъ поломъ, или же его также ссыпаютъ въ ящики, такъ какъ при соприкосновеніи картофеля съ землей онъ начинаетъ проростать и не будетъ годится въ пищу.

448. Храненіе лука.

Въ концѣ сентября покупается на зиму лукъ. Хорошимъ зимнимъ сортомъ считается круглый, плоскій лукъ, а не продолговатый. Для предохраненія лука отъ проростанія и порчи его надо вѣшать вѣнками на протянутой въ верху погреба веревкѣ или полкѣ. Лукъ-порей раскладывается въ погребѣ на полкахъ или ящикахъ ничѣмъ не закрытый.

449. Капуста свѣжая.

Послѣ Покрова, т.е. въ началѣ октября, когда начинаются небольшіе утренніе морозы, покупается на зиму капуста. При выборѣ капусты надо обращать вниманіе на то, чтобы кочни были крѣпкіе и плоскіе, а не продолговатые. Для сохраненія капусты въ свѣжемъ видѣ ее надо разложить на полкахъ или доскахъ въ погребѣ, а если таковыхъ нѣтъ, то вѣшать капусту вмѣ-

стѣ съ кочерыжкой на веревкѣ, прибитой къ потолку погреба. Кромѣ того, черезъ каждыя двѣ недѣли надо пересматривать капусту, срѣзая у нея верхніе листья, если они начинаютъ чернѣть или гнить.

450. Капуста кислая.

Выбравъ болѣе слабыя кочни изъ капусты, купленной на зиму, ихъ шинкуютъ, какъ лапшу или сѣкутъ сѣчкой и посыпавъ хорошенько солью, перетираютъ капусту руками, пока она не пуститъ сока. Затѣмъ складываютъ ее въ рѣшето и даютъ немного стечь. Приготовивъ и выпаривъ хорошенько кадку, складываютъ въ нее ведро-два капусты, а сверху посыпаютъ ее нарѣзанными лукомъ, морковью и петрушкой и небольшимъ количествомъ лавроваго листа и душистаго перца, а по желанію и тмлиномъ. Затѣмъ капусту уминаютъ хорошенько рукой, чтобы она плотно уложилась. Послѣ перваго слоя кладутъ второй, затѣмъ третій и т. д. до верха кадки. Если любятъ, то между слоями капусты или въ середину каждаго слоя кладутъ по нѣскольکو антоновскихъ яблокъ, которыя подаютъ потомъ къ столу, какъ моченныя. Уложивъ плотно всю капусту, оставляютъ ее такъ до другаго дня, а затѣмъ ежедневно въ теченіе полуторы или двухъ недѣль протыкаютъ капусту длинной заостренной палкой въ пяти—шести мѣстахъ, чтобы изъ нея выходилъ запахъ. По истиченіи этого срока капусту накрываютъ полотномъ и деревяннымъ кружкомъ и кладутъ сверху его хорошіи камень.

451. Квасъ сыровецъ № 1.

Взявъ два солдатскихъ хлѣба, нарѣзаютъ ихъ на куски и, высушивъ до румяности въ русской печи или въ духовой, выкладываютъ въ чистую кадочку и залива-

ють кипяткомъ такъ, чтобы сухари покрылись, а затѣмъ, завязавъ чистымъ полотенцемъ, оставляютъ такъ на сутки. На другой день, положивъ на каждое ведро на 5 коп. разведенныхъ въ теплой водѣ дрождей, размѣшиваютъ и выносятъ на холодъ, накрывъ кружкомъ. Употребляютъ сыровецъ, когда онъ закиснетъ, при чемъ ежедневно доливаютъ взятое количество его такимъ же количествомъ холодной воды.

452. Квасъ сыровецъ № 2.

10 фунтовъ пшеничныхъ отрубей наливаютъ горячей водой въ чистой кадущкѣ такъ, чтобы онѣ покрылись водой; перемѣшиваютъ ихъ и оставляютъ въ теплѣ нѣсколько дней, пока сыровецъ не закиснетъ; тогда его процѣживаютъ и выносятъ на холодъ.

453. Квасъ бурачный.

Въ концѣ сентября вмѣсто сыровца приготавливаютъ для борща на всю зиму бурачный квасъ. Взявъ кадку какой угодно величины, кладутъ въ нее очищенные сладкіе бураки пополамъ съ продолговатыми кислыми бураками всего столько, чтобы они вмѣстѣ заняли $\frac{2}{3}$ кадки. Затѣмъ бураки наливаются водой до верха кадки, которая закрывается полотномъ и кружкомъ. Черезъ $2\frac{1}{2}$ —3 недѣли бураки закиснутъ и квасъ готовъ для употребленія. Чтобы квасъ сохранялся дольше, надо почаще споласкивать тряпку и кружокъ на немъ и ежедневно вливать въ него столько же воды, сколько взято квасу.

ГЛАВА IV.

Н а п и т к и.

454. Лимонный квасъ.

Нарѣзавъ кружечками 4 хорошихъ спѣлыхъ лимона, вынимають изъ нихъ косточки и, отбросивъ совершенно верхушки лимоновъ, складываютъ ихъ въ горшокъ и прибавляютъ туда 3—3 $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песку. Часа въ 2 дня все это заливають 45 стаканами кипящей воды, и, размѣшавъ воду съ сахаромъ, накрываютъ полотемъ и оставляють до тѣхъ поръ, пока квасъ не остынетъ на столько, что будетъ теплымъ. Часовъ въ 8—9 вечера разводять въ $\frac{1}{4}$ стаканѣ этого же квасу 7—9 золотниковъ дрождей и, выливъ ихъ въ квасъ, хорошенько размѣшиваютъ; часовъ черезъ 10—11 квасъ запѣнится и лимоны поднимутся наверхъ. Тогда, процѣдивъ квасъ черезъ шелковое ситечко или черезъ салфетку, его разливають въ бутылки, оставляя горлышки пустыми; бутылки закупориваютъ пробками и обвязавъ ихъ веревочкой или тряпочками, выносятъ на холодъ. Черезъ 4—5 дней квасъ будетъ готовъ. Если же квасъ нуженъ скорѣй, то, закупоривъ квасъ, оставляють его на нѣсколько часовъ въ теплѣ, а потомъ выносятъ на холодъ, тогда на другой—третій день квасъ можно подавать. Этотъ квасъ можно для цвѣта подкрашивать 1—2 фунтами клюквы, проваренной въ водѣ, тогда количество лимоновъ уменьшаютъ на 1—2 штуки.

455. Шипучка изъ листьевъ черной смородины.

Взявъ $\frac{1}{4}$ фунта молодого листа черной смородины, споласкивають его и, положивъ въ горшокъ, кладутъ туда же 6—7 стакановъ сахару и 3 лимона безъ зеренъ,

нарѣзанныхъ кружечками. Все это заливаютъ 12 бутылками или 36 стаканами кипящей воды и, размѣшавъ квасъ, даютъ ему остыть. Потомъ, положивъ туда чайную ложечку кремартарта (продается въ аптекѣ), чтобы сдѣлать его шипучимъ, и 7—8 золотниковъ дрождей, черезъ 10—11 часовъ процѣживаютъ квасъ и, разливъ его въ бутылки, закупориваютъ ихъ и выносятъ на холодъ.

456. Квасъ ягодный.

Взявъ 4—5 фунтовъ какихъ угодно ягодъ, а именно: клубники, малины, черной смородины, вишень или клюквы, давятъ ихъ ложкой и, заливъ въ большой кастрюль вѣдромъ воды, кипятятъ ее вмѣстѣ съ ягодами. Затѣмъ выливаютъ этотъ морсъ въ горшокъ, положивъ туда же 7—8 стакановъ сахару, размѣшиваютъ, даютъ остыть квасу и, прибавивъ туда 10—11 золотниковъ дрождей, черезъ 10—12 часовъ, когда квасъ заиграетъ и ягоды поднимутся на верхъ, процѣживаютъ его, разливаютъ въ бутылки и, закупоривъ послѣднія, выносятъ ихъ на холодъ. Чтобы сдѣлать квасъ шипучимъ, вмѣстѣ съ дрожжами можно положить въ него ложечку кремартарта.

457. Квасъ яблочный.

Взявъ 2—3 фунта сушеныхъ на низкахъ яблокъ, складываютъ ихъ въ горшокъ, обдаютъ вѣдромъ кипящей воды и, обвязавъ горшокъ полотенцемъ, оставляютъ до другого дня. На другое утро, процѣдивъ квасъ, подкрашиваютъ его 1—2 фунтами толченой клюквы, прокипяченной съ 3—4 стаканами воды и, положивъ по вкусу сахару, прибавляютъ 8—10 золот. дрождей. Черезъ 10—12 часовъ, процѣдивъ вторично квасъ, разливаютъ его въ бутылки, закупориваютъ ихъ и выносятъ на холодъ.

458. Квасъ сухарный.

Взявъ $2\frac{1}{2}$ —3 фунта ржанныхъ сухарей, сушатъ ихъ въ русской печи или въ духовой, пока они не подрумянятся, а затѣмъ, высыпавъ ихъ въ горшокъ, заливаютъ 15 бутылками, или 45 стаканами, кипящей воды и прибавляютъ 5—6 стакановъ сахару. Когда квасъ остынетъ настолько, что будетъ лишь теплымъ, его разводятъ 8—9 золотниками дрождей и, черезъ 10—11 часовъ, процѣдивъ его черезъ частое сито или салфетку, разливаютъ въ бутылки, прибавляя въ каждую изъ нихъ по 2—3 штуки изюму для игры кваса, а затѣмъ, закупоривъ бутылки, выносятъ ихъ на холодъ.

459. Квасъ грушевый.

Вмѣсто всѣхъ перечисленныхъ лѣтнихъ квасовъ, на зиму дѣлаютъ грушевый квасъ слѣдующимъ образомъ: взявъ 20 ведерную бочку, придѣлываютъ къ ней кранъ и въ половинѣ сентября, поставивъ эту бочку въ погребъ въ лежачемъ положеніи, насыпаютъ въ нее черезъ воронку 4 большихъ мѣшка хорошихъ крѣпкихъ лѣсныхъ кислицъ, 2—3 мѣшка лѣсныхъ, немного улежавшихся (а не зеленыхъ) грушъ и 2—3 ведра крѣпкаго лѣсного терну. Конечно, все это предварительно моютъ въ водѣ. Затѣмъ боченокъ съ положенными фруктами наливаютъ холодной водой до верху, а отверстіе закрываютъ деревянной пробкой. Черезъ 3—4 недѣли квасъ готовъ. Наливая его черезъ кранъ въ воронку вливаютъ такое же количество холодной воды.

460. Клюквенное питье.

Взявъ 2 фунта спѣлой клюквы, промываютъ ее и разминаютъ ложкой, а затѣмъ, заливъ 10 стаканами холодной воды, хорошенько кипятятъ ее на сильномъ огнѣ.

Потомъ, процѣдивъ черезъ частое сито или салфетку, разбавляютъ по вкусу сахаромъ и, остудивъ на льду, подаютъ на столъ.

461. Л и м о н а д ъ .

Очистивъ цедру съ одного или 2 лимоновъ, заливаютъ ее 10 стаканами холодной воды и, хорошенько вскипятивъ ее, выдавливаютъ сюда же сокъ изъ 3 лимоновъ. Положивъ по вкусу сахару (для лучшаго цвѣта кусками), процѣживаютъ лимонадъ и, остудивъ его на холоду, подаютъ на столъ.

462. О р ш а д ъ .

Взявъ 1 фунтъ сладкаго миндаля и $\frac{1}{8}$ фунта горькаго, ошпариваютъ его и толкутъ въ чистой ступкѣ, а затѣмъ заливаютъ 10 стаканами кипящей воды и даютъ остыть, чтобы онъ былъ лишь теплымъ. Тогда, процѣдивъ это питье черезъ салфетку, хорошенько выжимаютъ весь миндаль и кладутъ по вкусу сахару. Для запаха можно влить немного розовой или флеръ-д'оранжевой воды. Остудивъ на холоду, подаютъ на столъ.

463. Наливки спиртныя.

Взявъ самыхъ спѣлыхъ вишенъ, малины, угорки или венгерки, райскихъ яблочекъ или рябины, хорошенько перебираютъ ихъ, оставивъ лишь свѣжія ягоды и, промывъ въ водѣ, отбираютъ на сито, чтобы онѣ обсохли. Затѣмъ, наложивъ въ большія бутылки до самаго горла какихъ-либо изъ этихъ ягодъ, заливаютъ ихъ или водкой перваго сорта или водкой пополамъ со спиртомъ. Закупоривъ бутылъ пробкой, ставятъ ее на окно или просто гдѣ-нибудь въ комнатѣ. Черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 мѣсяца наливка готова; тогда, процѣдивъ ее черезъ тряпочку или пропустивъ черезъ фильтръ, ее подслащиваютъ по вку-

су, для чего берутъ стаканъ наливки въ чистую кастрюльку и, прокипятивъ ее съ нѣсколькими кусками сахара, разбавляютъ ею всю остальную наливку. Затѣмъ наливку разливаютъ въ чистыя бутылки и закупориваютъ пробками, а потомъ выносятъ въ погребъ.

464. Наливки сладкія.

Оставшіеся отъ первой наливки ягоды засыпаютъ сахарнымъ пескомъ и ставятъ бутылъ къ печкѣ для того, чтобы сахаръ скорѣе растаялъ; затѣмъ снова засыпаютъ сахаромъ и такъ до тѣхъ поръ, пока всѣ ягоды не покроются новой наливкой. Тогда бутылъ опять закупориваютъ недѣли на 3—4; послѣ чего сливаютъ вторую сладкую наливку и, если она не достаточно спиртная, то въ нее прибавляютъ по вкусу водки, а затѣмъ также разливаютъ по бутылкамъ и закупоривъ пробками, выносятъ ее въ погребъ.

465. Водянка.

Оставшіеся послѣ второй наливки ягоды наливаютъ горячей кипяченой водой такъ, чтобы всѣ ягоды покрылись. Затѣмъ бутылъ снова закупориваютъ и оставляютъ недѣли $2\frac{1}{2}$ —3, пока ягоды совершенно не вымокнутъ. Сливъ и профильтровавъ водянку, ее разбавляютъ немного второй наливкой, чтобы она была пріятнѣе на вкусъ, а затѣмъ, разливъ въ бутылки и закупоривъ ихъ, выносятъ въ погребъ. Если водянку не наливаютъ, то оставшіеся послѣ наливки ягоды кладутъ въ маринадъ, также оставшіеся или вновь сваренныи, и черезъ $2—2\frac{1}{2}$ недѣли подаютъ къ столу.

466. Линеръ канао шуа.

Взявъ 6 столовыхъ ложекъ кофе, настаиваютъ его на 3 стаканахъ холодной воды 24 часа, а затѣмъ филь-

трують черезъ вату или фiльтръ. Положивъ въ полученную жидкость 2 небольшихъ палочки ванили, разрѣзанныхъ вдоль, кипятятъ ее и вторично фiльтруютъ. Затѣмъ, положивъ 2—3 стакана сахару кусками, хорошенько кипятятъ и, осторожно вливъ на краю плиты $\frac{1}{2}$ бутылки спирту, придвигаютъ кастрюлю снова на огонь и провариваютъ ликеръ до пару. Наконецъ еще въ третiй разъ фiльтруютъ и, разливъ ликеръ въ бутылки, закупориваютъ ихъ и выносятъ на холодъ.

467. Ликеръ фрунтовый.

Взявъ 2 фунта клюквы, малины или черной смородины, промываютъ и перебираютъ ягоды и, подавивъ ихъ ложкой, кладутъ въ холщевой мѣшочекъ или салфетку и даютъ стечь соку, не надавливая на мѣшокъ, чтобы сокъ не былъ мутнымъ. Сваривъ сиропъ изъ 2—3 фунтовъ кусковаго сахару и $3\frac{1}{2}$ стакановъ воды, какъ для варенья (т.-е. чтобы сошла вся пѣна), вливаютъ въ него сокъ и еще разъ кипятятъ. Сдвинувъ на край плиты тазъ, въ которомъ варится ликеръ, вливаютъ осторожно, чтобы не брызнуть на плиту, бутылку спирту, которую заранее въ теченiе 1—2 дней можно настоять, на палочкѣ ванили. Затѣмъ, придвинувъ тазъ къ огню, промѣшиваютъ ликеръ до пара, не давая ему кипѣть, такъ какъ иначе спиртъ улетучится.

468. Глинтвейнъ.

Вливаютъ въ кастрюлю: 5 стакановъ краснаго вина, прибавляютъ туда же 45 кусковъ пиленнаго сахару, 2 рюмки спирту, 2 рюмки коньяку, 2 рюмки рому, 2 рюмки мараскина, 2—3 десертныхъ ложки смѣси изъ гвоздики, душистаго перцу, горькаго перцу и корицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, корку съ

одного лимона, 5—10 капель ананасной эссенции и все-
му этому даютъ разъ вскипѣть, а затѣмъ, процѣдивъ,
подаютъ въ стаканахъ горячимъ.

469. Крюшонъ.

Взявъ 2 бутылки какого угодно бѣлаго вина или $1\frac{1}{2}$
бутылки шампанскаго, вливаютъ ихъ въ кувшинъ; туда
же вливаютъ 1—2 рюмки коньяку; 2—3 рюмки мара-
скина и сокъ изъ 2—3 апельсиновъ, кладутъ нарѣзан-
ные тонкими кружечками 1 ананасъ и 2 апельсина, а
лѣтомъ вмѣсто нихъ берутъ $\frac{1}{4}$ фунта ягодъ малины или
клубники; наконецъ кладутъ сахару по вкусу и кусками
ледъ. Подается крюшонъ въ кувшинѣ.

470. Кофе.

Взявъ жаренаго кофе мокко, мелютъ его и, положивъ
въ кофейникъ по $1\frac{1}{2}$ —2 чайныхъ ложки на стаканъ,
прибавляютъ по $\frac{1}{4}$ ложечки лучшаго цикорія; заливъ
его горячей водой, хорошенько кипятятъ, а затѣмъ, давъ
устояться, подаютъ на столъ со сливками или ликерами.
Для запаха по желанію прибавляютъ кусочекъ ванили.

471. Какао.

Ставятъ кипятить 3—4 стакана молока и, когда оно
закипитъ, берутъ чистый стаканъ, кладутъ въ него по
чайной ложкѣ или полторы на стаканъ молока лучшаго
какао и, размѣшавъ его съ небольшимъ количествомъ
молока, выливаютъ какао въ остальное молоко. Затѣмъ,
давъ еще разъ прокипѣть, подаютъ на столъ, положивъ
въ какао сахару по вкусу.

472. Шоколадъ.

Вскипятивъ 4—5 стакановъ цѣльнаго молока, кладутъ
въ него $\frac{1}{2}$ фунта шоколаду, натертаго на теркѣ или

распущеннаго въ небольшой кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ молока. Затѣмъ прибавляютъ сахару по вкусу, а передъ подачей на столъ кладутъ 3—4 свѣжихъ желтка, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару и взбиваютъ шоколадъ вѣнничкомъ, пока не появится густая пѣна.

473. Миндальное молоко.

Ошпаривъ $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, толкутъ его въ ступкѣ, а затѣмъ, наливъ 2 стаканами кипяченой горячей или остуженной воды, даютъ постоять минутъ 15—20, послѣ чего процѣживаютъ и подаютъ на столъ.

Г Л А В А V.

С М Ъ С Ъ .

474. Приготовление фритюра.

Взявъ $2\frac{1}{2}$ ф. почечнаго не стараго сала, мочать его $\frac{1}{2}$ часа въ водѣ, а затѣмъ, нарѣзавъ на мелкіе куски, складываютъ въ чугунную эмальированную посуду и посыпаютъ сверху мелко нарѣзанными кореньями въ слѣдующемъ количествѣ: одну морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки и $\frac{1}{4}$ сельдерея, а также одной десертной ложкой соли. Размѣшавъ коренья съ саломъ, ставятъ послѣднее на плиту, чтобы оно кипѣло. Когда появится совершенно прозрачный жиръ, то его тотчасъ же процѣживаютъ въ чистую кастрюлю, а оставшееся сало опять топятъ, не давая ему перекипать, такъ какъ отъ этого портится его цвѣтъ. Такимъ же образомъ топится и свиное и гусиное сало. Сало или фритюръ сохраняется на холоду.

475. Приготовление фритюра на молокѣ.

Если фритюръ употребляется вмѣсто масла, т.-е. если на немъ все жарится для стола, то его лучше пригото-

влять такимъ образомъ. Сложивъ сало съ кореньями, какъ описано выше, заливаютъ его молокомъ и затѣмъ уже топятъ, пока не появится прозрачный жиръ, который процѣживаютъ въ чистую кастрюлю и выносятъ на холодъ до употребленія.

476. Соленіе коровьяго масла.

Какъ извѣстно, соленое масло считается и лучшимъ и болѣе выгоднымъ для жаренья на немъ, чѣмъ свѣжее, которое идетъ только для стола, всевозможныхъ сладкихъ блюдъ и тѣста, поэтому не мѣшаетъ всякой хозяйкѣ умѣть хорошо посолить масло. Взявъ свѣжее масло, промываютъ его въ холодной водѣ разъ или два, пока послѣдняя сдѣлается чистой, а не молочной. Отжавъ хорошенько масло, складываютъ его въ большую посудину и, прибавляя понемногу соли, равномерно смѣшиваютъ ее съ масломъ руками или ложкой. На пудъ масла надо брать 4—4¹/₂ фунта простой, темной смытой и высушенной соли, такъ какъ отъ бѣлой столовой, оно очень часто горкнетъ. Посоливъ такимъ образомъ масло, его плотно складываютъ въ деревянные кадочки, а сверху, засыпавъ солью, закрываютъ полотномъ или парафиновой бумагой и деревяннымъ кружкомъ; затѣмъ зарываютъ въ ледъ, или выносятъ въ холодный погребъ.

477. Храненіе свѣжаго масла.

Промывъ хорошенько въ водѣ свѣжее масло, плотно накладываютъ его въ фарфоровую или глиняную посудину и, закрывъ масло сверху полотняной тряпochкой, заливаютъ его легкимъ разсолomъ изъ стакана воды и чайной ложки соли; держать на холоду.

478. Храненіе свѣжихъ яицъ.

Взявъ осенью свѣжія яйца, каждое изъ нихъ слегка обмазываютъ лучшимъ вазелиномъ и, сложивъ ихъ въ

ящикъ или корзину, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

479. Запеканіе окорока.

Берутъ соленый и копченый окорокъ, намачиваютъ его на всю ночь въ холодной водѣ. На другое утро, взявъ 6—7 фунтовъ ржаной муки, на окорокъ въ 20 фунтовъ, мѣсятъ изъ нея такое тѣсто, чтобы имъ можно было обмазать окорокъ слоемъ въ палецъ толщины, сглаживая тѣсто мокрой рукой. Когда окорокъ будетъ обмазанъ, его ставятъ въ жаркую печь часа на $3\frac{1}{2}$ —4 запечься. Затѣмъ, остудивъ, снимаютъ съ него корку изъ тѣста и обернувъ кость папальоткой изъ бумаги и зачистивъ бока окорока, подаютъ его на столъ.

480. Маринованая рыба.

Взявъ осетрину, севрюгу, коропа, судака или карася, очищаютъ ихъ отъ чешуи и внутренностей, разрѣзаютъ на куски, солятъ и обжариваютъ въ прованскомъ или постномъ маслѣ. Въ то же время готовятъ слѣдующій маринадъ: на 6—7 ф. рыбы берутъ 5 стакановъ ухи, сваренной изъ костей и головы судака, кладутъ въ нее одну нарѣзанную кружками морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ уксусу, 3—4 ложки томату и немного лавроваго листу и перцу. Поставивъ все это на сильный огонь, хорошенько кипятятъ, какъ всякій маринадъ, и горячимъ заливаютъ остуженную и сложенную въ банку рыбу. Когда же маринадъ остынетъ, обвязываютъ банку бычачьимъ пузыремъ или бумагой и выносятъ въ холодное мѣсто. Черезъ 4—5 дней рыба готова.

481. Маринованая рыба другимъ способомъ.

Разрѣзавъ на куски и обжаривъ въ прованскомъ маслѣ 4—5 ф. рыбы, складываютъ ее въ банки или жестя-

ныя коробки и заливаютъ слѣдующимъ маринадомъ: поджаривъ въ прованскомъ маслѣ нарѣзанныя кружечками морковь и петрушку, кладутъ 3—4 ложки томату, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ стакана уксусу, $\frac{1}{2}$ стакана сахару и немного лавроваго листу и перцу и, прокипятивъ все это, заливаютъ рыбу. Затѣмъ, запаявъ коробки или обвязавъ банку, выносятъ маринадъ на холодъ.

482. Приготовление гусятныхъ полотковъ.

Взявъ молодыхъ хорошо выкормленныхъ гусей, конечно, уже заколотыхъ, выпотрошенныхъ и ощипанныхъ, разрубаютъ каждого изъ нихъ пополамъ, а затѣмъ натираютъ смѣсью соли съ селитрой, взявъ на пудъ гусей $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фун. соли и 2 лота селитры. Натертые полотки складываютъ въ кадку, дно которой, а также и каждый плотно уложенный рядъ полотковъ, посыпаютъ немного солью, лавровымъ листомъ и перцемъ. Уложивъ такимъ образомъ полотки, накрываютъ ихъ полотномъ, а сверху еще деревяннымъ кружкомъ съ хорошимъ гнетомъ.

483. Приготовление солонины.

Для солонины обыкновенно берутъ сѣкъ или костецъ, вообще мясистую часть задней ноги, при чемъ мясо должно быть молодое и жирное. Отдѣливъ мясо отъ костей, вытираютъ его насухо полотенцемъ, а затѣмъ натираютъ солью, пока мясо не пуститъ сока. Взявъ кадку, посыпаютъ дно ея солью съ селитрой, при чемъ на 1 пудъ мяса берется $1\frac{3}{4}$ фунта соли и $\frac{3}{4}$ фунта селитры. Затѣмъ, уложивъ рядъ кусковъ мяса по 10—15 ф., посыпаютъ его немного солью, горькимъ перцемъ и лавровымъ листомъ; потомъ кладутъ такъ же второй рядъ, третій и т. д. Сверху на мясо накладываютъ полотно и деревянный кружокъ съ тяжелымъ камнемъ. Если на тре-

тій или четвертый день солонина не покроется собственнымъ сокомъ, то ее заливаютъ прокипяченой и немного посоленной водой такъ, чтобы все мясо было покрыто.

484. Приготовление горчицы.

Протеревъ черезъ сито 4 столовыхъ ложки горчицы, кладутъ ее въ глубокую тарелку или миску, прибавляютъ туда же чайную ложку соли, 2—4 столовыхъ ложки сахару и, обваривъ все это кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы горчица имѣла густоту соуса, трутъ въ одну сторону, пока горчица не побѣлѣетъ и не сотрется. Тогда прибавляютъ по вкусу немного виннаго укусу и, оставляютъ горчицу открытой прямо въ кухнѣ или въ печи въ легкомъ жару, чтобы изъ нея вышла горечь. Затѣмъ ее накладываютъ въ судокъ или въ банку.

485. Раковое масло.

Если любятъ сильный вкусъ раковаго масла въ соусахъ или супѣ, то его недостаточно бываетъ отъ 40—50 штукъ раковъ, которые берутся по описанной выше пропорціи раковаго супа или раковаго пуддинга съ соусомъ, а потому его всегда слѣдуетъ имѣть въ заготовкѣ, т.-е. лѣтомъ, когда бываетъ много раковъ и ихъ ѣдятъ просто отваренными, слѣдуетъ не выбрасывать всѣ скорлупы и шлемы раковъ, а промывъ ихъ въ водѣ и истолокши въ ступкѣ сложить на глубокую сковороду и прожарить съ кускомъ коровьяго масла въ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта до розовой пѣны. Затѣмъ выливъ полученное раковое масло вмѣстѣ со скорлупами въ кастрюлю съ холодной водой и давъ ему подняться на верхъ и застынуть, снять его, выдавить воду и сложить въ стеклянную баночку, а затѣмъ, обвязавъ ее бумагой, вынести на холодъ.

ОТДѢЛЪ V.

Составленіе меню и выдача провизіи.

При составленіи меню и для экономной выдачи провизіи на какое угодно количество человѣкъ надо имѣть въ виду слѣдующія правила: во-первыхъ, не назначать въ одинъ день все сытныя и тяжелыя блюда, а на другой день, напротивъ, дѣлать совсѣмъ легкій обѣдъ; во-вторыхъ, надо, при выборѣ провизіи заботиться о ея разнообразіи; въ третьихъ, если на одинъ день берется филе или затылокъ для жаренья, то надо на другой день употребить оставшіяся кости на рассольникъ, или супъ съ фрикаделями; или, если на какое-нибудь блюдо требуются одни желтки, то на другой день слѣдуетъ непременно назначить воздушный пирогъ, миндальное пирожное или яблочный кремъ, чтобы употребить оставшіеся бѣлки. Словомъ, въ хозяйствѣ не должно ничего пропадать. При выдачѣ провизіи на какое угодно количество человѣкъ надо хорошо помнить пропорцію на одного или на 5 человѣкъ, а затѣмъ увеличить ее пропорціонально числу обѣдающихъ. Для облегченія этого предлагаю здѣсь таблицу количества различныхъ продуктовъ, идущихъ на одинъ порціонный обѣдъ.

На каждую персону полагается:

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Супу по 2 тарелки и | $\frac{1}{2}$ ф. мяса, |
| на отбивной битокъ | $\frac{3}{4}$ " " |
| на котлеты и зразы | $\frac{1}{3}$ " " |
| на порцію мяса кускомъ | $\frac{1}{2}$ " " |

| | |
|--|---------------------------------------|
| вырѣзки на какое угодно блюдо | $\frac{1}{2}$ ф. мяса. |
| наваги, смотря по величинѣ | 2—3 штуки, |
| судака въ сыромъ видѣ | 1 фунтъ, |
| рыбы красной, осетрины или севрюги | $\frac{1}{2}$ фунта, |
| utki | $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ штуки, |
| гуся, смотря по величинѣ | $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{8}$ " |
| курицы | $\frac{1}{3}$ " |
| цыпленка, смотря по величинѣ | $\frac{1}{2}$ —1 " |
| телятины или баранины | $\frac{3}{4}$ фунта, |
| отбивныхъ котлетъ | 1—2 штуки, |
| мозговъ | $\frac{1}{2}$ " |
| языка | $\frac{1}{4}$ " |
| дичи мелкой | 1—2 " |
| зайца | $\frac{1}{4}$ " |
| индѣйки, смотря по величинѣ | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{10}$ штуки. |

Меню обѣдовъ изъ 3 блюдъ.

1. Супъ съ засыпкой.
Антрекотъ съ картофелемъ, салатъ или огурцы.
Рисовая бабка съ яблоками.
2. Борщъ малороссійскій.
Пилавъ изъ барашка.
Сырники.
3. Супъ жульенъ съ блинчатыми пирогами.
Гусь съ капустой.
Молочный кисель.
4. Польскій борщъ съ ватрушками.
Котлеты пожарскія съ морковнымъ соусомъ.
Бисквитный рулетъ.
5. Супъ итальянскій.
Отбивныя свиныя котлеты.
Оладьи съ яблоками.
6. Кислая щи съ гречневой кашей.
Судакъ фритъ.
Суфле яблочное со сливкамй.

Меню обѣдовъ изъ 4 блюдъ.

1. Супъ съ заварными клецками.
Битки съ лукомъ, жареный картофель.

- Цвѣтная капуста.
Миндальное пирожное.
2. Борщъ флотскій.
Судакъ по польски.
Телятина съ картофелемъ въ сметанѣ.
Бабка саговая съ молочнымъ соусомъ.
3. Супъ съ брюссельской капустой, пирожки изъ кислаго тѣста.
Языкъ съ горошкомъ.
Цыплята.
Сливочный кремъ.
4. Разсолъникъ.
Колдуны.
Утки съ яблоками.
Слоеныя трубочки въ безе.
5. Супъ—рисовое пюре съ гречками.
Судакъ о гратенъ.
Духовые битки.
Хворостъ.
6. Лѣнныя щи съ пшенной кашей.
Зеленый соусъ съ яицами.
Дичь.
Заварной кремъ.

Меню званого обѣда.

1. Горячія и холодныя закуски.
Осетрина по-русски.
Супъ консоме, жереные пирожки.
Индѣйка съ маринадами.
Цвѣтная капуста или спаржа.
Пломбиръ.
2. Горячія и холодныя закуски.
Заливное изъ куръ.
Супъ принсесъ со слоеными пирожками.
Дичь съ маринадами.
Артишоки.
Абрикосовое мороженое.

Спеціально поварской словарь.

Во многихъ поваренныхъ книгахъ, написанныхъ для хозяевъ, встрѣчаются часто слова, непонятныя для непосвященныхъ, а по-

тому привожу здѣсь переводъ общеупотребительныхъ словъ спеціально поварского языка.

Зачистить мясо значить отдѣлить его отъ жилъ и костей.

Придать форму мясу—перевязать его шпагатомъ.

Запониловать—смазать яйцомъ и обвалить въ сухаряхъ.

Замариновать—намочить что-либо въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

Заколеровать—прожарить до румянаго цвѣта.

Спассеровать—прожарить не на сильномъ огнѣ, чтобы не было корочки.

Отколеровать—нагрѣть жиръ или масло до кипѣнія.

Припустить—довести до готовности въ собственномъ соку.

Высадить—сгустить выпариваніемъ.

Загратанить—придать чему-либо румяную корочку.

Брезировать—прожарить что-либо въ жирѣ.

Брезъ—жиръ, снятый съ бульона.

Фритюръ—чистый жиръ.

Фюме — крѣпкій бульонъ, вываренный изъ костей до густоты желе.

Ланспикъ — застуженный очищенный бульонъ изъ телячьихъ ножекъ, птицы и рыбы.

Обланжирить—обварить кипяткомъ.

Крутой кипятокъ—вода, кипящая ключемъ.

Пассеровка—заваренное масло съ мукой для соусовъ.

Затянуть—очистить супъ, желе до прозрачности.

Проварить до пара—варить на огнѣ, мѣшая, но не кипятя.

Вытянуть—положить на ложку кусокъ масла и, не спуская его соединить съ чѣмъ-либо.

Откинуть—выложить изъ воды на дурхшлагъ или рѣшето.

Опара—дрожди, разведенныя водой или молокомъ и заправленныя мукой.

Выбить тѣсто — поднимать его рукой или ложкой и ударять о стѣнки кастрюли или мочотры.

Взбить—превратить что-либо въ легкую пѣну.

Льезонъ—смѣсь изъ молока и желтковъ, проваренная до пара.

Крутоны или бланкеты — красиво нарѣзанные кусочки хлѣба или ланспика.

Конвертъ или корнетъ — бумажный мѣшокъ, сложенный фунтикомъ.

Букетъ—душистая зелень укропа и петрушки, связанная вмѣстѣ.

Карамель—пережаренный сахаръ, разведенный водой для подкраски.

Кляръ—вода разводится съ мукой въ жиденькое тѣсто и употребляется вмѣсто яйца при жареніи постныхъ рыбъ.

Шпагатъ—тонкая крѣпкая веревка.

Оттачивать коренья — придать имъ гладкій круглый или продолговатый видъ.

Ложка—безъ обозначенія столовой, десертной или чайной означаетъ кухонную бѣлую ложку.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

| | |
|------------------------------------|--------|
| Предисловіе | стр. 1 |
| Введеніе. Кухня и посуда | 7 |
| Мѣра и вѣсъ | 11 |
| Отдѣлъ I. Мясовѣдѣніе | 13 |

Отдѣлъ II. Домашній и поварской столъ.

| | |
|--|------|
| Глава I. Супы и борщи скоромяныя. | |
| | стр. |
| 1. Бѣлый бульонъ | 25 |
| 2. Желтый бульонъ | 26 |
| 3. Красный бульонъ | 27 |
| 4. Консоме | 28 |
| 5. Минутный бульонъ | 29 |
| 6. Супъ съ засыпкой | 30 |
| 7. „ „ рисомъ | 31 |
| 8. „ „ манной крупой | 32 |
| 9. „ „ заварными клецками | 33 |
| 10. „ „ манными клецками | 34 |
| 11. „ „ фрикаделями | — |
| 12. „ „ ушками | 35 |
| 13. „ омлетъ | 36 |
| 14. „ греческій | 37 |
| 15. „ итальянскій | 38 |
| 16. „ перлов. или кремъ д'оржъ | 39 |
| 17. „ пюре изъ куръ | — |
| 18. „ „ „ кореньевъ и овощей | 40 |
| 19. „ „ „ цыпленка | 41 |
| 20. „ „ „ дичи | 42 |
| 21. „ изъ потроховъ | 43 |
| 22. „ „ курицы | 44 |
| 23. „ жюльенъ | — |
| 24. Супъ потафе или сборный | 45 |
| 25. „ „ весенній, или printemps | 46 |
| 26. „ „ съ кнелю или принцессъ | 47 |
| 27. „ „ раковый | 48 |
| 28. Борщъ малороссійскій | 49 |
| 29. „ „ флотскій | 51 |
| 30. „ „ польскій | 52 |
| 31. „ „ шаръ | 53 |
| 32. „ „ съ голубями или цып- лятами | — |
| 33. „ „ Скобелевскій | 54 |
| 34. Щи лѣтніе | — |
| 35. „ „ кислыя или русскія | 55 |
| 36. „ „ зеленыя | 56 |
| 37. Борщъ зеленый | 57 |
| 38. Разсольникъ | 58 |
| 39. Окрошка | 59 |
| Глава II. Супы и борщи постныя. | |
| 40. Супъ грибной съ рисомъ | 60 |
| 41. „ „ рыбный съ засыпкой | 61 |
| 42. „ „ гороховое пюре | 62 |
| 43. Уха съ кореньями | 63 |
| 44. „ „ кнелю | — |
| 45. Борщъ постный | 64 |

| | СТР. |
|---------------------------------|------|
| 46. Щи кислыя постныя | 65 |
| 47. Солянка постная | 66 |
| 48. Ботвинья | — |

Глава III. Каши, гренки и фарши.

| | |
|--|----|
| 49. Каша гречневая рассыпчатая . | 67 |
| 50. „ ячная | 69 |
| 51. „ гречневая скороспѣлая . | — |
| 52. Сальникъ | — |
| 53. Каша пшенная | 70 |
| 54. „ полевая | 71 |
| 55. „ изъ тыквы | — |
| 56. „ молочная | 72 |
| 57. „ гурьевская | — |
| 58. Гренки изъ гречневой крупы . | 73 |
| 59. „ „ хлѣба | 74 |
| 60. „ съ мясомъ | — |
| 61. „ мягкіе | 75 |
| 62. „ жареные | — |
| 63. Фаршъ изъ варенаго мяса . | — |
| 64. „ „ сырого мяса | 76 |
| 65. „ „ мяса скороспѣлый . | — |
| 66. „ „ риса скоромный | 77 |
| 67. „ „ капусты | — |
| 68. „ „ бараньихъ легкихъ | 78 |
| 69. „ „ мозговъ | — |
| 70. „ „ вязиги | 79 |
| 71. „ „ творогу для варениковъ | — |
| 72. „ „ творогу для ватрушекъ | — |
| 73. „ „ сухарей | 80 |
| 74. „ „ булки | — |
| 75. „ „ крушъ | 81 |
| 76. „ „ рису постный | — |
| 77. „ „ кислой капусты | — |
| 78. „ „ гороха | 82 |

Глава IV. Соусы горячіе и холодные.

А. Горячіе соусы.

| | |
|----------------------------------|----|
| 79. Соусъ бѣлый | 83 |
| 80. „ красный | — |
| 81. Подливки или сочки | 84 |

| | СТР. |
|---|------|
| 82. Соусъ луковый къ разварнымъ блюдамъ | 85 |
| 83. „ луковый къ биткамъ . | — |
| 84. „ сметанный | 86 |
| 85. „ хрѣновый | — |
| 86. „ сюпремъ | 87 |
| 87. „ голландскій | — |
| 88. „ томать | 88 |
| 89. „ изъ соленыхъ огурцовъ . | — |
| 90. „ бешемель | — |
| 91. „ пикантъ | 89 |
| 92. „ раковый | — |
| 93. „ щавельный | 90 |
| 94. „ съ маринован. грибами . | — |
| 95. „ изъ шампиньоновъ | 91 |
| 96. „ изъ зеленого горошка . | — |
| 97. „ изъ моркови, кольраби, бобовъ и стручковъ | 92 |
| 98. „ изъ чернослива и изюма . | — |
| 99. „ бураковъ | 93 |
| 100. „ бордалезъ | — |
| 101. „ изъ сухихъ грибовъ | 94 |
| 102. „ молочный | 95 |
| 103. „ сабаюнъ | — |

Б. Холодные соусы.

| | |
|-------------------------------------|----|
| 104. Соусъ провансаль | 95 |
| 105. „ тартаръ | 96 |
| 106. „ равиготъ | 97 |
| 107. „ провансаль постный | — |
| 108. „ хрѣновый | — |

Глава V. Рыбы, пудинги и промежуточные блюда.

| | |
|---|-----|
| 109. Судакъ фри или жареный | 98 |
| 110. „ по-польски | 99 |
| 111. „ о гратенъ | 100 |
| 112. „ кольберъ | 101 |
| 113. „ орли | 102 |
| 114. Котлеты изъ судака | 103 |
| 115. Судакъ паровой | — |
| 116. Караси или лини въ сметанѣ | 104 |
| 117. Лещъ фаршированный | — |
| 118. Навага | 105 |
| 119. Щука фаршированная | — |
| 120. Осетрина по-руски | 106 |

| | СТР. |
|---|------|
| 121. Осетрина разварная | 108 |
| 122. Соусъ изъ осетрины | — |
| 123. Стерлядь паровая | 109 |
| 124. Пуддингъ изъ рыбы | 110 |
| 125. „ „ курицы | — |
| 126. „ „ раковъ | 111 |
| 127. „ „ шавеля | — |
| 128. „ „ моркови | 112 |
| 129. „ „ творогу | — |
| 130. Разварная говядина | 113 |
| 131. Солонина | — |
| 132. Полотокъ гусиный | 114 |
| 133. Поросенокъ подъ хрѣномъ | — |
| 134. Ветчина отварная | — |
| 135. Языкъ | — |
| 136. Голубцы | 115 |
| 137. Соусъ изъ почекъ | 116 |
| 138. Ножи телячьи | — |
| 139. Мозги | 117 |
| 140. Рагу изъ баранины или теляч- чей грудинки | 118 |
| 141. Пилавъ | 119 |
| 142. Куры разварныя | 120 |
| 143. Зразы картофельныя | — |
| 144. Котлеты манныя | 121 |
| 145. „ рисовыя | — |

Глава VI. Жаркія.

| | |
|---|-----|
| 146. Антрекотъ | 122 |
| 147. Бифштексъ | 123 |
| 148. „ по-гамбургски | 124 |
| 149. Битки отбивныя съ лукомъ | 125 |
| 150. „ духовыя | — |
| 151. Ростбивъ по-московски | 126 |
| 152. Розбратъ | — |
| 153. Зразы отбивныя | 127 |
| 154. Филе миньонъ | 128 |
| 155. „ соте | — |
| 156. „ пикантъ | 129 |
| 157. Турнь-до соусъ бардалезъ | — |
| 158. Мясо тушеное кускомъ | — |
| 159. „ гусарская печень | 130 |
| 160. „ шпигованное | 131 |
| 161. „ заячье | — |
| 162. Вырѣзка жареная | 132 |

| | СТР. |
|--|------|
| 163. Ростбивъ | — |
| 164. Бефъ брезе | 133 |
| 165. Котлеты | 134 |
| 166. Битки въ сметанѣ | 135 |
| 167. „ по-казацки | 136 |
| 168. „ канченскіе | — |
| 169. Зразы рубланыя | — |
| 170. „ нельсонъ | 137 |
| 171. Рулетъ изъ мяса | 138 |
| 172. Телятина | — |
| 173. Баранина | 139 |
| 174. Свинина | 140 |
| 175. Телятина подъ бешемелью | — |
| 176. Шницель по-вѣнски | — |
| 177. Котлеты отбивныя | 141 |
| 178. Цыпленокъ жареный | — |
| 179. Поприкашъ изъ цыплятъ | 142 |
| 180. Куры и индѣйки жареныя | 143 |
| 181. Котлеты пожарскія | 144 |
| 182. „ де воляиль | 145 |
| 183. „ маршалъ | — |
| 184. Гусь и утка жареныя | 146 |
| 185. Поросенокъ жареный | — |
| 186. Дичь мелкая | 147 |
| 187. Заяць | 148 |
| 188. Охотничьи котлеты | 149 |

Глава VII. Гарниры.

| | |
|--|-----|
| 189. Картофель жареный | 150 |
| 190. „ соломка | — |
| 191. „ Пушкинъ | 151 |
| 192. „ отварной | — |
| 193. „ въ сметанѣ | — |
| 194. „ метръ д'отель | 152 |
| 195. Картофельное пюре | — |
| 196. Картофельные крокеты | 153 |
| 197. Макароны | — |
| 198. Морковь или рѣпа тушеная | 154 |
| 199. Горошекъ зеленый | — |
| 200. Яблоки печеныя | — |
| 201. Бобы зеленые | 155 |
| 202. Капуста тушеная | — |
| 203. „ цвѣтная или брус- сельская | — |
| 204. Томать | 156 |

СТР.

СТР.

Глава VIII. Зеленъ.

| | |
|--|-----|
| 205. Цвѣтная капуста | 156 |
| 206. Спаржа | 157 |
| 207. Артишокъ | — |
| 208. Горошекъ зеленый | 158 |
| 209. Зеленый соусъ съ пашотами | — |
| 210. Тыква жареная | — |
| 211. Кукуруза | 159 |
| 212. Рѣпа фаршированная | — |
| 213. Томать фаршированный | 160 |

Глава IX.

А. Сладкія блюда.

| | |
|--|-----|
| 214. Бабка рисовая | 161 |
| 215. „ саговая | 163 |
| 216. Сырники | — |
| 217. Блинчики сладкіе | 164 |
| 218. Оладьи съ яблоками | 165 |
| 219. „ бисквитн. съ яблоками — | — |
| 220. „ съ яблоками | 166 |
| 221. „ на дрожжахъ | — |
| 222. Пуддингъ изъ булки | 167 |
| 223. Сабаіонъ | — |
| 224. Пончики | 168 |
| 225. Вафли простыя | 169 |
| 226. Еще вафл | — |
| 227. Вафли сладкія | — |
| 228. „ шоколадныя | 170 |
| 229. Каймакъ горячій | — |
| 230. Трубочки разсыпчатыя | 171 |
| 231. „ миндальныя | — |
| 232. Хворостъ № 1 | 172 |
| 233. „ № 2 | 173 |
| 234. „ № 3 | — |
| 235. Шулики съ макомъ | — |
| 236. Маковое молоко | 174 |
| 237. Оладьи постныя | — |
| 238. Наливашники или растяжной пирогъ | 175 |
| 239. Яблоки фаршированыя | 176 |
| 240. Пирогъ сладкій | 177 |
| 241. „ „ постный | — |
| 242. „ съ вишнями | 178 |
| 243. „ царскій | 179 |
| 244. Кремъ шоколадн. въ чашкахъ | 180 |

| | |
|---|-----|
| 245. Воздушный пирогъ | 180 |
| 246. Фруктовое суфле | 181 |
| 247. Рулетъ бисквитный | — |
| 248. Пирожное александрійское | 182 |
| 249. Пышки съ кремомъ | — |
| 250. Пирожное разсыпчатое | 184 |
| 251. Киршкухенъ | 185 |
| 252. Трубочки слоеныя | — |
| 253. Слойка съ кремомъ | 186 |
| 254. Яблоки въ слойкѣ | — |
| 255. Миндальное пирожное | 187 |
| 256. Миндальный тортъ | — |
| 257. Бисквитный тортъ | 188 |
| 258. Помадка | 189 |
| 259. Орѣховый тортъ | — |
| 260. Карамель | 190 |
| 261. Шоколадный тортъ | — |
| 262. Безе | 191 |

Б. Застуженыя сладкія.

| | |
|---|-----|
| 263. Кисель молочный | 191 |
| 264. „ шоколадный или ко- фейный | 192 |
| 265. „ ягодный | — |
| 266. Желе лимонное и апельсинное | 193 |
| 267. „ цвѣтное | 194 |
| 268. „ винное и ванильное | — |
| 269. „ разноцвѣтное | 195 |
| 270. „ ералашь | 196 |
| 271. Кремъ заварной | 197 |
| 272. „ сливочный | — |
| 273. „ брюле | 198 |
| 274. „ фруктовый | — |
| 275. „ яблочный | 199 |
| 276. Сумбукъ | — |
| 277. Муссъ | 200 |
| 278. Бланманже | — |
| 279. Мороженое сливочное | 201 |
| 280. „ орѣховое | 202 |
| 281. „ шоколадное и ко- фейное | — |
| 282. „ фруктов. изъ пюре 203 | — |
| 283. „ „ „ сока — | — |
| 284. „ лимонное | — |
| 285. Пломбиръ сливочный | 204 |
| 286. „ слойстый | — |
| 287. „ малиновый | 205 |

| | стр. |
|--------------------------------|------|
| 288. Парфе ванильное | 205 |
| 289. Пуншъ глянсе | 206 |
| 290. Портъ Верди | — |
| 291. Пасха | 207 |
| 292. „ заварная | 208 |
| 293. „ съ желтками | — |
| 294. „ апельсиновая | 209 |
| 295. „ сливочная | — |
| 296. „ сметанная | 210 |
| 297. „ помадка | — |

Глава X. Горячія закуски.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 298. Яичница | 211 |
| 299. Омлетъ съ ветчиной | — |
| 300. Кодуны | 212 |
| 301. Малороссійская колбаса | 213 |
| 302. Сосиски въ томатъ | — |
| 303. Бефъ Строгановъ | — |
| 304. Форшмакъ изъ телятины | 214 |
| 305. „ съ мозгами | 215 |
| 306. Сотте изъ почекъ | 216 |
| 307. Солянка на сковородѣ | — |
| 308. Кокиль | 217 |
| 309. Грибы въ сметанѣ | 218 |

| | стр. |
|----------------------------------|------|
| 310. Отварные раки | 219 |
| 311. Макароны очратенъ | — |

Глава XI. Холодные закуски.

| | |
|--|-----|
| 312. Салатъ изъ баклажанъ | 220 |
| 313. Икра изъ синихъ баклажанъ | — |
| 314. Винегретъ | 221 |
| 315. Яйца фаршированные | — |
| 316. Раки провансаль | 222 |
| 317. Паштетъ въ тѣстѣ | — |
| 318. „ „ ланспикъ | 223 |
| 319. Сыръ изъ дичи | 224 |
| 320. „ „ селедки | 225 |
| 321. Салатъ Оливье | — |
| 322. Рулетъ изъ поросенка | 226 |
| 323. Заливное изъ куръ | 227 |
| 324. „ „ поросенка | 228 |
| 325. Ланспикъ | 229 |
| 326. Гарниръ для холодныхъ блюдъ | 230 |
| 327. Заливная осетрина | — |
| 328. Маіонезъ изъ рыбы | 231 |
| 329. Фаршированная курица подъ маіонезомъ | 233 |

Отдѣлъ III. Различное тѣсто.

| | |
|---|-----|
| 330. Лапша | 235 |
| 331. Прѣсное тѣсто | 236 |
| 332. Вареники съ творогомъ | — |
| 333. Постное прѣсное тѣсто | 237 |
| 334. Прѣсные жареные пирожки | — |
| 335. Ватрушки къ борщу | 238 |
| 336. „ сладкія | — |
| 337. Блинчатые пирожки | 239 |
| 338. Разсыпчатые пирожки | 240 |
| 339. Пирожки изъ кислаго тѣста | — |
| 340. Скорое кислое тѣсто | 242 |
| 341. Большой пирогъ изъ кислаго тѣста | 243 |
| 342. Тѣсто кислое холодное | 244 |
| 343. Жареные пирожки изъ кисла- го тѣста | — |
| 344. Тѣсто кислое постное | 245 |
| 345. Жареные постные пирожки | 246 |

| | |
|--|-----|
| 346. Растеган | 246 |
| 347. Тѣсто слоеное | 247 |
| 348. Большой слоеный пирогъ | 248 |
| 349. Дьябль и пай | 249 |
| 350. Пирогы полуслоеные | 250 |
| 351. Тѣсто паштетное | — |
| 352. Коржики № 1 | — |
| 353. „ № 2 | 251 |
| 354. „ № 3 | — |
| 355. „ № 4 | 252 |
| 356. „ № 5 | — |
| 357. „ полуслоеные № 6 | — |
| 358. „ со смальцемъ № 7 | 253 |
| 359. „ соленые № 8 | — |
| 360. „ постные № 9 | 254 |
| 361. Крендельки | — |
| 362. Печенье мелкое № 1 | 255 |
| 363. Печенье рассыпчатое № 2 | — |

| | СТР. | | СТР. |
|------------------------------------|------|------------------------------------|------|
| 364. Печенье мелкое № 3 . . . | 256 | 376. Бабы сдобныя № 4 | 264 |
| 365. „ на желткахъ № 4 . . . | — | 377. „ мелкія № 5 | 265 |
| 366. „ рассыпчатое № 5 . . . | — | 378. Булжки простыя № 1 | — |
| 367. „ миндальное № 6 . . . | 257 | 379. „ постныя № 2 | 266 |
| 368. „ мелкое № 7 . . . | — | 380. „ сдобныя № 3 | 267 |
| 369. Бисквитъ для шоколада . . . | 258 | 381. „ „ № 4 | 268 |
| 370. „ къ чаю | — | 382. „ легкія № 5 | — |
| 371. Кексъ | 259 | 383. Крендель именинный | 269 |
| 372. Совара съ ромомъ | — | 384. Блины гречневые № 1 | 270 |
| 373. Бабы № 1 | 260 | 385. „ „ № 2 | 271 |
| 374. „ экономическія № 2 | 263 | 386. „ красныя № 3 | — |
| 375. „ сдобныя № 3 | — | 387. „ скороспѣлыя № 4 | 272 |

Отдѣлъ IV. Разныя заготовки.

Глава I. Варенье.

А. Варенье для стола.

| | |
|---|-----|
| 388. Варенье клубничное | 273 |
| 389. „ малиновое | 274 |
| 390. „ вишневое | — |
| 391. „ изъ красн. смородины | 275 |
| 392. „ „ черн. смородины | — |
| 393. „ „ сливы-угорки . . . | — |
| 394. „ клюквенное | 276 |
| 395. „ розовое | — |
| 396. „ изъ зеленаго крыжовника | — |
| 397. „ изъ вишенъ бигаро . | 277 |
| 398. „ изъ мирабели и репглотовъ | — |
| 399. „ изъ абрикосовъ и персиковъ | 278 |
| 400. „ изъ райск. яблочекъ | 279 |
| 401. „ кизиловое | — |
| 402. „ изъ яблокъ, грушъ или айвы | — |
| 403. „ изъ арбузовъ и дынь | — |
| 404. „ изъ апельсиновъ и лимоновъ | 280 |

Б. Варенье для кухни.

| | |
|---|-----|
| 405. Варенье клубничное и малиновое | 281 |
| 406. „ изъ крыжовника . . . | — |
| 407. „ вишневое | — |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 408. Варенье фруктовая смѣсь . . . | 282 |
| 409. „ изъ сливъ | — |
| 410. Компотъ изъ фруктовъ | — |
| 411. „ „ ягодъ | 283 |
| 412. „ „ сушеныхъ фруктовъ | — |
| 413. Консервы изъ ягодъ | 284 |
| 414. „ „ фруктовъ | — |
| 415. Желе ягодное и фруктовое . . . | — |
| 416. Мармеладъ | 285 |
| 417. Пастила яблочная | 286 |
| 418. Тянушка сливочная | 287 |
| 419. „ шоколадная | — |
| 420. Цукаты изъ ягодъ | — |
| 421. „ „ фруктовъ | 288 |
| 422. Сиропы ягодные | — |
| 423. Фруктовое пюре | 289 |

Глава II. Маринады, соленья и моченья.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 424. Маринованныя вишни | 289 |
| 425. „ сливы | 290 |
| 426. „ райск. яблочки | — |
| 427. Маринованный виноградъ | — |
| 428. Маринованная смородина | 291 |
| 429. Маринованныя абрикосы | — |
| 430. Маринованныя груши | — |
| 431. Маринованная дыня | 292 |
| 432. „ синія капуста | — |
| 433. Моченья яблоки | 293 |

| | СТР. |
|---------------------------------------|------|
| 434. Соленіе арбузовъ въ разсолѣ | 294 |
| 435. " " " сѣчкѣ | — |
| 436. " " огурцовъ | 295 |
| 437. Свѣжепросольные огурцы | 296 |
| 438. Маринованные грибы | — |
| 439. Заготовка шампиньоновъ | 297 |

Глава III. Заготовка погреба.

| | |
|---|-----|
| 440. Соленіе томатовъ | 297 |
| 441. Пюре-томатъ | 298 |
| 442. Щавельное пюре | 299 |
| 443. Соленіе щавеля | — |
| 444. Сушка зелени | — |
| 445. Храненіе кореньевъ | 300 |
| 446. " " бураковъ | — |
| 447. " " картофеля | 301 |
| 448. " " лука | — |
| 449. Калуста свѣжая | — |
| 450. " " кислая | 302 |
| 451. Квасъ сыровецъ изъ хлѣба | — |
| 452. " " " отрубей | 303 |
| 453. " " бурачный | — |

Глава IV. Напитки.

| | |
|--|-----|
| 454. Квасъ лимонный | 304 |
| 455. Шипучка изъ листьевъ черной смородины | — |
| 456. Квасъ ягодный | 305 |
| 457. " " яблочный | — |
| 458. " " сухарный | 306 |

| | СТР. |
|----------------------------------|------|
| 459. Квасъ грушевый | 306 |
| 460. Клюквенное питье | — |
| 461. Лимонадъ | 307 |
| 462. Оршадъ | — |
| 463. Наливки спиртные | — |
| 464. " " сладкія | 308 |
| 465. Водянки | — |
| 466. Ликеръ какао-шуа | — |
| 467. " " фруктовый | 309 |
| 468. Глинтвейнъ | — |
| 469. Крюшонъ | 310 |
| 470. Кофе | — |
| 471. Какао | — |
| 472. Шоколадъ | — |
| 473. Миндальное молоко | 311 |

Глава V. Смѣсь.

| | |
|--|-----|
| 474. Приготовленіе фритюра | 311 |
| 475. " " " на молоко | — |
| 476. Соленіе коровьяго масла | 312 |
| 477. Храненіе свѣжаго масла | — |
| 478. " " свѣжихъ яицъ | — |
| 479. Запеканіе окорока | 313 |
| 480. Маринованая рыба | — |
| 481. " " " другимъ способомъ | — |
| 482. Приготовлен. гусиныхъ полотковъ | 314 |
| 483. " " солонины | — |
| 484. " " горчицы | 315 |
| 485. Раковое масло | — |

Отдѣлъ IV. Составленіе меню и выдача провизіи.

| | | | |
|---------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|
| Меню обѣдовъ изъ 3-хъ блюдъ | 317 | Меню званаго обѣда | 318 |
| " " " 4-хъ " | — | Спеціальныи поварской столъ | — |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

| | СТР. | | СТР. |
|---|------|---|------|
| А. | | | |
| Александрійское пирожное | 182 | Ботвинья | 66 |
| Антрекотъ | 122 | Бульонъ бѣлый | 25 |
| Апельсиное желе | 193 | " желтый | 26 |
| Артишоки | 157 | " красный | 27 |
| Б. | | | |
| Бабка рисовая | 161 | Булки простыя № 1 | 265 |
| Бабка саговая | 163 | " постныя № 2 | 266 |
| Бабы № 1 | 260 | " сдобныя № 3 | 267 |
| " экономныя № 2 | 263 | " " № 4 | 268 |
| " сдобныя № 3 | — | " легкія № 5 | — |
| " " № 4 | 264 | В. | |
| " легкія № 5 | 265 | Варенье для стола клубничное | 273 |
| Баранина | 139 | " " " малиновое | 274 |
| Безе | 191 | " " " вишневое | — |
| Бефъ-брезе | 133 | " " " изъ красной | |
| Бефъ-Строгановъ | 213 | смородины | 275 |
| Бисквитный рулетъ | 181 | Варенье для стола изъ черной | |
| Бисквитный тортъ | 188 | смородины | — |
| Бисквитъ къ шоколаду | 258 | Варенье для стола изъ сливы | |
| Бисквитъ къ чаю | — | угорки | — |
| Битки отбивные съ лукомъ | 125 | Варенье для стола клюквенное | 276 |
| " " духовые | — | " " " розовое | — |
| " рубленые по-казацки | 136 | Варенье для стола изъ зеленого | |
| " " канченскіе | — | крыжевника | — |
| " " въ сметанѣ | 135 | Варенье для стола изъ вишенъ би- | |
| Бифштексъ | 123 | горо | 277 |
| Бифштексъ по-гамбургски | 124 | Варенье для стола изъ мирабели и | |
| Бламанже | 200 | ренглотовъ | — |
| Блинячки сладкіе | 164 | Варенье для стола изъ абрикосовъ | |
| Блины гречневые № 1 | 270 | и персиковъ | 278 |
| " " № 2 | 271 | Варенье для стола изъ райскихъ | |
| " красные № 3 | — | яблочекъ | — |
| " скороспѣлые № 4 | 272 | Варенье для стола изъ кизила | 279 |
| Бобы зеленые | 155 | Варенье для стола изъ яблокъ, | |
| Борщъ малороссійскій | 49 | грушъ и айвы | 279 |
| " польскій | 52 | Варенье для стола изъ арбуза и | |
| " флотскій | 51 | дыни | — |
| " шаръ | 53 | Варенье для стола изъ апельси- | |
| " Скобелевскій | 54 | новъ и лимоновъ | 280 |
| " съ голубями или пыпятами | 53 | Варенье для кухни клубничное и | |
| " зеленый | 57 | малиновое | 281 |
| " постный | 64 | Варенье для кухни изъ крыжев- | |
| | | ника | — |
| | | Варенье для кухни вишневое | — |
| | | Варенье для кухни фруктовая смѣсь | 282 |

| | СТР. |
|--|------|
| Варенье для кухни изъ сливъ угорки | — |
| Вареники съ творогомъ | 236 |
| Ватрушки къ борщу | 238 |
| „ сладкія | — |
| Вафли простыя | 168 |
| „ сдобныя | 169 |
| „ шоколадныя | 170 |
| Ветчина отварная | 114 |
| „ запеченая | 313 |
| Винегреть | 221 |
| Воздушный пирогъ | 180 |
| Водянки | 308 |
| Вырѣзка жареная | 132 |

Г.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Гарниръ для холодныхъ блюдъ | 150 |
| Глинтвейнъ | 309 |
| Говядина разварная | 113 |
| Голубцы | 115 |
| Горошекъ зеленый (гарниръ) | 154 |
| „ „ (зелень) | 158 |
| Горчица | 315 |
| Гренки изъ гречневой крупы | 73 |
| „ „ хлѣба | 74 |
| „ съ мясомъ | — |
| „ мягкіе | 75 |
| „ жареные | — |
| Гречневая каша | 67 |
| Гречневые блины | 270 |
| Грибной супъ | 60 |
| Грибы въ сметанѣ | 218 |
| Грибы маринованные | 296 |
| Гурьевская каша | 72 |
| Гусь жареный | 146 |
| Гусиный полотокъ отварной | 114 |
| Гусиные полотки (заготовка) | 314 |

Д.

| | |
|-----------------------|-----|
| Дичь мелкая | 147 |
| Дьябль | 249 |

Ж.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Жареная баранина | 139 |
| „ телятина | 138 |
| „ свинина | 140 |
| „ вырѣзка | 132 |
| Желе апельсинное и лимонное | 193 |
| „ цвѣтное | 194 |
| „ винное и ванильное | 194 |
| „ ералашь | 196 |
| „ разноцвѣтное | 195 |
| „ ягодное и фруктовое | 284 |
| „ (заготовка) | — |

З.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Заливное изъ куръ | 227 |
| „ „ поросенка | 228 |
| Заливная осетрина | 230 |
| Заяць | 148 |
| Заготовка шампиньоновъ | 297 |
| „ погребя | — |
| „ желе | 284 |
| „ пюре фруктоваго | 289 |
| „ „ томата | 298 |
| „ „ шавля | 299 |
| Запеканіе окорока | 313 |
| Зеленые бобы | 155 |
| Зеленый горошекъ (гарниръ) | 154 |
| „ „ (зелень) | 158 |
| „ соусъ съ пашотами | — |
| Зразы отбивныя | 127 |
| „ рубленныя | 136 |
| „ Нельсонъ | 137 |
| „ картофельныя | 120 |

И.

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Икра изъ синихъ баклажанъ | 290 |
| Индѣйка жареная | 143 |

К.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Какао | 310 |
| Капуста цвѣтная | 156 |
| „ брюссельская или цвѣтная | 155 |
| „ тушеная | — |
| „ свѣжая | 301 |
| „ кислая | 302 |
| Карамель | 190 |
| Караси въ сметанѣ | 104 |
| Картофель жареный | 150 |
| „ соломка | — |
| „ Пушкинъ | 151 |
| „ отварной | — |
| „ въ сметанѣ | — |
| „ метръ д'отель | 152 |
| Картофельное пюре | — |
| Картофельные крокеты | 153 |
| Картофельныя зразы | 120 |
| Каша гречневая разсыпчатая | 67 |
| „ ячная | 69 |
| „ гречневая скороспѣлая | — |
| „ пшеничная | 70 |
| „ полевая | 71 |
| „ изъ тыквы | 71 |
| „ молочная | 72 |
| „ гурьевская | — |
| Каймакъ горячій | 170 |
| Квасъ сыровецъ изъ хлѣба | 302 |
| „ „ отрубей | 303 |
| „ бурачный | — |

| | СТР. |
|---------------------------------------|------|
| Квасъ лимонный | 304 |
| „ ягодный | 305 |
| „ яблочный | — |
| „ сахарный | 306 |
| „ грушевый | — |
| Кексъ | 259 |
| Кисель молочный | 191 |
| „ шоколадный или кофейный | 192 |
| „ ягодный | — |
| Киршкухенъ | 185 |
| Клюквенное питье | 306 |
| Кокиль | 217 |
| Колдуны | 212 |
| Колбаса малороссійская | 213 |
| Компотъ изъ фруктовъ | 282 |
| „ „ ягодъ | 283 |
| „ „ сушеныхъ фруктовъ | — |
| Консервы изъ ягодъ | 284 |
| „ „ фруктовъ | — |
| Консоле | 28 |
| Коржики № 1 | 250 |
| „ № 2 | 251 |
| „ № 3 | — |
| „ № 4 | 252 |
| „ № 5 | — |
| „ полуслоенные № 6 | — |
| „ со смальцемъ | 253 |
| „ соленые № 8 | — |
| „ постные № 9 | 254 |
| Котлеты изъ судака | 103 |
| „ мавныя | 121 |
| „ рисовыя | — |
| „ рубленныя | 134 |
| „ отбивныя | 141 |
| „ пожарскія | 144 |
| „ де воляиль | 145 |
| „ маршалъ | — |
| „ охотничья | 149 |
| Кофе | 310 |
| Кремъ шоколадный въ чашкахъ | 180 |
| „ заварной | 197 |
| „ сливочный | — |
| „ бруле | 198 |
| „ фруктовый | — |
| „ яблочный | 199 |
| Крендельки | 254 |
| Крендель именной | 269 |
| Крюшонъ | 310 |
| Кукуруза | 159 |
| Куры разварныя | 120 |
| „ жареныя | 143 |

Л.

| | |
|------------------------------|-----|
| Ланспикъ | 229 |
| Лапша | 235 |
| Лещъ фаршированный | 104 |
| Ликеръ какао-шуа | 308 |

| | СТР. |
|----------------------------|------|
| Ликеръ фруктовый | 309 |
| Лимонадъ | 307 |
| Лини въ сметанѣ | 104 |

М.

| | |
|---|-----|
| Маюнезъ изъ рыбы | 231 |
| Макароны | 153 |
| Макароны огратенъ | 219 |
| Маковое молоко | 174 |
| Манныя котлеты | 121 |
| Маринованыя вишни | 289 |
| Маринованыя сливы | 290 |
| Маринованыя райскія яблочки | — |
| Маринованный виноградъ | — |
| Маринованая смородина | 291 |
| Маринованные абрикосы | — |
| Маринованыя груши | — |
| Маринованая дыня | 292 |
| Маринованая синяя капуста | — |
| Маринованные грибы | 196 |
| Маринованая рыба № 1 | 313 |
| Маринованая рыба № 2 | — |
| Мармеладъ | 285 |
| Миндальное пирожное | 187 |
| Миндальный тортъ | — |
| Миндальное молоко | 311 |
| Мозги | 117 |
| Мороженое сливочное | 201 |
| „ орѣховое | 202 |
| Мороженое шоколадное или кофейное | — |
| Мороженое фруктовое изъ пюре | 203 |
| „ фруктовое изъ сока | — |
| „ лимонное | — |
| Моченыя яблоки | 293 |
| Муссъ | 200 |
| Мясо тушеное кускомъ | 129 |
| „ гусарская печень | 130 |
| „ шпигованое | 131 |
| „ заячье | — |

Н.

| | |
|----------------------------|-----|
| Навага | 105 |
| Наливашники | 174 |
| Наливки спиртныя | 307 |
| Наливки сладкія | 308 |
| Ножки телячьи | 116 |

О.

| | |
|------------------------------|-----|
| Окрошка | 59 |
| Оладьи съ яблоками | 165 |
| „ бисквитныя | — |
| „ съ яблоками № 2 | 166 |
| „ на дрожжахъ | — |

| | СТР. |
|------------------------------|------|
| Оладьи постные | 174 |
| Омлетъ съ ветчиной | 211 |
| Оршадь | 307 |
| Орѣховый тортъ | 189 |
| Осетрина по-русски | 106 |
| " разварная | 108 |
| Охотничьи котлеты | 149 |

П.

| | |
|---|-----|
| Парфе ваннлевое | 205 |
| Пасха сырная | 207 |
| " заварная | 208 |
| " съ желтками | — |
| " апельсиновая | 209 |
| " сливочная | — |
| " сметанная | 210 |
| " помадка | — |
| Пастила яблочная | 286 |
| Паштетъ въ тѣстѣ | 222 |
| " " ляисникъ | 223 |
| Печенье мелкое № 1 | 255 |
| " разсыпчатое № 2 | — |
| " мелкое № 3 | 256 |
| " на желткахъ № 4 | — |
| " разсыпчатое № 5 | — |
| " миндальное № 6 | 257 |
| " мелкое № 7 | — |
| Пивавъ | 119 |
| Пирогъ сладкій скоромный | 177 |
| " " постный | — |
| " растяжной | 175 |
| " съ вишнями | 178 |
| " царскій | 179 |
| " воздушный | 180 |
| " изъ кислаго тѣста | 243 |
| " слоеный | 248 |
| Пирожки прѣсные жареные | 237 |
| " блинчатые | 239 |
| " разсыпчатые | 240 |
| " изъ кислаго тѣста пече- ные | — |
| " изъ кислаго тѣста жаре- ные | 244 |
| " полуслоеные | 250 |
| " постные жареные | 246 |
| Пирожное александрійское | 182 |
| " разсыпчатое | 184 |
| " миндальное | 187 |
| Пломбиръ сливочный | 204 |
| " " слоистый | — |
| " малиновый | 205 |
| Подлива или сочки | 84 |
| Полотокъ гусиный | 114 |
| Помадка | 189 |
| Пончики | 168 |
| Поприкашъ изъ дыплатъ | 142 |
| Поросенокъ подъ хрѣномъ | 114 |

| | СТР. |
|--|------|
| Поросенокъ жареный | 146 |
| Приготовление фритюра | 311 |
| " " на молокъ | — |
| " " гусиныхъ полотковъ | 314 |
| " " солонины | — |
| " " горчицы | 315 |
| Пуддингъ изъ рыбы | 110 |
| " " курицы | — |
| " " раковъ | 111 |
| " " щавля | — |
| " " моркови | 112 |
| " " творогу | — |
| " " будки | 167 |
| Пуншъ глянсе | 206 |
| Пышки заварныя съ кремомъ | 182 |
| Пюре томатъ | 298 |

Р.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Рагу изъ баранины | 118 |
| " " телячьей грудники | — |
| Разсолъникъ | 58 |
| Раки отварные | 219 |
| " провансаль | 222 |
| Раковый супъ | 48 |
| Растеганъ | 246 |
| Рисовыя котлеты | 121 |
| Ростбифъ по московски | 126 |
| " " кускомъ | 132 |
| Розбратъ | 126 |
| Рулеть изъ мяса | 138 |
| " " поросенка | 226 |
| Рыба маринованная | 313 |
| " " № 2 | — |

С.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Сабаюнъ | 167 |
| Саговая бабка | 163 |
| Салатъ изъ баклажанъ | 220 |
| " " Оливье | 225 |
| Сальникъ | 69 |
| Свинина | 140 |
| Свѣжепросольные огурцы | 213 |
| Сиропы ягодные | 288 |
| Скорое кислое тѣсто | 242 |
| Сладкіе блинчики | 164 |
| Слоеное тѣсто | 247 |
| Слоенныя трубочки | 185 |
| Слойки съ кремомъ | 186 |
| Совара съ ромомъ | 259 |
| Соленіе арбузовъ въ рассолѣ | 294 |
| " " " сѣчкѣ | — |
| " " огурцовъ | 295 |
| " " томатовъ | 297 |
| " " щавеля | 299 |
| " " коровьяго масла | 312 |

СТР.

| | |
|---|-----|
| Солонина | 113 |
| Солянка жидкая | 66 |
| " на сковородѣ | 216 |
| Сосиски въ томатѣ | 213 |
| Сотте изъ помидоръ | 216 |
| Соусъ бѣлый | 83 |
| " красный | — |
| " луковый къ разварнымъ блюдамъ | 85 |
| " луковый къ биткамъ | — |
| " сметанный | 86 |
| " хрѣновый | — |
| " супремъ | 87 |
| " голландскій | — |
| " томатъ | 88 |
| " изъ соленыхъ огурцовъ | — |
| " бешемель | — |
| " пикантъ | 89 |
| " раковый | — |
| " щавельный | 90 |
| " съ маринованными грибами изъ шампиньоновъ | 91 |
| " " зеленаго горошку | 91 |
| " " моркови, кольраби, стручк. и бобовъ | 92 |
| " " чернослива и изюма | — |
| " " бураковъ | 93 |
| " бордалезъ | — |
| " изъ сухихъ грибовъ | 94 |
| " салочный | 95 |
| " сабаюнъ | — |
| " провансаль | — |
| " тартаръ | 96 |
| " равиготъ | 97 |
| " провансаль постный | — |
| " хрѣновый | — |
| " изъ почекъ | 116 |
| " " осетрины | 108 |
| Сочки или подлива | 84 |
| Спаржа | 157 |
| Стерлядь паровая | 109 |
| Судакъ фри или жареный | 98 |
| " по-польски | 99 |
| " огратенъ | 100 |
| " кольберъ | 101 |
| " орли | 102 |
| " паровой | 103 |
| Супъ съ засыпкой | 30 |
| " " рисомъ | 31 |
| " " манной крупой | 32 |
| " " заварными клецками | 33 |
| " " манными клецками | — |
| " " фрикаделями | 34 |
| " " ушками | 35 |
| " омлетъ | 36 |
| " греческій | 37 |
| " итальянскій | 38 |
| " перловый—кремъ д'оржъ | 39 |

СТР.

| | |
|--|-----|
| Супъ пюре изъ крупъ | — |
| " " " кореньевъ и ово- щей | 40 |
| " " " цыпленка | 41 |
| " " " дичи | 42 |
| " изъ потроховъ | 43 |
| " " курицы | 44 |
| " жюльенъ | — |
| " потофе или сборный | 45 |
| " весенний или printemps | 46 |
| " съ кнелью или принсесъ | 47 |
| " раковый | 48 |
| " грибной | 60 |
| " рыбный съ засыпкой | 61 |
| " гороховое пюре | 62 |
| Сумбукъ яблочный | 199 |
| Суфле фруктовое | 181 |
| Сушка зелени | 299 |
| Сырники | 163 |
| Сыръ изъ дичи | 224 |
| " " сеledки | 225 |

Т.

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Телятина | 138 |
| " подъ бешемелью | 140 |
| Томатъ—заготовка | 298 |
| " фаршированный | 160 |
| Тортъ миндальный | 187 |
| " бисквитный | 188 |
| " орѣховый | 189 |
| " шоколадный | 190 |
| " Верди | 206 |
| Трубочки распычатые | 171 |
| " миндальные | — |
| " слоенныя | 185 |
| Турнь-до | 129 |
| Тушеное мясо | — |
| Тушеная капуста | 155 |
| " моркови или рѣпа | 154 |
| Тѣсто прѣсное скоромное | 236 |
| " " постное | 237 |
| " " кислое | 240 |
| " " скорое | 242 |
| " " холодное | 244 |
| " " постное | 245 |
| " слоеное | 247 |
| " паштетное | 250 |
| Тягучка сливочная | 287 |
| " шоколадная | — |

У.

| | |
|----------------------------|----|
| Уха съ кореньями | 63 |
| " " кнелью | — |

Ф.

| | |
|-----------------------------------|----|
| Фаршъ изъ варенаго мяса | 75 |
|-----------------------------------|----|

| | СТР. |
|---|------|
| Фаршъ изъ сырого мяса | 76 |
| ” скороспѣлый изъ мяса | — |
| ” изъ риса съ яйцами | 77 |
| ” ” капусты свѣжей | — |
| ” ” бараньихъ легкихъ | 78 |
| ” ” мозговъ | — |
| ” ” вязиги | 79 |
| ” ” творогу для варени- ковъ | — |
| ” ” творогу для ватрушекъ | — |
| ” ” сухарей | 80 |
| ” ” булки | — |
| ” ” крушь | 81 |
| ” ” рису постный | — |
| ” ” кислой капусты | — |
| ” ” гороха | 82 |
| Фаршированная рѣпа | 159 |
| Фаршированный томатъ | 160 |
| Фаршированные яблоки | 176 |
| Фаршированная курица | 233 |
| Филе миньонъ | 128 |
| ” сотте | — |
| ” пикантъ | 129 |
| Форшмакъ изъ телятины | 214 |
| ” съ мозгами | 215 |
| Фруктовое суфле | 181 |
| ” пюре | 289 |

Х.

| | |
|------------------------------|-----|
| Хворостъ | 172 |
| Храненіе кореньевъ | 300 |
| ” бураковъ | — |
| ” картофеля | 301 |
| ” лука | — |
| ” свѣжаго масла | 312 |
| ” свѣжихъ яицъ | — |
| ” капусты | 301 |

Ц.

| | |
|-----------------------------|-----|
| Царскій пирогъ | 179 |
| Цвѣтная капуста | 156 |
| Цукаты изъ ягодъ | 287 |
| ” ” фруктовъ | 288 |
| Цыпленокъ жареный | 141 |

Ш.

| | |
|--|-----|
| Шипучка изъ листьевъ черной смо- родины | 304 |
| Шницель по-вѣнски | 140 |
| Шоколадъ | 310 |
| Шоколадный тортъ | 190 |
| Шулики съ макомъ | 173 |

Щ.

| | |
|--------------------------------|-----|
| Щавельный соусъ | 90 |
| Щавельное пюре | 299 |
| Щи лѣнныя | 54 |
| ” кислыя или русскія | 55 |
| ” зеленыя | 56 |
| ” постныя кислыя | 65 |
| Щука фаршированная | 105 |

Я.

| | |
|------------------------------|-----|
| Яблоки печеныя | 154 |
| ” фаршированныя | 176 |
| ” въ слойкѣ | 186 |
| Яблочный кремъ | 199 |
| Яблочная пастила | 286 |
| Языкъ отварной | 114 |
| Яичница | 211 |
| Яйца фаршированныя | 221 |